

Wo kommt Milch und Joghurt her?

Grundschüler lernen Bauernhof kennen

Die Grundschule Wenzelbach beschäftigt sich schon das ganze Schuljahr mit dem Thema „Alltagskompetenzen-Schule fürs Leben“ mit verschiedenen Aktivitäten und in diesem Rahmen besuchten jetzt zwei zweite Klassen mit ihren Lehrerinnen Sigrid Dost-Reichel und Astrid Mevius den Erlebnis-Bauernhof der Familie Graf in Regenstauf.

Zur schulischen Bildung gehört die Förderung der Alltagskompetenzen und es soll neben der Vermittlung von Wissen auch die Persönlichkeitsentwicklung der Kinder unterstützt werden. Mit Praxiswochen kann der Lebensweltbezug selbstverständlicher werden. Maria und Stefan Graf bewirtschaften mit Sohn Johannes im Regenstauer Ortsteil Hagenau ihren Milchbetrieb mit 130 Kühen und rund 300 Nachwuchstieren. Sie zeigten den Grundschulern in Gruppen aufgeteilt Hof und Stall und nahmen sich viel Zeit für ihre Fragen. Laut Maria Graf, die sich schon seit mehr als zehn Jahren als qualifizierte Erlebnis-Bäuerin engagiert, sollen die Kinder Natur und Umwelt besser begreifen und sehen wie Landwirtschaft realistisch funktioniert, wo ein Lebensmittel herkommt und produziert wird und es so besser wertschätzen. Den Grafs geht es um die Gesundheit der Tiere und um hochwertige Erzeugnisse, um Regionalität und um einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln. Sie wollen schon den Zweitklässlern vermitteln, dass diese viel zu kostbar sind, um weggeworfen zu werden. Erst vor kurzem, erzählt Graf, habe sie wieder ein Seminar in Niederbayern angeboten von der Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft besucht. Dieses hatte "Wasser" zum Thema. Alle Tiere und Pflanzen brauchen Wasser und mit der globalen Erderwärmung und dem Klimawandel gebe es immer öfters Probleme mit Dürre und Trockenheit.

Besonderer Anziehungspunkt für die Mädchen war ein erst einige Stunden altes Kälbchen. Am besten gefiel ihnen, so die achtjährige Luzie ganz begeistert, dass die Tiere so zutraulich waren und sich streicheln ließen. In der Melkstation, in der 14 Kühe gleichzeitig „angedockt“ werden können, wird zweimal täglich je drei Stunden gemolken. Die Kinder besichtigten auch die mit Computer ausgestattete Milchammer, in der die Milch auf fünf Grad heruntergekühlt wird. Interessant besonders für die Jungs war ein „Milch-Taxi“, mit dem die Milch nach dem Melken zu den Jungtieren zum Füttern transportiert wird, und vor allem der robotisierte Futter-Anschieber im Stall. Dieser befördert selbständig das Gras vom Gang im Boxenlaufstall zu den Tieren und erspart dem Landwirt viel Zeit.

Fragen nach dem Futter für die Tiere, auch über Anbau, Pflanzenschutz, Fruchtfolge oder Düngen und die Lagerung beantwortete Stefan Graf. Er zeigte den Kindern die Silos mit der Hauptnahrung Gras und Mais und die verschiedenen Zufuttermittel wie Weizen- und Rapsschrot. Der für den Eiweißbedarf notwendige Biotreber wird zugekauft, aber Mais, Getreide und Raps selber angebaut. Passenderweise wurden das Thema Getreide gerade in der Schule durchgenommen, verriet die Kinder. Sie durften auch die verschiedenen Schrotsorten anfassen, riechen und probieren. Bei einer Brotzeit mit Joghurt-, Milch- und Käse-Testung erklärte Maria Graf den Kinder noch im Einzelnen, wo diese herkommen und hergestellt werden. (lmb)



Stefan Graf aus Hagenau (links) zeigte den Grundschulkindern und ihren Lehrerinnen Sigrid Dost-Reichel und Astrid Mevius (hinten) welche Futtermittel die Kühe bekommen.

Text und Fotos: Monika Bucher, freie Mitarbeiterin der MZ (Artikel erschienen am 26.07.2023 in der Mittelbayerische Zeitung, Landkreis Regensburg)