



Fotos: Elena Barbiani

Werkstatt in der Natur

**In der Ackerwerkstatt säen, pflanzen und ernten Kinder aus den Grundstufen-
gruppen und lernen einen verantwortlichen Umgang mit unseren Ressourcen.**

Seit diesem Jahr gibt es eine weitere Werkstatt an der Montessori-Schule Niederseeon, draußen, bei Pflanzen und Tieren. Die Ackerwerkstatt findet jeden Freitag vormittag statt, teilnehmen können je 14 Kinder pro Epoche, gemischt aus allen Grundstufengruppen. Hier säen die Kinder Salat, Mais und Rosenkohl, die sie später aufs Feld pflanzen. Sie können die Schweine, Kühe und Hühner beobachten, helfen bei ihrer Versorgung oder bauen ihnen einen Zaun. Die Ackerwerkstatt ist



Teil eines Projekts der solidarischen Landwirtschaft (SoLaWi) in Krüging bei Feldkirchen-Westerham. Die Kinder können auf der gesamten Ackerfläche ernten. Elisabeth Kainz, Lehrerin Soziales, bestellt bei ihnen Gemüse, sie ernten es und am Montag wird es für das Schüleressen verwendet.

Betreut wird die Werkstatt von Elena Barbiani, einer Grundschullehrerin aus Italien mit Montessori-Zusatzausbildung und der Sozialpädagogin Sieglinde Bemmerl. „Hier können die Kinder Jahreszeiten und Entwicklungsphasen erleben und einen unmittelbaren Zugang zu Tieren und Pflanzen bekommen“, sagt Elena.

Bei der Solidarischen Landwirtschaft finanzieren die Mitglieder gemeinsam die Lebensmittel-Produktion. Bezahlte Arbeitskräfte kümmern sich um den Anbau des Gemüses und die Aufzucht der Kälber. Das Prinzip: Eine Verbraucher-Gemeinschaft übernimmt für die Dauer eines Wirtschaftsjahres die gesamten Betriebskosten eines Bauernhofs und teilt sich die Ernte und die Risiken.

„Das Projekt ist Teil unserer Verantwortung als Klimaschule“, sagt Schulleiter Ron Haselow. „Wir vermitteln hier auch das Thema nachhaltige Ernährung und eine wirtschaftliche Herangehensweise, in der eine Gemeinschaft eine andere Art der Landwirtschaft ermöglicht. Das zeigt alternative Formen der Produktion von Lebensmitteln auf und fördert einen bewussten Umgang mit unseren Ressourcen.“

Andrea Haunschild



Verantwortlicher Umgang mit der Natur und unseren Ressourcen



WIRTSHAUS  TAGLACHING

Wir freuen uns auf euch!



Hubert und Richard
info@wirtshaus-taglaching.de
Telefon: 08092-336138
www.wirtshaus-taglaching.de



LIVE-Veranstaltungen
siehe homepage