

Praktisch und naturnah ...

lernen und arbeiten Schülerinnen und Schüler der Theodor-Heuss-Gemeinschaftsschule Preetz seit 2014 im Rahmen des Profilzweiges „Theos Wiese“ zweimal eine Doppelstunde pro Woche in der näheren Schulumgebung draußen auf einer großen Tierkoppel, in unserem Garten, einem Schulinnenhof und in der Schulimkerei im ehemaligen Schulwald. 2020 wurde das Projekt in einen Profilzweig für die Klassenstufen 5/6 weiterentwickelt. Die Schwerpunkte unserer gemeinsamen Arbeit liegen im praktischen Tun in kleinen Gruppen von 4 - 6 Kinder. Sie werden von externen Honorarkräften und Ehrenamtlern angeleitet.

Wir betreuen Ziegen und Schafe auf unserer Koppel („Theos Wiese“) am Lanker See, Hühner und Meer-schweinchen im Innenhof unserer Schule sowie den Garten und unsere Bienen im ehemaligen Schulwald. Wir lernen Vieles über die Haltung von Tieren, über ihre unterschiedlichen Bedürfnisse und Eigenarten und dass Tierhaltung eine große Verantwortung bedeutet. Wir bauen mit Holz und anderen Materialien nützliche und schöne Dinge und sehen unsere Ergebnisse, wir hauen uns aber auch mal mit dem Hammer auf den Daumen. Wir bauen Obst und Gemüse an und verarbeiten dies zu wertvollen Lebensmitteln, die natürlich zuerst selbst probiert und auf dem Markt verkauft werden. Viele Produkte entstehen, indem wir Zucker durch Honig ersetzen. Wir verwenden die Wolle unserer Schafe zum Düngen im Garten, aber auch zum Produzieren schöner Filzprodukte. Wir führen Gespräche, lernen uns in der Natur, der realen Welt und auch in der der sozialen Medien und Internet zurechtzufinden, produzieren Hörspiele und Clips. Wir planen, planen neu, recherchieren, lösen auftauchende Probleme, verkaufen, arbeiten zusammen, stecken Rückschläge ein, entscheiden, überwinden uns, lernen Kreisläufe und Zusammenhänge kennen, erwerben Fachwissen von Fachleuten, begeistern uns, lernen die Natur wertschätzen. Wir lernen von und mit der Natur und wir tun und machen. Wir lernen vom und für das Leben.

Wo gibt es unseren Honig?

Wir geben unseren Honig und weitere Produkte in Bio-Qualität gerne an folgenden Verkaufsstellen in Preetz ab:

- » Blumengeschäft Thone, Markt 2
- » BUND Umweltberatung, Kirchenstrasse 15
- » Teeladen Preetz, Bahnstrasse 6
- » Edeka-Schröder, Kieler Str. 29, im Tabakbereich / Poststelle ab ca. Ende November 2022
- » im Sommer im Maislabyrinth in Sieversdorf und im E-Shop unter Link:
- » www.theos-wiese.org/theos-wiesen-shop/

Einmal im Monat sind wir samstags auf dem **Preetzer Wochenmarkt am Quellstein** (8:30 - 12:30, Details bitte der Presse entnehmen). Im Sommer verkauft Theos Wiese seine Produkte auch direkt am kleinen **grünen Verkaufshäuschen im Wiesengarten**, und zwar immer donnerstags von ca. 9:30 - 14 Uhr. Darüber hinaus verkaufen wir immer auch, wenn das Tor des Wiesengartens oder das Tor der Imkerei offen ist. Man kann direkt das **Gemüse** aus dem Garten kaufen oder **Honig** und eine kleine Auswahl weiterer Produkte, die Wiesenkinder im **Projektunterricht** herstellen.

Wir bieten **Führungen** durch die Wiesenimkerei für kleinere Gruppen nach Voranmeldung, auf Wunsch gerne auch mit **Honigverkostung**.

Wenn Sie das Schulprojekt Theos Wiese unterstützen wollen, freuen wir uns über Ihre Spende.

Konto: IBAN DE 66 2105 0170 1003 4256 57

KONTAKT

**THEOS WIESE E.V. an der
Theodor-Heuss-Gemeinschaftsschule Preetz**

Wolfgang Boppel (Imker)

Castöhlenweg 4, 24211 Preetz
Telefon: 0176 -23274307
Homepage: www.theos-wiese.org
E-Mail: info@theos-wiese.org



Theos Wiese e.V. wird von **BINGO!** gefördert.



Profilzweig THEOS WIESE
an der Theodor-Heuss-Ge-
meinschaftsschule Preetz



**WIESENKINDER
ERNTEN
WIESENHONIG**

PROFILZWEIG

„Theos Wiese“

Wir imkern ...



... und lernen viel über Bienen, Honig und Imkern.

Sich mit Bienen und dem Imkern zu beschäftigen, ist in jeder Hinsicht sinnvoll. Unsere Bienen helfen im Frühjahr Bäume und viele Arten von Pflanzen zu bestäuben und sorgen so für Früchte und die Vermehrung der Pflanzen. Wir lernen nicht nur Theoretisches über die Biologie der Bienen, sondern auch manches Praktische: Ein Volk ist eher ruhig und sanftmütig und ein anderes eher aggressiv und sticht durch unsere Hosen und sogar durch unsere Handschuhe hindurch. Es gibt dann „dolle“ Schwellungen, und es tut auch weh.

Bei der Entstehung von Honig spielt das Wetter eine wichtige Rolle: Wenn es kalt und regnerisch ist, fliegen die Bienen nicht und sie sammeln dann auch keinen Nektar und keine Pollen. Damit aus Nektar Honig wird, müssen die Bienen den Nektar umtragen, ihn vielfach verarbeiten und trocknen. Der Wassergehalt des Honigs darf 18% nicht übersteigen, damit er lange Zeit haltbar ist. Deshalb messen wir den Wassergehalt im Honig immer mit einem Refraktometer, wie es die Weinbauern beim Wein auch tun.

Wir „machen“ Honig ...



... völlig natürlich, ohne Wärme und in Handarbeit.

Wir haben natürlich auch gelernt, was man zur Haltung von Bienen an Geräten und sonstigen Sachen alles so braucht. Zuerst benötigt man natürlich ein Haus, eine sog. Beute, wo die Bienen wohnen, und die Rähmchen mit den Waben. Man muss Brut und Honigräume in der Beute einrichten, man hat einen sog. Stockmeißel, um die Waben aus den Bienenstöcken heraus nehmen zu können. Einen Smoker, mit dem man Rauch macht, oder einen Wassersprüher verwenden wir, um die Bienen zu beruhigen. Da Bienen manchmal stechen, müssen wir uns schützen. Dazu verwenden wir z.B. Schleier und Handschuhe. Wenn man den Bienen den Honig „klaut“, muss man sie mit Zuckerwasser füttern. Sonst verhungern sie schon im späten Sommer, oder aber im Herbst und Winter.

Auf Theos Wiese imkern wir extensiv, d.h. wird optimieren unseren Ertrag nicht. Wir lassen den Bienen im Sommer immer in etwa die Hälfte ihres Honigs. So müssen wir nicht so viel Zuckersirup füttern. Beim Honigernten machen wir zusammen mit den Kindern aus den Profilklassen alles in Handarbeit.

Unseren regionalen Honig ...



... sammeln unsere Bienen rund um Preetz.

wir haben drei Standorte:

- » unseren Hauptstandort Castühlenweg 9 in der Nähe des Seebades am Lanker See,
- » ein weiterer Standort befindet sich auf dem Glindshof (Nähe Maislabyrinth Sieversdorf),
- » auf dem Sophienhof stehen einige unserer Völker direkt in einem alten Streuobstgarten.

Wir machen drei Sorten von Blütenhonig:

- » Die erste Sorte ist die Frühjahrstracht mit Nektar aus der Raps- und Obstblüte und von allem was im Frühjahr blüht. Die Sammelzeit ist März bis in den Mai.
- » Die zweite Sorte ist die Sommertracht, die vorwiegend Honig aus der Linden- und Kleeblüte enthält. Die Trachtzeit ist hier Mitte Mai bis Mitte Juli.
- » Manchmal machen wir Wabenhonig. Dabei handelt es sich um Honig, der nicht geschleudert wird, sondern in den Waben bleibt und so verkauft wird.