

Bonner Rundschau vom 30. November 2016, 26

Hitzetest im Klassenzimmer

Schüler der Katholischen Grundschule Merl experimentieren bei IHK-Projekt

MECKENHEIM-MERL. Chemie und Physik sind nicht nur etwas für Gymnasiasten: Mit Essig, Jod und Rotkohlsaft erforscht schon die 3a der katholischen Grundschule Merl die Löslichkeit von Stoffen. Auch Fachbegriffe wie Filtration und Verdunstung sind ihnen nicht mehr fremd, seit sie am Projekt "TuWaS - Technik und Naturwissenschaften an Schulen" der Industrie- und Handelskammer Bonn/Rhein-Sieg (IHK) und Köln teilnehmen, das beim Nachwuchs möglichst früh Begeisterung für technische Berufe wecken soll.

Nachdem die Lehrer Fortbildungen besucht haben, gehen sie mit den Kindern bei den Experimenten der Frage nach, wie sich Zucker, Stärke, Alaun oder Talkum erkennen lassen. Als weiterer Bestandteil lernen die Kinder auch das richtige Verhalten im Labor.

Ermöglicht wird die Merler Unterrichtsreihe durch das Sponsoring der Emiko Handelsgesellschaft aus Meckenheim, deren Geschäftsführer Helge Jakubowski sich selbst ein Bild davon machte, wie eifrig die Schüler ans Werk gehen. Er war über die IHK auf das Projekt aufmerksam geworden und die KGS freute sich über die Kooperation. "Die praxisorientierten Fortbildungen haben uns perfekt auf die Reihe vorbereitet", berichtete Schulleiterin Gabriele Vitt, Im nächsten Halbjahr will die Schule noch andere Themen der TuWaS!-Einheiten für den Sachunterricht auswählen.

Dario Thomas, Leiter Fachkräftesicherung bei der IHK Bonn/Rhein-Sieg, freut sich besonders über das Engagement heimischer Unternehmen. Insgesamt nehmen laut IHK über 100 Schulen an dem Programm teil. Sie können unter Experimentiereinheiten zu Themen wie ‚Elektrische Stromkreise‘, ‚Chemische Tests‘ oder ‚Festkörper und Flüssigkeiten‘ auswählen. (Bir)

Kontakt: Sylvia Hüls, Koordinatorin ‚TuWaS!‘, Tel.: (0228) 22 84 802; E-Mail: tuwas@bonn.ihk.de



Gespannt schauen die Kinder der 3a und Emiko-Geschäftsführer Helge Jakubowski (M.), was bei den Experimenten mit Talkum, Alaun, Stärke und Zucker passiert. (Foto: Böschmeyer)