

Der Bauernhof als außerschulischer Lernort

Der folgende Text wurde mit freundlicher Genehmigung des Autors, Hans-Joachim Meyer, zum Felde der CD „66 Gute Praxisbeispiele zur Bildung für eine nachhaltige Entwicklung“ des Kongresses „Zukunft lernen und gestalten“ vom Juni 2001 entnommen.

Welche Idee steckt hinter diesem Praxisbeispiel?

Bei den jungen Verbrauchern soll die Wertschätzung von Nahrungsmitteln steigen, die umweltschonend und mit Rücksicht auf artgerechte Tierhaltung erzeugt werden. Denn die „Bauernwirtschaft“ funktioniert erst dann, wenn die produzierten Nahrungsmittel zu angemessenen Preisen auf dem Markt Absatz finden. Und da gilt es auch Kinder und Jugendliche von der Qualität der Lebensmittel zu überzeugen und das Vertrauen zu stärken.

Welche Personen waren beteiligt und wer ist Ansprechpartner/in?

Ansprechpartner/in:	Hans-Joachim Meyer zum Felde
Anschrift:	Regionales Umweltzentrum (RUZ) Schortens Ginsterweg 10 26419 Schortens Telefon: 0 44 61 / 89 16 52, Fax: 0 44 61 / 89 16 57 E-Mail: RUZ-Schortens@t-online.de

Wie ist das Praxisbeispiel erarbeitet und umgesetzt worden?

Um die angestrebten Ziele zu erreichen, lernen die Schüler/innen unterschiedlich wirtschaftende Landwirtschaftsbetriebe (konventionelle und ökologische) kennen. Dabei erleben sie die Produktionsbedingungen, unter denen die Rohstoffe für die Nahrungsmittel hergestellt werden. In diesen Zusammenhang wird ihnen und den Landwirten bewusst, wie wichtig die Transparenz des Produktionsweges für das Vertrauen in die Qualität der angebotenen Nahrungsmittel ist. Parallel dazu bekommen die Schüler/innen Informationen über die Entwicklung der Landwirtschaft, unter anderem werden historische Bedingungen der jetzigen landwirtschaftlichen Situation aufgezeigt.

Über 60 Höfe des Landkreises Friesland öffnen den interessierten Schulklassen ihre Tore meist für einen Tag, damit sie hautnah Themen wie „Rund um die Kartoffel“, „Wolle – unsere zweite Haut“ oder „Wo kommt die Milch her?“ erkunden können.

Woher kommt die Milch?

Den ersten Unterrichtsblock bilden drei bis vier Sachkundestunden, die nicht vom Lehrer gehalten werden, sondern von einer „authentischen“ Person. Der Einsatz von „Fachleuten“, also Landwirten, hat sich in der Praxis bewährt, da vor allem „eigene Erfahrungen“ die Themenvermittlung auflockern und das Erinnerungsvermögen der Schüler/innen verstärken. Mit Hilfe der „Themenkiste“ werden zuerst die Basics vermittelt. Allgemeine Fragen zur Landwirtschaft, zu Milch, Butter und Käse werden aufgeworfen, aber auch das Rind an sich in seinen Verhaltensweisen und Bedürfnissen

kommt nicht zu kurz. Schließlich sollen die Schüler und Schülerinnen zu dem Fazit gelangen, dass die Rinderhaltung Tieres und den ökonomischen Möglichkeiten des Landwirtes der tierischen Produkte.

Neben thematisch aufbereiteten Broschüren, Foliensätzen und Postern hält die „Themenkiste“ für die jüngeren Klassenstufen auch originalgetreue Spielzeugfiguren und Spielgeräte bereit, die das Leben Doch was ist ein kleines Güllefass, ein Frontmähwerk oder eine echten landwirtschaftlichen Betriebes – in diesem Falle eines Nasen, können ihr eigenes Wort im Melkstand kaum verstehen und sind von der Größe der Tiere fasziniert. Zudem erhalten die Kids vor Ort erneut die Möglichkeit, „Praktiker“ zu „löchern“. Doch nicht nur das: Auch Zupacken ist angesagt! So stellen die „Schnupper-Bauern und –Bäuerinnen“ die Futtermischung für die Kühe zusammen, tränken die Kälber und füttern die Rinder mit Heu, bevor die Jungbullen geputzt und der Stall eingestreut werden. Nach diesen „körperlichen“ Arbeiten ist noch Kreativität gefragt, wenn jedes Kind „sein getauftes Kalb“ malt und all die vielen Eindrücke und Informationen auf den Arbeitsbögen festhält, mit denen es die Lernstationen auf dem Betrieb durchläuft.

Nach dem aufregenden Betriebsbesuch folgt der dritte Baustein „Gesundes Frühstück mit Milch“. In Kooperation z. B. mit der „einjährigen Berufsfachschule Hauswirtschaft“ der BBS Varel werden Milchsorten verkostet und die jeweilige Entstehung erläutert. Die frische Milch aus dem Euter der Kuh wird der pasteurisierten und ultrahocherhitzten – im Volksmund oft „toten“ – Milch gegenübergestellt, bevor die Inhaltsstoffe an der Reihe sind. Wie wichtig beispielsweise Calcium für den Knochenbau ist, fällt unter den Schwerpunkt „Wozu braucht der Körper Milch?“. Die tägliche Ration Schulmilch sollte bei der Diskussion nicht außen vor gelassen werden. Ob nun Glasflasche oder Getränkekarton sollte einerseits der Umwelt zuliebe aber andererseits auch im Hinblick auf die Qualität und die Inhaltsstoffe der Milch mit ins Gewicht fallen. Nach den theoretischen Betrachtungen heißt es ein letztes Mal aktiv werden. Die Berufsschüler stehen den Schulklassen bei der Herstellung von Milchprodukten tatkräftig zur Seite. Selbstgemachte Milchmodigetränke, Süßrahmbutter, Quark und Joghurt verfeinern schließlich neben Vollkornbrötchen, frischem Obst, Saft und Tee den großen Frühstückstisch und lassen auf aufschluss- und ertragreiche Stunden zurückblicken.

Was sind die Ergebnisse?

Die folgenden Unterrichtsmaterialien sind (neben anderen) im Ordner „Der Bauernhof als außerschulischer Lernort - Unterrichtsmaterial für niedersächsische Schulen“ enthalten, der an den niedersächsischen regionalen Umweltzentren entliehen werden kann. An dieser Stelle sollen einige von ihnen beispielhaft vorgestellt werden:

Leitfaden „Vom Korn zum Brot“

Dieser Unterrichtsleitfaden enthält Materialien für den Unterricht und Anregungen zu praktischen Untersuchungen zum Thema "Vom Korn zum Brot" sowie einen kurzen Überblick über den Ablauf des Besuches eines Bauernhofes zur Getreideernte. Die Materialien eignen sich für den Einsatz in der Grundschule ab der zweiten Klasse. Sie enthalten u. a. vielfältige Anregungen für die unterrichtliche Arbeit. Hierzu gehören Arbeitsblätter, Versuchsanleitungen, Hilfen zur Gestaltung einer fächerübergreifenden „persönlichen Projektmappe“.

Leitfaden „Rund um die Kartoffel“

Dieser Unterrichtsleitfaden enthält einen kurzen Überblick über den Ablauf des Besuches eines Bauernhofes zur Kartoffelernte. Das Material eignet sich für den Einsatz in der Grundschule ab der zweiten Klasse. Der Leitfaden enthält u. a:

- Aktionsmöglichkeiten auf dem Kartoffelacker,
- Anregungen für fächerübergreifende anschließende Unterrichtsinhalte und
- Unterrichtsmodelle mit Arbeitsblättern zum Thema Kartoffel

Leitfaden „Wo kommt die Milch her?“

Dieser Unterrichtsleitfaden enthält Materialien für den Unterricht, Anregungen zu praktischen Versuchen zum Überblick über den Ablauf einer Betriebserkundung. Der Leitfaden eignet sich für den Einsatz von der 3. bis zur 6. Klasse. Das Material gibt zunächst einen Einblick in den bewährten Ablauf einer Betriebserkundung mit dem Schwerpunkt Milchvieh. Beim Melken, Füttern und Einstreuen können die Schüler/innen praktisch tätig werden bzw. verschiedene Handgriffe ausprobieren. Für die Vor- und Nachbereitung des Hofbesuches sind verschiedene Unterrichtsmaterialien (z. B. Arbeitsblätter, Filme und Rezepte) zusammengestellt.

Leitfaden „Wolle – unsere zweite Haut“

Dieser Unterrichtsleitfaden ist für die 2.-5. Klasse geeignet und bietet viele Möglichkeiten für praktisches Arbeiten in der Schule bei der Weiterverarbeitung der Wolle, nachdem die Schüler/innen die Schafschur miterlebt haben.

Leitfaden „Lebensraum Bauernhof“

Dieser Unterrichtsleitfaden ist für die 4.-6. Klasse vorgesehen und kann als Einführung in das Thema Landwirtschaft gehandhabt werden. Er enthält u. a:

- Informationen über die Entwicklung der Landwirtschaft von der Steinzeit bis heute;
- Fragebögen zur Betriebserkundung (Rallye mit Stationen und Interview mit dem Landwirt);
- Infoblätter zu diversen Themen (z. B. die tägliche Arbeiten im Milchviehstall, Maschinen im landwirtschaftlichen Betrieb, Lebensraum für Tiere auf dem Hofgelände);
- Zusatzinformationen für die Lehrkraft (Geschichte der Landwirtschaft; Grundherrschaft und bäuerliche Lebensbedingungen im Mittelalter).

Leitfaden „Landwirtschaft zum Anfassen“

Dieser Unterrichtsleitfaden ist für die achte und neunte Klasse geeignet und beinhaltet ein mehrtägiges Praktikum der Schüler/innen auf landwirtschaftlichen Betrieben ihrer Region. Die Schüler sollen den Alltag im bäuerlichen Familienbetrieb in der Innen- und Außenwirtschaft kennen lernen. Sie bekommen besondere Arbeitsaufträge wie z. B. die Aufgabe, eine bestimmte Maschine oder Kulturpflanze zu beschreiben,

alte Rezepte auszuprobieren, etwas über die Geschichte eines Betriebes herausfinden etc. Exkursionen in der Landwirtschaft vor- und nachgelagerte Bereiche sind möglich (z. B. Futtermischwerk, Stalleinrichtungsbetrieb mit Melkroboter, Museumsdorf Cloppenburg). Im Unterricht werden die so gewonnenen Eindrücke fächerübergreifend mehrere Wochen in Arbeitsgruppen ausgewertet und bei einer Abschlusspräsentation der Öffentlichkeit vorgestellt. Dazu können gehören: szenisches Spiel, Musik, Textvorträge, Kostproben alter Rezepte, Ausstellung, Modellbauten der Bauernhöfe mit Inventar etc. Dieses Unterrichtsangebot eignet sich besonders für den Fachbereich Arbeit/Wirtschaft.

Leitfaden „Landwirtschaft und Wasserschutz“

Dieser Unterrichtsleitfaden ist für die Klassen der Sekundarstufe 2 vorgesehen. Er ermöglicht die Auseinandersetzung mit dem lebensnotwendigen Rohstoff Wasser im Hinblick auf seine verfügbare Menge, die Qualität und die notwendigen Maßnahmen zum Schutze des Trinkwassers. Die Schüler setzen sich mit der Entstehung von Grundwasser und der Gewinnung von Trinkwasser auseinander. Bei dem Besuch eines im Wassereinzugsgebiet wirtschaftenden Bauernhofes lernen sie, unter welchen Auflagen ein solcher Betrieb grundwasserschonend arbeitet. In Vorbereitung befindet sich der Unterrichtsleitfaden „Vom Teller zum Acker“ für die Sekundarstufe 2, der zusammen mit der Verbraucherzentrale Niedersachsen erarbeitet wurde. In den nunmehr sieben Jahren, in denen dieses Projekt mit steigender Akzeptanz und Nachfrage seitens der Schulen angeboten wird, sind durchaus beabsichtigte, interessante „Nebenwirkungen“ aufgetreten:

In den Medien, vor allem in der regionalen Presse, wird durch die Berichterstattung über Aktivitäten von Schulklassen, die am Projekt teilgenommen haben, die Landwirtschaft in einem positiven Zusammenhang genannt. Schüler/innen und Lehrkräfte halten auch über das Unterrichtsprojekt hinaus Kontakte zu „ihren“ Landwirten aufrecht. Durch die Vielzahl an Kooperationspartnern (Verbraucherzentrale Niedersachsen, Bäckereien, Heimatvereine, Museum, weiterführende Schulen der Region, Oldenburgisch-Ostfriesischer Wasserverband) erhält das Projekt im Landkreis vielfältige Unterstützung und hohe Akzeptanz.

Immer mehr Grundschulen konnten für die Idee begeistert werden, auf einem von einem benachbarten Landwirt zur Verfügung gestellten Stück Land einen „Kinderacker“ zu bewirtschaften, auf dem die Schüler/innen mit maßstabsgetreu verkleinerten Geräten pflügen und eggen, um anschließend Getreide anzusäen, dessen Entwicklung sie bis zur Ernte im Unterricht immer wieder aufgreifen. Gleichzeitig lernen sie den Getreidebau in der modernen Landwirtschaft im Sachkundeunterricht mit Hilfe einer entsprechenden „Themenkiste“, die neben den benötigten Unterrichtsmaterialien auch die originalgetreuen Spielzeugmaschinen und -geräte enthält, kennen. Immer wieder kommen interessierte Personen auf das Projekt zu, um sich Anregungen für eigene Aktivitäten zu holen. Die Bandbreite reicht von Examensarbeiten bis hin zum Aufbau von Schulbauernhöfen oder dem Einbezug sämtlicher Landwirte eines Dorfes bei Lippstadt in ein ähnliches Projekt (siehe www.projekt-lernort-bauernhof.de). Die Kooperation mit Partnern aus der Umweltbildung in anderen Ländern (z. B. Italien) verbreitet die Idee, Landwirtschaft in den regulären Unterricht aufzunehmen, über die Grenzen Deutschlands hinaus. Hierbei spielt das Internet eine wesentliche Rolle. In abgewandelter Form werden Themen der Unterrichtsprojekte als Aktivitäten für Touristen und als Ferienpassaktionen angeboten.