



Jugendschule am Schlänitzsee - Newsletter

Aktuell

Inhalt dieser Ausgabe:

- Zur zweiten Ausgabe der See-Post
- Schafe am See S.1
- Außenküche für den See S.2
- News zu den Hügelbeeten S.2
- Bokashi S.3
- Herausforderung Bogenbau S.3
- Wir machen mit beim Teebeutelexperiment S.4
- Das Seeteam sucht S.4



Wir werden den Vorfall der mutwilligen Zerstörung auf dem Gelände gründlich recherchieren und in einer späteren Ausgabe der See-Post ausführlich darüber berichten.

Unsere Schafe

Da wir nach den Sommerferien Schafe bekommen werden, haben wir uns in letzter Zeit viel über die Haltung der Schafe informiert. Unter anderem wurde der äußere Wildzaun an manchen Stellen angefangen zu erneuern, damit die Schafe nicht ausbüxen können. Es dient aber auch zum Schutz vor den Wölfen. Damit sich die Schafe wohl fühlen, muss der Stall



täglich gesäubert werden. Außerdem müssen einmal im Jahr die Stallwände von innen gekalkt werden, um alles zu desinfizieren. Das Wollkleid des Schafes muss nach Ungeziefer, Schorf und kahlen Stellen abgesucht werden und einmal jährlich geschoren werden. Außerdem wird es eine kleine Gruppe geben, die sich morgens und nachmittags um die Schafe kümmert. Dazu gehört die Schafe zu

füttern und ca. zwei Gießkannen frisches Wasser zu geben. Unter anderem bekommen die Schafe täglich ein kleines Training, wo sie durch einen Geschicklichkeitsparcours geführt werden.

Wichtig ist aber auch der Einsatz von 3-4 Stunden in stressfreier Umgebung, ohne Überforderung.

Wir freuen uns schon

sehr darauf die Schafe bald hier auf dem Gelände begrüßen zu können!

Marlen und Antonia



Eine Außenküche entsteht

Eine Arbeitsgruppe wurde von André Rießler angeleitet, das Fachwerk für den Ausgabetresen der neu entstehenden Außenküche fachmännisch zu fertigen und aufzubauen.



Hügelbeete

In der letzten Woche am Schlänitzsee beschäftigten wir uns unter anderem mit den Hügelbeeten.

Wir schauten uns die



Aussaatschalen im Gewächshaus an und überlegten uns, welches Gemüse wir in welches Beet setzen

möchten. Da gab es nur ein Problem. Jede Pflanze hat "gute Nachbarn", mit denen sie sich gut versteht, und "schlechte Nachbarn", mit denen sie nicht so gut zurechtkommt. Wir mussten also darauf achten, dass sich alle Pflanzen (nach der Platzierung) gut miteinander verstehen. Ansonsten können z.B.

Giftstoffe übertragen werden.

Als nächstes mussten wir das Verhalten des



Wachstums jeder Pflanze beobachten, wenn diese ausgewachsen war. Da z.B. Zucchini und Kürbisse stark in die Breite wachsen. Mais hingegen wächst sehr hoch. Deswegen mussten wir den Platz, den jede Pflanze braucht, gut einschätzen. Und dann konnten wir die Hügelbeete auch schon bepflanzen. Zuerst holten wir unsere Pflanzen (Zucchini, Wirsing, Mangold, Sonnenblumen,

Mais, Kopfsalat, Fenchel & Zuckerschoten) aus den Beeten des Gewächshauses heraus und setzten sie in Kisten. Diese trugen wir



dann zu den Hügelbeeten, wo wir sie dann mit einer Handschaufel in die Erde setzten.

Damit sich die Wurzeln direkt mit der Erde verankern, haben wir sie sofort gegossen. Am Anfang holten wir dafür Wasser aus dem See und transportierten es in Gießkannen. Das war ganz schön anstrengend und hat viel Zeit gekostet. Am Ende der Woche war der Wasserkanister mit dem Wasser gefüllt, und wir mussten nicht mehr so weit laufen.

Zum Schluss zeichneten wir noch Pflanzpläne der bepflanzen Hügelbeete.

Bokashi

Sauerkraut soll mehr Nährstoffe enthalten als sein Ausgangsstoff Weißkohl. Vor allem Vitamine und Enzyme sind durch das Milchsäureverfahren noch dazu gekommen. „Das kann man auch für den Garten als Dünger herstellen“, sagte sich ein japanischer Garten-Professor und entwickelte das Bokashi-



Verfahren. In jedem Haushalt lässt sich das sehr einfach für ein paar Euro herstellen:

Zwei verschließbare gleiche Eimer von 10 Liter Inhalt werden ineinander gestellt. Der innere Eimer hat einige kleine Löcher im Boden, der Äußere einen Ablaufhahn, der ganz unten an der Seitenwand eingelassen wird. Damit der Hahn nicht auf dem Boden aufsteht, setzen wir eine Baumscheibe darunter. In diesem Doppeleimer werden laufend die anfallenden Küchenabfälle und Frühstücks-Obstabfälle gesammelt und mit dem Deckel verschlossen. Immer wieder streuen wir etwas von der feinen, selbst hergestellten Pflanzenkohle darüber und verdichten das Ganze. Die Kohle gleicht

den Kohlenstoff-Stickstoff-Haushalt im Bokashi aus und dient überdies als bevorzugtes Habitat für die Mikroorganismen, die sich in dieser sauerstofffreien Umgebung bilden. Hilfreich ist nach jeder Schicht zusätzlich EM-Substrat darauf zu sprühen. EM sind Effektive Mikroorganismen, die den Prozess der Milchsäureproduktion aktivieren und beschleunigen. Wenn der Doppeleimer voll ist, wird er gut verschlossen und

an einen gleichmäßig warmen Ort gestellt (Garage). Immer wieder kann Sickersaft durch den Ablasshahn entnommen dem Gießwasser als Pflanzendünger zugegeben werden. Rund 3 Wochen soll der Bokashi jetzt reifen. Er ist dann reif, wenn kein Saft mehr entsteht und einen pH-Wert von 4 aufweist. Bevor er als hochwertiger Pflanzendünger eingesetzt werden kann, muss er noch einige Wochen in die Komposterde eingegraben (vererdet) werden.

Herausforderung Bogenbau

Über die letzten Jahre gab es immer wieder einige Jugendliche, die unter der Anleitung von Martin Pfeiffer einen Bogen aus Rattanholz gebaut haben.



Durch Erwärmung lässt sich das Holz dauerhaft biegen: Der Recurve am Langbogen entsteht.

Teebeutel Experiment

Unsere Schule nimmt an einem bundesweiten Projekt von: "fridays for future" teil, wo wir den Boden nach Mikroorganismen untersuchen, um zu gucken, wie nährstoffreich er ist. Aufbau des Experiments: Zuerst muss man von



einem Stück des Bodens den PH-Wert bestimmen. Danach muss man in einem Dreieck die Teebeutel vergraben. Einmal Rooibos Tee und einmal Grünen Tee. Wir haben sie in einem sandigen und in einem festeren Boden vergraben. Bevor man die Teebeutel vergräbt, muss man sie wiegen und beschriften, damit wir wenn wir sie in drei Monaten wieder ausgraben werden, erkennen können, wie viel Gewicht sie verloren haben. Je mehr Gewicht sie verloren haben, desto nährstoffreicher ist der Boden. Sie verlieren ihr Gewicht, weil die Mikroorganismen die Teebeutel anfressen. Ich finde es sehr gut, dass unsere Schule an einem interessanten und wichtigen Projekt teilnimmt.



Mädchenpower (nicht nur aber auch) und ein Seilzug haben es geschafft, den schief stehenden Torpfosten aus Stahl am Geländeeingang wieder in die Senkrechte zu bringen.

Das See-Team sucht

laufend massive Holzbretter, -bohlen und -Kant- oder Rundhölzer, aus denen wir Gerätschaften für den Außenbereich bauen wollen am Schlänitzsee. Das können gerne auch kleinere Stücke aus Eichen-, Eschen-, Lärchen-, oder Robinienholz mit Baumkante aus dem Keller, aus dem Schuppen oder vom Dachboden sein. Aktuell suchen wir z. B. ein etwa 3 cm dickes Eichen- oder Eschenbrett für einen Dangelbock von 80 cm Länge und 25-30 cm Breite. Falls wir also Ihre Holzrohlinge einer höheren Bestimmung zuführen sollen, melden Sie sich bei martin.pfeiffer@potsdam-montessori.de oder übers Handy 0160-5532148. Vielen Dank im Voraus!



Impressum

See-Post Nr. 2/21

erscheint nach Bedarf. Anschrift: Redaktion Seepost, Montessori Oberschule Potsdam, Schlüterstraße 2-4; 14471 Potsdam. E-Mail: redaktionseepost@potsdam-montessori.de

Redaktion: Alma, Antonia, Jari, Julia, Lotte, Tallulah, Jakob, M. Pfeiffer