

EINLADUNG ZUM PRESSETERMIN am 30.06.2015

Schüler ernten und kochen auf dem Hof Medewege

Ein Tag im Projekt „Ökologischer Landbau anfassen, schmecken, erleben“

Dalwitz/Dierhagen/Schwerin, Am 30.06.2015 laden die Vereine Mecklenburger Agrarkultur e.V. und landaktiv e.V. um 9:30 Uhr Vertreter der Presse auf den Hof Medewege ein, um die Klasse 4b der Heinrich-Heine-Schule bei ihrem Projekttag zu begleiten. Die Kinder ernten in der Hof-Gärtnerei Gemüse und holen sich aus der Bäckerei Brot, um anschließend über dem offenen Feuer gemeinsam eine leckere Suppe zu kochen.

Diese außergewöhnlichen Unterrichtsstunden verdanken die Schüler dem Bio-Landbauprojekt Mecklenburg-Vorpommern, das die Vereine Mecklenburger Agrarkultur e. V. aus Dalwitz und landaktiv e. V. aus dem Ostseebad Dierhagen seit 2013 gemeinsam durchführen. Das Projekt soll die Akzeptanz einer gesunden Ernährung mit regional erzeugten Produkten nachhaltig fördern. Die Themen gesunde Ernährung, ökologischer Landbau sowie Erzeugung und Verarbeitung landwirtschaftlicher Produkte werden dabei mittels klassenspezifischer Projekttag Bestandteile des Unterrichts der Klassen 1-4. Die Hauptakteure sind die Kinder selber. Bis Ende des Jahres 2015 werden rund 3.000 Schüler aus 20 Schulen Mecklenburg-Vorpommerns des Jahres 2015 für einen Tag ihr Klassenzimmer gegen ein Gemüsefeld, einen Rinderstall, eine Backstube oder die Küche einer Bio-Gastronomie tauschen.

„Das Interesse ist mit den geplanten Projekttagen kaum abzudecken. Die Kinder berichten so begeistert von den praktischen Schultagen, dass immer mehr Klassen und Schulen mitmachen wollen“, berichtet Koordinatorin Jana Kachel. Dabei ist das Programm mehr als abwechslungsreich: die Schüler pressen ihren eigenen Saft auf einer Apfelplantage, ernten Salate bei einem Gemüsebetrieb, melken Kühe, füttern Schweine, kochen selbst Marmelade ein oder bereiten in einer Restaurantküche eine gute Suppe zu.

Der Besuch bei den teilnehmenden ökologischen Landwirtschafts- und Verarbeitungsbetrieben und den Bio-Restaurants vermittelt authentisches Wissen und persönliche Erlebnisse. So erhalten die Kinder eine ganz neue Sicht auf die Vorteile der ökologischen Wirtschaftsweise sowie den Wert regionaler und saisonaler Produkte.

Projektpartner sind u.a. der Biopark e.V. in Güstrow und die Biopark Markt GmbH in Malchin, der Hof Medewege und die Mühlenbäckerei GmbH in Schwerin, der Insel e.V. in Kransdorf, der LandWertSchulbauernhof e.V. in Stahlbrode, das Gut Dalwitz bei Walkendorf, die Gläserne Molkerei in Dechow und das Seehotel: „Großherzog von Mecklenburg“ in Boltenhagen. Gefördert wird das Projekt vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestags im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und anderer Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) und der Norddeutschen Stiftung für Umwelt und Entwicklung (NUE) aus Erträgen der Lotterie BINGO! Die Umweltlotterie.

Pressekontakt:

Jana Kachel, Projektkoordinatorin
Schlossgartenallee 40, 19061 Schwerin
Telefon: 0385/2028662 Email: janakachel@email.de

Maibritt Olsen
Mecklenburger Agrarkultur e.V.
Dorfstraße 43, 17179 Dalwitz
Telefon/Fax: 038459-669833
Email: Mecklenburger-Agrarkultur@web.de

Nicole Knapstein
landaktiv e. V.
Lindenstr. 26 c, 18347 Ostseebad Dierhagen
Telefon: 038226.53531
Email: info@landaktiv-mv.de

Programm am 30.6.2015

Verarbeitung von Bio-Produkten – *Wir besuchen die Bio-Gärtnerei und die Bio-Bäckerei und kochen uns leckere Suppe und knackigen Salat.*

9:15-09:30 Uhr	Begrüßung, Spiel und Aufteilung in Gruppen
9:30-10:15 Uhr	Besuch der Bio-Gärtnerei (Gemüse ernten), der Mühlenbäckerei (Brot holen) und des Cafe's Medewege
10:15-11:30 Uhr	Zubereitung der Suppe (am offenen Feuer) und des Salats
11:30-12:30 Uhr	Gemeinsames Essen

Hintergrund:

Landwirtschaft sollte Pflichtfach an den Schulen werden, so das Ergebnis von Umfragen in Deutschland. Denn Schüler wissen kaum etwas von der Erzeugung landwirtschaftlicher Produkte und der Bedeutung regionaler Landwirtschaft. Zudem gibt es in Deutschland, so auch in Mecklenburg-Vorpommern, zunehmend Diskussionen über die angemessene Ernährung der Kinder. Ein gesundes Frühstück und Mittagessen an der Schule nehmen dabei eine wesentliche Rolle ein. Nicht zuletzt sollten Schüler einen verstärkten „persönlichen“ Bezug zum Essen entwickeln, um den Wert von Lebensmitteln allgemein und im speziellen der Schulspeisung angemessen bewerten zu können.

Das Bio-Landbauprojekt zeigt am Beispiel des ökologischen Landbaus in Mecklenburg-Vorpommern, wie es gehen kann. Während praktischer Unterrichtstage in den landwirtschaftlichen Betrieben lernen die Grundschüler die Grundzüge der ökologischen Landwirtschaft über eigenes Erleben kennen. Der persönliche Kontakt zu den Erzeugern ist dabei von großer Bedeutung. Das Projekt „Ökologischen Landbau anfassen, schmecken und erleben – Bio-Landbauprojekt 2013-2015“ macht auf die Bedeutung gesunder Speisen insbesondere im Hinblick auf die schulische Leistungsfähigkeit aufmerksam und sensibilisiert die Schüler für ökologische und regionale Zusammenhänge.

Der thematische Aufbau ergibt sich durch das Kennenlernen der Erzeugung landwirtschaftlicher Produkte (Primärproduktion) in ökologisch bewirtschafteten Gemüse-, Obstbau- und Landwirtschaftsbetrieben in der 1. und 2. Klasse. Der Besuch bio-zertifizierter Verarbeitungsbetriebe ist Themenschwerpunkt in der 3. Klasse. Hierbei sollen die Schulkinder die Verarbeitung der landwirtschaftlichen Produkte z.B. am Beispiel der Milchverarbeitung – Herstellung von Trinkmilch, Käse und Quark kennen lernen. Die Einsatzmöglichkeiten der landwirtschaftlichen Primär- und Verarbeitungsprodukte in Speisen wird abschließend in der vierten Klasse aufgezeigt. Durch die eigene Zubereitung von Speisen lernen die Schulkinder die alltägliche Gestaltung bzw. Zusammenstellung eines gesunden Essen am konkreten Beispiel kennen und anzuwenden. Darüber hinaus helfen die gemeinschaftlichen Aktivitäten bei der Entwicklung sozialer Kompetenzen.

Exkurs: Selber Kochen in Bio-Restaurants – eine Erlebniswelt für Kinder

Für Kinder kann das Kochen ein kleines Abenteuer sein. Die Möglichkeit das Essen selbst zuzubereiten, vermittelt wichtige Sinneserfahrungen. Die Kinder können mit ihren Händen in einem „Mehl-Wasser-Hefe-Gemisch“ herumkneten oder Salat ernten und selbst zubereiten. Der Blick in den Ofen, wenn die eigene Pizza backt, ist für die Schüler ein echtes Erfolgserlebnis. Wenn Kinder selber kochen, lernen sie viel über die Herkunft und die Verarbeitung von Lebensmitteln. Bisher wenig geliebte, gesunde Lebensmittel werden so zum Beispiel auch eher akzeptiert.

Übersicht: Projekttag im Schuljahr

Klassenstufe	Projekttag je Klasse	Inhalte der Projekttag (Lernziele)
1	Besuch eines bio-zertifizierten Obstbau- oder/und Gemüsebetriebes	Kennenlernen von Obstbaubetrieben, Obstsorten und der Bedeutung von Obst
2	Besuch eines bio-zertifizierten Landwirtschaftsbetriebes (z.B. Ernte des Getreides und gemeinsames Brotbacken)	Kennenlernen von Landwirtschaftsbetrieben und der Bedeutung der Herstellung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen/ Lebensmitteln
3	Besuch eines bio-zertifizierten Verarbeitungsbetriebes	Kennenlernen (zuschauen und mitmachen) der Verarbeitung landwirtschaftlicher Primärprodukte mit Verkostung
4	Kochen und Erstellen eines Gerichtes	Kennenlernen der Zubereitung von gesunden Speisen in den Landwirtschafts- und Gastronomiebetrieben

