

Schüler lernen nachhaltige Produkte kennen

Der Japan-Kurs des Engelbert-Kaempfer-Gymnasiums hat den Meierhof und die Bio-Bäckerei Meffert besucht.

Lemgo (ax). Nachhaltigkeit ist ein Gebot der Stunde und auch im Unterricht der Schulen oft einen Gedanken wert. Der Japan-Kurs am Lemgoer Engelbert-Kaempfer-Gymnasium (EKG) beschäftigt sich aktuell ebenfalls mit dem Aspekt Nachhaltigkeit und hat den Meierhof von Eben-Ezer an der Buchenstraße besucht.

Als Referenten für die Schülerinnen und Schüler, die aus Lemgo, Detmold, Bad Salzuflen und weiteren kleineren lippischen Kommunen immer wieder zur Besichtigung des Hofes kommen, kam neben Dr. Albrecht Flake an diesem Tag auch „Lippequalität“-Vorsitzender Jobst Flörkemeier hinzu. Nach dem Besuch in der Landwirtschaft – Albert Flake erklärte alles rund um die Molkerei und die Logistik – führen die Schüler mit dem öffentlichen Nahverkehr weiter zur Bäckerei Meffert



Jobst Flörkemeier (links) informiert die Schüler des EKG über „Lippequalität“.

Foto: Axel Bürger

im Lemgoer Industriegebiet. Dort nutzte Fred Meffert die Chance, das nachhaltige Lebensmittel „Brot“ in den Mit-

telpunkt zu rücken. Das Getreide für das hiesige Brot kommt beispielsweise von „Lippequalität“-Mitglied Joachim von Re-

den aus Dörentrup.

Mit dabei war auch die Kursleiterin Naomi Horstmann, die den Unterricht am EKG verantwortet. Flörkemeier: „Die Referate über die Nachhaltigkeit werden zwar in Englisch gehalten, aber parallel auch einer Schule in Japan im Zuge des Austausches gemailt“, fügt Jobst Flörkemeier hinzu. Vor der Corona-Krise hätten Besuche dazu gehört, eine lippische Delegation sei 2019 noch persönlich in Japan gewesen. Das ist seit der Pandemie nicht mehr möglich, bedauern die Schüler und Lehrer.

„Sowohl der Vortrag über ‚Lippequalität‘ als auch die Betriebe, die wir besucht haben, werden mit Fördergeldern des Landes im Rahmen des 160. Deutsch-Japanischen Jubiläumsjahres 2021 unterstützt“, erklärte Naomi Horstmann abschließend.