

# Workshop 1: Sind Kühe lila? Besuch des Schulbauernhofes Hutzelberghof und Erproben praktischer Lernstationen u.a. zum Thema Milch.

Leitung: Johannes Lutz, ökologisches Schullandheim Licherode

In dem Workshop wurde sowohl der Schulbauernhof Hutzelberghof als auch Lernstationen des ökologischen Schullandheims Licherode vorgestellt.

## 1. Vorstellung der umweltpädagogischen Arbeit auf dem Hutzelberghof

### Struktur Hutzelberghof:

- 20 ha, 5 Festangestellte, 2 Praktikanten
- Zielgruppen: Schulklassen mit Übernachtung: 3-5 Tage Vormittagsprogramm auf dem Hof, Tagessatz: 50,- DM
- Ziele: Wertschätzung des Arbeitsaufwandes, der in der Produkten von Lebensmitteln steckt, Vermittlung der primären Betriebsabläufe, Grundsätze der Vollwert-ernährung

### Programm:

- Tag: Führung, Rallye zum Kennenlernen des Hofes
- ab 2.Tag: 4 wechselnde Arbeitsgruppen: Großtiere, Kleintiere, Garten, Küche (Speisezubereitung z.B. Nudeln machen, Pommes schnitzen. Winterarbeit: Besen binden, Körbe flechten, Dreschen, Spinnen)

## 2. Aktivitäten im Rahmen des ANU Workshops

Nach einer Führung über den Hof wurden die Lerneinheiten Milch und Getreide näher betrachtet, wie sie auf dem Hutzelberghof und im Schullandheim Licherode angeboten werden.

### 1) Thema: Getreide

#### a) Angebot Hutzelberghof:

- Maschinen wie z.B. Egge, Pflug und Mähdrescher werden gezeigt, Arbeitsweisen werden gemeinsam erschlossen z.B. zum Thema Mähdrescher.
- Praxisteil: Wie Schüler durften wir ausprobieren, wie man mit Dreschflegeln drischt - klipp, klapp-Rhythmus, anschließend wurde ganz alte Dreschmaschine mit Handkurbel gezeigt und vorgeführt

#### b) Angebot Licherode:

- Vorstellung einer Getreidewerkstatt: Anhand verschiedener Stationen sollen Fragen zum Thema Getreide

beantwortet werden, wie z.B. Gräserausstellung (Welche Gräser sind essbar? Welches Getreidekorn gehört zu welcher Ähre? Wie wird Getreide gemahlen?)

- Aber auch Geschmackstest zu verschiedenen Brotarten mit verbundenen Augen.

### 2) Thema: Milch

#### a) Angebot Hutzelberghof:

- Besuch der eigenen Käserei: Einblicke in Verarbeitung und Herstellung verschiedener Milchprodukte: selber trennen von Milch von Sahne in einer Zentrifuge
- Herstellung von Blitzkäse: „Rezept“: Magermilch auf 90 Grad erhitzen, Essigessenz dazugeben. Der Käse (eine gummiartige geschmacksneutrale Masse) ist fertig.
- Herstellung von Butter: Schütteln von Rahm in einem Joghurtbecher: im Winter braucht man bis zu 45 Min. Nebenbei wird der „Hutzelbergssong“ gesungen.

#### b) Angebot Licherode:

Milchwerkstatt: verschiedene Stationen mit Fragen und Aufgaben zum Thema Milch: Geschmackstest verschiedener Milchprodukte, Kennenlernen verschiedener Verpackungen, Kuhrassen raten, welche Produkte enthalten Milch? welche Tiere geben Milch? etc.