

# DIE ZEIT

## Lernen wie in Bullerbü

### **Auf Schulbauernhöfen erfahren Kinder, dass die Milch nicht aus der Packung stammt**

*Von Tanja Busse*

Wenn Silke Gorgas jemals Zweifel am Wert ihrer Arbeit als Bauernhofpädagogin hatte, sind sie bei der letzten Kartoffelernte beseitigt worden: Da buddelte ein Junge aus der dritten Grundschulklasse im Acker und rief, als er die ersten Knollen entdeckte: »Die sehen ja aus wie echte.«

Es ist das Verdienst des Vereins Landwege, dass ein großer Teil der Lübecker Schüler inzwischen durch Anschauung lernt, dass die Milch im Supermarkt von lebendigen Kühen stammt und auch »echte« Möhren und Kartoffeln in der Erde heranreifen. 1983 pachtete der Verein den Ringstedtenhof im Süden der Stadt Lübeck, um dort »ökologische Landwirtschaft und Natur erlebbar« zu machen. 7.000 Kinder und Jugendliche besuchen mittlerweile jedes Jahr Ställe, Äcker und Gärten des Biohofes. Sie kommen zu Projekttagen, lernen, wie man Schafwolle verarbeitet, Weidensessel baut oder Wildkräuter sammelt, oder sie gehen mit der ganzen Klasse zum Unterricht auf dem Bauernhof.

Dabei begleiten die Pädagogen vom Landwege-Verein eine Schulklasse zwei Tage lang auf dem Ringstedtenhof, am ersten Tag zum Angucken und am zweiten zum Mitmachen. »Wer kann denn schon rechnen?«, fragt Silke Gorgas eine erste Klasse im Sauenstall, und die Kinder rufen so laut »Ich!«, dass die dösenden Sauen die Augenlider hochziehen. Die Kinder lassen das Stroh aus den Händen fallen und streiten eine Weile, ob die Sau vor ihnen neun oder zehn Ferkel hat. »Es sind zehn, und jedes von ihnen trinkt einen Liter. Wie viel Milch muss die Sau also jeden Tag produzieren?« – »Das Ferkel legt sich ja in die Scheiße«, staunt ein Mädchen, ein Junge zieht sich sein Tarnfarben-T-Shirt über die Nase; zwei andere rennen zu den Mastschweinen und grölen: »Brrrrr! Wildsau, wann wachst du auf!« Die anderen aber rechnen und staunen brav über die zehn Liter Tagesleistung. Die Klasse hat Glück: Die Ferkel sind hungrig und stürzen sich auf die Zitzen der im Stroh liegenden Sau. Einen Moment lang lauschen alle, wie die Ferkel saugen und schmatzen. Dann geht es durch den Garten, in dem Klatschmohn, Schnittlauch und Erbsen blühen, raus zu den Schafen.

Es ist eine Bullerbü-Landwirtschaft, die auf dem alten Lübecker Bauernhof mit seinen rot-weißen Holzpavillons gelehrt wird, eine Landwirtschaft, die mit moderner Nahrungsmittelproduktion wenig zu tun hat – das ist weltfremd, aber Programm. Die Eier, die die meisten Kinder zu Hause essen, kommen nicht von Hühnern, die wie die Hennen vom Ringstedtenhof durch Wiesen und Gärten ziehen. Und die Wurst auf dem Frühstücksbrot der Schulkinder stammt vermutlich von Schweinen, die zu Tausenden in engen, fensterlosen Ställen gemästet wurden und weder Schlamm noch Stroh kennen.

### **Was Essen mit Schlachten zu tun hat**

Doch der Ringstedtenhof will nicht vermitteln, wie in den modernen industrialisierten Agrarbetrieben heute gewirtschaftet wird. Die Schüler sollen vielmehr lernen, wie Anbauen und Ernten, Füttern und Schlachten mit dem Essen zusammenhängen. Wenigstens für zwei Schulvormittage sollen sie die elementare Erfahrung machen, die das tägliche Leben ihrer

Vorfahren, oft noch ihrer Großeltern geprägt hat. »Dieses Wissen ist nicht nur in den großen Städten verloren gegangen«, sagt Michaela Schenke, die gemeinsam mit ihrem Mann den Schulbauernhof Hutzelberg in Nordhessen aufgebaut hat. »Viele Eltern aus den Nachbardörfern fragen sich, warum sie ihren Kindern zwei Wochen Unterricht auf dem Bauernhof bezahlen sollen, mit dem Argument: Wir sind doch vom Land.« Doch das Selbstverständliche werde nicht weitergegeben. Die Bewohner des alten Korbmacherdorfs Oberrieden kämen mittlerweile zu ihnen, den Zugezogenen, um das Handwerk ihrer Eltern und Großeltern zu lernen. »Unsere Gesellschaft wirft Kulturerbe weg«, sagt Michaela Schenke und erzählt von der kleinen Tochter eines Milchbauern, die noch nie in ihrem Leben eine Kuh gemolken hatte – bis sie mit der Schulklasse den Hutzelberghof besuchte. »Die Mechanisierung riegelt die Ställe ab wie Fabrikanlagen.«

Auf den Schulbauernhöfen ist das natürlich anders. »Bei uns lebt gerade kein Eber«, erzählt Silke Gorgas beim Stallrundgang. »Der Bauer hat ihn schlachten lassen.« Tierquälerei!, rufen einige Kinder. »Und was ist mit den leckeren Würstchen, eben beim Frühstück?« Ja, die seien lecker gewesen. »Wir Menschen essen Schweinefleisch«, sagt Silke Gorgas sehr bestimmt. »Die Tiere sollen ein gutes Leben haben, aber dann schlachten wir sie.« Das wussten die Kinder, doch der Zusammenhang von Würstchen und saugenden Ferkeln scheint sie zu überraschen. »Es gibt auch Vegetarier«, sagt ein Junge schnell.

### **Die Schüler helfen beim Misten und Füttern**

Für die Pädagogen vom Landwege-Verein ist es wichtig, dass sie den Kindern einen wirklichen Bauernhof zeigen. Stallgebäude und 80 Hektar Land haben sie an die Landwirte Ludger Grothues und Christine Matzat verpachtet. Das Paar bewirtschaftet den Hof nach Bioland-Richtlinien und verkauft Getreide, Gemüse, Fleisch und selbst gebackenes Brot im Hofladen. Ein Kooperationsvertrag regelt, dass die Kinder beim Füttern, Misten und bei der Feldarbeit mitmachen dürfen. »Wir können von unserem Hof und dem Laden in Stadtnähe leben«, sagt Ludger Grothues. »Das Problem ist nur, dass wir den Kindern eine möglichst vielseitige Landwirtschaft zeigen wollen, und das ist eigentlich unwirtschaftlich.« Es freut ihn, dass der Deutsche Bauernverband die Öffnung der Höfe für Kinder und Schulklassen unterstützt, doch er ist skeptisch, ob das Modell Schulbauernhof für Bauern eine Einkommensalternative bei sinkenden Erzeugerpreisen und gekürzten Subventionen ist. »Täglich Kinder auf dem Hof zu haben, das liegt nicht jedem Landwirt«, sagt Grothues. »Und die Betreuung der Kinder kostet viel Zeit.«

Auf dem Ringstedtenhof zahlt jedes Kind pro Tag 2,50 Euro an den Verein Landwege, die Stadt Lübeck finanziert zwei halbe Stellen und das Land eine dritte, die von Silke Gorgas, die vorher als Lehrerin an einer Lübecker Grundschule eingesetzt war.

Als die Kinder hinter den Schafen herlaufen, seufzt die Klassenlehrerin: »Hier müsste eine Schule sein.« In den nächsten Tagen wird sie die Bauernhoferlebnisse im Unterricht aufarbeiten. »Natur und Umwelt erkunden« steht im schleswig-holsteinischen Lehrplan für die Primarstufe, ähnliche Unterrichtseinheiten zu den Themen Landwirtschaft und Ernährung sehen auch die übrigen Bundesländer vor. Doch der Lehrerin der Lübecker Erstklässler gefällt die Schafweide ebenso gut als Sporthalle und Erfahrungsfeld. Ihre Klasse hat sich in kleine Gruppen aufgeteilt, einige haben sich leise an zwei Schafe angeschlichen und füttern sie nun mit Pappelblättern, andere jagen den Ausreißern hinterher, einer der Lautesten und Wildesten vergräbt seine Hände im Fell eines Schafes und ruft seinen Freunden zu: »Fasst mal an, die hat so molliges Fell!«

Auf den Schulbauernhöfen in Niedersachsen dagegen geht es weniger idyllisch zu: Das vom Kultus- und Landwirtschaftsministerium des Landes unterstützte Bildungsprojekt »Transparenz schaffen« hat sich zum Ziel gesetzt, Schülern die »Realität der Landwirtschaft« zu vermitteln,

und dazu gehören auch die industriell arbeitenden Schweine- und Putenmäster etwa in den Landkreisen Vechta und Cloppenburg. 250 niedersächsische Schulen verlegen ihren Unterricht regelmäßig auf den Bauernhof, zum pädagogisch begleiteten Mitarbeiten. Fast 500 Höfe bundesweit haben sich der Initiative des Verbraucherschutzministeriums »Lernen auf dem Bauernhof« angeschlossen, doch nicht alle haben ein ausgearbeitetes pädagogisches Konzept, und einige bieten nur Hofbesichtigungen. Die Bundesarbeitsgemeinschaft »Lernort Bauernhof« arbeitet seit zwei Jahren an Fortbildungsprogrammen und der Qualitätssicherung. Eines ihrer Ziele: Schulkinder, die im Acker nach Kartoffeln graben, sollen verstehen, dass es echte Kartoffeln sind, die sie suchen.

**(c) DIE ZEIT 08.09.2005 Nr.37**

37/2005