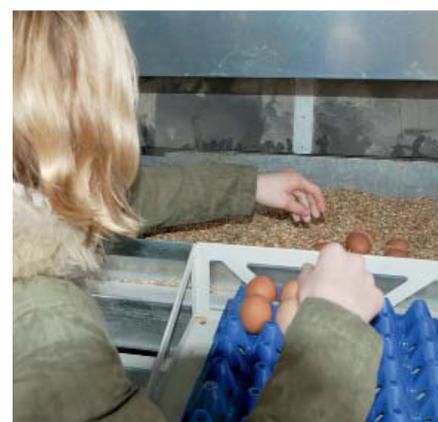




Schulbauernhof Zukunftsfelder in Korntal



SCHULBAUERNHOF

Wo das Essen herkommt

*Wie viele Eier legt ein Huhn? Wie wird Butter gemacht? Wann wird Kopfsalat gesät? Wie sehen Kartoffeln aus, die seit Herbst in einer Holzkiste lagern? Wie schwer ist es, eine Kuh zu melken? Auf diese und viele andere Fragen finden Schüler*innen eine Antwort, wenn sie eine Woche auf dem Schulbauernhof verbringen.*

Die Klasse 6b der Staufer-Realschule Waiblingen verbringt die Woche nach den Faschingsferien auf dem Schulbauernhof in Korntal bei Stuttgart. „Es dauert ein zwei Tage, bis die Kinder mit den Gerüchen, Abläufen und Arbeiten vertraut sind, dann läuft es rund“, erklärt Carsten Gunsilius, der auf dem Hof hauptsächlich für die Küche verantwortlich ist. Seit acht Jahren arbeitet er auf dem Hof und kann Lehrkräften gute Tipps für den Aufenthalt geben. Er sieht ihnen morgens an, wenn sie eine schwierige Nacht hinter sich hatten. Er empfiehlt daher, am ersten Abend eine Wanderung auf den nahegelegenen

„Grünen Heiner“, einen Hügel mit einem Windrad drauf. „Danach schlafen die Kinder besser“, weiß er aus Erfahrung. Wir, die GEW-Redaktion, besuchen den Hof, wenn die Kinder schon mit allem vertraut sind. In der Küche ist der Grießpudding bereits



Auf dem Weg zum Hühner füttern

Schüler*innen der Küchengruppe backen Flachswickel und machen Spätzle für knapp 40 Personen



Fotos: Evi/Maziot



fertig. Die Küchengruppe kocht für 27 Schüler*innen, zwei Lehrerinnen, sechs Mitarbeiter*innen vom Hof und uns von der GEW. Ein Mädchen putzt Acker-salat, zwei walken den Teig für Flachswickel. Der Berg an Spätzle ist schon fortgeschritten. Mit dem Spätzlehobel schieben zwei Jungs die letzten Teigreste in die großen Wassertöpfe. Dass so manches danebengeht, stört niemanden. Schön gelb ist der Teig, schließlich stammen die Eier von freilaufenden Hühnern oben auf der Wiese.

Die 280 Hühner werden von der Stallgruppe gefüttert. Dazu steigen die Schüler*innen über den Zaun und verteilen das Körnergemisch auf der Wiese. Ganz zutraulich sind die braunen Hühner. Sie lassen sich streicheln, rumtragen und fressen gierig, was die Schüler*innen auf den Boden streuen. Anschließend sammeln sie Eier im Hühnerstall. Rund 260 braune Eier kommen zusammen, manche sind noch warm, ein paar sehen ganz verschrumpelt aus. Ein weißes Porzellan-Ei bleibt liegen. „Es dient dazu, dass die Hühner ange-regert werden, genau dahin ihre Eier zu legen“, erklärt die junge Praktikantin Samantha Schaps. Ein Huhn wird beim

„Nach dem Aufenthalt gehen die Schüler*innen feinfühlicher miteinander um.“

Sabrina Roth

Eierlegen gestört. „Wie lange braucht ein Huhn, bis es ein Ei gelegt hat?“ möchte eine Schülerin wissen. Die Praktikantin, die noch neu auf dem Hof ist, muss passen. Das weiß sie auch nicht. Die ganze Eierpracht schiebt ein Junge auf einem Schubkarren über die regennasse Wiese runter auf den Hof. Sieht wackelig aus. Schaps geht voraus. Sie hat offensichtlich keine Angst um die Eier, auch wenn der 11-Jährige immer wieder anhält und sich die Hände reibt. Es regnet und für Anfang

März ist es nicht gerade warm. Irgendwann ruft er einen Mitschüler und lässt sich ablösen.

Die Arbeit auf dem Hof macht Gummistiefel dreckig. Und fördert Erfahrungen. „Tiere müssen täglich gefüttert werden, auch wenn der Bauer krank ist“ oder „Wenn man Fleisch und Wurst essen will, müssen Tiere sterben“, sagen Schüler*innen, wenn man sie nach ihren Erkenntnissen fragt.

Die Freiluftgruppe hat Kartoffeln von Trieben befreit und beschädigte als Schweinefutter aus-sortiert. Zum Schluss sät die Gruppe noch Kopfsalat in kleine Plastikscha-len. Schüler*innen, die ein paar Wochen später auf dem Schulbau-ernhof sein werden, verpflanzen die Setzlinge in den Garten. Und noch ein



Foto: Evi Maziol

paar Wochen später erntet, putzt und isst eine weitere Gruppe den Salat.

Die Milch, die die Küchengruppe für den Grießpudding gebraucht hat, stammt natürlich auch vom Hof: gemolken von der Stallgruppe und pasteurisiert in der Milchküche. Dort lernt eine Schülergruppe, wie mit einer Zentrifuge aus Milch Sahne und Magermilch entsteht. Aus der Sahne machen sie die Butter selbst. Einer der 6.-Klässler verausgabte sich dabei so sehr, dass er erschöpft eine Pause einlegen muss. Die gekühlte Sahne muss in einem Marmeladeglas nämlich so lange geschüttelt werden, bis sie hart wird. Das dauert je nach Geschicklichkeit unterschiedlich lang. Die übriggebliebene Buttermilch darf probiert werden. Das trauen sich nicht alle. „Jüngere Schüler*innen sind meist nicht so skeptisch“, erzählt später Lisa Heck, die Erzieherin, die für die Milchküche verantwortlich ist.

Was die Lehrerinnen erleben

Während sich am Vormittag die Beschäftigten vom Hof um die Schüler*innen kümmern, können die beiden Lehrerinnen kurz entspannen. Spätestens beim Mittagessen sind sie wieder gefordert: Sie trösten ein weinendes Mädchen, achten auf den Lärmpegel, verkünden den Plan für den Nachmittag und den Abend. Stockbrot und Nachtwanderung stehen auf dem Programm. „Nach dem Schullandheim sind die Kinder im Unterricht ganz anders“, berichtet die Klassenlehrerin Sabrina Roth. Sie würden die Kinder besser kennenlernen, bestätigt Anja Schöne. „Wir erfahren von Geschwistern oder welche Tiere sie haben.“ Die Schüler*innen wissen danach auch mehr voneinander. „Die Mädels finden die Jungs danach netter“, lacht Roth. Und sie gingen nach dem Aufenthalt feinfühler und aufmerksamer miteinander um.

rechts: Die Erzieherin Lisa Heck zeigt den Schüler*innen, wie Butter hergestellt wird.
unten: Lehrerinnen Sabrina Roth und Anja Schöne (von links)

Zwei Mädchen vom Küchendienst putzen nach dem Essen die Tische ab. „Was hat euch bisher am besten gefallen?“, wollen wir wissen. Michaela fällt die Nachtwanderung und der Mädelsabend als Erstes ein. Melis fand das Backen toll und will in Zukunft auch ihrer Mama beim Kochen und Abspülen helfen. Die Arbeit der anderen wertschätzen lernen, finden die Lehrerinnen wichtig, und erfahren, wo das Essen herkommt. Und es geht um ganz Alltägliches: Dass die grünen Teile auf der Pizza

„Paprika“ heißen, wie man ein hartgekochtes Ei isst oder wie Quittengelee schmeckt. Betten überziehen, Tisch decken und einfach ohne Fernseher gemeinsam essen: All das kennen viele der Kinder von zu Hause nicht.

Die Realschullehrerinnen sind schon zum zweiten Mal mit einer Klasse auf dem Hof in Korntal. Sie schätzen, dass sie hier mit ihrer Klasse alleine sind, die Anfahrt von Waiblingen aus mit öffentlichen Verkehrsmitteln schnell geht und nur 4 Euro pro Kind kostet. Ein ganz besonderer Fan des Bauernhofs ist der Schulleiter der Jahn-Realschule in Bad Cannstatt. Seit 10 Jahren gehen alle 5er-Klassen eine Woche lang nach Korntal. Immer im Winter vor Weihnachten. „So haben die Fünfklässler*innen ein halbes Jahr Zeit, sich in der Schule kennenzulernen und wachsen auf dem Hof als Klasse zusammen“, begründet der Schulleiter Andreas Führinger-Cartier den Zeitpunkt. Viele der Stadtkinder an seiner Schule hätten sich vorher noch nie darüber Gedanken gemacht, woher beispielsweise die Milch kommt. Wichtig ist ihm auch, dass die Kinder dort Verantwortung übernehmen lernen. Ohne Kochen gebe es nichts zu essen, ohne Füttern blieben die Tiere hungrig.

Für die Jahn-Realschule fährt Carsten Gunsilius sogar zum Schnuppertag an die Schule. Er bringt vier Hühner mit. Die laufen unaufgeregt in einem Klassenzimmer rum. Führinger-Cartier erklärt neugierigen Schüler*innen und Eltern, dass der Schullandheimaufenthalt auf dem Bauernhof zum festen



Repertoire der Schule gehöre. Ein Junge, der vor Weihnachten auf dem Hof war, grämt sich, dass er sich nicht getraut hat, auf eine Kuh zu sitzen. Aber das Melken habe geklappt und überhaupt habe die Arbeit mit den Tieren viel Spaß gemacht, berichtet er. Ein anderer Junge putzt ohne Aufforderung den Hühnerdreck weg, während sich ein Besucherkind pikiert abwendet. Es stinke.

„Eigene Erfahrungen fördern das Bewusstsein für Natur, Tiere, die Umwelt, gesunde Ernährung und die Schöpfung. Gleichzeitig werden soziale Kompetenzen wie Teamfähigkeiten und eigenverantwortliches Handeln gefördert und die Klassengemeinschaft gestärkt.“ So wirbt der Hof für sich selbst. Scheint zu stimmen. █



Maria Jeggle
 b&w-Redakteurin



unten: Butter herstellen ist ganz schön anstrengend.



Fotos: Evi Maziol

Schulbauernhof „Zukunftsfelder“ Korntal

In der Regel verbringt eine Schulklasse 5 Tage auf dem Schulbauernhof. Zu jeder Jahreszeit außerhalb der Ferien. Jede Klasse versorgt sich in dieser Woche selbst, mit allem was der Hof bietet. In betreuten Kleingruppen erledigen die Schüler*innen alle Tätigkeiten, die rund um den Bauernhof anfallen.

Für Schulklassen aus der Region werden neben dem Schulbauernhof Jahreszeitenkurse angeboten. Die Klassen kommen viermal pro Jahr in das „Grüne Klassenzimmer“. Sie erleben den jahreszeitlichen Verlauf der Natur durch altersgerecht gestaltete Informationen, Rätsel und kleine Versuche.

Träger des Schulbauernhofs ist die Diakonie der Evangelischen Brüdergemeinde Korntal. Der Wochenbeitrag liegt je nach Jahreszeit und Belegung bei rund 240 Euro. Die diakonische Einrichtung ist auf Spenden angewiesen. Die Preise für den Schullandheimaufenthalt decken die Kosten des Hofes nicht.



www.schulbauernhof-zukunftsfelder.de