

Betriebserkundung: "Unterricht auf dem Bauernhof Marrink"

Ein Sachunterrichtsprojekt mit einer Hauptstufenklasse

Im Sekundarbereich I und II stehen verschiedenste Betriebserkundungen im Mittelpunkt von Sachunterricht bzw. dem Lernbereich Arbeit und Beruf und Wohnen. Unterschiedlichste Betriebe und Versorgungseinrichtungen werden besucht, die Schüler lernen, welche Einrichtungen sie in Anspruch nehmen können, wo sie sich befinden, wie sie dorthin kommen und sich dort verhalten. Es geht um Betriebe, bei denen sie sich mit Nahrung versorgen und Dinge des täglichen Bedarfs erhalten können. Weiterhin werden Handwerksbetriebe besucht, Betriebe der Wasserversorgung und Abfallbeseitigung. In einem weiteren Schritt stehen Einrichtungen der Gesundheitsfürsorge, öffentliche Einrichtungen (Post, Banken, Verkehrsbetriebe, Polizei und Feuerwehr) in der Erkundung. Im Bereich der Abschlussstufe stehen Betriebserkundungen dann vornehmlich unter dem Aspekt der Berufserkundung.

Exemplarisch wird hier die Erkundung eines Bauernhofes beschrieben, als Anhang sind Pressemitteilungen über weitere Betriebserkundungen aufgeführt.

Im Rahmen der Sachunterrichtseinheit „Auf den Spuren der Milch“ hat die Klasse 7b der Vechtetal Schule zwei Monate lang verschiedenste Erfahrungen zu den Arbeitsbereichen auf einem Milchviehbetrieb gesammelt.

Insgesamt fünf Mal waren die Schüler unter Anleitung des Bauern Herrn Marrink und Stefan Westhuis, Mitarbeiter für die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit beim Landwirtschaftlichen Kreisverband Neuenhaus auf dem Bauernhof unterwegs. Die Hoferkundungseinheiten und Lernziele wurden gemeinsam mit Herrn Westhuis geplant und festgelegt. Das ganzheitliche Lernen stand hierbei im Vordergrund. Die Erkundungen zu fünf verschiedenen Schwerpunktthemen wurden vor den einzelnen Hofbesuchen in der Klasse mit den Schülern vorbereitet.

Beim ersten Besuch stand eine „Fotorallye“ zur Hoferkundung auf dem Programm. Die einzelnen Aufgaben lauteten: „Suche das abgebildete Gebäude und überlege, wozu es genutzt wird!“ Des Weiteren lernten die Schüler die Tiere, vom zwei Tage alten Kälbchen bis zur Kuh und auch die Familie Marrink kennen. Dabei wurde deutlich, dass der landwirtschaftliche Betrieb ein modernes Wirtschaftsunternehmen ist, wo das Arbeiten und das Familienleben sehr eng miteinander verbunden sind.

In der zweiten Hoferkundung stand die Kuh Wuschel im Vordergrund, die den Besuch der Schüler sichtlich genoss und sich ausgiebig streicheln ließ.

Ausgestattet mit Forscherbögen lernte die Gruppe die Körperteile der Kuh kennen und durfte anschließend mehrere Kühe von der Weide in den Stall treiben.



Auch bei der dritten Erkundung waren die Schüler richtig fleißig und durften bei der Fütterung der Kühe mithelfen. Zuerst lernten sie jedoch die einzelnen Futtermittel mit ihren verschiedenen Sinnen kennen. Anschließend erklärte Herr Marrink den Schülern, wie viel eine Kuh am Tag frisst. Hierbei konnten die Schüler ihre mathematischen Fähigkeiten einsetzen. Dazu wogen sie die Futterrationen, die aus Mais-, Grassilage und Kraftfutter besteht, ab und waren ganz beeindruckt, welch' große Mengen von einer Kuh am Tag verzehrt werden können.



Die vierte Erkundungseinheit war sicherlich das Highlight für die Schüler. Bei diesem Besuch stand das Melken auf der Tagesordnung. Dazu wurde der Besuchstermin in die späten Nachmittagsstunden verlegt. Landwirt Marrink und Herr Westhuis gaben den Schülern zuerst einen Überblick über die moderne Milcherzeugung und der dazu angewandten Technik. Danach durften die Schüler selber Hand anlegen und z. B. das Melkgeschirr an die Zitzen der Kuh anbringen und anschließend einen kompletten Melkvorgang aller Kühe miterleben.

Zum Abschluss der Sachunterrichtseinheit standen beim fünften Besuch die Milch und die daraus hergestellten Milchprodukte im Vordergrund. Dabei erfuhren die jungen Hofbesucher eine Menge über die Herstellung von Milchprodukten und stellten schließlich selber Butter her.



Zu allen Hoferkundungen hatten sich die Schüler im Vorfeld wichtige Fragen notiert, die Herr Marrink in einem Experteninterview beantwortete. Alle fünf Erkundungen wurden jeweils im anschließenden Sachunterricht aufgearbeitet.

01.11.2005

Kochen mit einem echten Profi

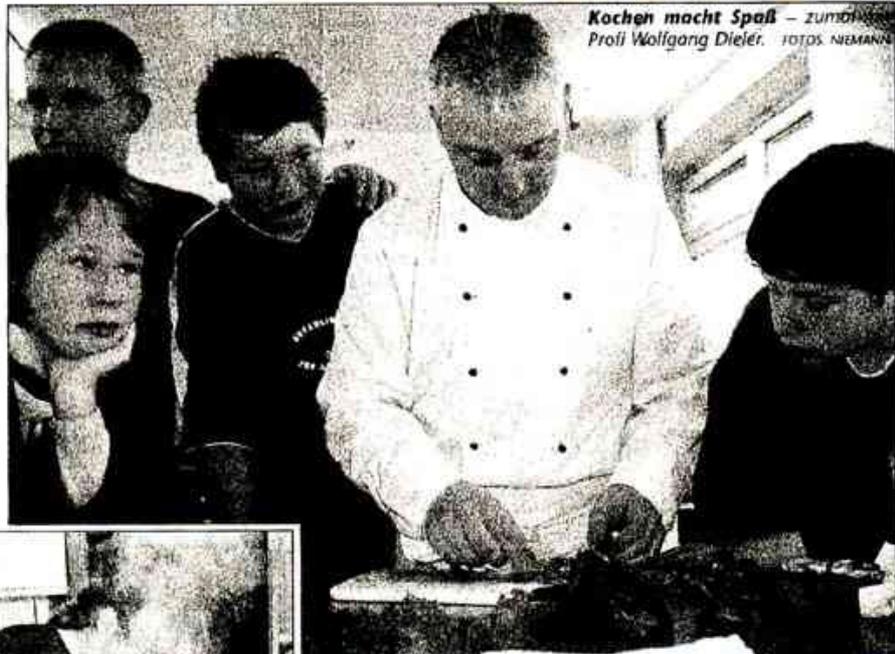
Die Klasse 9a der Vechteltschule hatte „Lennox“-Koch Wolfgang Dieler eingeladen

Von Sonja Niemann

Heißer Dampf steigt aus dem Kopftopf, in dem gerade die Bandnudeln al dente kochen. Auf der Herdplatte daneben brutzelt der Kochschinken gemeinsam mit Knoblauch und Zwiebeln und entfaltet einen verführerischen Duft. Drumherum wuseln viele Köche. Jessica, Natascha, Hanna und Maïke drängen sich um den einen Herd. Ihnen gegenüber rühren Sascha, Chris und die beiden Timos in ihren eigenen Töpfen. Was aussieht wie ein Kochduell ist die Kochstunde der Klasse 9a der Außenstelle der Vechteltschule in Bad Bentheim.

Das besondere: Heute haben die Lehrer der 9a mal nichts zu sagen. Sie assistieren zwar hier und da, sind aber ansonsten zum Zuschauen verdammt. Das Sagen hat nämlich Wolfgang Dieler. Und der kann wirklich gut kochen. Schon ganz viele haben gegessen, was er zubereitet hat. Ihm gehört nämlich das „Lennox“ in Schüttorf und dort steht er auch selbst hinter den Töpfen. Die Klasse 9a kocht heute also mit einem richtigen Profi-Koch und bombardiert ihn mit Fragen.

„Wolfgang, ist das so richtig?“, „Warum muss man den Brokkoli



Kochen macht Spaß – zum Beispiel mit dem Profi Wolfgang Dieler. FOTOS NIEMANN



mit kaltem Wasser abschrecken?“, „Sind die Nudeln jetzt gar?“ – Wolfgang Dieler eilt zwischen den Jungs und Mädels hin und her und beantwortet alle Fragen. „Brokkoli muss man abschrecken, damit er seine Farbe und seine Vitamine behält“, erklärt er und die Schüler nicken. Doch dann kocht plötzlich bei den Jungs ein Topf über und das heiße Wasser spritzt auf die Herdplatte. Sascha und Chris stehen die Fragezeichen ins Gesicht geschrieben. Was tun? Anfassen will den Heißwasser speienden

hinein in das Wasser“, kommt da schon der nächste Tipp vom Profi. Ungläubig starren die beiden Jungs ihn an. Pusten soll kochendes Wasser am Überlaufen hindern? Sascha und Chris versuchen es trotzdem und – siehe da – es funktioniert tatsächlich. Die eben noch wütend brodelnde Schaumkrone zieht sich zurück. Noch mal Glück gehabt. Wäre aber auch schade gewesen um das schöne Essen.

Im Moment hat die 9a das Thema „Lieblingsgerichte“ im Kochunterricht. Jessicas Lieblings-

und Saschas Favorit „Bunte Hackfleisch-Käsesuppe“ hat die Klasse schon in den vergangenen Wochen gekocht. Heute ist natürlich das Lieblingsgericht von Wolfgang Dieler dran. „Bandnudeln mit Kochschinken und Brokkoli in Käse-Sahne-Soße à la Wolfgang“ steht auf dem Speiseplan.

Damit dem Gericht der spezielle Kick nicht fehlt, hat Wolfgang Dieler noch etwas aus seinem Garten mitgebracht: Liebstöckel, Zitronenmelisse, Minze, Basilikum, Salbei, Rosmarin, Oregano und Zitronenthymian. „Wenn man die Kräuter zwischen den Fingern reibt, kann man erriechen, was es ist“, erklärt er. Dann greift er sich ein paar Kräuter und zerhackt sie mit einem großen Messer. Das geht bei ihm so schnell, dass die Schülerinnen und Schüler bewundernd applaudieren.

Inzwischen ist das Essen schon fast fertig: Alle Zutaten werden in eine Auflaufform gegeben und mit Käse bestreut, dann kommt das Ganze in den Backofen. Fertig sind die Schüler der Klasse 9a deshalb noch lange nicht. Jetzt heißt es erstmal: Tisch decken und abwaschen. Aber die Acht sind ein eingespieltes Team, so dass es nicht lange dauert, bis alle am großen Esstisch sitzen. Jetzt dürfen auch wieder ihre Lehrer Klaus Lügen und Silke Möhring dabei sein und probieren, was ihre Klasse zusammen mit dem Profi gezaubert hat.

Und das schmeckt nicht nur ihnen wirklich gut. Selbst Sascha, der eigentlich keinen Brokkoli mag, haut rein. Und Jessica will gleich noch was mit nach Hause nehmen. „Ihr habt richtig gut gekocht“, stellt auch der Profi anerkennend fest. „Es hat Spaß gemacht.“ Spaß hatten auch die

Schüler. „Wolfgang konnte uns mehr beibringen als unsere Lehrer“, sagt Sascha und grinst Klaus Lügen an.

Jetzt hofft die Klasse, dass sich irgendwann ihr größter Traum erfüllt: Am liebsten würden sie einmal mit Fernsehkoch Tim Mälzer den Kochlöffel schwingen. Von ihm sind die Schüler nämlich große Fans. Besonders Timo schaut sich gern Mälzers Show „Schmeckt nicht, gibt's nicht“ an und hat auch schon ein Kochbuch von ihm zu Hause.

Bandnudeln à la Wolfgang

Zutaten (für 5 Personen): 500 g Bandnudeln, 2 Köpfe Brokkoli, 300 g Kochschinken, 1 Liter Sahne, 250 g geriebener Käse, 1/2 Zwiebel, 1/2 Knoblauchzehen, Öl, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Zuerst die Nudeln kochen. Währenddessen den Brokkoli putzen, kleinschneiden und ebenfalls kochen. Dann die halbe Zwiebel würfeln und den Knoblauch klein hacken. Anschließend den Kochschinken in Streifen schneiden. Dieser wird dann in etwas Öl angebraten, be-

vor die Zwiebeln und dann der Brokkoli dazugegeben werden. Anschließend die Sahne hinzufügen und alles mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und eventuell Brühe würzen. Gegebenenfalls die Soße mit Soßenbinder andicken. Anschließend die Nudeln in eine eingefettete Auflaufform geben und mit der Sahne-Soße übergießen. Schließlich den Auflauf mit Käse bestreuen und 15 bis 20 Minuten bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen backen.

Guten Appetit!

27.09.2006

Feuerwehr in Vechtetalschule



Gildehaus Erstmals hat die Feuerwehr Gildehaus unlängst eine Brandschutzerziehung mit Kindern der Gildehauser Zweigstelle der Nordhorner Vechtetalschule vorgenommen. Mucksmäuschenstill war es in der 3. Klasse, als die Brandschutzerzieher Kai Wiersma und Volker Pannen eine Kerze anzünden. Sieben in ihrer geistigen Entwicklung beeinträchtigte Kinder schauten gebannt auf die Flamme. Den Besuch der Feuerwehrmänner hatten Klassenlehrerin Anne Langenberg und Lehramtsanwärterin Mareike Gabriel arrangiert. Sie staunten nicht schlecht, wie konzentriert ihre Schützlinge den Worten der beiden Feuerwehrleute lauschten. Sie erfuhren, wie wichtig es ist, Respekt vor dem Feuer zu haben. Krönender Abschluss der Brandschutzerziehung war ein "Löschangriff" der Kinder, vorgenommen mit einem Strahlrohr des

Gildehauser Tanklöschfahrzeugs (Bild). Nachdem jedes Kind zur Freude der Erwachsenen zwei Eimer von einem Tisch gespritzt hatte, erhielten alle eine Urkunde, die sie an den Beginn des Unterrichtes erinnert. Auf ihr steht: "Ich weiß Bescheid, ich spiele nicht mit dem Feuer!"
Foto: privat

06.12.2006

Kinderprojekt rund um den traditionellen Kartoffelanbau

SCHULE ANDERS Drittklässler auf dem Eekenhof zu Gast

NORDHORN/ALTE PICCARDIE/IS – Schule einmal anders erlebte eine dritte Klasse der Vechtetalschule, Außenstelle Pestalozzi Schule aus Nordhorn. Eine Saison lang begleiteten die Kinder den traditionellen Kartoffelanbau auf dem Eekenhof in Alte Piccardie. Sie waren beim Säen dabei, beobachteten die Pflanzen während des Wachstums und kamen rechtzeitig zur Ernte wieder. Dabei erfuhren die Kinder nicht nur, wie

schwer Kartoffelanbau sich vor gut 50 Jahren dargestellt hat, sie durften auch selbst Hand anlegen. Jürgen Donker vom Verein „Interessengemeinschaft Arbeitspferd“ stand den Kindern zur Seite und erläuterte ihnen anschaulich, wie die Haustiere den Menschen die schwerste Arbeit abnehmen können.

Rund um den lebendigen Sachkundeunterricht studierten die Kinder Kartoffelrezepte und lernten das Märchen vom „Kartoffelkönig“ kennen. Dazu entwarfen

sie ein selbst illustriertes „Bilderbuch“.

Die Lehrerinnen wiederum erstellten eine Bilddokumentation

vom gesamten Einsatz, anhand derer die Schülerinnen und Schüler das Erlebte noch einmal vertiefen konnten.

Die Aktion begann bereits im Frühjahr mit einer ausführlichen Hofbegehung auf dem Eekenhof. Schließlich kam der große Tag der Saat. Mit vereinten Kräften (und der Hilfe von Jürgen Donker) wurden die Pferde angeschirrt und die Kinder führten mit vereinten Kräften die Pferde zum Acker und zogen die Furchen für die Kartoffeln. In der Schule befassten sie sich dann ausgiebig mit der Kartoffel und ihrer Entwicklung sowie dem Kartoffelkäfer.

Die Ernte war schließlich der Höhepunkt aller Aktivitäten. Bei der Arbeit mit der Forke mussten die Kinder schnell erkennen, wie schwer diese Arbeit ist. Somit kam wieder das Pferd mit dem Kartoffelroder zum Einsatz. Nach der Ernte gab es zur Belohnung Pommes frites aus den selbstgezeigten Ackerfrüchten.



Feldarbeit ist mühsam. Diese Erfahrung machten die Kinder während der Arbeit auf dem Eekenhof.



Auch im Topf in der Schule legten die Kartoffeln ein rasantes Wachstum vor (links). Höhepunkt war jedoch die Kartoffelernte. Stolz präsentierten die Kinder ihre Knollen. FOTOS: PRIVAT

15.12.2006

Unterricht auf dem Bauernhof

Schulprojekt Ganzheitliches Lernen steht bei den Kindern hoch im Kurs



Nordhorn/sw Handlungsorientiertes Lernen steht bei Schülern jeder Altersklasse und jedes Schultyps hoch im Kurs. Wie abwechslungsreich das Lernen dabei sein kann, erlebten Schüler der Klasse 7b der Vechteltschule in Nordhorn gemeinsam mit Klassenlehrerin Verena Lüttel und der Referendarin Stefanie Hinterding im Rahmen der Sachunterrichtseinheit "Auf den Spuren der Milch". Auf dem Programm standen Bauernhoferkundungen auf dem

Milchviehbetrieb der Familie Marrink in Nordhorn-Bimolten.

In den letzten zwei Monaten waren Laura, Nils, Kimberly, Serin und Jonas aus der Klasse 7b der Vechteltschule insgesamt fünf Mal zu Gast auf Hof Marrink. Zusammen mit Stefan Westhuis, Mitarbeiter für die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit beim Landwirtschaftlichen Kreisverein in Neuenhaus, wurden die Hoferkundungseinheiten geplant und Lernziele festgelegt. Das ganzheitliche Lernen stand dabei im Vordergrund. Die Erkundungen zu fünf verschiedenen Schwerpunktthemen wurden vor den einzelnen Hofbesuchen in der Klasse mit den Schülern vorbereitet.

Beim ersten Besuch stand eine "Fotorallye" zur Hoferkundung auf dem Programm. Die Aufgabe: Die Kinder sollten verschiedene Gebäude auf dem Hof finden und deren Nutzen erkennen. Des Weiteren lernten sie die Tiere, vom zwei Tage alten Kälbchen bis zur Kuh, und natürlich die Familie Marrink kennen. Dabei wurde deutlich, dass der landwirtschaftliche Betrieb ein modernes Wirtschaftsunternehmen ist, wo das Arbeiten und das Leben sehr eng miteinander verbunden sind.

In der zweiten Hoferkundung stand die Kuh Wuschel im Vordergrund, die den Besuch der jungen Hofbesucher sichtlich genoss und sich ausgiebig streicheln und striegeln ließ.

Ausgestattet mit Forscherbögen lernte die Gruppe die Körperteile der Kuh kennen.

Auch bei der dritten Erkundung war das Bauernhofteam der Vechtetalschule richtig fleißig. Es stand das Thema "Futter" im Vordergrund. Zunächst lernten die Kinder die einzelnen Futtermittel mit vielen Sinnen kennen. Anschließend wurde die spannende Frage beantwortet, wie viel eine Kuh überhaupt täglich frisst. Hierbei konnten die Schüler ihre mathematischen Fähigkeiten einsetzen. Dafür wogen die Schüler die Futterration, die aus Mais-, Grassilage und Kraftfutter besteht ab, und waren ganz beeindruckt, welche großen Mengen von einer Kuh am Tag verzehrt werden können.

Die vierte Erkundungseinheit war sicherlich das Highlight für die Schüler. Bei diesem Besuch stand das Melken auf der Tagesordnung. Dazu wurde der Besuchstermin in die späten Nachmittagsstunden verlegt. Landwirt Marrink und Stefan Westhuis gaben den Schülerinnen und Schülern einen Überblick, was alles zur modernen Milcherzeugung an Technik und Aufwand dazu gehört.

Zum Abschluss der Sachunterrichtseinheit standen beim fünften Besuch die Milch und die daraus hergestellten Milchprodukte im Vordergrund. Dabei erfuhren die jungen Hofbesucher eine Menge über die Herstellung von Milchprodukten und stellten schließlich selbst Butter her.

Zu allen Hoferkundungen hatte sich das Bauernhofteam im Vorbereitungsunterricht wichtige Fragen notiert, die Jan Marrink gern geantwortet. Alle fünf Erkundungen wurden jeweils im anschließenden Sachunterricht aufgearbeitet.

"Mit dem Besuch außerschulischer Lernorte, wie dem Bauernhof, wird das schulische Lernen konkreter, anschaulicher und transparenter", erklärte Stefanie Hinterding die Lernstrategie. Sie wird die Bauernhoferkundungen in Ihrer Examensarbeit analysieren.