

Bei der Arbeit auf dem Bauernhof noch lernen

Familie Müller vom Brühler Hof beteiligt sich an einer Aktion für Kinder

Volxheim

Auf dem Bauernhof fleißig mitarbeiten und dabei etwas lernen – das ist die Idee bei der Aktion „Lernort Bauernhof“, an der sich die Familie Müller vom Brühler Hof in Volxheim seit zwei Jahren beteiligt. „Wir würden gerne noch mehr anbieten, denn die Kinder sind immer begeistert“, sagt Ökwinzer Hans-Peter Müller. Vielleicht werde er mal etwas für Lehrer anbieten, damit sich die Aktion besser herumspricht.

Zu den „Stammkunden“ bei Müllers gehört die Realschule Bad Münster-Ebernburg, die jetzt wieder mit Klassenlehrerin F. Wolf und Erdkunde-Lehrer

und Referendar-Leiter Kay Fürstenau auf dem Hof waren. Es wurden vier Gruppen gebildet, die die Stationen nacheinander abarbeiteten.

Zwei Lehrer und sieben Referendare hatten eher einen Beobachterstatus, als dass sie aktiv mitwirkten. Die 22 Schüler waren trotz kalter Ohren und Füße im Weinberg super motiviert und forderten die Lehrer auf, so etwas öfter zu machen.

Lehrer Kay Fürstenau, der auch die Referendare betreute, schätzt am Lernort Brühler Hof das schlüssige Konzept und den kompetenten Umgang der Winzerfamilie mit den Schülern. Er ist überzeugt, dass handlungsorientiertes Lernen den Kindern

besonders gut tue und künftig noch mehr zur Anwendung kommen sollte. So ist der dritte Besuch im November 2013 bereits beschlossene Sache.

Die einzelnen Stationen betreten – vom Korn zum Brot: Margit Müller mit Jasmin Pliester, die ein freiwilliges ökologisches Jahr (FÖJ) auf dem Hof absolviert; Arbeiten im Weinberg: Hans-Peter Müller mit Azubi Max Dresch; Das gesunde Müsli: Sabine Müller mit FÖJlerin Alina Kühnel; Die Arbeiten im Keller: Sebastian Müller.

Die Schüler mussten nicht nur handwerklich arbeiten. Es galt auch, Fragen zu beantworten. So sollten die Schüler



Beim Rebschnitt durften Ebernburger Realschüler, hier Matteo Erking, im Weingut Müller in Volxheim helfen. Den Kindern wurden im Rahmen der Aktion Lernort Bauernhof verschiedene Arbeiten gezeigt. Der Unterricht im „grünen Klassenzimmer“ machte den 22 Mädchen und Jungen viel Spaß.

erklären, warum Vollkornmehl wertvoller für den Körper ist als Auszugsmehl. Im Weinberg wurde gefragt, welchen Einfluss das Hunsrück-Mittelge-

birge wohl auf das Wetter in der Naheregion hat, warum Reben geschnitten werden, welche Pflanzen im Ökoweinberg zu erkennen sind und welche Tiere zu sehen sind, wenn mit dem Spaten eine Scholle aus dem Boden gehoben wird. Rechnen mussten die Schüler auch. Wie viele Reben passen in einen Klassenraum von 50 Quadratmetern, wenn jede im Weinberg 3,1 Quadratmeter Platz hat?

Am Ende galt es auch, Säfte zu erschmecken: weißen und roten Traubensaft, Kirschsafte, Apfelsaft, Johannisbeersaft. Und das Hofteam wollte wissen, welche regionalen unkonservertierten Früchte und Samen für die Müsli-Zubereitung zur Verfügung stehen. Dem Siegerteam wurde eine Kiste Bio-Traubensaft und eine „Goldene Traube“ in Form einer Urkunde überreicht.



Gruppenbild mit Sieger: Die Beste der vier Gruppen der Ebernburger Realschulklasse Klasse 5c (vorne) erhielt eine Kiste Biotraubensaft. Aber auch die Platzierten hatten ihren Spaß.

Fotos: Armin Seibert

as