



Lehrbauernhof in Champvent VD | ZÉLIE SCHALLER

Vom Garten direkt in den Mund

Ganz in der Nähe ihrer Schule lernen Schülerinnen und Schüler Gemüse zu erkennen und einen Gemüsegarten anzulegen. Sie entdecken und geniessen lokale und saisongerechte Produkte. Ein Bericht über einen Lehrbauernhof in Champvent, auf den Höhen über Yverdon-les-Bains VD.

«Wenn ich einmal gross bin, werde ich einen Gemüsegarten haben!», sagt Alice. Sie besucht mit ihrer Kindergartenklasse aus Champvent den pädagogischen Bauernhof «Au fil du vent», nicht weit von ihrer Schule entfernt. Ihre Gastgeberin, Jessica Decrausaz, ist Lehrerin und «im Herzen Bäuerin», wie sie gerne über sich selbst sagt. Während des ganzen Schuljahres, zu jeder Jahreszeit empfängt sie Schülerinnen und Schüler der Pestalozzi- und Edmond-Gilliard-Grundschulen in Yverdon-les-Bains auf dem Familienbetrieb (siehe Kasten). Auf dem Programm stehen Aktivitäten zu verschiedenen Themen: Gemüsegarten, Nutzpflanzen, landwirtschaftliche Berufe, Biodiversität und nicht zuletzt ein Blick in den Stall.

An diesem Nachmittag entdecken Alice und ihre Klassenkameraden nach mehreren Wochen Fernunterricht die Freuden der Gartenarbeit wieder. Ende des letzten Jahres arbeiteten sie mit Kürbis und Wintergemüse. In diesem Frühjahr werden sie Samen säen. Bevor die Kinder ihre Hände in die Erde stecken, gehen sie im Zickzack zwischen den gefüllten Gemüseboxen hindurch, betrachten die Pflanzen, berühren sie und riechen ihren Duft. «Ich liebe Fenchel. Er riecht so gut!» meint Alyssia.

Lebenszyklen entdecken

Die Kinder gehen dann auf Schneckenjagd. «Warum mögen Gärtner keine Schnecken?» fragt Jessica Decrausaz. «Weil sie alles wegfressen», antworten die Kinder. «Und wer isst gerne Schnecken?» fragt die Lehrerin. «Die Igel!» antwortet Elias. «Ja, und auch die Hühner» ergänzt Jessica Decrausaz.

Die Schneckenjagd wird organisiert. Aaron schlägt vor, die gefräßigen Schädlinge unter den Salaten – ihrer Leibspeise – aufzuspüren. Aber am Ende finden sich nur sehr wenige Schnecken im Salat. Sie haben sich unter den Lavendel zurückgezogen, fernab der Hitze. Nachdem er ein paar eingesammelt hat, geht Iliam zum Hühnerstall und ruft: «Kommt, Hühner, es gibt einen Schnecken-Snack!» Jessica Decrausaz bedankt sich bei den Kindern: «Vielen Dank. Die Eier werden durch die Schnecken noch besser!». Ein weiteres Mittel gegen die Schnecken sind Tagetes. Diese Blumen in Gelb-, Orange- und Rottönen sind «Schneckenbonbons», sagt die Lehrerin. «Also werden die Schnecken zuerst die Tagetes essen, noch vor den Salaten.»

Nach der Schneckenjagd gehen die Kinder auf die Suche nach Obst und Gemüse. Jessica Decrausaz verteilt Tafeln, die unter anderem Lauch, Erdbeeren, Kürbis und Kartoffeln zeigen, die in die entsprechenden Beete gepflanzt werden sollen. Die Kinder erzielen ein perfektes Resultat: Als Gruppe haben sie alle Sorten erkannt. Die roten Erdbeeren verströmen einen betörenden Duft. «Jedes Kind nur eine!» sagt die Lehrerin. Genüsslich

Unterricht auf dem Bauernhof

Die Lehrerin und Bäuerin Jessica Decrausaz entwickelte 2017 das Konzept zum pädagogischen Bauernhof «Au fil du vent». Sie ist als Lehrerin an den Grundschulen von Yverdon-les-Bains angestellt und empfängt während des ganzen Schuljahres vier Klassen pro Woche, d.h. insgesamt 2000 Kinder vom ersten Kindergartenjahr bis zur sechsten Klasse. Das Angebot ist Teil des Programms Schule auf dem Bauernhof (SchuB). Die Stadtverwaltung von Yverdon-les-Bains finanziert den Bustransport der Schüler/innen.

Weitere Informationen <https://fermeaufilduvent.ch/ferme-pedagogique/>

isst Joseph Elias die seine: «Mmmhh!» Die Kinder bestaunen die grossen violetten Blüten an der Spitze des Lauchs. «Wenn diese getrocknet sind, können wir die Samen sammeln und im Frühjahr für neuen Lauch aussäen», erklärt Jessica Decrausaz.

Genau, es ist Zeit zum Säen und Pflanzen! Im Schatten gibt die Lehrerin den Kindern eine Einführung in die Handhabung der Gartengeräte: Hacke, Setzholz und Giesskanne. Sie übernehmen abwechselnd die Rolle, die einem dieser Werkzeuge entspricht: den Boden mit der Hacke auflockern, mit dem Setzholz ein Pflanzloch vorbereiten, die Samen hineingeben und mit Erde bedecken, und schliesslich mit der Giesskanne anfeuchten. «Was werden die Samen und Sämlinge als nächstes brauchen, um zu wachsen?» fragt die Lehrerin. «Sonne!», «Wasser!» rufen die Kinder wild durcheinander.

Teamarbeit

Die Gruppen machen sich an die Arbeit. Mickael lockert die Erde mit der Hacke. Jetzt kommt das Pflanzloch: «Tiefer, noch mal» ruft Clémence, die dann die Karottensamen in die von Mickael vorbereitete Vertiefung gleiten lässt. Anschliessend bedeckt sie die Samen behutsam mit

lockerer Erde. Und Evan begiesst anschliessend die Oberfläche. Freudig säen andere Gruppen auch Radieschen und pflanzen Salat an, alle haben ihre Aufgabe. Mickael hält jetzt die Giesskanne in seiner Hand und ist einen Moment lang versucht, Clémence damit eine Dusche zu verabreichen... er tut es dann doch nicht. Grisette, die Katze, beobachtet das ganze Treiben. Ziegen und Schafe sind ganz in der Nähe auf der Weide und grasen eifrig in der bunten Naturwiese.

Nach der Arbeit das Vergnügen! Die Kinder rennen zum Spielen. Einige von ihnen führen unter der riesigen Linde schöne Figuren mit Gymnastikringen auf. Andere steigen auf den knallroten Oldtimer-Traktor. Normalerweise bäckt die Klasse gemeinsam einen Kuchen mit Früchten aus dem Garten. Diesmal fällt der Koch-Workshop wegen dem Coronavirus leider aus. Die Schülerinnen und Schüler kehren mit ihrer Lehrerin Amina Dib-Mayland in Zweierkolonne in die Schule zurück.

Die Kinder freuen sich bereits auf den nächsten Workshop vor den Sommerferien. Sie werden Kräuter, Radieschen und Zwiebeln ernten, die sie zu Hause mit ihrer Familie und ihren Freunden geniessen können.

BNE-Akzente

Der Lehrgarten ist ein Ort des Lernens, aber auch der Entspannung. Er bringt Kinder wieder mit ihrer Umwelt in Verbindung. Die Pflege eines Gemüsegartens macht sie mit saisongerechtem Konsum vertraut, sensibilisiert sie für die Natur und weckt ihre Sinne (Tastsinn, Sehvermögen, Geschmack, Geruch).

Das Projekt fördert das **vernetzte Denken**: Die Kinder stellen Verbindungen zwischen ihrem Körper, ihrem Essen, der Produktion und insbesondere dem Konsum her. Es stärkt das Selbstvertrauen und fördert gleichzeitig **Partizipation** und **Kooperation**. Gartenarbeit formt die Erwachsenen von morgen und führt sie zu mehr **Verantwortung** bezüglich ihres Konsums sowie gegenüber unserem Planeten.



Lernmedium

Essen statt vergessen

Herausgeber Fields Corporate Responsibility, Deutsche UNESCO-Kommission, Deutsche Bundesstiftung Umwelt
Jahr 2016
Materialtyp PDF, Website
Schulstufe Zyklus 1 und 2

Das Handbuch «Essen statt vergessen» hat eine einfache Botschaft: Alte Kulturpflanzen und Nutztierassen sollen lieber gegessen statt vergessen werden. Unter alten Sorten versteht man Nutzpflanzen, die von den Feldern und Tellern weitgehend verschwunden sind. Manche Obst- und Gemüsesorten sind ganz ausgestorben. Es gibt aber auch Arten, die nicht verschwunden, aber in Vergessenheit geraten sind – so zum Beispiel Pastinaken oder Topinambur. Nicht nur in der Pflanzenwelt, sondern auch im Tierreich finden sich alte Nutztierassen, die vom Aussterben bedroht sind.

Viele Gründe sprechen dafür, alte Sorten und die biologische Vielfalt in der Pflanzen- und Tierwelt zu erhalten. Denn mit den alten Sorten verschwinden auch ihre kostbaren genetischen

Eigenschaften, die unter anderem Resistenzen gegenüber Schädlingen und Krankheiten, Robustheit gegenüber klimatischen Bedingungen und Anbau- und Erntezeiten bestimmen. Diese Eigenschaften spielen eine wichtige Rolle bei Neuzüchtungen und werden genutzt, um Pflanzen oder Tierrassen an veränderte Umweltbedingungen anzupassen.

«Essen statt vergessen» bietet Lehrpersonen einen Projektleitfaden und Anregungen, um die Themen biologische Vielfalt, alte Sorten, gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit im Unterricht aufzugreifen und den Kindern näherzubringen. Es besteht aus direkt umsetzbaren Bausteinen, vielen Kopiervorlagen und Hintergrundinformationen. Die sechs Module (zum einzelnen Herunterladen auf der Webseite) umfassen das Anpflanzen und Pflegen sowie die Verarbeitung von Obst- und Gemüsesorten. So lernen die Kinder handlungsorientiert die Vielfalt heimischer Sorten kennen und entwickeln gleichzeitig ihre Alltagskompetenzen weiter, indem sie z.B. kleine Gerichte kochen oder selbstgezoogenes Gemüse am Marktstand verkaufen. Und am Ende schmecken die gelbe Randen-Suppe, das grüne Tomatenketchup und die lila Karotten-Muffins nicht nur gut, sondern sie bringen die Vielfalt zurück auf den Teller und die Felder.

Bildungsaktivität außerschulischer Akteure

Food for Future

Globale und regionale Lebensmittelkreisläufe stehen im Zentrum von «Food for Future». Fachpersonen zeigen in zwei Vorbereitungslektionen an den Beispielen Obst, Milch, Getreide oder Trinkwasser die verschiedenen Produktionsschritte von der Herstellung über den Verkauf bis zum Konsum und der Entsorgung auf. Am Exkursionstag steht die Besichtigung einer Produktionsstätte in einem der Bündner Pärke und die Begegnungen mit Experten in ihrem Arbeitsumfeld auf dem Programm. Die Schülerinnen und Schüler können diese Erfahrungen in der Nachbearbeitungslektion reflektiert und gemeinsam nach Handlungsmöglichkeiten für eine faire Ernährung suchen.

Organisation Verein Bündner Pärke | **Art des Angebots** in und ausserhalb der Schule | **Dauer** 1,5 Tage | **Schulstufe** Zyklus 2

Bildungsaktivität außerschulischer Akteure

Schule auf dem Bauernhof

Mit «Schule auf dem Bauernhof» können die Schülerinnen und Schüler in das Leben auf dem Bauernhof eintauchen. Der Besuch soll sie zum Nachdenken anregen: Wie bringen die Landwirtinnen und Landwirte wirtschaftliche und ökologische Bedürfnisse unter einen Hut? Welche globalen Zusammenhänge sind in regionalen Betrieben sichtbar? Die Lehrperson kann je nach Bedarf einen Bauernhof nach Region und einem bestimmten Thema auswählen. Es hat zum Ziel, die Kommunikation zwischen Produzierenden und Konsumenten zu fördern.

Organisation Nationales Forum Schule auf dem Bauernhof c/o LID
Art des Angebots ausserhalb der Schule | **Dauer** 1 Stunde – 1 Tag
Schulstufe Zyklus 1, 2 und 3

Lernmedium

Landschaft schmeckt

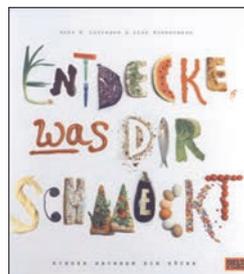


Autorin Stephanie Lehmann
Verlag Beltz
Jahr 2014
Materialtyp Buch
Schulstufe Zyklus 1 und 2

Ein Kochbuch, das einfache Rezepte lustvoll mit wichtigen Aspekten der gesunden Ernährung, biologischen Vielfalt und nachhaltigem Konsum verknüpft. Die Grundidee: Kinder sollen beim Kochen experimentieren und spielen und die Zusammenhänge zwischen Umwelt und Nahrung entdecken. Zwölf Themen – von Kräutern über Getreide bis zum Fleisch – bieten jeweils ein Rezept, Tipps zur Resteverwertung, Küchenpraxis, Hintergrundinformationen zur Nachhaltigkeit und zum Abrunden Spiele und Experimente. Spass am Kochen und Essen haben und gleichzeitig erfahren, was gesunde Kost bedeutet, woher die Lebensmittel kommen, welche Folgen das eigene Handeln für die Umwelt haben kann – all diese Anliegen nimmt dieses pädagogische Kochbuch auf.

Lernmedium

Entdecke, was dir schmeckt



Autorinnen Anke M. Leitzgen, Lisa Rienierrmann
Verlag Beltz
Jahr 2017
Materialtyp Buch
Schulstufe Zyklus 2 und 3

Ein Koch-, Experimentier- und Entdeckungsbuch, das mit Kinderaugen geschrieben und gestaltet wurde. Denn Kinder haben ihre eigene Weise, Essen zu betrachten. Allgemeine Vorlieben von Kindern (z.B. rot und süss) werden getestet, und es wird erklärt, was die Lebensmittelindustrie damit macht. Das praktische Wissen umfasst Tipps für den Küchenalltag wie z.B. Anregungen zum schlaun Einkaufen, zur Organisation in der Küche oder chemische Experimente beim Kochen. Der zweite Teil des Buches widmet sich ganz dem Kochen mit Rezepten zu ausgewählten Grundnahrungsmitteln. Die Anregungen und Experimente laden die Kinder ein, weitere Fragen zu stellen, und können im Unterricht als Einstieg in die Projektarbeit genutzt werden.

Lernmedium

Der vernetzte Teller



Herausgeber éducation21
Jahr 2016
Materialtyp PDF
Schulstufe Zyklus 1 und 2

Eine Aktivität, mit der spielerisch das Thema unseres Lebensmittelkonsums behandelt wird. Die SuS verkörpern ein Lebensmittel oder ein Element, das mit dem Thema in Zusammenhang steht, und suchen mögliche Verbindungen.

Lernmedium

Was wächst denn da?

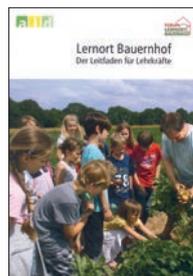


Autorin Gerda Müller
Verlag Moritz Verlag | **Jahr** 2015
Materialtyp Bilderbuch
Schulstufe Zyklus 1

Sophie verbringt viel Zeit bei den Grosseltern auf dem Land. Im Gemüsegarten erfährt sie Wissenswertes über die Gemüsesorten und deren Pflege sowie gesunde Ernährung. Zum Buch gibt es ein Projektheft mit einer pädagogischen Einführung.

Lernmedium

Lernort Bauernhof



Verlag aid Infodienst
Jahr 2013 | **Materialtyp** Broschüre/Heft
Schulstufe Alle Schulstufen

Ein Besuch mit der Klasse auf einem Bauernhof will gut vorbereitet sein. Dieser Leitfaden bietet methodisch-didaktische Hilfestellungen (BNE und Bauernhof, Themenwahl, Praxisbeispiele) sowie konkrete Tipps rund um den Lernort Bauernhof.

Themendossier online

Mehr Lernressourcen, BNE-Praxisbeispiele und Angebote ausserschulischer Akteure zum Thema finden Sie in unserem neuen Themendossier **Ernährung**.

Die Bildungsangebote sind dort nach Schulstufen geordnet und weisen Bezüge zum Lehrplan aus. Auch finden Sie Inputs zur Relevanz des Themas, zum Potenzial für Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) und zur Umsetzung im Unterricht.

www.education21.ch/de/themendossiers