

5. Lehrerkongress 2007
Gemüse aus Hessen – frisch und gesund,
14. August 2007 in der Stadthalle Gernsheim/Rhein



Den 5. Lehrerkongress, den das Hessische Ministerium für Umwelt, ländlichen Raum und Verbraucherschutz, das Hessische Kultusministerium und der Hessische Bauernverband e.V. durchgeführt haben, besuchten rund 140 Pädagogen.

Ziel der Veranstaltung war es, über den Anbau, die Verarbeitung und die Vermarktung von Sonderkulturen, zu denen insbesondere Obst und Gemüse zählen, zu informieren. Besonders wichtig war den Veranstaltern, Einblicke in die Zusammenhänge zwischen gesunder Ernährung und landwirtschaftlicher Produktion zu vermitteln.

Die Vielfalt der hessischen Landwirtschaft und die Behandlung landwirtschaftlicher Themen im Unterricht, sowie praxisnahe Wissensvermittlung waren das gemeinsame Anliegen in den Grußworten von Friedhelm Schneider (Präsident des Hessischen Bauernverbandes e. V.), Thomas Will (1. Kreisbeigeordneter des Landkreises Groß Gerau) und Rudolf Müller (Bürgermeister der Stadt Gernsheim).

Friedhelm Schneider bezeichnete den Lehrerkongress in seiner Begrüßungsansprache als einen Schnupperkurs, bei dem es darum gehe, die Lehrerinnen und Lehrer für die Behandlung landwirtschaftlicher Themen im Unterricht zu sensibilisieren. „Für fast jedes Schulfach gibt es Anknüpfungspunkte, angefangen vom Biologie- und Erdkundeunterricht, über Chemie-, Physik-, Politik- und Wirtschaftslehre bis hin zum Mathematik- und Geschichtsunterricht“, so Präsident Schneider. Altersgerecht aufgearbeitet könnten landwirtschaftliche Themen in allen Jahrgangsstufen behandelt werden.

Die Hessische Kultusministerin Karin Wolff hob in ihrer Begrüßung die Wichtigkeit einer gesunden Ernährung bei Kindern und Jugendlichen hervor. Wolff ermunterte die Lehrkräfte, gesunde Ernährung fächerübergreifend zu behandeln und in alle Jahrgangsstufen zu integrieren mit dem Ziel, Schule gesundheitsfördernd zu gestalten. Deshalb habe ihr Ministerium das Programm „Schule & Gesundheit“ ins Leben gerufen, bei dem Schulen Unterstützung erhalten und die Qualität ihrer Arbeit mit einem Zertifikat bestätigt bekommen. Durch Kooperationen lasse sich die Ernährungs- und Verbraucherbildung an Schulen effizient gestalten. Die Ministerin betonte, dass „gesund leben“ auch etwas mit Lust zu tun habe. Es mache Freude, sich gesund zu ernähren. Dabei sei es wichtig, den Aspekt des Selbermachens zu berücksichtigen. „Schule & Gesundheit ist ganzheitlich und fächerübergreifend zu sehen“, betonte sie abschließend.

Im ersten Fachvortrag erläuterte Ulrich Groos, Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen – Gartenbauberatungsstelle Griesheim, die Bedeutung der Sonderkulturen für die südhessische Landwirtschaft. Zu den Sonderkulturen zählen die Bereiche der Pflanzenproduktion, die besonders arbeits- und kapitalintensiv sind. Darunter fallen der Anbau von Obst, Gemüse, Wein, Gewürzen und Blumen.

Allein im hessischen Ried befinden sich knapp 70 % der Gemüseanbauflächen Hessens. Den kompletten Beitrag können Sie sich hier herunterladen.

Reiner Mathar vom Amt für Lehrerbildung, Gießen, informierte über das Programm „Schule & Gesundheit – ökologische Bildung“ und stellte die Möglichkeiten und Chancen der Zertifizierung als wichtiges Instrument der Kommunikation für Schulen vor. Anhand einer Forschungsstudie belegte er die Notwendigkeit, Schülern Wissen über gesunde Ernährung und landwirtschaftliche Produktion zu vermitteln: „Der Erzeuger – Verbraucher-Dialog, gerade in der Schule, ist wichtiger denn je!“

In diesem Zusammenhang wies Reiner Mathar auf die Initiative „Bauernhof als Klassenzimmer“ hin, eine Kooperation der drei Veranstalter des Lehrerkongresses. Ziel dieser Initiative ist es, das Verständnis für die Landwirtschaft zu fördern und den Schülerinnen und Schülern „eine sinnliche Erfahrung im Umgang mit Pflanzen und Tieren“ zu ermöglichen. Ergänzt wurde dieses Thema durch ein praxisorientiertes Beispiel für die Grundschule: „Die Kartoffel – eine tolle Knolle einmal anders“. Den gesamten Vortrag können Sie sich hier herunterladen.

Peter Gheorgean, Geschäftsführer des Regionalbauernverbandes Starkenburg e.V. und Sven Podszus, Geschäftsführer eines Starkenburger Catering Services, stellten abschließend „Mahlzeit! Schule - ein Projekt aus Starkenburg“ vor. In ihrem Vortrag gaben sie Einblicke in eine gesunde, qualitätsorientierte sowie flexible Schulverpflegung, die gestützt wird durch ein Netzwerk professioneller Partnerschaften zwischen Landwirtschaft, Schule, Caterer und Ernährungsbildung.

Im Foyer der Stadthalle hielten verschiedene Institutionen an ihren Informationsständen eine Vielfalt interessanter Lehrmittel und Unterrichtshilfen für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer bereit und standen für ausführliche und fachkundige Dialoge zur Verfügung.

Vertreten waren:

Hessisches Ministerium für Umwelt, ländlichen Raum und Verbraucherschutz

Hessisches Kultusministerium

Hessischer Bauernverband e. V.

Initiative Oberfeld

Landesvereinigung für Milch und

Milcherzeugnisse Hessen e. V.

Landfrauenverband Hessen e. V.

Regionalbauernverband Starkenburg e. V.

Sektion Hessen – Deutsche Gesellschaft für

Ernährung e.V.

Sparkassenverband Hessen-Thüringen

Verbraucherzentrale Hessen e. V.

Zweijährige Fachschule Griesheim

Der Praxisbezug zu den Fachvorträgen am Vormittag wurde durch 4 Betriebsbesichtigungen in Gernsheim-Allmendfeld am Nachmittag hergestellt:

1. Betrieb Gerhard Jung, 75 ha Ackerland

Auf etwa 1/3 der Fläche werden Obst und Gemüse (Speisezwiebeln) angebaut

2. Betrieb Clemens Schmitt, 103 ha Ackerland

Neben dem Anbau von Zwiebeln, Spargel, Zuckerrüben, Erdbeeren und Kartoffeln hat sich der Betrieb seit April 2007 mit dem Anbau von Miscanthus (Elefantengras) zur stofflichen und energetischen Verwendung ein zweites Standbein aufgebaut: „Endina, Energie, die nachwächst“.

3. Betrieb Jörg Reinheimer, 60 ha Ackerland

Der Schwerpunkt des Betriebes liegt im Anbau von Erdbeeren (ca. 10,5 ha Freiland und 1,5 ha unter Folie), Himbeeren und Rhabarber.

Die Vermarktung wird über den Großmarkt und den hofeigenen Laden abgewickelt. Um das Sortiment im Hofladen für den Verbraucher zu komplettieren, werden auch südländische Früchte und Gemüse angeboten.

4. Betrieb Holger Maus

Der seit 1937 bestehende Betrieb entschied sich 1982, die Felder zu verpachten und betreibt seither einen reinen Schä- und Schneidebetrieb. Verarbeitet werden hauptsächlich Produkte aus der Region.