

Vom Boden zur Nahrung

Die Basis für den Kurs hat Agnes Heisig, Lehrerin und Koordinatorin der Naturwissenschaften des Gymnasiums, gelegt. Sie hat den Wahlpflichtkurs Biologie/Chemie ins Leben gerufen, um ihren Schülerinnen und Schülern mit wissenschaftlichen Arbeitstechniken für Ernährungsfragen zu sensibilisieren.



Vordere Reihe v. l. n. r.: Schulleiterin Inge Levin, Manfred Hagedorn, Bereichsleiter beim Regionalen Bildungsbüro der Stadt Dortmund, Kursleiterin Agnes Heisig, Martina Radatz-Nowack, die Leiterin des Fachbereichs Schule bei der Stadt Dortmund und Bayer-Pressesprecher Martin Pape

(Quelle: Bayer-Bildungsstiftung)

Frau Heisig hat den Kurs entwickelt. „Mittels Bodenuntersuchungen sollen Schülerinnen und Schüler herausfinden, welche Substanzen Pflanzen zum Wachsen benötigen“, erklärt die Pädagogin. In einem zweiten Schritt untersucht sie mit ihren Schützlingen Inhaltsstoffe wie Kohlenhydrate, Proteine, Fette und Vitamine. Zudem prüfen die Schülerinnen und Schüler, in welchen Mengen die Stoffe für eine gesunde Ernährung aufgenommen werden müssen.

Der Kurs beginnt in der achten Klasse und läuft über zwei Jahre. „In diesem Alter stellen wir die Weichen für die Wahl der Leistungskurse“, erläutert Frau Heisig. Ihr Ziel ist es, die Jugendlichen spielerisch und mit Hilfe von Experimenten an die Naturwissenschaften heranzuführen. Neben einer Schärfung des Bewusstseins für gesunde Ernährung lernen die Jugendlichen, selbstständig in Gruppen zu arbeiten und ihre Projekte voranzutreiben. „Ein derart umfangreiches Projekt überschreitet die finanziellen Möglichkeiten der Schule“, erklärt Frau Heisig.

Engagement, das junge Menschen abseits des regulären Schulalltags erreicht, ist besonders wertvoll. Umso erfreulicher, wenn damit gleich mehrere Ziele erreicht werden: Experimente lernen und beherrschen, wissenschaftliche Vorgänge nachvollziehen, Neugierde auf Naturwissenschaften wecken. „Der Ansatz der Arbeitsgemeinschaft ist beeindruckend vielfältig“, stellt Dr. Timo Fleßner, Leiter des Bayer-Standortes in Bergkamen, fest. „Neben Fragen der Lebensmittelanalytik geht es dabei auch um Wissensvertiefung durch praktische Versuche. Beides halte ich für eine gute Ergänzung zum bestehenden Schulunterricht.“ Die Bayer-Bildungsstiftung fördert im Rahmen ihres Schulförderprogramms diesen Kurs mit 10.000 Euro.