



Foto: M. Schenke



Foto: M. Schenke

Links: Gewissenhaft wird eine neue Weide mit Elektrodraht eingezäunt.

Rechts: Apfelkuchen zum Nachtisch – so werden die selbst gepflückten Äpfel gerne gegessen.

Butter, Sahne, Käse und Brot zusammen mit den Kindern hergestellt. Das Gemüse aus Garten und Gewächshaus, Kartoffeln vom Feld und Obst aus den Streuobstwiesen bilden die Grundlage des eigenhändig zubereiteten Mittagessens.

Die verzehrten Lebensmittel bekommen plötzlich eine Biografie. Ihre teils mühevollen Herstellung lässt die Kinder den Wert der Lebensmittel, der bislang lediglich monetär im Supermarkt bemessen werden konnte, nun konkret am eigenen Leib erfahren. Auf dem Hutzberg Hof wurde der außerschulische Lernort Landwirtschaft in der Hoffnung geschaffen, bei den Kindern durch selbst errungene Einsichten eine lebendige und verständige Beziehung zu Pflanzen und Tieren zu initiieren und einen Impuls für ein zukünftiges bewusstes Einkaufsverhalten zu geben.

Das Betriebsleiterehepaar



blem besteht darin, über einen ausreichenden Mitarbeiterstab, die Größe der Gruppen so klein zu halten, dass alle Kinder in die aktive Arbeit eingebunden werden können. Auf dem Schulbauernhof Hutzberg werden die Schulklassen daher in die vier Arbeitsgruppen

- Melken und Milchverarbeitung,
- Kleintiere und Ackerbau,
- Obst- und Gartenbau,
- Küche

aufgeteilt und jeweils

von einem landwirtschaftlich ausgebildeten Betreuer angeleitet. Ein Zivildienstleistender und eine Mitarbeiterin im Freiwilligen Ökologischen Jahr komplettieren das Team.

Die Arbeitszeit für die Schüler beginnt je nach Aufgabenbereich – ab 6.30 Uhr und dauert, von einer einstündigen Frühstückspause unterbrochen, bis zum Mittagessen. Die von den begleitenden Lehrern gestalteten Nachmittage stehen den Klassen für Schnitzeljagden, Ausflüge oder Schwimmbadbesuche zur Verfügung.

Im Laufe ihres einwöchigen Aufenthaltes lernen die Schüler jeden Arbeitsbereich einmal kennen. Dabei wird versucht, die Kinder durch die Vermittlung von Mitverantwortung für das Wohlergehen der Tiere und die Pflege der Äcker für eine ernsthafte

Mitarbeit zu motivieren. Die Kinder sollen durchaus die Mühen der landwirtschaftlichen Tätigkeiten spüren, jedoch ohne der Möglichkeit beraubt zu werden, sich Zeit für den vorbeitaumelnden Schmetterling oder die zirpende Grille zu nehmen.

Der Konzentrationsfähigkeit und dem Gesamtüberblick ist es dienlich, wenn die Schüler an einem Vormittag an mehreren Arbeitsprozessen beteiligt sind. Im Garten könnte beispielsweise Kohl gepflanzt, Rote Beete gehackt und Salat geerntet werden.

Die pädagogische Arbeit mit Kindern in einem landwirtschaftlichen Umfeld hat sich für uns als sinnvolle und befriedigende Aufgabe erwiesen. Trotzdem sollte man nicht vergessen, dass der Aufwand für die Vorbereitung der Arbeitseinheiten, die Gestaltung und Aufrechterhaltung des landwirtschaftlichen Umfeldes sowie die Beherbergung und Betreuung der Gäste gewaltig ist. Ohne die Hilfe von engagierten und idealistischen Mitarbeitern hätten wir die Aufbauphase sicherlich nicht schadlos überstanden. □

Organisation und Aufwand

„Wie wollen Sie denn die ganze Arbeit auf dem Hof schaffen, wenn Ihnen keine Kinder zur Verfügung stehen?“ – Dieses von den pädagogischen Aufsichtsbehörden formulierte Problem war eines der wenigen, das uns bei der Einrichtung des Schulbauernhofes kein Kopfzerbrechen bereitete. Wer einmal mit jüngeren Kindern im Garten oder in der Küche „gearbeitet“ hat, weiß einzuschätzen, welchen Mehraufwand die Beteiligung von motivierten, aber in der Sache unkundigen „Helfern“ bedeutet. Das eigentliche Pro-

Dr. agr. Holger Schenke, Schulbauernhof Hutzberg, Hilgershäuserstr. 20, D-37242 Bad Sooden-Allendorf



Infos und Prospektmaterial zum Schulbauernhof Hutzberg erhalten Sie bei Dipl.-Ing. agr. Michaela Schenke und Dr. agr. Holger Schenke, Schulbauernhof Hutzberg (Adresse s. o.)