

Fruchtige und feurige Pflänzchen

Schüler der Parkschule bieten auf der Schlossgartenschau in Hohenroden ihre Setzlinge an

Von mild bis höllisch scharf reicht die Auswahl unter den 32 seltenen Chilisorten, hinzu kommen schmackhafte, fast schon vergessene Tomatenarten. Über 900 Setzlinge haben die Schüler der Essinger Parkschule im Rahmen eines Projektes eigenhändig herangezogen. „Am kommenden Wochenende werden wir sie auf der Schlossgartenschau in Hohenroden zum Verkauf anbieten“, erklärt Rektor Heinrich Michelbach. Aus den Einnahmen soll ein Schul-Gewächshaus für die Winteraufzucht finanziert werden.

ANDREA KOMBARTZKY



Die Jungunternehmer der Schüler-Firma "Bio-Pflanzen-Schule" von der Parkschule Essingen präsentieren gemeinsam mit Rektor Heinrich Michelbach, Klassenlehrerin Alexia Schmied und Fördervereins-Vorsitzenden Andreas Schirpke (hintere Reihe von links) stolz ihre selbst gesäten und heran gezogenen Chili- und Tomatenpflänzchen. (Foto: Oliver Giers)

Essingen Sie tragen exotisch klingende Namen, wie „Naga Jolokia“, „Jalapeno“ oder „Lombardo“, und manche von ihnen sind so scharf, dass sie nur mit Handschuhen angefasst werden dürfen.

„Kaum einer weiß, dass es so viele verschiedene Arten von Chilipflanzen gibt“, sagt Klassenlehrerin Alexia Schmied. „Auch bei den Tomaten geraten viele wunderbar fruchtige, alte Sorten immer mehr in Vergessenheit“, ergänzt Parkschul-Rektor Heinrich Michelbach.

Damit die Schüler diese bunte Vielfalt an Pflanzen überhaupt noch kennen lernen, haben sie sich gemeinsam mit dem Förderverein der Parkschule ein besonderes Projekt einfallen lassen. „Wir haben mit den Siebt- und Achtklässlern zusammen Samen beschafft“, erklärt Michelbach, „diese ausgesät und die zierlichen, kleinen Setzlinge in einzelne Becher umgetopft.“

Etwa 40 Euro wurden zu Beginn in das Projekt investiert. Schnell gründeten die Schüler sogar eine richtige Schüler-Firma und erstellten einen detaillierten Business-Plan. Zum Geschäftsführer der „Bio-Pflanzen-Schule“ wurde Manuel Frank gewählt, zu seinem Stellvertreter Lukas Kromer, Kassenwart wurden Stefan Dauner und Pascal Mannheim, Personal- und Marketingchefinnen Julia Borst und Manuela Bieg.

„Das Tolle am Projekt ist, dass die Kinder Einblicke sowohl in den handwerklich-gärtnerischen Bereich, als auch in den kaufmännischen Bereich erhalten“, schwärmt Fördervereins-Vorsitzender Andreas Schirpke. Seit März sind die Schüler nun mit der Aussaat und der Aufzucht der Pflänzchen beschäftigt.

Am kommenden Samstag und Sonntag wird sich der Erfolg der Aktion auf der Schlossgartenschau in Hohenroden zeigen. „Etwa 900 Chili- und Tomatenpflänzchen werden wir für je drei Euro zum Verkauf anbieten“, erklären die Jungunternehmer. Ganze neun Mitarbeiter haben sie zusätzlich engagiert, um den hoffentlich großen Ansturm bewältigen zu können.

„Etwa 1300 Euro Umsatz erhoffen wir uns von diesem Wochenende“, verrät Klassenlehrerin Alexia

Schmied. Ein Teil der Einnahmen soll sofort in neue Samen investiert werden. Der Rest wird in einen Topf fließen, aus dem die nächste große Schul-Anschaffung finanziert wird: „Wir möchten gerne für die Winteraufzucht der Pflanzen ein Gewächshaus kaufen“, erklärt Rektor Michelbach. Rund 10 000 Euro wird dieses kosten, wobei der Fehlbetrag über Sponsorengelder abgedeckt werden soll.

Dass das gesamte Projekt eine ziemlich runde Sache geworden sei, fand auch der Care-Line-Verlag, der bundesweit unter allen Schulen einen Wettbewerb zum Thema „Gemeinschaft mit besonderer Erfahrung“ ausgeschrieben hatte. „Wir haben unsere Unterlagen eingereicht, und bisher eine sehr positive Resonanz bekommen“, freut sich Alexia Schmied, und fiebert gemeinsam mit ihren Schülern auf einen vorderen Platz auf dem Siebertreppchen.

■ Mehr Informationen zur Pflanzenschule der Parkschule gibt es im Internet unter www.parkschule-essingen.de.

■ Direkt zur Redaktion unter: (07361) 594-173 oder per Email an: a.kombartzky@schwaepo.de.

■ Unter www.schwaepo.de können Sie den Artikel kommentieren und bewerten.

© Schwäbische Post 28.05.2008

[Fenster schließen](#)

Zu diesem Artikel wurden noch keine Kommentare geschrieben.