

Projekt 'Schule am Bauernhof'

Das Projekt 'Schule am Bauernhof' ermöglicht Kindern und Jugendlichen den Einblick in die Landwirtschaft, vermittelt landwirtschaftliche Inhalte und dient damit zur Bewusstseinsbildung zukünftiger umweltbewusster Konsument-Innen.
Bewusstseinsbildung durch praxisnahe Landwirtschaft

Durch die praxisnahe Darstellung der heutigen Landwirtschaft schafft Schule am Bauernhof ein besseres Verständnis für ökologische und ökonomische Zusammenhänge, zeigt verschiedene Bewirtschaftungsformen und die Herkunft sowie Produktionsweisen unserer Lebensmittel.

Das Projekt feiert heuer seinen 15. Geburtstag und umfasst österreichweit 449 Betriebe. Es wurde als österreichisches Dekadenprojekt 'Bildung für nachhaltige Entwicklung' der Österreichischen UNESCO-Kommission ausgezeichnet.

Vom Korn zum Brot

Die Projektverantwortlichen besuchten als erstes den Betrieb von Markus Sandbichler im 10. Wiener Gemeindebezirk, den Prentlhof. Am 45 ha großen Ackerbaubetrieb werden Winterweizen, Dinkel, Roggen, Hartweizen, Hirse, Futtergerste, Sojabohnen und Zuckerrüben angebaut.

Die Kinder und Jugendlichen lernen auf dem Betrieb den Weg des Getreides von der Aussaat über die Ernte bis zur Verarbeitung als Lebensmittel. Dabei lernen Sie die unterschiedlichen Getreidesorten kennen, dürfen selber Getreide mahlen und anschließend Jausengebäck backen. Bei der anschließenden Betriebsführung lernen Sie welche Kulturen am Betrieb angebaut werden. Des Weiteren lernen die Kinder den artgerechten Umgang mit den am Betrieb lebenden Tieren wie Hühner, Pferde, Schweine und Kaninchen sowie deren artgerechte Haltung, Fütterung und Pflege.

Am Prentlhof werden jährlich circa 100 Gruppen im Rahmen des Projektes betreut, davon sind 50% der Kinder aus Kindergärten, die meist im Frühjahr oder Herbst kommen.

Spielerisches Kennenlernen einer Gärtnerei

Der nächste Betriebsbesuch ging in den 11. Wiener Gemeindebezirk zur Gärtnerei von Frau Anneliese Schippani. Der Betriebsschwerpunkt liegt auf dem Anbau von Rispentomaten und Gurken.

Kinder und Jugendliche lernen auf dem Betrieb den gesunden und heimischen Gemüseanbau kennen. Auf spielerische Art und Weise lernen Sie, wie die Ernährungspyramide aufgebaut ist, welche Gemüse-sorten es gibt und wo diese wachsen. Anschließend wird das betriebseigene Gemüse beim Kochen verarbeitet. Je nach Altersgruppe werden gesunde Wraps gemeinsam zubereitet oder in Gruppenarbeiten sechs unterschiedliche Speisen gekocht (ab 13 Jahren), die anschließend alle verkostet werden. Bei dem anschließenden Betriebsrundgang lernen Sie die Arbeitsweise einer Gärtnerei kennen und können Gemüse selbst ernten.

Frau Schippani betreut im Rahmen des Projektes jährlich circa 80 Gruppen.

Weiterführende Informationen unter www.schuleambauernhof.at