

BLICKPUNKT

Schulbauernhof Hutzelberg – Landluft zum Anpacken

Der Hutzelberghof ist ein kleiner landwirtschaftlicher Betrieb in Nordhessen, der sich mit seinen 24 Hektar Grünland und Acker, seinem Gemüsebau und der vielseitigen Tierhaltung ganz und gar auf die Belange von Kindern eingestellt hat. Hier kann ökologische Landwirtschaft hautnah und ganzheitlich erlebt werden.

Auf dem ökologisch bewirtschafteten Schulbauernhof sind Kinder von 8 bis 12 Jahren, ihre LehrerInnen und Familien nicht nur Zaungäste, sondern für eine Woche selbst Bauern und Bäuerinnen. In betreuten Kleingruppen melken sie Kühe, füttern Schweine, Hühner und Schafe, verarbeiten Milch zu Käse und Butter, backen Brot, imkern, säen und ernten im Garten und und und. Im Winter ist außerdem Zeit zum Körbe flechten, Messer schmieden, Wolle filzen und schnitzen.

Ergänzend zum landwirtschaftlichen Betrieb bildet die unmittelbar an den Hof grenzende „Ökologische Hofferberge“ den zweiten Teilbereich des Schulbauernhofes. Die an den Schullandheimverband angeschlossene ehemalige Dorfschule bietet mit 33 Betten Raum für das gemeinsame Kochen und Leben einer Schulklasse. Das Team besteht aus sieben fachlich kompetenten Menschen: Agraringenieurin, Agraringenieur, Koch, Gärtnerin, Käserin, zwei Auszubildende, die gemeinsam mit etwa 12 Rindern, 3 bis 6 Schweinen, 10 Schafen, 30 Hühnern, 10 Gänsen, etlichen Kaninchen, 3 Katzen, einem Hund und Tausenden Bienen die Kinder empathisch und fürsorglich begleiten.

Landluft zum Anpacken

Unter dem Motto „Landluft zum Anpacken“ werden Schulklassen, Jugendgruppen und Familien fachkompetent in kleinen Gruppen mit maximal acht Kindern pro betreuendem Hofmitarbeiter bei der eigenhändigen landwirtschaftlichen Arbeit angeleitet. Im Laufe des typischerweise fünftägigen Aufenthaltes lernen die „Hutzelbauern“ an den Vormittagen mit Hand, Herz und Kopf die landwirtschaftlichen Arbeitsabläufe auf dem vielfältigen Bauernhof kennen.

Dabei ist der Hutzelberghof ein kleiner funktionierender Betriebsorganismus, auf dem gemeinsam mit den Kindern selbst gemachte Butter und eigenes Brot, Milch und Käse, Eier und Fleisch, Gemüse und Obst, Honig und Saft erzeugt werden. Gäste und Mitarbeiter werden fast ausschließlich mit den eigenhändig hergestellten Produkten des Hofes versorgt. Rund ums Jahr werden die Tiere im Stall oder auf der Weide versorgt, wöchentlich wird in der Bäckerei Brot gebacken und in der Käserei die Milch verarbeitet. Im Frühling und Sommer stehen darüber hinaus Saat und Pflege im Acker- und Gemüsebau im Vordergrund. Im Herbst ist Erntezeit und im Winter, wenn der Pflanzenbau ruht, ergänzen alte landwirtschaftliche Handwerkstechniken wie Korbflechten, Woll- und Flachsverarbeitung, Schmieden, Kerzen ziehen, Besen binden und Schnitzen in der uralten Werkscheune das Angebotsspektrum. Auf dem Bio-Mitmachbauernhof geht es nicht nur darum, den grundlegenden Zusammenhang zwischen unserer täglichen Nahrung und den landwirtschaftlichen Tätigkeiten mit eigenen Händen zu „begreifen“, sondern auch um die Förderung allgemeiner Lebenskompetenzen.

Im Einklang mit dem von der Bund-Länder-Kommission für Bildungsplanung formulierten Orientierungsrahmen zur Bildung für Nachhaltigkeit zielt das praktische Angebot darauf ab, reflektiertes und weitsichtiges Mitwirken bei den Kindern zu initiieren. Vor der mehrperspektivischen kognitiven Wissensvermittlung steht in der handlungsorientierten Bildungsarbeit vor allem der ganze Mensch mit seinen

Empfindungen und Bedürfnissen, seinen individuellen Fähigkeiten und seinen – zu entwickelnden – Wertvorstellungen im Zentrum der Aufmerksamkeit.

Ganzheitliches Lernen am Beispiel Milchviehhaltung

Beim Melken oder Füttern der Kühe können nicht nur körperliche Geschicklichkeit und Fachwissen erworben werden. Bei diesen im Team zu erledigenden Aufgaben sind auch soziale Kompetenzen wie Kommunikationsfähigkeit und gegenseitige Abstimmung gefragt. Die altersgerechte Übernahme von Verantwortung für und Empathie mit dem Tier sind ebenso notwendig wie der wirtschaftliche Umgang mit der Ressource Futter oder der wertschätzende Umgang mit der gemolkenen Milch. Diese wird eigenhändig zu Joghurt oder Frischkäse verarbeitet und beim Abendbrot gemeinsam verzehrt.

Im Alltag eines Bauernhofes finden sich mannigfaltige Anknüpfungspunkte an eine Vielzahl schulischer Fächer. Das betrifft nicht nur die auf den ersten Blick sichtbaren biologischen und ökologischen Themen oder sportlichen (motorischen) Aspekte. Zur Lösung der sich aus der täglichen Hofarbeit ergebenden, handlungsorientierten Aufgaben werden auch physikalische, mathematische und je nach Alter auch chemische oder ökonomische/kulturelle Kenntnisse benötigt. Die Möglichkeit, erworbenes Schulwissen bei der Bewältigung praktischer Aufgaben anwenden zu können, verstärkt die Lernmotivation. Zeitgleich fördert wiederum das Erlebnis, Kühe, Schweine, Hühner oder Gänse eigenhändig zu füttern, den Wissensdurst nach mehr Hintergrundinformationen. Darüber hinaus spielt das gemeinsame mit- und voneinander Lernen eine große Rolle. Da jede Kleingruppe am Ende einmal in jedem Fachbereich gearbeitet hat, können die neuen Erfahrungen und Erlebnisse direkt zwischen den Kindern ausgetauscht werden. So werden sie selbst zu Expertinnen und Experten und können ihr Wissen teilen und weitergeben. Nicht zuletzt bleibt bei den Kindern die Erinnerung an eine ereignisreiche Woche mit viel Spaß und neuen FreundInnen. Für viele ist dies ein Grund, nicht nur einmal mit ihrer Klasse auf den Hutzelberghof zu kommen, sondern auch in den Ferien mit ihrer gesamten Familie.

Der Schulbauernhof Hutzelberghof wurde vom Hessischen Kultusministerium, dem Hessischen Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und dem Hessischen Sozialministerium als zertifizierter Bildungsträger für nachhaltige Entwicklung ausgezeichnet.

Holger Schenke,
Ökologische Hofferberge gemeinnützige GmbH, Jahnstr. 4,
37242 Bad Sooden-Allendorf
E-Mail: hutzelberghof@t-online.de
www.hutzelberg.de