



Verband Berlin-Brandenburgischer
Wohnungsunternehmen e.V.

HIER KÖNNEN KINDER NOCH ACKERN

11.09.2012 Fachinformation

Die Schüler der Kreuzberger Reinhardswald-Grundschule lernten das Leben auf dem Biobauernhof mit all ihren Sinnen kennen. Wie man geübt den Kochlöffel schwingt und dabei sowohl gesunde als auch leckere Gerichte zubereitet, wissen die meisten Schülerinnen und Schüler der Klassen 6 a und 5d. Das haben sie im Kochkurs nach dem Konzept der Sarah Wiener Stiftung bei ihrer Lehrerin Astrid Hirt gelernt. Doch wie werden eigentlich die Zutaten für die ganzen Leckereien hergestellt? Bei einem Besuch am 29. August 2012 auf dem Biohof "Apfeltraum" erfuhren die Kinder, wie Honig gemacht wird, dass Kühe Wiesen lieben, um gute Milch und Käse zu liefern, dass Kartoffeln nicht auf Bäumen wachsen und Hühner lieber auf dem Boden picken als in Legebatterien. Der Demeter-Betrieb "Apfeltraum" in Eggersdorf bei Müncheberg gehört zu den ältesten Öko-Höfen im Osten Deutschlands und unterhält neben Ackerbau und Tieraufzucht, eine Baumschule, eine Gärtnerei und eine Imkerei. Die verschiedenen Bereiche des Hofes konnten die Kinder bei einer Rallye selbst erkunden und dabei noch viel über die tierischen Bewohner lernen. Fragen wie "Wo findet man die Hühner?" und "Was machen die Schweine gerade?" sollten den Blick auf die artgerechte Haltung und die natürlichen Verhaltensweisen der Tiere auf dem Bauernhof schärfen. Dabei darf natürlich nicht nur beobachtet werden: Vor allem Hofkater Leo und Hund Mara genossen die Aufmerksamkeit und ließen sich bereitwillig streicheln. Die Schweine konnten die Kinder zwar nicht anfassen, aber mit Fallobst vom Apfelbaum neben dem Gehege füttern. Dabei entdeckte der zehnjährige Timo, dass die Tiere auch auf andere Reize reagieren: "Cool, die kommen ja auch, wenn ich mit dem Pulli vor ihnen rumwedele." Dass die Sarah Wiener Stiftung bei etwa 100 Fahrten im Jahr mit insgesamt rund 3000 Kindern einen Bauernhof besuchen kann, ist nur dank Spenden möglich. Die Bauernhoffahrten werden vom Bundesprogramm zur Förderung des Ökologischen Landbaus und anderer Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) zu 50 Prozent finanziert. Die restlichen Kosten müssen aus Mitteln der Stiftung getragen werden. Die GEWO BAG fördert seit 2009 die Arbeit der Stiftung. Mit ihren Spendenbeiträgen werden in fünf Schulen in Berliner GEWO BAG Quartieren Kochunterricht nach dem Konzept der Sarah Wiener Stiftung und Bauernhoffahrten realisiert. "Als großes kommunales Wohnungsunternehmen ist es für uns eine Selbstverständlichkeit, nicht nur für einen qualitätsvollen Wohnungsbestand für breite Schichten der Bevölkerung zu sorgen, sondern auch soziale Aufgaben in unseren Quartieren wahrzunehmen. Kinder und Jugendliche liegen uns dabei besonders am Herzen", erklärt Vorstand Hendrik Jellema das Engagement der GEWO BAG. Die Schulen nehmen im Stadtleben bei der Förderung junger Menschen eine Schlüsselrolle ein. "Das Konzept der Sarah-Wiener Stiftung hat uns überzeugt", so Jellema weiter. Auch die Fahrt zum Hof Apfeltraum wird von der GEWO BAG ko-finanziert. "Die Ausflüge sind eine tolle Ergänzung zu den Kochkursen", bestätigt Astrid Hirt. Sie ist seit 2008 "Genussbotschafterin" der Sarah Wiener Stiftung und hat als solche bereits zahlreiche Kochkurse und Hoffahrten betreut. "Die Kinder können hier Natur hautnah erleben. Sie erfahren mit allen Sinnen, woher die Nahrungsmittel kommen, die wir in den Kursen verarbeiten." Indem bei den Hoffahrten und durch die Kochkurse ein direkter Bezug zu unverarbeiteten Lebensmitteln geschaffen wird, bringt die Sarah Wiener Stiftung den Kindern gesundes und natürliches Essen näher. Bei den Kindern der Reinhardswald Grundschule stößt der Bauernhofbesuch auf Begeisterung. Auf die Frage, was ihnen am besten gefallen hat, erhebt sich ein vielstimmiger Chor und am Ende sind sich die Kinder schließlich einig: ALLES!

