

Kürbis - Cup der GWA - Abfallberatung: 2. Platz fürs Familienzentrum Mikado

Beim fünften kreisweiten, von der GWA – Gesellschaft für Wertstoff- und Abfallwirtschaft Kreis Unna mbH ausgelobten Kürbiswettbewerb, hat das Bergkamener Familienzentrum Mikado den zweitgrößten Kürbis herangezogen. Mit einem Umfang von 145 cm belegte die Einrichtung den zweiten Platz und heimste 150 € Preisgeld ein.



Der Kürbis der Königsborner Tageseinrichtung für Kinder KEEP maß im Umfang 162 cm und sicherte der Einrichtung den Hauptpreis von 200 €. Platz drei belegte der Kath. Kindergarten St. Martin in Unna mit einem Kürbisumfang von 142 cm (100 €). Neben den Preisgeldern für die drei Erstplatzierten erhalten die Plätze vier bis zehn als Sachpreis jeweils ein schönes Insektenhotel.

Im Frühjahr waren insgesamt 58 Kindergärten und Schulen,

teilweise mit mehreren Gruppen bzw. Klassen, in den Wettbewerb gestartet. Dazu hatte die GWA-Abfallberatung allen teilnehmenden Einrichtungen Kürbissamen einer bestimmten Sorte, Pflanzempfehlungen und Gutscheine für Kompost zur Verfügung gestellt. Eigener Kompost durfte selbstverständlich auch verwendet werden. Ab April wurden die Samen vorgezogen und anschließend ausgepflanzt. Von da an verfolgten die Kinder gespannt das Wachstum der Pflanzen. 26 Einrichtungen haben schließlich Kürbisse ins Ziel gebracht. „Zahlreiche Kürbispflanzen fielen leider den Schnecken zum Opfer“, erläutert GWA-Abfallberaterin Regine Hees. Rund 1200 Kinder waren an dem Projekt beteiligt.

Ziel des Wettbewerbs war es, Kindern auf spannende Weise zu vermitteln, wie wertvoll Kompost aus Küchen- und Gartenabfällen für das Wachstum von Pflanzen und Gemüse ist. So wollte die GWA mit dem Wettbewerb Kinder dafür sensibilisieren, dass Küchen- und Gartenabfälle nicht achtlos weggeworfen werden, sondern gesammelt, kompostiert und anschließend weiterverwendet werden können. Das sei zweifelsohne gelungen: „Die Kinder haben das Wachsen der Kürbisse mit Begeisterung verfolgt“, berichtet Regine Hees weiter. Einige Einrichtungen hatten die einzelnen Wachstumsstadien dokumentiert, Rezepte gesammelt oder sogar einen Projekttag veranstaltet.