

# Seit Wochen im Einsatz für „Echo hilft!“

Die Schülerfirma der Lichtenbergschule Ober-Ramstadt stellt für den Martinsmarkt in der Heydenmühle Äpfelwoi-Gelee her

Von Christina Kolb

**OBER-RAMSTADT.** Monika Heinlein und ihre Schüler haben alle Hände voll zu tun: Die Leiterin der Schülerfirma der Georg-Christoph-Lichtenbergschule (GCLS) in Ober-Ramstadt wird mit rund zehn Mädchen am Samstag, 16. November, beim „Echo hilft!“-Martinsmarkt in der Otzberger Heydenmühle helfen. „Wir haben uns sofort bereit erklärt, ehrenamtlich zu helfen. Die Schülerinnen waren spontan dabei, ihren freien Samstag für die Benefiz-Veranstaltung zu opfern“, freut sich Monika Heinlein.

## MEIN REZEPT

Etlliche Stunden haben Jule, Lena, Sophia, Mariella, Merita und weitere Mädchen und Jungen der AG damit verbracht, das Äpfelwoi-Gelee unter Anleitung ihrer Lehrerin zu kochen, in Gläser abzufüllen und die Stoffe für den Deckelbezug zuzuschneiden. „Die Aufkleber mit der Aufschrift: ‚Echo hilft! präsentiert: Original Georg-Christoph-Lichtenbergschule Äpfelwoi-Gelee‘ haben wir extra gestalten und herstellen lassen“, erzählt Heinlein. Die Schülerfirma wird außerdem Brote mit selbst gemachtem Kochkäse sowie veganem Schmalz verkaufen. Der Erlös wird der Heydenmühle gespendet.

Die GCLS-Schülerfirma wurde nach einer Idee von Monika Heinlein 2013 gegründet. Rund 40 Schüler ab der achten



Die Vorbereitungen für den „Echo hilft!“-Martinsmarkt in der Otzberger Heydenmühle am Samstag laufen auf vollen Touren. Lena, Sophia, Mariella, Jule (von links) und Merita (hinten) gestalten gemeinsam mit Monika Heinlein, Leiterin der GCLS-Schülerfirma, die Äpfelwoi-Gelee-Gläser. Fotos: Christina Kolb

## Odenwälder Äpfelwoi-Gelee

**Zutaten für vier mittelgroße Gläser:**

- 750 ml Apfelwein
- 500 g Gelierzucker (1:2)

**Zubereitung:**

750 ml Apfelwein abmessen und in einen Topf geben. Den Gelierzucker untermischen und

erhitzen. Unter ständigem Rühren vier Minuten sprudelnd kochen lassen.

Anschließend die Fruchtmasse kochend heiß und randvoll in die sauberen und heiß ausgespülten Gläser füllen. Gläser fest verschließen und fünf Minuten auf den Deckel stellen.

Klasse sind durchschnittlich in der AG. Ziel des pädagogischen Projekts sei es, dass die Schüler im Fachunterricht erworbenes Wissen praktisch umsetzen, betont Heinlein. So

bereitet die Schülerfirma beispielsweise Blätterteigtaschen mit Lachs, Thunfisch und Pilzen oder Joghurt-Quark-Creme regelmäßig für den Lichtenbergsalon vor. Die Schüler ha-



ben aber auch schon das Catering für den Magistrat in Ober-Ramstadt übernommen, für die Nieder-Ramstädter Diakonie, die Petri Villa oder für Abifeiern in der Schule. Was sie

## SIE MÖCHTEN SPENDEN?

► Die Heydenmühle hat ein „Echo hilft!“-Spendenkonto bei der Volksbank Darmstadt – Südhessen eG. IBAN: DE48 5089 0000 0058 0518 02

► Spendenquittungen stellt bei Bedarf der Verein aus. Bitte vermerken Sie dafür im Verwendungszweck Ihre Adresse.

► Alle Spenden bzw. Spender werden veröffentlicht. Wenn Sie das nicht möchten, bitte vermerken Sie das im Verwendungszweck mit dem Hinweis „anonym“. (red)



mit den 90 Euro Trinkgeld, das sie kürzlich beim Lichtenbergsalon eingenommen haben, machen, haben sie bereits beschlossen:

„Auch das wollen wir an die Heydenmühle spenden“, sagt Lena. „Alle reden von Globalisierung, wir leben sie seit 2013“, betont Monika Heinlein.

Am Samstag, 16. November, ab 17 Uhr werden rund zehn Schüler mit ihrer Lehrerin Monika Heinlein an einem Stand im Hof der Otzberger Heydenmühle ihre Brote und das Original GCLS-Äpfelwoi-Gelee verkaufen. Das Konzert der Band Lichtenberg ist bereits ausverkauft, es gibt aber noch Karten für den Martinsmarkt für fünf Euro. Kontakt: info@heydenmuehle.de.