



Kinder für gesunde Ernährung begeistern

Beitrag

Projekt „Landfrauen machen Schule“: Erlebnis-Unterricht für Kinder

Woher kommt die Milch? Welche Nährstoffe liefert sie? Und wie mache ich meine Pfannkuchen selber? Mit „Landfrauen machen Schule“ bringen die Landfrauen seit über 20 Jahren Schulkindern den Wert einer gesundheitsförderlichen Ernährung mit heimischen Lebensmitteln nahe. Heute hat mit dem Besuch der Grundschule Marktschellenberg auf dem Hof der Familie Sulzauer im Landkreis Berchtesgadener Land der diesjährige landesweite Auftakt für das Projekt stattgefunden.

Zusammen mit Landesbäuerin Christine Singer und Schirmherrin Staatsministerin Michaela Kaniber erforschten die Kinder auf dem Hof, wie aus Gras Milch wird. Eine Woche zuvor hatten sich die Kinder in der Schule mit dem Lebensmittel Milch befasst und zusammen mit Ernährungsfachfrau Maria Schauer kleine Gerichte zubereitet. Den Landfrauen ist ein praxisbezogener Ansatz wichtig: „Die Kinder erleben den Bauernhof, sie lernen Lebensmittel kennen, haben sie in der Hand, schneiden und kochen selbst, fühlen, riechen und schmecken sie und können so Wertschätzung für unsere heimischen Produkte und eine gesunde Ernährung aufbauen“, erklärt die Landesbäuerin.

Studien zeigen: Immer mehr Menschen streben eine moderne Ernährung an, die sie einerseits gesund halten und andererseits möglichst wenig Auswirkungen auf die Umwelt haben soll. „Im Vergleich zu früher ist heute das Interesse an einer gesunden Ernährungsweise teilweise sehr hoch. Viele Menschen machen sich Gedanken über die Nährstoffe in den Lebensmitteln und wie sie sich auf den Körper auswirken oder sie fragen nach dem Einfluss, den die Lebensmittelproduktion auf das Klima hat. Damit einher gehen Diskussionen, wie sich die Ernährung in unserer Gesellschaft verändern sollte. Diesen Veränderungsprozess wollen wir Landfrauen mit unserem landwirtschaftlichen Fachwissen intensiv begleiten“, sagt Landesbäuerin Singer.

Und hier setzt das Projekt „Landfrauen machen Schule“ an: In der Schule lernen die Kinder ernährungsbezogene Grundlagen kennen, auf dem Hof erfahren sie, wie die Lebensmittel erzeugt werden. So werden landwirtschaftliche Zusammenhänge vermittelt und wertvolles Basiswissen geschaffen, z.B. dass die Erzeugung von Fleisch und Milch in einem engen Zusammenhang stehen, denn Milch kann nur gewonnen werden, wenn die Kuh ein Kalb bekommt. Auch dass Gülle und Mist



keine Abfallprodukte, sondern für die Pflanzen auf Weide und Acker wertvoller Dünger sind und damit ein Kreislaufsystem auf dem Hof hergestellt werden kann, ist ein Thema beim Hofbesuch der Kinder. Die Schülerinnen und Schülern sollen auch die Standortgebundenheit der Lebensmittelerzeugung erfahren und dass z. B. im Grünlandbereich nur mit Hilfe von Tieren Lebensmittel erzeugt werden können.

Landesbäuerin Singer freut sich über die finanzielle Unterstützung für das Projekt „Landfrauen machen Schule“ durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. So können dieses Jahr wieder bayernweit 5.000 Kinder an dieser besonderen Unterrichtsform teilnehmen und die Grundlagen einer gesundheitsförderlichen Ernährung kennenlernen und die Herkunft ihrer Lebensmittel erkunden.

Foto & Text: BBV



Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft

Schlagworte

1. gesunde Ernährung
2. Kinder