

Unterwegs im Epochengarten

Gemüse ernten und selbst Suppe kochen, dazu ein frischer Dip mit selbstgepflückten Kräutern und fertig ist ein Mittagessen mit Zutaten aus 8.000 Jahren Kulturgeschichte. Wie man sich gesund und nachhaltig ernähren kann, lernen Kinder und Jugendliche von Jasmin Kaiser und ihrem Team.

Text: Elisabeth Werder

Jasmin Kaiser leitet das Projekt STARK im Archäologischen Zentrum Welzow (ATZ). Je nach Jahreszeit besteht der Berufsalltag der 48-Jährigen aus Büroarbeit, Netzwerken, Gartenpflege und der Durchführung pädagogischer Angebote für Kinder. „Manchmal kommen mehrere Jahrgänge einer Schule an einem Tag zu uns. Dann haben wir über 100 Kinder im Haus. Wir bieten auch Projektwochen mit Übernachtungen im Tipi auf unserem Gelände an. Dann sind alle Mitarbeiter, der Chef genauso wie der Hausmeister und unsere Büromitarbeiterin, gefragt“, erklärt sie.

STARK ist ein Strukturwandelprogramm des Bundes, das die Folgen des Braunkohleausstiegs mildern soll. Im Juni 2021 startete das Projekt als eines der ersten innerhalb des Programms, die Laufzeit endet im Juli 2025. Ziel ist es, das ATZ als Lernort für Natur und Kulturgeschichte zu stärken. Das Bildungsangebot umfasst die Themen Geschichte, Archäologie und altes Handwerk sowie Natur, Umwelt, Nachhaltigkeit und gesunde Ernährung. „Während ich schon Erfahrungen bei der Entwicklung von Bildungsprogrammen hatte, waren die inhaltlichen Schwerpunkte für mich neu“, sagt Kaiser.

Mit Projekt- und Ausstellungserfahrung

Bereits während ihres Studiums der Ur- und Frühgeschichte und Kulturwissenschaft an der Universität Leipzig und der FU Berlin begann sie, im Landesamt für Archäologie Sachsen an einem langfristigen Forschungsprojekt zu arbeiten: Zuerst als studentische Hilfskraft, dann für ihren Studienabschluss und schließlich 17 Jahre als Projektkoordinatorin. Im Anschluss wurde sie 2015 Kuratorin im Staatlichen Museum für Archäologie Chemnitz und kam 2018 als Projektleiterin eines EU-Projekts mit dem Titel „Wissenschaft als Abenteuer“ zum Natur- und Landschaftskun-



Jasmin Kaiser hat Geschichte und Kulturwissenschaften studiert. Heute leitet sie das Projekt STARK. Foto: ATZ / Kristine Messe

demuseum des Landkreises Bautzen. Dort lagen ihre Schwerpunkte auf der Vernetzung von Kultur- und Bildungseinrichtungen und der Entwicklung von lehrplanorientierten Bildungsprogrammen im MINT-Bereich mit Bezug zur Archäologie. „Die Erfahrungen im Projektmanagement, der regionale Bezug meiner Forschungsarbeit und die Ausstellungserfahrungen waren sicher entscheidend dafür, dass ich diese Tätigkeit erfolgreich ausüben konnte“, sagt sie.

Im Rahmen des STARK-Projekts hat das fünfköpfige Team von Jasmin Kaiser gemeinsam mit anderen Mitarbeiter*innen des ATZ, das Außengelände umgestaltet: Ein Epochengarten, in dem Lebensmittel aus 8.000 Jahren Kulturgeschichte angebaut werden, wurde vergrößert und um einen Garten mit Wild- und Kulturkräutern sowie unterschiedlichen Biotopen, von Feuchtbiotop bis zur Trockenwiese, erweitert. „Das Besondere ist, dass der Garten nicht nur der Anschauung dient, sondern ein Nutzgarten für unsere Bildungs-

programme ist, die direkt dort stattfinden. Beispielsweise sammeln und bestimmen die Schüler im Garten die Kräuter, die sie dort auch zu Dips und gesunden Getränken verarbeiten oder sie ernten das Gemüse, mit dem sie selbst eine Steinzeitsuppe kochen und zum Mittagessen genießen“, erklärt Kaiser.

Für alle Altersklassen

Bisher wurden sieben Bildungsprogramme mit Lehrplanbezug zu STARK-Themen ausgearbeitet, die bereits mit zahlreichen Schüler*innen durchgeführt wurden. Für das nächste Jahr ist ein Beteiligungsprojekt geplant, bei dem nicht nur Schulklassen, sondern auch Bürger*innen und Interessierte aus der Region eingebunden werden: Dazu gehört der Bau eines Hauses aus Naturmaterialien wie Holz, Lehm, Weide und Reet in alter Handwerkstechnik und die landwirtschaftliche Nutzung von Brach- und Splitterflächen für den Anbau alter Getreidesorten, die Anlage von Obst- und Naschgärten sowie Insektenweiden.

„Einerseits möchten wir einen Großteil unserer benötigten Lebensmittel selbst produzieren und in Bildungsprogrammen verarbeiten. Besonders liegt uns aber die Sensibilisierung für eine gesunde und nachhaltige Lebensweise am Herzen. Gerade die Pandemie und der Krieg in der Ukraine mit halbleeren Lebensmittel-Regalen und die steigenden Preise, zeigen uns, wie wichtig eine regionale Versorgung und selbst angebaute Lebensmittel sind“, erklärt Kaiser ihre Motivation. Gesunde Ernährung ist aber auch bei ihr privat ein permanentes Thema: „Mein Mann kocht täglich frisch, wir kaufen regionale Erzeugnisse mit Bio-Qualität und probieren gerne vegane und vegetarische Gerichte aus. Auf unserem Balkon bauen wir selbst Kräuter an. Wir sind mittlerweile so verwöhnt, dass wir gar nicht mehr in Restaurants gehen möchten.“