



# Schulgarten in Kettenis

Innerhalb von nur einem Jahr ist mithilfe der Dorfgruppe Kettenis unser wunderschöner Schulgarten entstanden.

Zuerst haben einige Kinder Gartenpläne mit ihren Ideen und Wünschen gezeichnet. Vom Popkorn-Mais fürs Kinderkino über Hochbeete bis hin zu einem Teich war alles dabei.

Die engagierten Helfer der Dorfgruppe haben sich die Pläne angeschaut und unsere Wünsche und noch Vieles mehr innerhalb kürzester Zeit in einem Plan vereint. Nun wurde fleißig gemäht, gebuddelt, gesät, gebaut und gepflanzt. Wir, Kinder der 3. und 4. Klasse, waren auch fleißig!

**Wir haben im Winter drei Apfelbäume gepflanzt:**  
> Zuerst haben wir ein Loch gegraben, so dass die Wurzeln reinpassten.  
> Dann haben wir den Baum reingestellt, das Loch mit Erde aufgefüllt und diese etwas festgetreten.  
> Zum Schluss mussten wir

die Bäume gut gießen. Aber nicht nur wir – alle Kinder des Kindergartens und der Primarschule – haben im vergangenen Schuljahr mit viel Freude und Fleiß im Schulgarten gearbeitet.

Die viele Arbeit aller Helfer wurde mit einer reichen Ernte belohnt. Dies konnten wir in den letzten Wochen erfahren. Die Kleinen aus dem Kindergarten haben den Garten neugierig mit allen Sinnen erkundet. Sie haben Vieles probiert und neue Gemüsesorten entdeckt. Zum Schluss haben sie Möhren geerntet.

Die Erstklässler haben auch fleißig geerntet und gekostet. Sie haben Äpfel und Birnen gepflückt, Kräuter und Gemüsesorten wie Tomaten, Kohlrabi, Paprika, rote Beete probiert. In der Klasse haben sie dann eine leckere Kürbissuppe gekocht.

Die Oberstufe hat die Kartoffeln geerntet, die sie im letzten Schuljahr gepflanzt haben. Wir haben sie dann zu einer leckeren Kartoffelsuppe verarbeitet.



NR: 13 NAME: Lisa

DATUM: 15. September 2025

KARTOFFELSUPPE

Rezept

ZUTATEN:

1 kg Kartoffeln

2 Möhren

1 Porree

1 Zucchini

2 Zwiebeln

1 Suppenwürfel

1 Becher Sahne

Salz, Pfeffer, Muskat

ARBEITSSCHRITTE:

1 Möhren, Kartoffeln, Zwiebeln schälen, waschen und würfeln.

2 Zucchini und Porree waschen und schneiden.

3 1,5 l Wasser und Suppenwürfel mit Gemüse in einem Topf zum Kochen bringen.

4 Auf kleiner Stufe köcheln, bis das Gemüse weich ist.

5 Sahne hinzugeben und pürieren.

6 Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

