Salzburg: Landwirtschaft macht Schule

Die Pongauer Gemeinde Altenmarkt hat ein besonderes Schulprojekt ins Leben gerufen. In jeder Schulstufe finden Workshops, Kochkurse oder Bauernhofbesuche statt, um die Land- und Forstwirtschaft den Kindern zu erklären.

Für das Leben lernen, fühlen, schmecken, riechen - mit allen Sinnen erfahren, angreifen, um zu begreifen, die Vielfältigkeit der Landwirtschaft kennenlernen, Wertschätzung unserer Lebensmittel, saisonal und regional, Landschaftspflege, Biodiversität, Wirtschaftskreislauf, Freizeitnutzung, Müllvermeidung, …
Für die Schüler:innen des Schulstandorts Altenmarkt im Pongau keine leeren Schlagworte mehr - ab jetzt sind sie Experten in den Themen Landwirtschaft, Ernährung und Umwelt.

Ein aus dem Agenda 21-Prozess entstandenes Projekt der Gruppe Landwirtschaft macht Schule, bzw. geht in die Schule. Jeder Jahrgang in den Pflichtschulen hat einmal im Schuljahr die Möglichkeit, Kontakt mit den Bauern und Bäuerinnen vor Ort zu haben. Das heißt, jede Klasse kann dem Alter entsprechend einen Workshop mitmachen. Gemeinsam mit den Seminarbäuerinnen wurde ein abwechslungsreiches Programm zu den verschiedensten Themenbereichen der Landwirtschaft erstellt.

Hier können die Schüler:innen viel erfahren: welche Bauern gibt es, wo kommen unsere Lebensmittel her, was kann bei uns erzeugt werden, wie funktioniert Landwirtschaft in der Region, Wirtschaftskreisläufe, Gütesiegel, gesunde Ernährung, gemeinsam kochen, Bauernhofbesuche bis hin zu wie verhalte ich mich in der Natur, im Wald. Auch Müllvermeidung und Ressourcenschonung werden mit einbezogen. Die letzten Themen betreffend der Freizeitnutzung werden mit "Respektiere deine Grenzen" und der Salzburger Jägerschaft in Zusammenarbeit mit der örtlichen Bauernschaft an einem Vormittag erarbeitet.

Herzensprojekt der Bauernschaft

Die Bäuerinnen und Bauern von Altenmarkt freuen sich sehr, dass dieses Projekt schon im ersten Jahr so gut angenommen wurde. Ein großer Dank gilt den Projektpartnern, den Direktor:innen und Klassenlehrer:innen und der Gemeinde Altenmarkt, die für alle Schüler:innen die Lebensmittelkosten übernommen hat. Das Herzensprojekt soll jedem Kind in der Pflichtschule den persönlichen Kontakt zu den regionalen Bäuerinnen und Bauern ermöglichen. Damit werden der Wert und die Wertschätzung der Lebensmittel gesteigert, die Arbeit der Bäuerinnen und Bauern erklärt und aufgezeigt, welche Arbeitsabläufe dem fertigen Produkt vorausgehen. Zudem soll dadurch auch die Landschaft mehr geschätzt werden.

Statement der NMS-Pädagogin Julia Promegger

"Als zertifizierte Klimabündnis-Schule legen wir in allen Fächern besonderen Wert auf die Aspekte der Nachhaltigkeit. Im Ernährungs- und Haushaltsunterricht lernen die Schüler:innen, die Inhaltsstoffe sowie die Herkunft ihrer Mahlzeiten zu hinterfragen. Jedes verzehrte Nahrungsmittel hat Auswirkungen auf die Zukunft. So etwa auch ein Burger, welcher sich (nicht nur) bei Jugendlichen großer Beliebtheit erfreut. Grund genug, um das Gericht genauer unter die Lupe zu nehmen.

Vielen Dank an die flotten Seminarbäurinnen, die uns dafür mit ihrem abwechslungsreichen Kursangebot in der Schule

Besucht haben. Der Workshop 'Wie kommt das Gras in den Burger?', verdeutlicht den aufwendigen Weg des Rindes, von der Aufzucht des Tieres bis hin zum Fleisch, das schlussendlich auf unseren Tellern landet. Dass ein Rind täglich zirka zwei volle Badewannen Trinkwasser benötigt, war vielen von uns neu. Auch, dass man nicht unbedingt in ein Restaurant gehen muss, um die Lust auf ein saftig gefülltes Brötchen zu stillen. In der anschließenden Kochpraxis durften wir unsere eigenen Burger kreieren."

Das sagen die Schüler:innen

"Die Zubereitung eines Burgers ist ganz einfach, außerdem kann man besser auf eine sorgsame und qualitative Lebensmittelauswahl achten.“ (Laurenz Promok)

"Mich hat interessiert, wie man Burger-Brötchen selber machen kann.“ (Sebastian Eder)

"Wir haben besprochen, wie die Schlachtung eines Rindes abläuft.“ (Anna-Maria Purea)

"Ich fand die Infos über die Futtermittel der Tiere spannend.“ (Lisa Gfatterhofer)

"Im Theorieteil haben wir verschiedene Gütesiegel kennengelernt und das Kochen hat großen Spaß gemacht.“ (Ilvy Schneider)