

INTERNATIONALER SCHULBAUERNHOF

Hardeggen



PÄDAGOGISCHES UND
LANDWIRTSCHAFTLICHES
KONZEPT

Pädagogisches und landwirtschaftliches Konzept

des

Internationalen Schulbauernhofs Hardeggen-Hevensen

**Internationaler Schulbauerhof Hardeggen gGmbH
Bahnhofstraße 31 • 37181 Hardeggen
Telefon: 05505/760 • Fax: 05505/3054
Email: info@internationaler-schulbauerhof.de
www.internationaler-schulbauerhof.de**

Inhaltsverzeichnis

1	EINLEITUNG	3
1.1	Problematik.....	3
1.2	Intention des Internationalen Schulbauernhofs Hardeggen-Hevensen	3
1.3	Landwirtschaft und Gesellschaft	4
1.4	Kultur der Natur und Natur der Kultur.....	4
2	PÄDAGOGISCHE KONZEPTION	5
2.1	Die Säulen des Internationalen Schulbauernhofs Hardeggen-Hevensen	5
2.1.1	Landwirtschaft erleben, soziale Kompetenz fördern	5
2.1.2	Lernort für Landwirtschaft und nachhaltige Ernährungsweisen	5
2.1.3	Internationale Jugendbegegnung	5
2.1.4	Regionales Zentrum	6
2.2	Erfahrungsfelder	6
2.2.1	Grundzusammenhänge landwirtschaftlicher Produktion	6
2.2.2	Bezug zum Essen herstellen – Biografie der Lebensmittel.....	6
2.2.3	Qualität von Lebensmitteln mit allen Sinnen erfahren	7
2.2.4	Vermitteln zwischen städtischer und ländlicher Bevölkerung	7
2.3	Tätigkeiten auf dem Internationalen Schulbauernhof Hardeggen-Hevensen	7
2.3.1	Landwirtschaftliche Arbeiten.....	8
2.3.1.1	Versorgung der Tiere	8
2.3.1.2	Feld- und Gartenarbeit	8
2.3.1.3	Handwerk und Reparaturen.....	8
2.3.1.4	Wald- und Forstarbeit.....	8
2.3.2	Kulturlandschaftspflege	8
2.3.3	Lebensmittelverarbeitung	8
2.3.3.5	Milchverarbeitung	9
2.3.3.6	Getreideverarbeitung	9
2.3.3.7	Konservieren.....	9
2.3.3.8	Küche	9
2.3.4	Medienwerkstatt.....	9
2.3.5	Agrarökologisches Labor	9
2.4	Lernortverbund und Exkursionen	10
2.5	Zielgruppen.....	10
2.5.1	Kinder und Jugendliche.....	10
2.5.2	Erwachsene	10
2.6	Agrotourismus und Naherholung.....	10
2.7	Mitmach-Aktionen	11
3	LANDWIRTSCHAFTLICHE KONZEPTION	12
3.1	Standort des Internationalen Schulbauernhofs Hardeggen-Hevensen	12
3.2	Betriebsplanung	12
3.3	Kooperationsbetriebe und deren Betriebsspiegel	13
3.4	Vermarktung der produzierten Lebensmittel.....	13
4	INTERNATIONALE BEGEGNUNGEN	15
	LITERATUR	17

1 Einleitung

1.1 Problematik

Ernährung ist eine Grundvoraussetzung zur Erhaltung des Lebens. Mit einer ausgewogenen, qualitativ hochwertigen Ernährung tragen wir sehr wesentlich zur Erhaltung der Gesundheit bei. Die Zubereitung des Essens, die Gestaltung der Mahlzeiten prägen unsere Kultur und sind zentrale Faktoren unserer Lebensqualität.

Viele VerbraucherInnen haben jedoch den Bezug zum Lebensmittel, zu seiner Herkunft und Entstehung verloren. Sie wissen nicht mehr, wann und wie etwas wächst, wo es wächst, wie es weiter verarbeitet und behandelt wird (Alvensleben, zitiert in: Meier-Ploeger, A. und H. Vogtmann 1991). So haben sich die Ernährungsgewohnheiten in der westlichen Welt in den vergangenen Jahrzehnten drastisch verändert. Der prozentuale Anteil der Ausgaben für Nahrungsmittel am Nettogesamteinkommen ist seit 1950 von 48,8 % bis 1998 auf 15,3 % gesunken (Schneider 2000). Gleichzeitig nahm der Anteil industriell hergestellter Lebensmittel, wie Fertig- und Halbfertigprodukte, Fast Food und ein großes Angebot an Süßwaren, in diesem Zeitraum erheblich zu.

Im selben Zeitraum stieg der Anteil ernährungsabhängiger Krankheiten mit Todesfolge in Deutschland von 16 % im Jahre 1925 auf 43 % im Jahre 1952 und auf 56 % im Jahre 1995. Die Kosten im Gesundheitswesen, die durch ernährungsabhängige Krankheiten im Jahre 1990 entstanden, beliefen sich auf 83,5 Mrd. DM (von Koerber et al. 1999, S. 25-28).

So ist es nicht nur aus individueller Sicht sinnvoll, auf eine gesunde, ausgewogene Ernährung zu achten, sondern durchaus auch volkswirtschaftlich gesehen eine große Notwendigkeit. Ebenso hat die Ernährung auch direkte und indirekte Auswirkungen auf die Umwelt. Das Bedarfsfeld Ernährung trägt mit 20 % zur gesamtgesellschaftlichen Materialentnahme bei (BUND und Miserior 1996, S. 102 ff.). Die Hälfte der damit verbundenen Energie wird für Erzeugung und Verarbeitung in Landwirtschaft und Ernährungsindustrie verbraucht und jeweils ein Viertel für Zubereitung/Einkaufsfahrten in Privathaushalten und für Transporte, Verpackungen und Infrastruktur. Somit trägt Ernährung naturgemäß erheblich zum Umweltverbrauch bei.

Darüber hinaus gibt es durchaus auch soziale Aspekte der Ernährung, wie z.B. Unterernährung aufgrund von Armut und ungerechte Erzeugerpreise für LandwirtInnen in der sogenannten 3. Welt.

Im Fachgebiet „Ernährungsökologie“ (nach Leitzmann und von Koerber) werden diese Dimensionen und Zusammenhänge der Ernährung beleuchtet. Die Vollwert-Ernährung ist die praktische Umsetzung der Ernährungsökologie.

Nicht minder dramatisch war die parallel stattfindende Veränderung der landwirtschaftlichen Produktion. Die starke Technisierung seit 1945 sowie die Intensivierung der Produktion durch Düngung und den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln führten zu einer enormen Ertragssteigerung. Im Laufe weniger Dekaden wandelte sich der Markt für landwirtschaftliche Produkte zu einem Überschussmarkt mit entsprechendem Preisverfall. Diesen neuen Wettbewerbsbedingungen konnten kleine Familienbetriebe nicht mehr stand halten. Es fand ein Konzentrationsprozess statt, bei dem bis heute mehr als eine Million Bauernhöfe ihre Produktion aufgeben mussten (Agrarbericht 1990 und 2001).

Die Arbeit des Internationalen Schulbauernhofs Hardeggen-Hevensen (im Folgenden ISBH abgekürzt) zielt ab auf die Überwindung der Entfremdung der VerbraucherInnen von der Landwirtschaft und dem Ursprung der Lebensmittel. BesucherInnen des Schulbauernhofs können während ihres Aufenthalts Grundzüge der heutigen landwirtschaftlichen Produktion in ihrer ganzen Vielfalt live erleben und einen ganz neuen Zugang zu ihrer Ernährung gewinnen.

1.2 Intention des Internationalen Schulbauernhofs Hardeggen-Hevensen

Neben der Arbeit mit lokalen und regionalen Schulen aus dem näheren Umfeld, die den ISBH nur tag- bzw. stundenweise nutzen – z. B. im Rahmen von Lern- und Freizeitangeboten einer Ganztagsbetreuung an den Schulen – ist es Ziel des ISBH, Kindern und Jugendlichen im Rahmen ihrer ein- bis zweiwöchigen Klassen- bzw. Studienfahrt sowie einem breiten Kreis von Erwachsenen die Betriebsabläufe der Nahrungsmittelproduktion zu vermitteln. Die BesucherInnen sind für diesen Zeitraum Teil einer Produktionsgemeinschaft. Altersgerecht eingebunden arbeiten die SchülerInnen in Kleingruppen im Stall und auf dem Hof, erledigen Arbeiten – je nach Jahreszeit – auf dem Feld und im Garten und

beteiligen sich in der Küche an hauswirtschaftlichen Tätigkeiten. Das Handeln der Kinder und Jugendlichen wird durch pädagogisch - landwirtschaftlich ausgebildetes Personal angeleitet und unterstützt..

Die Lerngruppen erwerben durch gemeinsame praktische Mitarbeit, durch selbständiges Erkunden und Erforschen, durch das Entdecken von ökonomischen und ökologischen Zusammenhängen wichtige Schlüsselqualifikationen für eine nachhaltige Zukunftsgestaltung. Der ISBH möchte damit die Empfehlungen der Bund-Länder-Kommission für eine nachhaltige Bildung (1998) im Sinne der Agenda 21 aufgreifen und - ergänzend zur bisherigen Umweltbildung, die sehr naturwissenschaftlich geprägt ist -, sich öffnen für neue Lernfelder, die weniger normativ als sozialwissenschaftlich, ökonomisch und ästhetisch geprägt sind. Neben interdisziplinärem Wissen und innovativen Strukturen umfasst das Grundkonzept des nachhaltigen Lernens vor allem auch partizipatives Lernen, das eine „Teilhabe aller gesellschaftlicher Gruppen am Prozess nachhaltiger Entwicklung“ anstrebt (Bund-Länder-Kommission 1998). Diese Neuausrichtung der Bildung ist Konsens in allen politisch beratenden Kommissionen und Gremien und wurde 1998 als Empfehlung beschlossen. So hat auch die UN in ihren Millennium goals die Nachhaltigkeit im Umweltbereich neben so zentralen Themen wie Armutsbekämpfung für die Dekade 2005 bis 2014 an oberste Stelle gesetzt.

Ein wichtiger Aspekt des Aufenthaltes auf dem ISBH ist außerdem die Möglichkeit zur Entwicklung einer emotionalen Beziehung zu Haustieren, Nutzpflanzen und der eigenen Umwelt. Diese kann maßgeblich zur Förderung der sozialen Kompetenz der SchülerInnen beitragen.

Der ISBH will darüber hinaus vor allem auch ein Ort für internationale Begegnungen sein, in dem SchülerInnengruppen unterschiedlicher Nationalitäten zusammen geführt werden (siehe Kapitel 2.1.3 und 4).

1.3 Landwirtschaft und Gesellschaft

Ein weiteres Anliegen des ISBH ist es, der Bevölkerung Landwirtschaft in ihrer heutigen Form mit all ihren Facetten, die für den südniedersächsischen Raum repräsentativ sind, nahe zu bringen. Die Vorstellungen, die in der Bevölkerung von der Landwirtschaft vorherrschen, sind einerseits oft stark romantisiert, entsprechen andererseits nur einem kleinen Ausschnitt der landwirtschaftlichen Realität. Landwirtschaft ist heute durch eine große Vielfalt an Wirtschaftsstilen geprägt, die sich zwischen großen Agroindustriebetrieben und gewerblicher Tierhaltung einerseits, sowie kleinräumiger Nebenerwerbslandwirtschaft und ökologischem Landbau andererseits bewegt. In dieser Diversität spiegeln sich sowohl die unterschiedlichen natürlichen Gegebenheiten wider als auch die individuellen Neigungen und Fähigkeiten der BetriebsleiterInnen (van der Ploeg 1995).

1.4 Kultur der Natur und Natur der Kultur

Die Natur wurde von alters her von Menschen kulturell überformt und geprägt. Dieser Sachverhalt wird besonders deutlich in dem Begriff Kulturlandschaft. „Die Entwicklung der Kulturlandschaft hängt eng mit der Notwendigkeit der Befriedigung der Bedürfnisse der Menschen in ihrem Lebensraum zusammen. Die Menschen benötigten Baustoffe, Nahrung, Brennmaterial usw.. Dazu mussten sie in die Naturlandschaft erheblich eingreifen und diese Eingriffe hatten Wirkungen. Die Trennung verschiedener Nutzungen hat zwar zur Zerstörung bestimmter ökologischer Strukturen geführt, sie hat aber auch neue Biotope geschaffen, wo sich eine andere Vielfalt an Lebensbedingungen und als Folge davon eine Fülle verschiedener Pflanzengesellschaften und daran angepasster Tiergesellschaften entwickeln konnte“ (Knauer 1993, S. 37). In der Vor-Neuzeit herrschte noch stark das Naturbild als Lebensspender einerseits, und als Lebensbedrohung (Überschwemmung) andererseits vor. Erst später gewann die These vom Menschen, der die Natur beherrscht, immer mehr an Raum (Gerndt, zitiert in: Brednich, R. W.; A. Schneider und U. Werner 1999).

Die heutige Landschaft ist also Ergebnis einer Wechselbeziehung zwischen Mensch und Natur. Durch Bewirtschaftung durch den Menschen, durch Landwirtschaft, ist der Wechsel von Wiesen und Äckern, die Errichtung von Hecken und Feldwegen entstanden. So erlangt die Landschaft als Erholungsraum für die heutige nicht-landwirtschaftliche Bevölkerung eine zusätzliche Funktion und bietet so ein gewisses Bindeglied zwischen Landwirtschaft und Gesellschaft.

Auf dem ISBH werden die BesucherInnen an diese Problematik heran geführt.

2 Pädagogische Konzeption

2.1 Die Säulen des Internationalen Schulbauernhofs Hardeggen-Hevensen

2.1.1 Landwirtschaft erleben, soziale Kompetenz fördern

Zielgruppen des ISBH sind in erster Linie Kinder und Jugendliche, die durch aktives Mitarbeiten den Themenkomplex Nahrung ganzheitlich erleben und erfahren können. Herausragendes Element der Arbeit ist die Zusammenführung von Schulklassen unterschiedlicher Nationalitäten auf der Hofstelle. Der Schulbauernhof schafft damit einen dringend erforderlichen primären Erfahrungsraum für kognitives und soziales Lernen, der Kopf, Herz und Hand fördert. Außerfachliche Qualifikationen, wie Verantwortungsbewusstsein, Fähigkeit zu vernetztem Denken und soziale Kompetenz, stellen die humane Basis für eine nachhaltige Entwicklung dar.

Der Wandlungsprozess zur nachhaltigen Entwicklung im ökonomischen, ökologischen und sozialen Bereich, der in der Agenda 21 angestrebt wird, verlangt eine hohe Gestaltungskompetenz der BürgerInnen. Mit neuen Formen der Partizipation, der Einbeziehung aller gesellschaftlicher Gruppen stellt die Agenda 21 nicht einen Entscheidungsprozess „von oben“ dar, sondern ein vorausschauendes Planen der BürgerInnen im vernetzten System. Der ISBH möchte SchülerInnen während ihres Aufenthalts die notwendigen Fähigkeiten für diesen Gestaltungsprozess vermitteln.

2.1.2 Lernort für Landwirtschaft und nachhaltige Ernährungsweisen

Während des Aufenthaltes soll für die SchülerInnen die heutige landwirtschaftliche Produktion in all ihren Facetten erlebbar werden. Ermöglicht wird dies durch einen Verbund von 13 Kooperationsbetrieben bzw. Verarbeitungsbetrieben in der Region. Damit die SchülerInnen einen möglichst weitgehenden Einblick in landwirtschaftliche Arbeitsprozesse und Lebenswelten erlangen, werden sie in die praktische Arbeit auf dem Schulbauernhof und auf den Kooperationshöfen einbezogen. Dabei werden die anstehenden Arbeitsschritte sehr gezielt auf die jeweilige Altersstufe der SchülerInnen abgestimmt. Gleichzeitig wird das Erfahrene durch kompetente pädagogische Begleitung in einen größeren Kontext gestellt. So werden wesentliche Inhalte der Tierhaltung und des Pflanzenbaus vermittelt, wie z.B. Fruchtfolgegestaltung, Ertragsbildungsfaktoren, Nährstoffbilanzen und Tierbesatz.

Der ISBH wird entsprechend der EU-Verordnung zum ökologischen Landbau (Verordnung EWG Nr. 2092/91 und folgende) bewirtschaftet. Der ökologische Landbau ist eine Anbauform, die langfristig zum Schutz der natürlichen Ressourcen und Lebensräume beiträgt. Er verzichtet konsequent auf mineralische Düngemittel und chemische Pflanzenschutzmittel. Durch seine umfassenden Maßnahmen zur Erhöhung der Bodenfruchtbarkeit trägt er langfristig zum Bodenschutz bei. Über die Produktion auf dem Schulbauernhof wird ein möglichst hoher Grad an Selbstversorgung angestrebt, um den Gästen die direkte Wirkung und den Erfolg ihrer Arbeit zu zeigen.

Von zentraler Bedeutung ist außerdem, dass der Lern- und Erfahrungsprozess nicht nur die Produktion der Lebensmittel, sondern auch deren Verarbeitung erfasst, die ebenfalls auf dem Schulbauernhof und in den Kooperationsbetrieben stattfindet. Die SchülerInnen werden an die Grundsätze der Vollwert-Ernährung heran geführt. Im Sinne der Ernährungsökologie werden ökologische und soziale Aspekte der Nahrungsmittelproduktion, wie z.B. die sogenannte 3. Welt-Problematik einbezogen.

2.1.3 Internationale Jugendbegegnung

Der ISBH ist ein Ort der Begegnung für Jugendliche aus der ganzen Welt. Neben der pädagogischen Arbeit möchte der Schulbauernhof einen Beitrag leisten zum notwendigen Abbau von Vorurteilen in unserer Gesellschaft und zur internationalen Verständigung. Ablehnung und Unverständnis entstehen oft aufgrund des Gefühls von Fremdheit. Gemeinsames Arbeiten in der Landwirtschaft schafft die Möglichkeit, sich im Sinne des Interkulturellen Lernens gegenseitig unbefangen auszutauschen und kennen zu lernen, kulturelle Unterschiede zu entdecken und persönliche Gemeinsamkeiten zu finden.

Auch hier spielt die Ernährung eine zentrale Rolle. So können die SchülerInnen ihre landestypischen Speisen gemeinsam zubereiten. Mit diesem interkulturellen Kochen können sie sich auf eine gegenseitige Entdeckungsreise begeben. Die Kultusministerkonferenz formuliert dieses Kennenlernen folgendermaßen: „Die durch Perspektivenwechsel erlangte Wahrnehmung der Differenz im Spiegel des anderen fördert die Herausbildung einer stabilen Ich-Identität und trägt zur gesellschaftlichen Integrität bei.“ (Kultusministerkonferenz 1997).

Im Zuge der internationalen Jugendbegegnungen soll der Ansatz des Globalen Lernens zum Tragen kommen. Diesem Ansatz liegt die Erkenntnis zugrunde, dass Entwicklungsprobleme ökologischer und sozialer Art alle Völker und Regionen betreffen und gemeinsam gelöst werden müssen. Die Einsicht, dass die Einschränkung auf die eigene (eurozentrische) Sicht von Weltproblemen um Umwelt, Frieden oder Entwicklung nicht der gegenwärtigen Weltlage gerecht werden kann, steht im Mittelpunkt. Globales Lernen hat im Blick, dass es die Zukunft der Welt nur dann geben wird, wenn sie als Zukunft der „Einen Welt“ verstanden und gelebt wird (Bildungskommission NRW 1995, S. 118). In der Praxis bedeutet dies, dass durch den Austausch und die Begegnung zwischen den SchülerInnen ein Bewusstsein für diese Zusammenhänge und für die wechselseitigen Verflechtungen geweckt wird.

2.1.4 Regionales Zentrum

Begleitend zu dem Angebot für SchülerInnen wird der ISBH ein offenes Bildungsangebot für die regionale Bevölkerung und für das Fachpublikum anbieten. Ein breites Angebot an Vortragsveranstaltungen, Podiumsdiskussionen, Besichtigungen und Vorführungen bietet verschiedenen Interessengruppen eine Plattform. So sollen die Angebote für Gruppen geöffnet werden, wie z.B. SeniorInnen, BerufsschülerInnen und Fachgruppen der Haus- und Landwirtschaft.

Der ISBH bietet somit ein ideales Forum für biologisch und konventionell wirtschaftende LandwirtInnen bzw. VerarbeiterInnen auf der einen und den VerbraucherInnen auf der anderen Seite.

Für die regionalen Schulen wird der ISBH eine Multiplikationsdrehscheibe sein für Konzepte und Ideen u. a. aus Modellprojekten wie dem BLK-Programm 21 in Niedersachsen „Zukunft lernen und gestalten – Bildung für eine nachhaltige Entwicklung“, dem Projekt „Transparenz schaffen – von der Ladentheke bis zum Erzeuger“ sowie der Fortentwicklung der umweltpädagogischen Arbeit an den Regionalen Umweltbildungszentren (RUZ). In Kooperation mit Schulträgern, Schulen, Einrichtungen der LehrerInnenfortbildung und weiteren außerschulischen Einrichtungen können so die Ergebnisse aus den Modellprojekten breitenwirksam erprobt und umgesetzt werden.

2.2 Erfahrungsfelder

2.2.1 Grundzusammenhänge landwirtschaftlicher Produktion

Landwirtschaftliche Produktion bedeutet mehr als Tiere füttern und Schlepper fahren. Besonders durch das Kooperationsnetz mit 15 landwirtschaftlichen Betrieben werden die SchülerInnen lernen, dass erfolgreiche Landwirtschaft heutzutage ein modernes Management erfordert, sowohl im Stall und auf dem Acker als auch im Büro mit PC und Internet-Anschluss.

Dass dabei ebenso Themen, wie Nährstoffhaushalt, Bodenfruchtbarkeit, und Tierernährung, eine zentrale Rolle spielen, werden die SchülerInnen vor allem in der praktischen Arbeit erfahren. Alle Lernschritte werden auf die Alterssstufe der SchülerInnen von der Grundschule bis zur Sekundarstufe II abgestimmt.

Die SchülerInnen werden durch praktisches Mitarbeiten und begleitende Erläuterungen die Grundzusammenhänge des ökologischen Landbaus kennen lernen und erfahren. Wichtige Kennzeichen des Ökolandbaus, wie der Nährstoffkreislauf, eine vielgliedrige Fruchtfolge und artgerechte Tierhaltung, werden dabei vermittelt. Die Betriebsplanung berücksichtigt in besonderem Maße, dass der Umgang mit Tieren - und hier insbesondere mit Nutztieren - zur Entwicklung von Verantwortlichkeit gegenüber diesen führt. Hieraus kann sich bei entsprechender Anleitung ein ökologisches Bewusstsein entwickeln, das auf die Erhaltung der lebenden Natur um ihrer selbst willen und als Lebensgrundlage des Menschen gerichtet ist (Hedewig 2000, S. 4).

2.2.2 Bezug zum Essen herstellen – Biografie der Lebensmittel

Eines der Hauptanliegen des ISBH ist es, den Kindern und Jugendlichen einen Bezug zu ihrem Essen sowie auch Spaß an einer gesunden Ernährung zu vermitteln. Daher legt das Programm des Schulbauernhofs großes Gewicht darauf, dass die SchülerInnen während ihres Aufenthalts den gesamten Prozess der Nahrungsmittelproduktion erfahren und erleben. So werden die drei Schritte Produktion, Verarbeitung und Zubereitung in das Programm integriert. Sowohl auf dem Schulbauernhof als auch auf den Höfen der Kooperationsbetriebe werden die SchülerInnen dabei in die praktische Arbeit eingebunden.

Wesentlicher Inhalt dieser Lernprozesse ist dabei vor allem das Erfassen unterschiedlicher Produktionsstandards und der entsprechenden Qualitätsbegriffe. Durch das Begleiten und Mitarbeiten in allen Produktionsstufen lernen die SchülerInnen den Wert eines Lebensmittels zu schätzen.

2.2.3 Qualität von Lebensmitteln mit allen Sinnen erfahren

Die BesucherInnen werden auf dem Schulbauernhof überwiegend mit Lebensmitteln aus eigener Herstellung von hoher Qualität aus ökologischem Anbau und handwerklicher Verarbeitung versorgt. Am Ort der Produktion lernen sie mit ihren eigenen Sinnen die Qualität dieser Lebensmittel und die konkreten Bedingungen von nachhaltigen Produktionsprozessen kennen.

Erst diese Erkenntnis ermöglicht ein bewusstes Kaufverhalten. VerbraucherInnen-Kompetenz heißt eine bewusste Kaufentscheidung für Lebensmittel zu treffen, die nachhaltig erzeugt und verarbeitet wurden und qualitativ hochwertig sind. Indem so der Absatz für eine nachhaltige Landwirtschaft gesichert wird, schafft dieses VerbraucherInnenverhalten die Basis für deren Existenz und Ausweitung. Eine Landwirtschaft, die die Ressourcen für die kommenden Generationen ungeschmälert zur Verfügung stellt, kann sich nur Hand in Hand mit den KonsumentInnen entwickeln.

Das Konzept „Fühlen wie’s schmeckt“ (Meier-Ploeger 2001) zielt darauf ab, dass SchülerInnen ihre Aufmerksamkeit und ihren Forscherdrang auf das alltägliche Essen und Trinken lenken, Lebensmittel als Erlebnis für Auge, Hand, Nase und Zunge mit Hilfe kleiner Experimente erfahren.

Die Sinneserfahrung ist in der pädagogischen Arbeit des Schulbauernhofs sehr wichtig. Besonders Kinder und Jugendliche aus einer urbanen Umgebung sind oft wenig natürlichen Sinnesreizen ausgesetzt, erleben aber eine Überflutung mit optischen und akustischen Reizen. Riechen, Sehen, Schmecken und Fühlen müssen Kinder daher oft erst üben, denn die Aufnahmefähigkeit ihrer Sinnesorgane wächst in dem Maße, in dem sie sie fordern.

Bendixen und Kahrmann (www.Rudolf-Arnheim-Institut.de) stellen die Dominanz der verbal-logischen Erziehung unseres Schul- und Bildungssystems in Frage und fordern eine Erlebnispädagogik, die vorwiegend bildhaft, gefühlsorientiert und vernetzend erlebt wird. Eine so verstandene „Schule der Sinne“ erfordert intensives Naturerleben, Zurückgehen zu den Ursprüngen, Verzahnung von Theorie und Praxis und die gemeinsame Arbeit. Der notwendige Kontakt der Sinneserlebnisse zueinander bedeutet, dass Seh-, Hör-, Riech- und Schmeckerlebnisse sowie Körper-(Bewegungs-)Erlebnisse im Zusammenhang angeboten werden müssen.

Schon die Philosophen der Aufklärung, besonders der Engländer John Locke (1632-1704), haben die Bedeutung einer gründlichen und bewussten Wahrnehmung mit dem Leitsatz "Nihil est in intellectu, quod not fuerit primus in sensu" (nichts ist im Verstand, das nicht zuvor in den Sinnen war) hervorgehoben.

2.2.4 Vermitteln zwischen städtischer und ländlicher Bevölkerung

Die Zahl der landwirtschaftlichen Betriebe ist in 50 Jahren um etwa eine Million zurückgegangen (s.o.). Entsprechend drastisch ist der Rückgang der landwirtschaftlichen Bevölkerung. In diesem Zeitraum hat sich die landwirtschaftliche Lebenswelt sehr gewandelt. Sie ist heute von Technisierung, extrem hoher Arbeitsbelastung, einem enormen wirtschaftlichen Druck und nicht selten auch von Vereinsamung geprägt.

Die städtische Bevölkerung hat wenig Kenntnisse über diese Lebenswelt, ebenso wie umgekehrt die Vorstellungen der bäuerlichen Bevölkerung von der städtischen oft auch sehr vereinfacht sind (Ipsen 1995, S. 23-41). LandwirtInnen sehen sich einer anonymen Masse von KonsumentInnen gegenüber und fühlen sich gesellschaftlich marginalisiert (Pongratz 1992, S. 257), während die StadtbewohnerInnen ihrerseits auch ein sehr unvollständiges Bild von der landwirtschaftlichen Bevölkerung haben. Ernst Ulrich von Weizsäcker spricht von einer „Stadt-Land-Krise“. Die StadtbewohnerInnen wünschen und verbrauchen bestimmte Leistungen von der Landwirtschaft, gleichzeitig fehle ihnen aber das Verständnis (Dirscherl 1995, S. 103). Der ISBH trägt zum notwendigen Austausch dieser beiden Seiten bei.

2.3 Tätigkeiten auf dem Internationalen Schulbauernhof Hardeggen-Hevensen

In kleinen betreuten Gruppen können die SchülerInnen eigenverantwortlich praktische Tätigkeiten übernehmen, die so dimensioniert sind, dass die Arbeitsaufträge auch abgeschlossen werden können und auf das jeweilige Alter der SchülerInnen abgestimmt sind. Es stellen sich Erfolgserlebnisse und

das berechnigte Gefühl von Kompetenz ein, was sich direkt auf das Selbstvertrauen und die Motivation der SchülerInnen auswirkt.

2.3.1 Landwirtschaftliche Arbeiten

2.3.1.1 Versorgung der Tiere

Die Tierhaltung ist auf einem Schulbauernhof unverzichtbar, da sie eine sehr starke emotionale Beziehung und Verantwortungsgefühl bei den SchülerInnen weckt. Der Umgang mit Tieren, die in der Regel zunächst Angst oder zumindest Fremdheit einflößen, kann deutlich das Selbstvertrauen erhöhen. Die Viehhaltung bietet zahlreiche ganzjährige Arbeits- und Beobachtungsmöglichkeiten. Die klassischen Tätigkeiten sind das Füttern, Pflegen, Einstreuen und Ausmisten. Aber auch die Grünfütterbergung im Sommer oder das Herstellen von Futtermischungen gehört zur regelmäßigen Arbeit.

Während des Aufenthalts können wichtige ethische Fragen aufkommen und bearbeitet werden, wie z.B. der Unterschied zwischen Streicheltier und Nutztier, Schlachtung und Tod, Fleischkonsum, aber auch Geburt und Sexualität.

2.3.1.2 Feld- und Gartenarbeit

Je nach Jahreszeit und Produktion fallen hier sehr unterschiedliche Arbeiten an, die zur Versorgung von Mensch und Tier notwendig sind. Dazu zählen Futterrüben und Kartoffeln hacken, Getreide ernten und weiter verarbeiten, Stroh bergen, Silage- und Heubergung, Bäume schneiden, Obst und Gemüse ernten, Pflanzen, Ansäen und Jäten, Bewässern, Kompost umsetzen u.a..

2.3.1.3 Handwerk und Reparaturen

Landwirtschaftliche Arbeit besteht sowohl aus produktiver Arbeit als auch aus reproduktiver Arbeit. Neben landschaftserhaltenden Maßnahmen gehört dazu in hohem Maße auch handwerkliches Arbeiten. Dieses umfasst den Bereich der Wartung von Maschinen und Gerätschaften (Pflug, Schlepper) und der Pflege von Hecken, Zäunen und Gräben. Zusätzlich zählen aber auch kleine Baumaßnahmen zu diesem Bereich. So ist geplant, mit den SchülerInnen einen Lehmofen zu bauen und Solarduschen oder Lehmwände zu errichten. Auch der Bau von Reisigbesen, Nistkästen, Bienenkörben, Sonnenkochen oder dergleichen ist vorgesehen.

2.3.1.4 Wald- und Forstarbeit

Die SchülerInnen können neben der Landwirtschaft auch im Bereich Forstwirtschaft am Umbau zu einem standortgerechten Wirtschaftswald mitarbeiten. Durch den Einsatz von Rückepferden kann eine Technik der Holzernte demonstriert werden, die heute nur noch vereinzelt eingesetzt wird. Eine Nutzung der heimischen Hölzer als Bau- und Werkstoff, aber auch als Energiequelle, die sich in ihrer Klimawirksamkeit CO₂-neutral verhält, wird im Zentrum der Aktivitäten stehen. So wird die Energiewirtschaft, die in der Landwirtschaft zunehmend an Bedeutung gewinnt, in die pädagogische Arbeit einbezogen.

2.3.2 Kulturlandschaftspflege

Auf dem ISBH wird die Kulturlandschaftspflege einen nicht unerheblichen Teil der praktischen Arbeit der SchülerInnen ausmachen. Das Institut für allgemeine und angewandte Ökologie e. V. verfügt hier über langjährige Praxis und Erfahrungen, die in diesen Bereich einfließen werden. Bestehende institutseigene Flächen werden für die pädagogische Arbeit zur Verfügung stehen. Landschaftspflege ist in den vergangenen Jahren zu einer nennenswerten Tätigkeit der Landwirtschaft geworden. Die konkrete Arbeit in diesem Bereich wird vor allem die Anlage und Pflege verschiedener Landschaftselemente umfassen so wie das Pflanzen von Hecken und Feldgehölzen, die Pflege von Feuchtwiesen und Magerrasen und das Mähen von Grünflächen und Pflegearbeiten an Gewässerufnern.

2.3.3 Lebensmittelverarbeitung

Ein Kernbereich innerhalb der „Biografie der Lebensmittel“ ist die Lebensmittelverarbeitung. Parallel zur starken Ausbreitung industrieller Fertigprodukte ist die hauseigene Konservierung von Lebensmitteln sozusagen aus der Mode gekommen. Erst durch die Mitarbeit in diesem Bereich können SchülerInnen begreifen, dass Lebensmittelherstellung wesentlich mehr umfasst als landwirtschaftliche Produktion.

2.3.3.5 Milchverarbeitung

Die zur Verfügung stehende Milch von Ziegen wird zu Butter, Joghurt, Quark und Käse weiter verarbeitet. Unter professioneller Anleitung werden die SchülerInnen alle Arbeitsschritte der Käseherstellung erleben (Erhitzen, Lab zusetzen, Käsebruch). Vor allem auch bei der Käsepflege werden sie in die notwendige regelmäßige Arbeit eingeführt, um zu erfahren, dass auch die fachgerechte Lagerung eines Lebensmittels von hoher Bedeutung beim Verarbeitungsprozess ist.

Die gemeinsame Herstellung von Frischkäse, Quark und Joghurt dient der unmittelbaren Versorgung der eigenen Lerngruppe.

2.3.3.6 Getreideverarbeitung

Brot hat in Deutschland im internationalen Vergleich eine außerordentlich hohe Bedeutung. Daher spielt der gesamte Weg der Getreideverarbeitung auf dem ISBH eine sehr große Rolle. Sowohl bei ihrer eigenen Ernährung wie auch bei der Fütterung der Tiere werden die SchülerInnen die Getreideverarbeitung kennen lernen.

In der Küche sind insbesondere folgende Tätigkeiten durchzuführen: Getreide mahlen, Brot backen (Bioland Hofbäckerei) , Körner quetschen, Getreide keimen und einweichen, kochen und Kuchen backen.

2.3.3.7 Konservieren

Nahrungsmittel können auf vielfältige Weise für den späteren Verzehr konserviert werden. Einige Beispiele sind das milchsäure Vergären von Gemüse, das Einkellern von Kartoffeln und Möhren, Eier einlegen, Früchte einkochen, Marmelade herstellen oder das Räuchern von Fleisch. Auf der Hofstelle sind die dafür erforderlichen Räumlichkeiten (Keller, Räucherammer u.a.) vorhanden.

2.3.3.8 Küche

In der Küche wird das Essen für alle BesucherInnen unter Beteiligung der SchülerInnen zubereitet, wobei sowohl regionale wie auch internationale Rezepte ausprobiert werden. Dabei wird angestrebt, auf dem Schulbauernhof nach den Grundsätzen der Vollwert-Ernährung zu kochen. Die 12 Grundsätze dieser Ernährung berücksichtigen Ansprüche an Gesundheitsverträglichkeit, Umweltverträglichkeit und Sozialverträglichkeit. Die wesentlichen Kennzeichen dieser Ernährung sind die Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel mit einem geringen Verarbeitungsgrad, ein reichlicher Verzehr unerhitzter Frischkost, wenig Fett und Süßungsmittel sowie die Vermeidung von Zusatzstoffen. Außerdem sollten gentechnisch veränderte Lebensmittel ausgeschlossen sein. Schließlich wird die ausschließliche Verwendung von Erzeugnissen aus anerkannt ökologischem Landbau empfohlen. Weitere wichtige Kriterien sind die Bevorzugung von unverpackten Lebensmitteln und Produkten aus fairem Handel.

Außerdem wird ein möglichst hoher Selbstversorgungsgrad durch die Produkte des Schulbauernhofes angestrebt. Ein Aspekt bei dieser praktischen Arbeit ist es, den SchülerInnen die hohe Bedeutung der Regionalität von Lebensmitteln und damit der Saisonalität von Obst und Gemüse zu vermitteln. Dabei ist es wichtig, dass sie erfahren, dass auch heimisches Obst und Gemüse äußerst vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten bieten.

2.3.4 Medienwerkstatt

Es ist vorgesehen, dass die SchülerInnen während ihres Aufenthaltes sich mit den vorhandenen Medien in ihrer Beobachtung und Wahrnehmung schulen. So werden sie die Möglichkeit haben, mit Tonband, Foto- und Video-Kamera zu arbeiten, um Naturbeobachtungen in der Agrarlandschaft durchzuführen. Auch kreative Arbeiten mit Mitteln der EDV sind Bestandteil der Medienwerkstatt.

2.3.5 Agrarökologisches Labor

Der ISBH wird als zusätzliches Angebot über eine Laborausstattung verfügen. Dieses Angebot soll den SchülerInnen dazu dienen, biologische Grundlagen im Zusammenhang mit der landwirtschaftlichen Produktion auf eigene Faust zu erforschen.

So können Fragen zur Kompostqualität und Lebensmittelqualität mithilfe einer Laborgrundausrüstung erforscht werden. Bodenleben und die Pflanzenwelt können unter dem Mikroskop oder dem Binokular erlebt werden. Die Vitalität und Beschaffenheit des Bodens kann mithilfe der Spatendiagnose untersucht werden.

2.4 Lernorteverbund und Exkursionen

Die Arbeit des ISBH wird durch einen Lernorteverbund mit verschiedenen Betrieben aus der Region ergänzt (s.o.). So ist es den InitiatorInnen des ISBH gelungen, eine verbindliche Kooperation mit 13 landwirtschaftlichen Betrieben in der nahen Umgebung aufzubauen. Dieses Kooperationsnetz ermöglicht den SchülerInnen, landwirtschaftliche Betriebszweige kennen zu lernen, die auf dem Schulbauernhof selbst nicht vorhanden sind. Die Kooperationsbetriebe haben sehr unterschiedliche Betriebschwerpunkte. Ihre Bandbreite reicht von einer Freilandgeflügelhaltung mit hundertprozentiger Direktvermarktung, über einen mittleren Familienbetrieb, der auf ökologischen Landbau umgestellt hat, bis zu einem spezialisierten großen Ackerbaubetrieb.

Durch bestehende Windkraftanlagen auf einem dieser Betriebe kann auch das Thema „Erneuerbare Energien“ (Sonne, Wind, Wasser, Biogas, Biomasse) und das Erschließen neuer Betätigungsfelder für die Landwirtschaft thematisiert werden (vgl. auch Kapitel 2.4.1.4). Diese Diversität der Kooperationsbetriebe wird direkt in das Programm des ISBH eingebunden. Betreut durch die jeweiligen BetriebsleiterInnen werden die SchülerInnen in Kleingruppen auf diesen Betrieben altersgerecht mitarbeiten und die dortigen aktuellen Arbeitsabläufe kennen lernen. (Näheres dazu siehe Kapitel 3.3.3)

Ergänzend zu dem pädagogischen Programm auf dem Schulbauernhof und auf den Kooperationshöfen werden Exkursionen durchgeführt zu Lebensmittel verarbeitenden Betrieben, wie z.B. Mühlen und Bäckereien, Metzgereien, Mostereien, Großküchen-Belieferern, Supermärkten und Direktvermarktern.

Weitere Landnutzungskonzepte, wie z. B. im Forschungsprojekt „Hutelandschaftspflege und Artenschutz mit großen Weidetieren im Naturpark Solling-Vogler“ veranschaulicht, oder der Vertragsnaturschutz durch extensive Schafbeweidung bzw. durch Harzer Rotes Höhenvieh bieten weitere Möglichkeiten die Themen „Nahrungsmittelproduktion, Erhaltung der Landschaft und Bewahrung alter Haustierrassen“ zu vertiefen.

2.5 Zielgruppen

2.5.1 Kinder und Jugendliche

Das Angebot des Schulbauernhofs richtet sich primär an Schülerinnen jeglicher Altersstufen sowie an Kinder und Jugendliche im Allgemeinen

- Klassenfahrten (1. bis 13. Klasse)
- Lern- und Freizeitangebote für Schulen aus der Region im Rahmen einer Ganztagsbetreuung
- Tagesausflüge/Exkursionen für Schulklassen, Kindergärten und Kindertagesstätten aus der Region
- Seminare, Workshops, Jugendfreizeiten für Landjugendgruppen, Jugendverbände der Gewerkschaften, Kirchen usw.

2.5.2 Erwachsene

Fachpublikum: LandwirtInnen, Haus- und Landfrauenvereine, VertreterInnen des Lebensmittel verarbeitenden Handwerks, BerufsschülerInnen aus diesem Sektor

MultiplikatorInnen: LehrerInnen, ReferentInnen der Erwachsenenbildung und der Verbraucheraufklärung

Neben diesem Schwerpunkt bietet der Schulbauernhof in seiner Funktion als regionale Begegnungsstätte Besichtigungen und ergänzende Angebote für die Erwachsenenbildung in der Region. So sollen beispielsweise kirchliche Gruppen, SeniorInnengruppen, Umweltverbände, örtliche Vereine, Naherholungssuchende und AgrotouristInnen angesprochen werden.

2.6 Agrotourismus und Naherholung

Durch eine Bündelung von attraktiven Angeboten am ISBH kann die Einrichtung den neuen Trend zum Agrotourismus nutzen und sich zu einem beliebten Ausflugsziel in der Region entwickeln.

So ist vorgesehen, am ISBH ein Hofcafé einzurichten. Dieser Service soll einerseits eine Ergänzung des Angebots für die BesucherInnen des Schulbauernhofs bieten, gleichzeitig stellt ein Hofcafé in der Ortschaft Hevensen und der näheren Umgebung ein neues gastronomisches Angebot dar und kann somit auch für die Bevölkerung eine wichtige Bereicherung darstellen. Im Hofcafé können sich sowohl

TouristInnen, die Bevölkerung als auch die BesucherInnen des Schulbauernhofs begegnen. Es werden Kuchen und Gebäck nach regionalen und internationalen Rezepten aus eigener Herstellung angeboten.

2.7 Mitmach-Aktionen

An Wochenenden können die Aktivitäten des Schulbauernhofs, wie Getreide mahlen, Buttern, Äpfel keltern usw., als Mitmach-Aktionen angeboten werden.

Der Ausflug zum ISBH wird dann zum Erfolg, wenn allen Altersgruppen ein authentisches Vergnügen angeboten wird. Ein Erlebnis-Spielplatz im Heu bietet nicht nur den „Kleinen“ Spaß beim Austoben.

3 Landwirtschaftliche Konzeption

3.1 Standort des Internationalen Schulbauernhofs Hardeggen-Hevensen

Der Ort Hevensen ist durch die Landwirtschaft (Siedlungsstruktur und Bausubstanz) noch sehr stark geprägt und in ein Umfeld aus Äckern und Grünland eingebettet.

Das Anwesen des Schulbauernhofes besteht aus einem regionaltypischen Dreiseithof. Das Wohngebäude aus dem 17. Jahrhundert steht unter Denkmalschutz und ist in Fachwerk-Bauweise errichtet worden. Die Wirtschaftsgebäude sind nach einem Brand in den 20er-Jahren in charakteristischer Ziegelstein-Technik wieder aufgebaut worden.

Die Lage der Hofstelle bietet direkten Zugang zu den Wirtschaftsflächen des Betriebes und kann somit als ideal für den Betrieb eines Schulbauernhofes angesehen werden.

Auf den landwirtschaftlichen Nutzflächen und auf der ca. 5.000 m² großen Hofstelle wird die landwirtschaftliche Produktion, die Tierhaltung und die Weiterverarbeitung ausgewählter Produkte stattfinden. Im dazugehörigen Wohnhaus werden die Zimmer für Übernachtung, die Gruppen- und Arbeitsräume, die sanitären Einrichtungen, die Verwaltungsräume und eine Bücherei untergebracht.

3.2 Betriebsplanung

Auf der Grundlage des Bestandes wurde die landwirtschaftliche Betriebsplanung sowie die räumliche Nutzung der Wirtschaftsgebäude von MitarbeiterInnen der Landwirtschaftskammer Hannover erarbeitet.

Die Betriebsplanung ist in zwei Aufbauphasen unterteilt, wobei die 1. Phase die Startsituation wiedergibt, und die 2. Phase ca. 2 Jahre nach Bestehen des Schulbauernhofes verwirklicht sein wird. Angestrebt wird eine möglichst weitgehende Selbstversorgung der Gäste mit Grundnahrungsmitteln. Aus pädagogischen Gründen ist die Einführung eines vielgestaltigen Tierbestandes vorgesehen.

Die Bewirtschaftung der Hofstelle wird nach den Verordnungen EWG Nr. 2092/91 (ökologischer Landbau und Kennzeichnung) und Nr. 1804/99 (ökologische Tierhaltung) erfolgen.

Ziel in der Phase 1 ist es, auf der vorhandenen Hofstelle die Produktion eines vielfältigen landwirtschaftlichen Gemischtbetriebes zu etablieren, mit der Einführung verschiedener Zweige der Nutztierhaltung, einer Grünlandwirtschaft und in geringem Umfang des Ackerbaus. Zeitgleich wird der Schul- und Besuchsbetrieb in dieser Phase aufgebaut, und es werden notwendige bauliche Veränderungen vorgenommen.

In der Tierhaltung werden in Phase 1 folgende landwirtschaftliche Betriebszweige eingeführt werden:

- 5 Mutterkühe mit Nachzucht
- 10 Zuchtsauen mit Nachwuchs
- 10 Mastschweine
- 35 Ziegen
- 25 Schafe
- 150 Legehennen

Die Tierarten wurden besonders unter dem Aspekt der Eignung für die pädagogische Arbeit mit Kindern und Jugendlichen ausgewählt. Dabei steht sowohl der Anspruch im Vordergrund, die Produktion und damit die Arbeitsabläufe möglichst abwechslungsreich zu gestalten als auch eine breite Produktpalette auf dem Schulbauernhof zu erzeugen.

In Phase 2 wird die bestehende Produktion ausgeweitet. Es ist vorgesehen, die Betriebsfläche von 32 auf 52 Hektar auszudehnen. Hier wird es sich vor allem um die Ausweitung der Ackerflächen handeln. Der Tierbestand wird um 5 Mutterkühe und 15 Ziegen erweitert.

Durch Eigentumsflächen des Instituts für allgemeine und angewandte Ökologie e. V. (11,5 ha) sowie durch die bereits verabredete Zupacht weiterer Flächen von ortsansässigen Landwirten und der Realgemeinde stehen derzeit die Bewirtschaftungsflächen der 1. Aufbauphase zur Verfügung. Zur Verwirklichung der 2. Phase sind von einem kooperierenden Landwirt ortsnahe Anbauflächen in Aussicht gestellt worden. Darüber hinaus wurden entsprechende Anträge zur Landanpacht bei den Kirchenvorständen in der Region gestellt.

3.3 Kooperationsbetriebe und deren Betriebsspiegel

Das bereits bestehende Kooperationsnetz von landwirtschaftlichen Betrieben aus der Umgebung von Hevensen wird laufend ausgebaut. Auf diesen Kooperationshöfen besteht die Möglichkeit, sowohl hoch mechanisierte Produktionsverfahren auf konventionell bewirtschafteten Höfen kennen zu lernen als auch Ökobetriebe mit Direktvermarktung zu erleben.

Diese Vielfalt an landwirtschaftlichen Produktionsverfahren vermittelt den Gästen des Schulbauernhofs einen Einblick in aktuelle Wirtschaftsweisen der Landwirtschaft.

Da mit den Kooperationsbetrieben des ISBH vereinbart worden ist, dass die SchülerInnen in kleinen betreuten Gruppen auf den Hofstellen mitarbeiten werden, ermöglichen diese Tätigkeiten gleichzeitig einen Einblick in die Lebensweise der ländlichen Bevölkerung. Zur Veranschaulichung des bestehenden Kooperationsnetzes sind im Folgenden die Betriebszweige der Kooperationsbetriebe beschrieben.

Ackerbaubetriebe

- KWS Kloostergut Wiebrechtshausen ist ein spezialisierter Ackerbaubetrieb, der nach den Anbau Richtlinien des Naturlandverbandes wirtschaftet, Schwerpunkte Getreide- und Kartoffelanbau, Kartoffeldirektvermarktung im Aufbau
- Rittergut Wolbrechtshausen ebenfalls spezialisierter Ackerbaubetrieb mit 300 ha sowie 300 ha Forstwirtschaft
- Betrieb Mennerich, Hardeggen, 130 ha Marktfruchtanbau (Raps, Rüben, Getreide)
- Betrieb Schnelle, Hevensen, 64 ha Ackerbau
- Gärtnerei Lichtenborner Kräuter, Lichtenborn, Anbau von 150 verschiedenen Kräutersorten (ausdauernde und winterharte Kräuter) nach den Richtlinien des Bioland-Anbauverbandes, in 2004 geplante Erweiterung auf bis zu 250 Kräutersorten, 0,7 ha Wirtschaftsfläche, Foliengewächshaus

Gemischtbetriebe:

- Betriebsgemeinschaft Ahrhaus, Hardeggen, etwa 200 ha klassischer Marktfruchtanbau (Raps, Weizen, Gerste) mit Futteranbau, 100 ha Grünland, Tierbestand: 140 Milchkühe im Boxenlaufstall sowie 150 Rinder
- Keese's Bauernhof, Grossenrode, 50 ha, Ackerbau, Tierhaltung in geringem Umfang (6 Schweine, 2 Kühe, 2 Rinder, 3 Ponys), umfangreiche hofeigene Verarbeitung und Direktvermarktung, Streuobstwiese
- Betrieb Korengel, Hardeggen, 30 ha, Grünland, kleine Mutterkuhherde, 100 Mastschweine, 1000 Legehühner, Schwerpunkt saisonale Geflügelhaltung (Gänse, Puten, Enten, Hähnchen), umfangreiche hofeigene Verarbeitung, 17 Reitpferde, Kaninchen
- Betrieb Ropeter, Hevensen, 87 ha Marktfruchtanbau, 32 ha Grünland, 20 Mutterkühe, 20 Rinder und Bullenzucht, 15 Mastschweine, 3 Pferde und 2 Ponys
- Betrieb Hartmann, Hardeggen, 55 ha Marktfruchtanbau, 10 ha Grünland, 15 ha Sonderkulturen (Beerenobst), Direktvermarktung, 2 Pferde
- GbR Erle, GbR Endiero, Gladebeck, 230 ha Marktfruchtanbau, 30 ha Grünland, 80-100 Milchkühe, 1800 Mastschweine
- Betrieb Spangenberg, 70 ha Marktfruchtanbau, 40 ha Grünland, 50 Milchkühe mit Nachzucht, 2 Pferde, Streuobstwiese
- Eichelberghof, Espol, 35 ha Ackerbau mit Getreide, Hülsenfrüchten, Kartoffeln und Klee gras, 27 ha Grünland, 20 Mutterkühe mit Nachzucht im Tretmiststall, 6-10 Schweine, 2 Pferde, hofeigene Bäckerei und Hofladen

3.4 Vermarktung der produzierten Lebensmittel

Es ist geplant, dass der Absatz der auf dem ISBH erzeugten Produkte über verschiedene parallele Vermarktungsschienen erfolgt.

Aufgrund der Verknüpfung mit der pädagogischen Arbeit ist dabei der Eigenverbrauch für die Verpflegung von herausragender Bedeutung. Dieser Eigenverbrauch ist vor allem für die Produkte aus dem Gartenbau, der Käseerei (Frischkäse, Joghurt) und der Bäckerei interessant.

Für die Produktion von Fleisch und ab Phase 2 auch von Marktfrüchten (Getreide und Hackfrüchte) ist die Erschließung zusätzlicher Vermarktungswege erforderlich. Hierfür ist eine Kombination aus dem

Absatz an kooperierende, regionale Biobetriebe, einer Ab-Hof-Vermarktung (Errichtung eines Hofladens) und des Verkaufs an den regionalen Großhandel und Erzeugergemeinschaften vorgesehen.

Genauso wird der Schulbauernhof seinen Lebensmittelbedarf an nicht selbst produzierten Erzeugnissen in der Region decken. Diese Wechselbeziehungen führen zu einer Belebung des regionalen Lebensmittelmarktes.

4 Internationale Begegnungen

Der ISBH möchte neben seinen umfassenden Funktionen im Bereich nachhaltiger Bildung ein Ort der Begegnung von Jugendlichen unterschiedlicher Nationalitäten sein. Damit möchten die InitiatorInnen unmittelbar zur Verständigung zwischen Menschen verschiedener Nationalitäten und ethnischer Gruppen beitragen. Der ISBH möchte sich damit den Erfordernissen stellen, die sich aus gesellschaftlichen Veränderungen - wie der Globalisierung im kulturellen und wirtschaftlichen Sektor und der multiethnischen Zusammensetzung der Bevölkerung besonders in Ballungsräumen - ergeben. So unterliegt besonders die Jugendkultur einer starken Internationalisierung und Globalisierung nicht zuletzt durch den Einfluss der Medien.

Der fortschreitende Prozess der Globalisierung erfordert eine Ausweitung internationaler Kontakte, um Jugendlichen Möglichkeiten zu bieten, persönlich Menschen aus anderen Kulturen kennen zu lernen. „Eine differenzierte Kenntnis und Akzeptanz anderer Lebensweisen und kultureller Identitäten kann auch bei Jugendlichen nicht vorausgesetzt werden, darum finden sich ähnliche Voreingenommenheiten.“ (Kultusministerkonferenz 1997). In den Bereichen Kultur und Sport bestehen traditionelle und sehr erfolgreiche Programme und Einrichtungen, die entsprechende Kommunikationsplattformen für Jugendliche fördern.

Neben den globalen, kulturellen Veränderungen präsentiert sich unsere heutige Gesellschaft als ein Nebeneinander verschiedener ethnischer Gruppen. In modernen Gesellschaften leben Menschen verschiedener Sprache, Tradition, Religion, Wertvorstellung, Erziehung, Bildung und Lebensstil zusammen. Diese multikulturelle Gesellschaft zielt auf eine Sozialordnung, die auf Toleranz und wechselseitige Anerkennung der verschiedenen kulturellen Erfahrungen beruht. Die Realität einer multiethnischen Zusammensetzung an Schulen stellt neue Anforderungen an Lernprozesse. Der ISBH hat bewusst diesen Kontext aufgegriffen und möchte sich diesen Anforderungen stellen.

Durch Angebote des Interkulturellen oder Globalen Lernens bietet der ISBH Lehrkräften und SchülerInnen die Möglichkeit, sich mit dieser Realität auseinanderzusetzen. Interkulturelle Bildung bedeutet die Entwicklung von Einstellungen und Verhaltensweisen, die dem ethischen Grundsatz der Humanität, den Prinzipien von Freiheit und Verantwortung, Solidarität und Völkerverständigung, Demokratie und Toleranz entsprechen. Basis des Interkulturellen Lernens ist es, dass Jugendliche sich ihrer jeweiligen Kultur, ihrer Sozialisation und Lebenszusammenhänge bewusst werden, über ihren eigenen Standpunkt reflektieren und lernen, das Anderssein zu respektieren (Kultusministerkonferenz 1997).

Indem Interkulturelles und Globales Lernen ermöglicht, sich auf Neues oder Ungewohntes einzulassen, bietet es gleichzeitig eine Chance für ein gemeinsames Lernen voneinander. So soll Globales Lernen dazu beitragen, dass SchülerInnen Handlungs- und Sozialkompetenz für den Alltag erwerben.

Eine breite Auswahl an Themen bietet sich für Globales Lernen an (Günhan 2003):

- Umgang mit Informationsflut und neuen Medien (Erweiterung der Kommunikations- und Teamfähigkeit)
- Sensibilisierung für Fragen der Ökologie, der Ökonomie und sozialer Gerechtigkeit
- volkswirtschaftliche Bedeutung der Produkte für das Herstellerland
- gesundheitliche, ökologische und ökonomische Folgen der Produktionsbedingungen
- Menschenrechtsverletzungen und Kinderarbeit
- unterschiedliche Arbeits- und Lebensbedingungen der ProduzentInnen
- Abbau und Produktion der zu behandelnden Rohstoffe, Zwischen- und Endprodukte
- weltweite Kommunikation und Warenhandel

Der ISBH will mit seinem Angebot Raum schaffen für persönliche Begegnungen und Verständigung zwischen Jugendlichen aus unterschiedlichen Nationen. Gerade das gemeinsame Arbeiten, Erleben und Wohnen bildet einen idealen Rahmen, persönliche Kontakte aufzubauen. Als Begegnungsstätte einen Schulbauernhof zu wählen, auf dem der elementare Vorgang der Nahrungsmittelproduktion gemeinsam erlebt und praktiziert wird, ist bundesweit die erste Initiative dieser Art. Konzeptionelles Ziel des Schulbauernhofs ist es, landläufigen Vorurteilen entgegen zu wirken und statt dessen den Jugendlichen die Möglichkeit zu geben, ein aus persönlicher Erfahrung begründetes, differenziertes, von Toleranz und Akzeptanz geprägtes Bild von ausländischen AltersgenossInnen entwickeln zu können.

Es ist vorgesehen, Jugendliche aus dem benachbarten Ausland, aber auch aus Übersee mit deutschen Jugendlichen in Arbeits- und Projektgruppen unter pädagogischer Anleitung zusammen zu führen. Auf diesem Gebiet hat das Institut für allgemeine und angewandte Ökologie e.V. bereits diverse Erfahrungen in Jugendaustauschprojekten gesammelt.

Literatur

- Agrarbericht der Bundesregierung (1990): Agrar- und ernährungspolitischer Bericht der Bundesregierung, Bonn: Dr. Heger
- Bendixen, P. und K. - O. Kahrman : Die Schule der Sinne, integrative ästhetische Bildung als Weg zu einer pädagogischen Erneuerung, www.Rudolf-Arnheim-Institut.de
- Bildungskommission NRW, Hrsg. (1995): Zukunft der Bildung - Schule der Zukunft, Neuwied-Kriftel-Berlin: Luchterhandverlag
- BUND und Miserior, Hrsg. (1996): Zukunftsfähiges Deutschland: Ein Beitrag zu einer global nachhaltigen Entwicklung, Basel: Birkhäuser, S. 102 ff.
- Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (2001): Agrarbericht der Bundesregierung, Agrar- und ernährungspolitischer Bericht der Bundesregierung, Berlin, MuK. Medien und Kommunikations GmbH
- Bund-Länder-Kommission für Bildungsplanung und Forschungsförderung (1998): „Programm 21“, Orientierungsrahmen "Bildung für eine nachhaltige Entwicklung", BLK Schriftenreihe Heft 72, www.blk21.de
- Dirscherl, C. (1995): Die Entdeckung der Landwirtschaft in der Stadt hat längst begonnen: Die Stadt-Land-Partnerschaft im Evangelischen Bauernwerk in: Thomas, F.; M. Schneider und J. Kraus, Hrsg.: Kommunen entdecken die Landwirtschaft, Heidelberg: C.F. Müller Verlag, S. 103
- Gerndt, H. (1999): Naturmythen, Traditionales Naturverständnis und modernes Umweltbewußtsein in: Brednich, R. W.; A. Schneider und U. Werner, Hrsg.: Natur – Kultur, Volkskundliche Perspektiven auf Mensch und Umwelt, Münster: Waxmann, S. 61
- Günhan, H. (2003): Globales Lernen, www.guenhan.de/GlobLern.htm
- Hedewig, R. (2000): Wie erleben Kinder Tiere? Einführung in die Thematik in: Simantke, C. und D. W. Fölsch, Hrsg.: Pädagogische Zugänge zum Mensch-Nutztier-Verhältnis, Kassel: GhK Kassel/Witzenhausen, S. 4
- Ipsen, D. (1995): Das Verhältnis von Stadt und Land im historischen Wandel in: Thomas, F. ; M. Schneider und J. Kraus, Hrsg.: Kommunen entdecken die Landwirtschaft, Heidelberg: C.F. Müller Verlag, S. 23-41
- Knauer, N. (1993): Ökologie und Landwirtschaft, Situation - Konflikte - Lösungen, Stuttgart: Ulmer Kultusministerkonferenz (1997): Interkulturelle Bildung und Erziehung in der Schule, Empfehlung der Kultusminister-Konferenz, www.NIBIS.de
- Meier-Ploeger, A. (2001): Warum Sinnesschulung von Kindern und Jugendlichen. Ökologie und Landbau 120, 4/2001, S. 20-22
- Meier-Ploeger, A. (1991): Welche Anforderungen stellen Verbraucher an die Qualität von Lebensmitteln? in Meier-Ploeger, A. und H. Vogtmann, Hrsg.: Lebensmittelqualität – ganzheitliche Methoden und Konzepte, Karlsruhe: C.F. Müller Verlag
- Pongratz, H. (1992): Die Bauern und der ökologische Diskurs, München: Profil Verlag
- Schneider, M. (2000): Mythen der Landwirtschaft: Fakten gegen Vorurteile, Irrtümer und Unwissen, Bad Dürkheim: Stiftung Ökologie und Landbau
- Stiftung Ökologie und Landbau, UGB, Hrsg. (2001): Vollwert-Ernährung und Öko-Landbau, Ökologische Konzepte Nr. 89, Königsstein: Niederland
- Thomas, F.; M. Schneider und J. Kraus, Hrsg. (1995): Kommunen entdecken die Landwirtschaft, Heidelberg: C. F. Müller Verlag
- van der Ploeg, J. D. (1995): Styles of Farming: an Introductory Note on Concepts and Methodology. In: ders. Hrsg., Born from within, Assen, The Netherlands: Van Gorcum, S. 7-31
- von Koerber, Karl; T. Männle und C. Leitzmann (1999): Vollwert-Ernährung: Konzeption einer zeitgemäßen Ernährungsweise, Heidelberg: Haug