

# Landluft zum Anpacken – für eine Woche Bauer sein

Holger Schenke

**Vielfältige Lern- und Erlebnisbereiche in Tierhaltung, Ackerbau, Obst- und Gartenbau sowie der Lebensmittelzubereitung bietet der kleine biologisch-dynamisch bewirtschaftete „Schulbauernhof Hutzelberg“ seinen neun- bis zwölfjährigen Gästen.**

Seit März 1999 stehen in der zugehörigen „Ökologischen Hofherberge“ dreißig Betten, eine Gemeinschaftsküche sowie Ess- und Kaminraum zur Verfügung. Anstelle eines Schullandheimaufenthaltes können Schulklassen oder sonstige Kindergruppen hier von montags bis freitags mit Hand und Herz die Grundzusammenhänge landwirtschaftlicher Erzeugung kennen lernen.

## Erlebnisräume in der Landwirtschaft?

„Die frisch gemolkene Milch ist ja ganz warm“ – überraschte Gesichter bei fast allen Kindern, die die gemeinsam gemolkenen Kühe umringen. Solche und ähnliche Erfahrungen können heute nur noch die wenigsten Kinder machen. Die fortschreitende Entfremdung der Nichtlandwirte – auch der modernen Dorfbevölkerung – von der bäuerlichen Urproduktion auf der einen Seite sowie die zunehmende Technisierung und Rationalisierung der Landwirtschaft aufgrund von ökonomischen Zwängen auf der anderen Seite, verhindern

zunehmend, dass Kinder durch eigene Tätigkeit praktische Erfahrungen in landwirtschaftlichen Betrieben sammeln können.

Doch erst wenn Kinder mit ihren eigenen Sinnen und Muskeln nachvollziehen können, wie viele Arbeitsschritte notwendig sind, bevor sie z. B. eine Scheibe Brot

auf dem Teller haben, wird den Lebensmitteln die notwendige Wertschätzung entgegengebracht. Aber wer kann sich diesen (Zeit-)Aufwand heute noch leisten, wenn 50 Kühe im Stall warten oder 100 ha Acker bestellt werden müssen? Aus diesem Dilemma entstand die Idee, einen Schulbauernhof aufzubauen, der sich gerade deshalb auf Kinder einlassen kann, weil er sich ausschließlich über diese Bildungsarbeit finanziert.

Der Schulbauernhof Hutzelberg hat sich dementsprechend im Umfang seiner artgemäßen Tierhaltung und ökologischen Landbewirtschaftung ganz auf die pädagogische Arbeit mit Kindern eingestellt. Die Haltung von Hühnern, Gänsen, Kaninchen, Schweinen, Schafen und Milchkühen findet in kleinem Maßstab statt, der den Kindern gestattet, sich mit den Bedürfnissen und Verhaltensweisen der Nutztiere vertraut zu machen, ohne den Zwängen einer ökonomisch ausgerichteten Produktion unterworfen zu sein. Je nach Jahreszeit werden hier Bodenbearbeitung, Saat, Pflege der Bestände, Ernte und Ernteaufbereitung sowie die Weiterverarbeitung der Produkte – wie Getreide, Flachs oder Obst – in speziell auf die Einbindung von Kindern abgestimmten Arbeitsgängen durchgeführt. Trotzdem ist die erlebnispädagogische Arbeit mit den Schülern der Klassen 3-6 auch produktorientiert. Der größte Teil, der für die Verpflegung der Gäste rund ums Jahr benötigten Lebensmittel wird auf dem ca. 20 ha umfassenden Betrieb selbst erzeugt. In hofeigenen Verarbeitungsräumen werden Joghurt, Quark,



Foto: M. Schenke



Foto: M. Schenke

**Oben: Vormelken im Weidemelkstand – nach der Einweisung wird selbst Hand angelegt.**

**Unten: Die „Übungs Kuh Elsa“ muss für die ersten Melkversuche gehalten, bevor die Kinder das Vormelken an den echten Kühen versuchen dürfen.**