



Neue Buslinie für Bad Segeberg
Mit der Linie 7753 kann man auch zum
Outdoorpark fahren. | Seite 11

IN MORGEN



RDER DREESSEN

iden en und asserrohr

Mathematik in der
ule nicht gerade
rkstes Fach war,
h unumwunden
so kam es, dass
Tagen bei einer
rbeit ziemlich
elt auf meinen
ogen blickte und
h nach links zu
Nachbarn schiel-
so hoffte ich, kön-
e richtige Lösung
abe entdecken.
ckt wurde statt-
ein „Täuschungs-
“- so hieß jede Art
eln damals amt-
n Lehrer aber
ter darüber hin-
wusste, dass auch
chbar alles andere
lathe-Genie war
mentierte mein
deshalb mit dem
nn ein Blinder
deren Blinden
Straße hilft, wer-
eide überfahren“.
t jetzt schon ein
rzehnte her. Von
atischen Formeln
heute noch weni-
amals, aber der
nit den Blinden ist
t mehr aus dem
jungen. Er passt
ner mal wieder.
war bei mir ein
verstopft, worauf-
und Hilfe anbot.
mit einigen großen
ans Werk, zer-
bei ein Rohr und
es, das gesamte
mer unter Wasser
n. Also mussten
en zumindest fach-
den dann doch
npner rufen. Mein
thelehrer, wenn er
ch lebt, hätte sich
köstlich amüsiert.

ZEIBERICHT

cher stehlen
ld aus Büro

BBZ-Schüler üben Nachhaltigkeit

Engagementtag mit veganen und fair produzierten Lebensmitteln, Energiesparthemen und Müllvermeidung

VON PETRA DREU

BAD SEGEBERG. Von der Mülltrennung bis hin zum Wasserspender, vom Anlegen neuer Blühwiesen bis hin zu den Auswirkungen, die achtlos weggeworfene Zigarettenkippen auf Fließgewässer, Teiche und Seen haben: Nachhaltigkeit und die 17 Ziele der Vereinten Nationen für nachhaltige Entwicklung werden im Berufsbildungszentrum Bad Segeberg (BBZ) großgeschrieben. Mit einem „Engagementtag“ für alle Vollzeitschülerinnen und Schüler im Rahmen eines Projektes des Ministeriums für Bildung, Wissenschaft und Kultur für Schulen in Schleswig-Holstein abermals ein Zeichen für diese Ziele.

Die kleinen Papierkörbe hat das BBZ schon lange aus den Klassenzimmern verbannt. Stattdessen gibt es auf jedem Flur Abfall-Trennsysteme. Auch Einwegflaschen sind in der Schule nicht gern gesehen. Als Alternative stehen zwei Wasserautomaten bereit, die auf Knopfdruck sogar gekühltes Wasser mit Kohlensäure in die mitgebrachten Mehrwegflaschen sprudeln lassen. Außerdem ist die Arbeitsgruppe (AG) für Nachhaltigkeit die stärkste AG an der Schule, die sich mit den unterschiedlichsten Projekten unter anderem für mehr Umweltbewusstsein, soziales Engagement, Gesundheit und Wohlergehen einsetzt.

Vegane Brotaufstriche für Feinschmecker

Gegründet wurde die AG Nachhaltigkeit von Daniela Flaschmann und Magdalena Lüttel, die die Jugendlichen mit immer neuen Ideen auf das Thema aufmerksam machen. Beim Engagementtag hatten die Mädchen und Jungen schließlich die Qual der Wahl, denn das Angebot reichte vom Briefeschreiben an Senioren eines Altenheims über Mode und Nachhaltigkeit und dem Besuch des Repair-Cafés am Jugendtreff bis hin zur Ausarbeitung eines Konzeptes für das BBZ als Fair-Trade-Schule und die Herstellung und Verkostung von veganen Brotaufstrichen.



Soraya, Hisham, Jasmin, Saif und Antonia haben selbst Brot gebacken und vegane Brotaufstriche zubereitet.

FOTOS: PETRA DREU



Sharon Mathlessen wirbt für den Titel der Fair-Trade-Schule.

„Man kann vegan essen und es sich trotzdem schmecken lassen“, ist Soraya überzeugt, die mit ihren Klassenkameraden verschiedene Rezepte für vegane Brotaufstriche zusammengestellt und abgeschmeckt hatte. Im Angebot hatten sie und ihre Mitstreiter einen mediterranen Tomaten-Aufstrich, Hummus und einen Rote-Beete-Aufstrich. Sogar eine vegane Alternative zum Zwiebelmett hatten sie im Angebot: Statt Zwiebelmett gab es „Zwiebel-Nett“, einen Aufstrich aus

Zwei vegane Brotaufstriche

Zwei Rezepte der veganen Brotaufstriche, die die BBZ-Schüler hergestellt haben:

Zwiebel-Nett: 200 g Reiswaffeln zerbröseln; 2 Zwiebeln in kleine Würfel schneiden; 280 g Tomatenmark, 200 ml Wasser, 1 TL Öl, 1 TL Schnittlauch zu den Reiswaffeln und Zwiebeln geben und miteinander vermengen, bis alles die Konsistenz von rohem Hackfleisch hat. Zum Schluss mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mediterraner Tomaten-Aufstrich: 300 g Sonnenblumenkerne über Nacht in heißem Wasser quellen lassen, 1 Glas getrocknete Tomaten aus dem Glas klein schneiden, das Öl aufbewahren. Die abgetropften Sonnenblumenkerne, die geschnittenen Tomaten und die Hälfte des Tomatenöls in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Mit einem Schuss Zitrone, Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern abschmecken. Guten Appetit!

Zwiebeln, Tomatenmark und Reiswaffeln.

Brot aus Kürbissen vom Bauernhofbesuch

Doch die Schülerinnen und Schüler hatten sich nicht allein auf den Aufstrich konzentriert, sondern auch Baguette- und Partybrote gebacken, auf denen die Aufstriche doppelt so gut schmeckten. „Für das Brot haben wir Kürbisse verwendet und kleingeschnitten, die wir zuvor von einem Ausflug auf einen Bau-

ernhof mitgebracht hatten“, erzählt Daniela Flaschmann, die mit ihrer Klasse gespannt auf die Reaktionen der anderen wartete.

In der Klasse von Magdalena Lüttel waren Schüler dabei, an einem Konzept für das BBZ als Fair-Trade-Schule zu basteln und Schaukästen in den Schulgebäuden zu bestücken. Andere Jugendliche kauften in Supermärkten fair gehandelte Produkte ein.

Zur nachhaltigen Entwicklung gehören auch Müllvermeidung und Sauberkeit. Mit

Greifzangen ausgestattet, machten sich eine Gruppe auf, die Gehwege und Grünanlagen rund um das BBZ von Papierschnipseln und Verpackungsmüll zu befreien.

Lehrerin Daniela Flaschmann ist vom ersten Engagementtag und den Ideen ihrer Schülerinnen und Schüler begeistert. Sie und ihre Kollegin Magdalena Lüttel hoffen, ihn jedes Jahr veranstalten zu können. Daniela Flaschmann: „Wir müssen Erfahrungswerte sammeln und Themen ausprobieren. Wir haben diesen Tag ganz bewusst an den Beginn eines Schuljahres gelegt, denn das Engagement für mehr Nachhaltigkeit ist wichtig von Anfang an.“

BBZ regelt die Thermostate runter

Davon ist auch Schulleiter Heinz Sandbrink überzeugt. Obwohl der Aufruf, Energie zu sparen, nicht für Schulen gilt, wollen er und sein Kollegium ihren Anteil leisten. So sollen die Flure und Nebenräume nicht mehr geheizt werden. Die Klassenräume sollen 19 bis 20 Grad warm werden. In den Werkstätten ist bei 18 Grad Schluss.