



Die Heuhüpfer-Pädagoginnen laden ein: Michaela Rönnicke, Heidi Sponheuer, Maria Jacobs, Sabine Röstel und Elisabeth Seiler (v.l.).



Die umgebaute Scheune am Lernort Kampfelder Hof im niedersächsischen Hiddestorf.



Kinder legen selbst Hand an und ihre eigenen Pflanzparzellen.

Kampfelder Hof: Heuhüpfer und Klimaköche

Artensterben, Umweltbelastung, Ernährungssicherung – diese Themen hängen unmittelbar zusammen. Erst recht, wenn man über nachhaltige Landwirtschaft spricht. Vielleicht war es noch nie so wichtig wie heute, vor allem junge Menschen diese Zusammenhänge zu erklären. Genau das ist das Anliegen der „Heuhüpfer“, einem Verein zur Förderung von Naturpädagogik. Angesiedelt ist die Initiative am Demonstrationsbetrieb Kampfelder Hof im niedersächsischen Hiddestorf. Der Biobetrieb mit Tieren, Acker- und Gemüsebau sowie großem Hofladen ist der ideale Lernort, um Naturkreisläufe, Lebensmittelerzeugung und das Wirken des Menschen darin begreiflich und erlebbar zu machen. Und dies inzwischen seit 15 Jahren. Naturerlebnispädagogin Elisabeth Seiler erzählt im demoSPEZIAL von ihrer Arbeit und warum diese ebenso erfüllend wie nie abgeschlossen ist.

Wo Lernen beginnt

In den täglichen Debatten um Klimaschutz, Energiegewinnung und wachsende Weltbevölkerung gerät auch die Ernährungssicherung in den Blick; und damit die erzeugende Landwirtschaft. Sie soll uns schließlich alle sattmachen und dabei möglichst klimaneutral wie energieeffizient wirtschaften. Zukunftsfähig und nachhaltig, versteht sich. Vom Zusammenhang in den Naturkreisläufen zu hören ist dabei eine Sache. Sie zu erfahren, beispielhaft zu erleben und ins eigene Handeln einzuordnen eine andere. Bei Letztem erst kann Lernen beginnen.

Der Heuhüpfer e. V. will genau das ermöglichen. Der Verein verfolgt die UN-Ziele einer Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) und bedient sich der Methoden der Naturerlebnispädagogik. Wie bei vielen pädagogischen Ansätzen geht es den „Heuhüpfern“ um Erleben und Erfahren. Ziel ist es, Werte, Wissen und Handlungskompetenzen zu vermitteln. Nicht allein, aber vor allem für Kinder wie auch deren Familien. Doch wie gelingt dieses Vorhaben?

„Seit wir vor 15 Jahren angefangen haben, hat sich das Themenspektrum stark erweitert und vertieft. Ging es anfangs eher um die Unterschiede zwischen Bio und konventionell, so steht heute zum Beispiel die Eigenverantwortung beim Konsum im Fokus“,

erklärt Elisabeth Seiler. Beispiel „Klimakochen“: Ein Modul, das vermittelt, welchen Einfluss die Zubereitung einer bestimmten Mahlzeit auf die Umwelt hat. „Was brauche ich für mehrere Portionen Spaghetti Bolognese oder für ein Blech Pizza? Wo kommen die Zutaten her? Wie werden sie produziert? Welche Energie wird auf jeder dieser Stufen benötigt, bis am Ende eine Hand voll Menschen ein Mal davon satt werden?“

Kinderacker und Färbegarten

Diesen Fragen gehen Elisabeth Seiler und ihre Kollegin Maria Jacobs in der Theorie, aber eben auch praxisnah durch. Aktuell brisante Themen wie Lebensmittelverschwendung oder Bienensterben finden ebenso Eingang in die Lerninhalte.

Flexibilität und Vielfalt sind daher immer im pädagogischen Angebot zu finden. Es gibt Einzeltermine, Themenvormittage, saisonale Angebote, offene Werkstätten bis hin zu Wald AGs und Fortbildungen. „Wir passen die Veranstaltung in Inhalt und Form an die verschiedenen Schulformen, Altersgruppen und die individuellen Interessenschwerpunkte an“, sagt Seiler. Vormittags kommen die Kleinsten, am Nachmittag eher Grundschulklassen und auch Gymnasiasten. Am Zuspruch mangelt es nicht. Viele würden gerne langfristige Veranstaltungsreihen besuchen. Doch oft fehlt es an Zeit und Geldmitteln. Umso effizienter muss das Lern- und Erlebnisangebot gestaltet werden.

Ein international aufgestelltes Projekt sind die „Färbegärten“. Auf einzelnen Parzellen legen die Kinder selbst Hand an und lernen etwas über die teils uralte Technik des Färbens und Malens mit Pflanzenfarben und Putzresten von Lebensmitteln. Ein anderer Zugang zu Nutzpflanzen erfolgt beim „Flächenbüffet“. Hier liegt der Blick wieder auf dem Verhältnis von Einsatz und Ertrag: Wie viel Fläche brauche ich für die bestimmte Menge einer Mahlzeit? Frau Seiler erzählt: „Hier wird vielen zum ersten

„Seit wir damals angefangen haben, hat sich das Themenspektrum stark erweitert und vertieft.“



Nicht alles wächst immer und überall. Auch das wird durch Lernerfahrung bewusst gemacht.

Verschiedene Gruppen besuchen den Hof und lernen Naturzusammenhänge hautnah kennen.

Vom Boden bis zur Ernte: Landwirtschaft ist Arbeit, die sich am Ende lohnen soll.

Mal der Aufwand bewusst. Und sie lernen, dass nicht alles immer und überall verfügbar ist – wie man es inzwischen aus dem Supermarkt gewohnt ist.

Thema Boden bleibt ein Klassiker

Neben neuen Themen kommen auch immer wieder Klassiker vor. So zieht sich etwa das Thema Boden wie ein roter Faden durch alle Themenfelder hindurch. Vor allem Schulklassen lernen den Bezug zur Basis aller Lebensmittelerzeugung. „Das Grundthema mit seinen verschiedenen Variationen ist immer

„Viele lernen zum ersten Mal, dass nicht alles immer und überall verfügbar ist.“

Vom Boden bis zur Ernte“, erläutert Frau Seiler. Hier können zudem bestehende Projekte an Schulen anknüpfen, wie etwa das „Küchendiplom“ oder der „Ernährungs-

führerschein“. Immer geht es darum, Transparenz zu schaffen, Zusammenhänge erlebbar zu erläutern und so den Blick für das eigene Handeln zu schärfen.

Der Kampfelder Hof bildet dabei den praktischen Hintergrund. Alles Genannte kann „live“ am praktischen Beispiel erläutert werden, von Bodenkultur bis zur Vermarktung. „Auch Tiere sind da. Doch es geht nicht um einen Streichelzoo. Wir müssen bei allem zeigen, dass Bio zwar gute Ansätze verfolgt. Aber es ist weder ein Idyll, noch ist alles Gold was glänzt“, merkt Seiler kritisch an. Nicht nur deshalb machen die „Heuhüpfen“ immer weiter und bleiben thematisch am Ball. Letztlich ist alles ein Prozess. Die Zusammenhänge des Lebens, die Landwirtschaft und das Lernen.

Lernort Kampfelder Hof

Hauptstr. 31
30966 Hemmingen-Hiddestorf
www.kampfelder-hof.de

Heuhüpfer e.V.

Tel.: 05101 / 9903399
info@heuhuepfer.de
www.heuhuepfer.de

demoSPEZIAL 06/2019 (Juni 2019)

Text: Oliver Z. Weber (m&p)
Fotos: © 1, 3, 5, 6: Heuhüpfer e.V.; © 2, 4: m&p: public relations
Redaktion und Gestaltung: m&p: public relations
Ansprechpartnerinnen: Laura Wittemann und Lisa Grimmeiß

Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau

Immer mehr Menschen wollen wissen, wo und wie ihre Lebensmittel erzeugt und verarbeitet werden. Das geht am besten „vor Ort“, zum Beispiel auf Biohöfen wie dem Kampfelder Hof und 241 weiteren Demonstrationsbetrieben Ökologischer Landbau. Das ist ein bundesweit koordiniertes Netzwerk praktischer und authentischer Information und Kommunikation für alle, die an nachhaltiger Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung interessiert sind. Unter dem Motto „Bio live erleben!“ zeigen die „Demobetriebe“ wie weit gefächert der ökologische Landbau ist und wie er funktioniert. Die Türen und Tore der ausgewählten Bauern, Gärtner, Imker und Winzer sind für alle, die es wollen, geöffnet: Kindergartengruppen, Schulklassen, Verbraucherguppen, aber auch Fachleute aus der Land- und Ernährungswirtschaft und nicht zuletzt die Medien sind herzlich eingeladen – zu planmäßigen, aber auch zu individuell vereinbarten Terminen.

Alle Informationen:

www.demonstrationsbetriebe.de
www.bio-live-erleben.de

Bundesprogramm (BÖLN)

Das Netzwerk der Demonstrationsbetriebe ist ein Projekt des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). Dieses Programm wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) finanziert und von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) umgesetzt. Mit der zentralen Steuerung der Demonstrationsbetriebe beauftragt die BLE eine so genannte Koordinationsstelle.

Alle Informationen: www.bundesprogramm.de

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Geschäftsstelle BÖLN (Herausgeber)
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
boeln@ble.de
© BLE 2019

Koordinationsstelle Demonstrationsbetriebe

[m&p: public relations GmbH | FiBL Projekte GmbH]
E-Mail: info@demonstrationsbetriebe.de