

Schüler erzeugen heuer 47 Kilo Honig aus der eigenen Imkerei

Schaibinger backen Lebkuchen mit „schuleigenem“ Honig

Schaibing. Es gibt viele Schulen im Land mit allen möglichen Titeln und Zusätzen, einmalig weitum aber dürfte wohl eine Schule mit eigener Imkerei und eigenem Honig sein. An der Grundschule Schaibing sind seit Jahren der richtige Umgang mit der Natur und der Blick auf eine heile Umwelt nicht bloß Themen im Lehrplan, sondern Unterrichtsprinzipien.

Die Schulaufsichtsbehörde unterstützt den Einsatz der Schule für Naturschutz und Ökologie und hat deshalb heuer wieder die „Arbeitsgemeinschaft Schulgarten und Schulimkerei“ genehmigt. Diese rührige und motivierte Gruppe setzt sich zusammen aus Kindern der Jahrgänge 1 bis 4, betreut von Lehrerin Waltraud Wagner.

Das ganze Jahr über gibt es da natürlich viel zu tun im Schulgarten und im Schulhaus, vor allem aber auch in der Imkerei, fachlich begleitet von „Bienenvater“ Peter Lemke, dem Vorsitzenden des niederbayerischen Imkerbundes. Im Sommer waren die Waben „abzudeckeln“ und Honig zu schleudern, insgesamt ernteten die Kinder 47 Kilo eigenen Honig.

Viel Arbeit gab es dann im Herbst mit der „Rückgabe“ des Honigs in Form von Zucker, und dann mit dem richtigen Einwintern. Während nun die Bienen in ihren Stöcken ruhen, beschäftigen sich die Kinder neben den Arbeiten im Haus mit weihnachtlichen Wachsarbeiten und fachlichen Medien. Bald gilt es dann, die neuen Rahmen zu bauen und in die Kästen einzusetzen.

Ein gewisser Höhepunkt des



Lehrerin Waltraud Wagner war mit ihrer Gruppe der „Schaibinger Schulimkerei“ in der „Weihnachtsbäckerei“. Bäckermeister Hans Fenzl zieht hier das erste Blech mit duftenden Honiglebkuchen aus dem Ofen.

– Foto: Josef Reischl

Bienenjahres dürften nun die Arbeiten in der „Weihnachtsbäckerei“ gewesen sein. Zusammen mit Lehrerin Waltraud Wagner und Betreuer Peter Lemke gingen die Buben und Mädchen zu Bäcker Hans Fenzl.

„Backen mit Honig“ stand auf dem Stundenplan, und zwar Cookies und Lebkuchen mit eigenem Honig. Nach dem Besprechen der Rezepte durften die Kinder die einzelnen Zutaten selbst in die große Rührmaschine geben.

Der wichtigste Moment war natürlich die Zugabe des „Schaibinger Schui-Heni“-s. Dann erlebten die Schüler, wie allmählich ein duftender Teig entstand, und so mancher Finger wurde heimlich in die Schüssel getaucht. Viele Cookies wurden mit einem großen Beutel

auf die Bleche gespritzt und wanderten dann in den großen Backofen.

Während des Backens ging die Arbeit flink weiter am Lebkuchenteig mit eigenem Honig, der schon eine Weile geruht hatte. Mit Begeisterung stachen die kleinen Bäcker viele weihnachtliche Figuren aus und belegten sie mit Mandeln. Die schön braun gebackenen Cookies mussten dann auf ein Gestell zum Abkühlen und machten den Honiglebkuchen Platz.

Nach 20 Minuten konnten die Buben und Mädchen die duftenden Honig-Lebkuchen in eine Papiertüte stecken und mit heim nehmen. Die vielen, runden Honig-Cookies gibt es erst bei der Weihnachtsfeier am letzten Schultag für alle Kinder.