

## Unser Gemüsebeet – Ein Schuljahr voller Wachstum und Genuss

Zu Beginn des Schuljahres haben wir, die Schülerinnen und Schüler der BVJ-Klasse, gemeinsam mit Frau Müller das letzte Gemüse aus unserem Schulbeet geerntet. Besonders stolz waren wir auf die Kürbisse, die wir in der Küche der Gastronomieabteilung zu leckerem Kürbispüree verarbeitet haben. Dieses haben wir anschließend an Mitschülerinnen, Mitschüler und Lehrkräfte verteilt – ein schöner Abschluss der Gartensaison.

Nachdem das Beet abgeerntet war, haben wir es winterfest gemacht. Wir haben die Erde gelockert, Laub verteilt und das Beet mit einer schützenden Schicht abgedeckt, damit es gut durch den Winter kommt.

Im Frühling ging es dann wieder los: Wir haben frische Erde aufgefüllt und neue Pflanzen eingesetzt – Tomaten, Salat und verschiedene Kräuter wie Schnittlauch, Minze und Petersilie. Zusammen mit Frau Momberg haben wir bunte Steine bemalt, die nun als Schilder dienen und anzeigen, was wo wächst. Das hat nicht nur Spaß gemacht, sondern sieht auch richtig schön aus!

Die Pflege des Beets übernehmen wir gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern der BIK/s- und BIKV/s. Wir gießen regelmäßig, entfernen Unkraut und achten darauf, dass es unseren Pflanzen gut geht.

Ein besonderes Highlight war die erste Ernte im Frühling: Frischer Kopfsalat und Rucola, verfeinert mit Schnittlauch und einem selbstgemachten Kräuterdressing. Es ist ein tolles Gefühl, das selbst angebaute Gemüse zu essen.

Unser Beet ist nicht nur ein Projekt für uns, sondern auch eine Bereicherung für die ganze Schule. Die Auszubildenden der Gastronomie nutzen das frische Gemüse für ihre Gerichte, und die Hotelfachschüler freuen sich über frische Minze für ihre Cocktails.

Wir sind stolz auf unser Beet und freuen uns schon auf die nächste Ernte!

