



Projekt „Landfrauen machen Schule“ 2019

Beitrag

Woher kommt die Milch? Welche Nährstoffe liefert sie? Und wie mache ich ein Frühstücksmüsli damit? Mit „Landfrauen machen Schule“ bringen die Landfrauen seit 17 Jahren Grundschulkindern den Wert einer gesundheitsförderlichen Ernährung mit heimischen Lebensmitteln nahe. Heute fand mit dem Besuch der Grundschule Hofheim auf dem Hof der Familie Häpp im Landkreis Haßberge der diesjährige Auftakt für das Projekt statt.

„Wir Landfrauen setzen uns weiter dafür ein, dass das in den Verhandlungen zum Volksbegehren Artenvielfalt zugesagte Schulfach ‚Alltagskompetenz und Lebensökonomie‘ eingeführt wird“ sagt Landesbäuerin Anneliese Göller. Bei der Umsetzung dieses Schulfaches sieht sie die Zusammenarbeit zwischen Schule und Landwirtschaft als wichtiger denn je an und fordert, sie fortzusetzen und auszubauen. Unser Projekt ‚Landfrauen machen Schule‘ entspricht dem Motto ‚Schule öffnet sich‘, unter dem Ministerpräsident Markus Söder zukünftig externe Fachkräfte an die Schulen holen möchte. Die Landesbäuerin verspricht sich davon eine Stärkung der Kinder im Gesundheits-, Umwelt- und Verbraucherverhalten. „Um beispielsweise dem Anstieg von übergewichtigen Kindern zu begegnen, braucht es neben dem Aspekt der Bewegung verstärkt Maßnahmen in der Ernährungsbildung“, fordert Landesbäuerin Anneliese Göller. Sie möchte schon bei Kindern ein Bewusstsein für den Wert heimischer Produkte wecken und damit den Grundstein legen, dass sie und ihre Familien sich zukünftig noch häufiger für Lebensmittel aus der Region entscheiden, die keine langen Transportwege hinter sich haben. „Das schont das Klima und spart Ressourcen“, erklärt sie den Kindern bei der Auftaktveranstaltung. Das Projekt „Landfrauen machen Schule“ ergänze den Schulunterricht und biete die Möglichkeit, frühzeitig Ernährungswissen und Ernährungspraxis an die Kinder zu vermitteln.

Speziell ausgebildete Landfrauen, sogenannte Ernährungsfachfrauen, besuchen die Projektschulen und zeigen den Kindern, welche Lebensmittel häufig oder weniger häufig auf dem Speiseplan stehen sollten. Die Kinder erfahren außerdem, was regionale Produkte auszeichnet. Zusammen bereiten die Kinder unter Anleitung der Ernährungsfachfrau kleine Gerichte und Getränke zu. „Wir legen besonderen Wert auf diesen praktischen Teil,“ betont die Landesbäuerin. „Selbst anzupacken macht den Kindern Spaß. Beim Schneiden, Rühren und Probieren lernen sie mit allen Sinnen. Nur das, was man aktiv gemacht hat, bleibt in Erinnerung“, so Anneliese Göller. Praktischen Einblick gibt es beim anschließenden Hofbesuch. Hier zeigen die Bäuerinnen den Schülern, woher ihr Essen kommt und

worauf man alles achten muss, bis ein qualitativ hochwertiges Lebensmittel entsteht. Nachdem viele Kinder, auch auf dem Land, noch nie auf einem Bauernhof waren, sind die Eindrücke prägend. Dann schließt sich der Kreis von der heimischen Lebensmittelerzeugung zur gesunden Ernährung. Anneliese Göller freut sich, dass das Projekt bei Schülern, Lehrern und Eltern gut ankommt. „Für diese in Deutschland einzigartige Kombination des Unterrichts in der Schule und auf dem Bauernhof interessieren sich jedes Jahr viele Klassen“, sagt sie.

Heuer wird es in 45 bayerischen Landkreisen an 64 Grundschulen umgesetzt und erreicht ca. 5.000 Grundschüler. Schirmherrin in diesem Jahr ist Landtagspräsidentin a. D. Barbara Stamm. Sie habe die Schirmherrschaft sehr gerne übernommen – „aus Verbundenheit zur Landwirtschaft“, sagte Barbara Stamm bei der Auftaktveranstaltung. Seit der Einführung des Projekts nahmen insgesamt 85.000 Kinder teil. Gefördert wird das Projekt vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und vom Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes.

Text und Foto: Bayerischer Bauernverband



Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft

Schlagworte

1. Bauernverband
2. Bayern