



Ziel von Freibeuter e.V. ist es, Kinder und Jugendliche für gesunde Ernährung und einen verantwortungsvollen Umgang mit der Natur mittels umweltpädagogischer Arbeit zu sensibilisieren. Die Bildungsarbeit besteht z. B. im gemeinsamen Sammeln bzw. Ernten und Verarbeiten von regionalen Rohstoffen, aus welchen schmackhafte Produkte werden.

Freibeuter e.V. ist ein 2015 gegründeter Hamburger Verein, der Kindern zeigt, wie spannend und lecker Natur sein kann. Ausgangspunkt für die Gründung war die Beobachtung, dass immer weniger Kinder in bzw. mit der Natur aufwachsen. Das Wissen unserer Großeltern darüber, was die Natur alles bereithält und was man damit anfangen kann, ist zunehmend verloren gegangen.

Wir machen Sachen aus Dingen, die in der freien Natur wachsen. Obst von Bäumen und Sträuchern auf öffentlichen Flächen, Kräuter und wilde Pflanzen in Wäldern und auf freien Feldern. Alles aus Norddeutschland, alles selbst gesammelt, alles mit dem Lecker-Anspruch eines Sternekochs, der die Rezepte beisteuert und der weiß, wie gut Natur pur schmecken kann.

Der umweltpädagogische Ansatz sieht vor, Kindern die Natur als Nahrungsmittelquelle und als spannendes – auch unternehmerisches – Betätigungsfeld zu präsentieren. Als Ziel steht der verantwortungsvolle Umgang mit der Natur sowie ein tieferes Verständnis davon, wie man auch in der Stadt im Einklang mit der Natur leben kann und sie deshalb auch zu schützen bereit ist.

Spielerisch und mit allen Sinnen lernen die Kinder und Jugendlichen verschiedene Wildkräuter, mögliche Verwechslungsgefahren, ihre Verwendungsmöglichkeiten und den verantwortungsbewussten Umgang mit der Natur beim Sammeln kennen. Mit Schmeck- und Tastspielen und der Verarbeitung der Wildpflanzen z. B. zu einem Pesto wird das neue Wissen vertieft. Besonders wertvoll ist die Herstellung eines leckeren und gesunden Essens aus den selbst gesammelten Wiesenkräutern, die in der unmittelbaren Wohngegend der Kinder wachsen.

Freibeuter e.V. packt Kinder im Grundschul- und Mittelstufenalter bei ihrer Sammelleidenschaft und Neugier und bringt ihnen so spielerisch bei, mit offenen Augen durch die Natur und durch die Jahreszeiten zu gehen und zu entdecken, dass z. B. Erdbeeren nicht nach Fruchtzwergen schmecken und dass Wildkräuterpesto genauso gut zu Nudel schmeckt wie Tomatensoße. Unsere Ernte verarbeiten wir zu leckeren Säften, Sirupen, Kompotten und Pestos. Auch hier sind die Kinder dabei und lernen, wie Naturprodukte zu gesunden Dingen verarbeitet werden.

Maßnahmen und zeitliche Abläufe unseres Projektes richten sich nach den Jahreszeiten. In den Kursen lernen die Kinder und Jugendlichen die Pflanzen kennen, sammeln und verarbeiten sie dann nach Rezepten, die das Vereinsmitglied und Sternekoch Johannes King beisteuert. Natürlich können die fertigen Produkte von allen probiert werden. Dabei stellen wir sicher, dass die Kinder spielerisch an die Natur herangeführt werden: Wie können wir die gesuchte Pflanze erkennen? Wo finden wir sie und wie können wir sie so ernten, dass die Pflanze/Wurzel keinen Schaden nimmt? Wozu verarbeiten wir sie?

Kontakt

Eva Altmeyer
Projektleitung
eva@freibeuter.org
0176 41871875

FREIBEUTER e.V.
www.freibeuter.org