



Monika Schwaighofer ist Ortsbäuerin von Rußbach. BILD: PRIVAT

## Landwirtschaft in die Schule bringen

**Rußbach.** Es ist Herbst geworden und die Schule hat wieder begonnen. Für uns Bäuerinnen bedeutet dies, dass wir unser landwirtschaftliches Wissen wieder mit den Schülern teilen dürfen.

Eine große Aufgabe der Bäuerinnen, neben der Bewirtschaftung des Hofes, ist der Dialog mit den Konsumenten. Hier beginnen wir bereits bei den Kindern und Jugendlichen. Dazu gibt es speziell ausgebildete Seminarbäuerinnen, die vor allem in den Mittelschulen Workshops anbieten. Die Freude am Kochen kann da bei dem einen oder anderen geweckt werden.

Die Ortsbäuerinnen, und so auch ich, haben es sich zur Aufgabe gemacht, die Volksschulen zu besuchen. Gerade bei dieser Altersgruppe kann man auf spielerische Art die heimische Landwirtschaft gut erklären.

### Bäuerin sein

**Monika Schwaighofer  
vulgo Hornegg**

Wir haben verschiedene Programme zu unterschiedlichen landwirtschaftlichen Themen. Wie viele Eier legt eigentlich ein Huhn am Tag, wann muss das Getreide für unser tägliches Brot angebaut und geerntet werden und wie viel Saft bekommt man aus einem Apfel? Diese Fragen und mehr beantworten wir beim Aktionstag rund um den Welternährungstag und Weltlandfrauentag

im Oktober in den ersten Klassen. Besonders beliebt ist unser Milchlehrpfad, den wir bereits seit zehn Jahren anbieten. In einem Stationenbetrieb erarbeiten wir hier gemeinsam mit den Kindern den Weg der Milch. Warum sieht unsere Kulturlandschaft so aus, wie sie sich in unserer Gegend präsentiert, was frisst die Kuh, wie werden Milchprodukte erzeugt? Mit großem Interesse, vielen Fragen und einer grenzenlosen Begeisterung sind die Schülerinnen und Schüler dabei. Sie dürfen dabei auch selbst in wenigen Minuten aus Süßrahm Butter schütteln und verkosten und können sich beim Wettmelken versuchen.

Ein wichtiger Punkt ist für uns immer die gemeinsame, selbst gemachte Jause. Die Kinder sollen sich Zeit nehmen und all ihre Sinne einsetzen. Damit wollen wir Bewusstsein und Wertschätzung gegenüber der Landwirtschaft und den Produkten schaffen.

Bei einem solchen Vormittag stellen wir immer wieder fest, dass die Landwirtschaft in der Gesellschaft stetig erklärt werden muss. Für uns oft selbstverständliche Dinge – wie zum Beispiel, weshalb die Kuh überhaupt Milch gibt (nach der Geburt eines Kälbchens) – sind vielen einfach nicht bekannt. Besonders wichtig ist es uns dabei, ein authentisches Bild der Landwirtschaft zu vermitteln. Deshalb ist uns auch der persönliche Kontakt zur Schule ein so großes Anliegen. Denn wer, wenn nicht wir Bäuerinnen, sind die besten Botschafter unserer Lebensmittel, Wiesen und Wälder?!

## Selbst gemacht schmeckt's am besten

**Mariapfarr.** Beim Stöbern durch die alten Fotos auf dem Laptop tauchen so manche Erinnerungen auf. Darunter auch die Erinnerungen an meine ersten Schuleinsätze als Bäuerin.

Das war genau vor elf Jahren. Ich war Ortsbäuerin-Stellvertreterin in Mariapfarr. Mit vielen Unterrichtsmaterialien und einer riesen Portion Motivation besuchten wir die Volksschule und den Kindergarten. Butter schütteln, das Verkosten von Milchprodukten und Wettmelken sind Teile des Milchlehrpfades, mit dem wir den Kindern alles zum Thema Milch näherbrin-

enttäuscht. Glücklicherweise, dass ihr das Sauerkraut von Mama besser schmeckt als das in der Schule, aber enttäuscht, da es sich um fertiges Sauerkraut aus dem Supermarkt handelte. Daraufhin habe ich den Schuldirektor und den Biosphärenparkmanager kontaktiert.

Im Herbst 2020 habe ich mit den Schülern der 3. und 4. Klassen der Mittelschulen Mariapfarr und Tamsweg Kraut, welches ich im Frühjahr bei uns auf dem Feld angebaut hatte, gehobelt und gestampft und erklärt, wie Sauerkraut entsteht. Fast 60 Schüler habe ich mit diesem Workshop erreicht.

Diese Schuleinsätze sind nicht nur für die Kinder eine wertvolle Erfahrung, sondern auch für mich. Selbstinitiative und Begeisterung sind Voraussetzung für die Weitergabe von Wissen an unsere Kinder und Jugendlichen. Als Mutter von drei schulpflichtigen Kindern ist es mir ein ganz besonderes Anliegen, dass die junge Generation erfährt, wo die Lebensmittel herkommen und wie sie hergestellt werden. Besonders wir Eltern leben das vor, was unsere Kinder für die Zukunft prägt, und müssen ein Vorbild sein.

Wenn du etwas verändern willst, dann nimm es selbst in die Hand!

### Bäuerin sein

**Elisabeth Bauer  
vulgo Bramlhof**

gen wollen. Bei den Pädagoginnen werden solche Vorhaben immer mit Begeisterung begrüßt und auch die Kinder sind stets mit Eifer und Neugierde dabei. Gespannt werden die Gläser mit Rahm so lange geschüttelt, bis sich nach einiger Zeit ein Butterkügelchen darin befindet.

Wir Bäuerinnen nutzen auch den Weltlandfrauen- und Welternährungstag im Oktober, um die Schüler über die Landwirtschaft, unsere Bauernhöfe, Gütesiegel und über gesunde Ernährung zu informieren. Nach einem solchen Schuleinsatz kam die Mutter eines Schülers auf mich zu und bedankte sich. Ihr Sohn war über unseren Besuch so erfreut und beim Einkaufen bekam sie den Auftrag, genau auf die Herkunft der Produkte und das AMA-Gütesiegel zu achten.

Bei uns am Bramlhof stelle ich seit einigen Jahren das Sauerkraut für die Familie selbst her. Als unsere Tochter eines Tages vom Kochunterricht nach Hause kam und mir vom gekochten Sauerkraut erzählte, war ich einerseits glücklich und andererseits



Elisabeth Bauer ist Bäuerin in Mariapfarr. BILD: PRIVAT

## „Ich komme in die Schule“

**Altenmarkt.** Morgen komme ich in die Schule. Ich Bäuerin – man darf schon sagen im gesetzten Alter – darf mit meinen Berufskolleginnen einen Vormittag in der Schule zum Thema „Milch“ gestalten. Aufgeregt wie ein Schulanfänger schlafe ich schlecht, gehe immer wieder die Unterrichtsmaterialien durch, kontrolliere die Listen und Lebensmittel. Wie ein Skifahrer seine Rennstrecke im Kopf durchgeht, plane auch ich den Ablauf und Zeitplan genau. Die Bäuerinnen und ich betreten alle etwas aufgeregt die Schule. Wir bauen unseren Stationenbetrieb auf, verteilen die

## Bäuerin sein

**Theresia Walchhofer  
Vulgo Hackl**

Materialien und warten gespannt auf die Schüler.

Ein fröhliches Treiben beginnt und unsere sechs Stationen sind belebt. Die Kinder haben so viele Fragen, arbeiten fleißig mit und sagen uns, dass sich schon so lange auf unseren Besuch gefreut haben. Da geht uns das Herz auf und die Anspannung fällt ab.

Wir versuchen ihnen das Thema Landwirtschaft mit allen Facetten begreifbar zu machen. Es gibt bei den Stationen zu den Themen immer was fürs Herz, Hand und Hirn. Mit Gefühlen, durch selbstständiges Arbeiten und mit dem „Begreifbar machen“ können die Kinder besser die Zusammenhänge verstehen und lernen.

Durch ihre Fragen können wir auch sehen, wie viel Wissen die Kinder über unsere Lebensmittel und bäuerliche Arbeit schon haben und wo Defizite sind. Wir merken auch bei uns am Land, das Wissen über die zeitgemäße Landwirtschaft und über die Her-



Theresia Walchhofer ist Bezirksbäuerin Pongau. BILD: PRIVAT

kunft unseres Essens nicht mehr selbstverständlich ist.

Wir produzieren hochwertige saisonale Lebensmittel und bemühen uns, diese so naturnah wie möglich, mit unseren Ressourcen die uns unsere Produktionsbedingungen vorgeben, zu erzeugen. Zeitgemäße Landwirtschaft heißt aber auch das wir in der Technik nicht stehen bleiben und mit der Zeit gehen. Dies hat in den letzten Jahren viel an „menschwohl“ geschaffen. Geht es uns gut, geht es auch den Tieren gut und umgekehrt. Wir leben nicht mehr wie in einem Heimatfilm.

Eine unserer größten Herausforderungen in der heutigen Zeit ist es, die Konsumenten über unsere realen Wirtschaftsweisen aufzuklären. Am besten funktioniert das, wenn wir schon die Möglichkeit bekommen mit Kindern zu arbeiten. Darum ist es für uns Bäuerinnen sehr wichtig diese Chancen der Schuleinsätze zu nutzen, den persönlichen Kontakt mit den Kindern in den Schulen zu suchen. Jede Bäuerin kann als Expertin in Sachen Landwirtschaft sprechen und so Wissen vermitteln. Denn wir wohnen hier im Ort, bewirtschaften hier unsere Höfe mit unseren Familien, beleben das Ortsgeschehen mit unseren Aktivitäten. Wir dürfen unser Wissen nicht als selbstverständlich ansehen, sondern müssen uns freuen, wenn wir die Chance bekommen es zu teilen.

## Schule direkt am Bauernhof

**Maxglan.** Mein Name ist Carmen Glück, ich bin Milchbäuerin in der Stadt Salzburg und biete unter anderem „Schule am Bauernhof“ an. Schule am Bauernhof ist lernen, erfahren und begreifen mit allen Sinnen direkt bei mir am Bauernhof.

Bei diesen Workshops versuche ich, den Kindern, Jugendlichen und auch Studierenden die Landwirtschaft, die Tierwelt und das Leben am Bauernhof näherzubringen.

Es ist schön zu sehen, dass es viele engagierte Lehrerinnen gibt, denen es sehr wichtig ist,

## Bäuerin sein

**Carmen Glück,  
Stoibergut**

den Kindern die Landwirtschaft, das Leben am Bauernhof und auch die Produktion der Lebensmittel direkt vor Ort zu zeigen.

Während der Schulzeit besucht mich fast täglich eine Schulklasse am Bauernhof, dem „Stoibergut“ in Maxglan. Vor allem Schulklassen aus der Stadt Salzburg, aber auch aus den umliegenden Gemeinden kommen zu mir.

Gemeinsam erarbeiten wir, woher das Mehl kommt, was der Unterschied zwischen Kuh und Stier ist, wieso eine Kuh Milch gibt, bauen gemeinsam Kartoffeln an und vieles mehr. Die Kin-



Carmen Glück ist Bäuerin in Maxglan. BILD: PRIVAT

der lieben die Arbeit auf dem Feld, im Stall und auch in der Küche. Besonders vom Stall sind die Kinder sehr begeistert. Sie lieben es, die Tiere zu streicheln, zu füttern und auszumisten. Für die meisten Stadtkinder ist das ein einmaliges Erlebnis.

Ein Großteil der Kinder und Jugendlichen wächst fernab der Landwirtschaft auf. Ihnen fehlt der Bezug zu den Bauernhoftieren und somit auch zu den Produkten, die auf einem Bauernhof in der Umgebung wachsen. Tatsächlich wissen die Kinder immer weniger über das Leben am Bauernhof und generell über Lebensmittel. Es ist für alle selbstverständlich, jedes Lebensmittel das gesamte Jahr über im Supermarkt zu bekommen – egal zu welcher Jahreszeit.

Deshalb ist es mir so wichtig, mit den vorhandenen Ressourcen und heimischen Lebensmitteln köstliche und leicht nachkochbare Gerichte zuzubereiten. Wir backen gemeinsam Brot, stellen Marmelade her und kochen selbst gemachte Pommes, Chips, Burger und Pizzas. Und vor allem möchte ich nahebringen, dass Lebensmittel vom Bauern kommen und nicht vom Supermarkt.

Während dieser Workshops erkläre ich den Schülerinnen den Jahreskreislauf der Lebensmittel. So muss zum Beispiel das Wintergetreide im Herbst angebaut werden und kann erst im nächsten Jahr im Spätsommer geerntet werden. Danach wird es vom Müller zu Mehl vermahlen und erst dann kann Brot damit gebacken werden.

Und die Freude an der Arbeit, mit und in der Natur zu arbeiten, darf natürlich nicht zu kurz kommen. Es ist ein tolles Erlebnis, die Kinder bei ihren Erfolgen und den neuen Erfahrungen zu beobachten.

Ich liebe meine Arbeit und freue mich jeden Tag, wenn eine Schulklasse zu mir kommt. In der Hoffnung, das klischeebeladene Bauernhofleben etwas aufzubrechen.

## Wissen geht durch den Magen

**Koppl.** „Was Hänschen nicht lernt, lernt Hans nimmermehr.“ Getreu diesem alten Sprichwort besuchen wir Bäuerinnen regelmäßig Volks- und Mittelschulen sowie Gymnasien in Stadt und Land. Unser Ziel ist es, den Kindern direkt von unserem Alltag am Bauernhof zu erzählen, in Theorie und Praxis. Diesbezügliche Inhalte werden in Lehrbüchern manchmal unklar und veraltet dargestellt.

Ich kann mich noch gut an meinen ersten Einsatz in der Volksschule Koppl erinnern, wo ich gemeinsam mit drei anderen Bäuerinnen und der Beraterin aus der Bezirksbauernkammer den „Milchlehrpfad“ durchgeführt habe. Die Station mit den ver-

## Bäuerin sein

**Maria Schlager-Haslauer  
vulgo Lospichl**

schiedenen Haltungsformen, Tierrassen und den verschiedenen Futtermitteln durfte ich übernehmen. Beim „Beschnüffeln“ vom Futtermittel Silo (Abkürzung für Grassilage) gab es so manche unangenehme Überraschung. Gleichzeitig kam ich mit den Kindern sofort ins Gespräch über die Siloballen. Warum sind die in Plastik eingewickelt und warum schimpft der Bauer, wenn man darauf herumturnt?

Die Fragen waren schnell beantwortet. Silo muss luftdicht gelagert werden, damit die richtige Gärung entsteht und das Futter bis in den nächsten Frühling haltbar ist. Springt man darauf herum, besteht die Gefahr, dass Löcher entstehen und somit Sauerstoff in die Silage kommt. Das wiederum führt dazu, dass das Futter schimmelt und ungenießbar wird. Abgesehen davon, be-



Maria Schlager-Haslauer ist Bäuerin in Koppl. BILD: PRIVAT

steht Verletzungsgefahr beim Herumtollen auf den Ballen. Besonders beliebt sind die Stationen Wettmelken mit Prämierung des Melkchampions und „Butter schütteln“. Hier stellen die Kinder mit ein bisschen Geduld aus Schlagobers Butter her.

Als ausgebildete Seminarbäuerin stehen meine Schulbesuche unter dem Motto: „Wenn wir nicht wissen, was wir essen, müssen wir alles essen!“

Besonders aufregend sind die Versuche rund um das Ei. Da staunen die Kinder nicht schlecht, wenn wir testen, wie viele Schulbücher man auf leeren Eierschalen stapeln kann, ohne dass sie brechen! „Das Ei, eine runde Sache“ eben. Das gemeinsame Kochen und Verkosten ist immer ein fester Bestandteil der Schuleinsätze.

„Welches Lebensmittel kommt nicht vom Bauernhof?“, ist eine beliebte Frage von mir. Es ist immer wieder erstaunlich, welche Antworten die Kinder geben. Die Einflüsse von Elternhaus, Schulklasse und Lehrpersonen sind natürlich ausschlaggebend für ihr Wissen. Leider wird auf Verpackungen sowie in Print- und TV-Werbungen so manche Verwirrung gestiftet.

Jeder Schulbesuch, egal ob zum Thema Ei, Schuljause, Milch oder Rindfleisch, ist für mich ein herzerwärmendes Erlebnis! Unschöne Kinder entpuppen sich als talentierte Köche und das Strahlen in den Gesichtern über das erste selbst geformte Weckerl scheint nicht enden zu wollen!

# Jeden Tag den Welternährungstag feiern

**Dienten.** Den Welternährungstag am 16. Oktober nehmen wir Bäuerinnen im ganzen Land zum Anlass, mit Volksschulkindern, Lehrpersonal und Eltern in Kontakt zu treten und ihnen Einblicke in die Themen Landwirtschaft, Lebensmittelproduktion und -verarbeitung zu bieten.

Durch die gute Zusammenarbeit mit den Volksschulen können die Bäuerinnen meist einen Vormittag mit einfachen Darstellungen und Erklärungen den Kindern die Vielfalt der regionalen und saisonalen Produkte näherbringen. Worauf beim Lebensmitteleinkauf geachtet werden soll, aber auch die Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln sind Thema.

Dabei konnte ich feststellen, dass die Kinder in kleinen Landgemeinden über den Jahresablauf eines Landwirts gut Bescheid wissen. Meist treffen sie vor der

Haustür noch auf die eine oder andere Kuh, Ziege oder auf ein Schaf auf der Weide und sehen, dass die Wiesen gemäht werden. Anders verhält sich das bei den

*Bäuerin*  
sein

**Johanna Bürgler  
vulgo Schönegg**

Kindern in den Städten. Sie können mit dem Thema Landwirtschaft und Produkten vom Bauern kaum noch etwas anfangen. Auch das Thema Regionalität wird eher weniger beachtet. Dies stimmt mich nachdenklich, denn das heißt, wir Bäuerinnen und Bauern müssen vermehrt als Botschafter unserer eigenen Produkte unterwegs sein.

Für die Schülerinnen und Schüler ist es ein besonderes Highlight, die mitgebrachten Rohstoffe wie Obst und Gemüse selbst zu verarbeiten. So wird aus saisonalem Obst und Gemüse ein Obstsalat oder eine Gemüsesuppe, aus Rahm Butter geschüttelt und frisches Brot gebacken. Natürlich wird die Gesunde Jause gemeinsam verkostet. Die Herausforderung bei den Schuleinsätzen und der Gesunden Jause ist das Thema Lebensmittelunverträglichkeit, denn man muss sich im Vorfeld genau überlegen, welche Gerichte man zubereitet. Doch wenn man sieht, wie genüsslich die Kinder die zubereiteten Gerichte verspeisen und mit welcher Freude sie die positiven Eindrücke mit nach Hause nehmen, sind die mühevollen Vorbereitungen vergessen.

Ich persönlich durfte die Erfahrung machen, je früher die

Kinder mit Lebensmittelherstellung, -verarbeitung und -wertschätzung vertraut gemacht werden, umso mehr Respekt entsteht gegenüber den Produkten. Dasselbe gilt auch für regionale und saisonale Produkte.

Ist es wirklich notwendig, dass immer alle Produkte in einer großen Vielfalt verfügbar sind? Brauchen wir Erdbeeren im Winter? Oder reicht es nicht doch, wenn wir sie im Frühsommer mit vollem Geschmack genießen? Dies wäre schon ein gemeinsamer Anfang, dem Klimawandel etwas entgegenzusetzen.



Johanna Bürgler ist Ortsbäuerin in Dienten. BILD: PRIVAT