

Lehrkräftefortbildung

„Lebensmittel wertschätzen vom Acker bis zum Teller – Einblicke in die regionale Landwirtschaft“



Acht Lehrerinnen aus verschiedenen Schulen in den Landkreisen Lörrach und Waldshut haben sich auf dem Seebodenhof in Efringen-Kirchen über die heimische Produktion von Lebensmitteln informiert. Als Erfahrung nehmen sie mit, wie sie den außerschulischen Lernort Bauernhof als praktische Bereicherung in ihren Unterricht einbauen können. Auch welche fachlich-fundierten Lehr- und Lernmaterialien sie für Themen rund um die Landwirtschaft und Lebensmittel nutzen können und wie sie Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE), sowie Verbraucherbildung ihren Schüler/innen (be)greifbar vermitteln können.

Die Fortbildung der Zentralen Koordination Lernort Bauernhof in Baden-Württemberg (www.lob-bw.de) fand in Kooperation mit dem Fachbereich Landwirtschaft & Naturschutz statt.

Ann-Kathrin Schmider, Referentin bei der Zentralen Koordination Lernort Bauernhof in Baden-Württemberg stellte den Bezug zum Lehrplan sehr praxisnah her. Unter dem Motto „Regional und Saisonal – Günstig & Gut?“ bekamen die Lehrkräfte die Aufgabe, in der Gruppe zu diskutieren warum die einheimischen Erdbeeren teurer sind als die - stellvertretend für nicht heimische - marokkanischen. Als Ergebnis stand schnell fest, dass es hauptsächlich an den hohen Lohnkosten und den Qualitätsstandards in Deutschland liegt.

Für Kinder im Grundschulalter sei der direkte Kontakt zu den Tieren besonders wichtig, erklärte Christine Kaufmann, Bäuerin auf dem Seebodenhof. Am außerschulischen Lernort Bauernhof werden einfach alle Sinne der Kinder und Jugendlichen angesprochen, was zu einem leichteren Lernen und Steigerung der Motivation maßgeblich beiträgt. Deshalb gab es für die interessierten Lehrkräfte eine Hofführung mit Vorstellung der am Hof stattfindenden Lernort Bauernhof-Angebote und Streichelmöglichkeiten bei den Kälbern, Schweinen und Ziegen.

Zeller, 04.07.2023