

Mit allen Sinnen erleben



Augen zumachen, alle am Seil festhalten und langsam hintereinander in den Kuhstall tippeln. „Jetzt atmet mal tief ein und achtet auf die Geräusche hier drin“, sagt Maria Barth zu den zwölf Kindern, die das Ferienprogramm bei ihr auf dem Grasweger-Hof bei Albaching besuchen. „Und jetzt Augen auf!“ – Die Kinder staunen und gehen neugierig aber mit Respekt ein paar Schritte näher zu den Kühen. Für ihre Meisterprüfung zur Hauswirtschaftsmeisterin hat sich Maria Barth etwas ganz Besonderes überlegt ...

Neben dem Haushalt, einem Hof mit 70 Milchkühen und ihren drei Kindern besucht die 29-Jährige seit einem Jahr in Teilzeit die Meisterschule für Hauswirtschaft in Rosenheim. Um diese erfolgreich zu „meistern“, gilt es für alle Absolventinnen ein Praxisprojekt durchzuführen. Maria wusste schnell, dass es was mit Kindern sein soll.



Sie ist als Älteste von acht Geschwistern auf einem Bauernhof bei Glonn groß geworden und hat schon früh den Jüngeren das Leben und die Arbeit rund ums Haus und den Hof beigebracht. Selbst hat sie von der Mama, auch Hauswirtschaftsmeisterin, viel gelernt. Jetzt gibt sie ihr Wissen an ihre eigenen drei Kinder weiter. So kam auch die Idee, ihr Arbeitsprojekt erlebnispädagogisch

auszurichten. „Manche aus meiner Klasse entwickeln Reinigungskonzepte, stellen eigene Produkte her und vermarkten die, führen Kochkurse durch, also das ist wirklich ganz unterschiedlich.“

Was alle gemeinsam haben: Jeder Arbeitsschritt muss genau dokumentiert werden. Ihrem Projekt gab sie den Namen „Rund um die Milch“ und sie machte daraus ein zweitägiges Ferienerlebnis für Kinder mit einem Bauernhoftag am ersten und einem Kochkurs am zweiten Tag.



Am vergangenen Montag und am gestrigen Dienstag fand der erste Durchlauf statt. Die Kinder lernten dabei etwas über die Regeln auf dem Bauernhof, das Füttern, Melken und Pflegen der Kühe, aber vor allem stand das Selber-Erleben im Vordergrund. Riechen, Sehen, Fühlen und Ausprobieren. Mal eine Schaufel in die Hand nehmen, eine Kuh füttern, am Modell melken oder ein Glas frische Milch probieren. **„Ich wollte nicht, dass die Kinder kommen und ich ihnen einen stink-langweiligen Vortrag halte. Sie sollen das wirklich erleben und selbst aktiv sein“**, so das Credo der Wahl-Albachingerin, die 2011 zu ihrem Mann auf den Grasweger-Hof gezogen ist.



Wie kommt denn die Milch da in das Euter rein? Wie viel frisst eine Kuh? Warum schmeckt die Milch ganz anders wie die aus dem Supermarkt? Maria Barth ging auf alle Fragen der Kinder ein. **„Ich dachte mir, ich will kein Theater vorspielen, sondern den Kindern zeigen und erklären, wie das bei uns ist.“**

Am gestrigen Dienstag gab's dann darauf aufbauend den Kochkurs im Mehrzweckraum in Albaching. Milchshake, Kräuterquark, Kaspressknödel oder eine Joghurt-Nachspeise: Alles rund um die Milch. **„Sie waren interessiert, haben angepackt und es hat ihnen allen geschmeckt“**, zeigt sich Maria Barth zufrieden.



Jetzt heißt es: Überlegen, was sie noch besser machen kann, damit dann in der zweiten Runde am kommenden Donnerstag und Freitag alles perfekt ist. Recht groß werden die Änderungen aber nicht ausfallen, weil alles reibungslos verlaufen sei, wie auch das erste durchweg positive Feedback der Kinder und Eltern nahelege, freut sich die angehende Hauswirtschaftsmeisterin.

„Ich könnte mir auch vorstellen, das im Rahmen eines Ferienprogramms oder für Schulklassen in Zukunft auch weiter zu führen, aber erst, wenn ich mit der Schule fertig bin.“ Für sie sei es völlig normal gewesen, auf einem Hof aufzuwachsen, aber wenn man älter und „gscheider“ werde, merke man oft erst, wie schön das eigentlich ist.

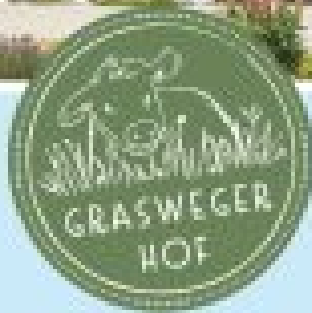


Die Faszination für den Bauernhof weiterzugeben, liegt ihr dabei sehr am Herzen. Gerade in Zeiten der Tierwohl-Skandale finde sie es wichtig, Öffentlichkeitsarbeit für die Bauernhöfe zu leisten. **„Das kann doch nicht sein, dass die Leute teilweise so ein schlechtes Bild von der Landwirtschaft haben. Wir geben unser Bestes, dass es den Tieren gut geht. Die Landwirtschaft ist ja nicht nur unser Beruf, sondern unser Leben. Wir machen das, weil wir das lieben.“**

Nach der Meisterprüfung möchte Maria Barth auch noch die Qualifikation zur „Erlebnisbäuerin“ machen, immerhin sieht sie sich auch ein bisschen in der Verantwortung für die Zukunft der Bauernhöfe. **„Die Kinder sind die Verbraucher von morgen und wenn ich denen schon erkläre, wo das Essen herkommt, wie viel das wert ist und sie schon so weit bringe, dass sie keine Lebensmittel verschwenden und bewusst essen, glaube ich, dass ich da viel erreichen kann.“**



Für den zweiten Durchgang am kommenden Donnerstag und Freitag, 5. und 6. September, sind übrigens noch zwei Plätze frei. Die Erlebnistage werden im Rahmen des Albacher Ferienprogramms angeboten. Anmeldungen und weitere Informationen gibt's unter 0173/4963398 oder unter maria-theresia.barth@gmail.com.



RUND UM DIE MILCH

Bauernhofstag & Kochkurs in den Sommerferien

TAG 1

- ☛ Unseren Bauernhof mit allen Sinnen erleben
- ☛ Erfahren, wo die Milch herkommt
- ☛ Sich eine leckere Bratzeit schmecken lassen

TAG 2

- ☛ Kochkurs zum Thema Milch
- ☛ Miteinander genießen

WANN

2.+ 3. September oder
5.+ 6. September

WO

Grasweg 1, 83544 Albstadt

KOSTEN

28 € für 2 Tage
(mit Verpflegung & Kochkurs)



Anmeldung bei Maria Berth unter 0175/4 95 33 98 oder mariabereits.berth@gmail.com
Die genaue Zeiten sind links erhalten ihr nach der Anmeldung