

BILDUNG FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG

Auftaktveranstaltung am 4.11.2008

am 08.07.2008 und 11.07.2008 Workshops

zu den Dimensionen eines Themas und ihre mögliche schulische Umsetzung

„Nachhaltige Landwirtschaft – doppelt gemoppelt?“

Am Freitag, den 4.11.2008 fand im Seminar in den Pädagogikgruppen eine 3-stündige Auftaktveranstaltung mit einer Einführung in die Thematik statt. Dabei wurde anhand einer Power-Point-Präsentation zunächst die Relevanz des Themas aufgezeigt und die Begrifflichkeiten der **Nachhaltigkeitsstrategien: Effizienz, Konsistenz, Suffizienz und Subsistenz** wurden geklärt. Nach einer Pause, in der eine Ausstellung von umweltfreundlichem Arbeitsmaterial für Schüler durch die AGENDA-Gruppe Meckenbeuren stattfand, sollten Schlüsselprobleme der heutigen Zeit benannt werden, um herauszustreichen, dass Entwicklungen und nicht Einzelprobleme im Mittelpunkt stehen. Dabei wurde deutlich, dass für die Betrachtung von Entwicklungen **ökologische, ökonomische und soziale Aspekte** berücksichtigt werden müssen.

*„Keine nachhaltige Entwicklung ohne mentalen Wandel,
kein mentaler Wandel ohne nachhaltige Entwicklung“*

Dieses Zitat von de Haan macht deutlich, dass es in einer **Bildung für nachhaltige Entwicklung** um die dringend notwendige Veränderung von Lebensstilen geht.

Zum Abschluss erstellten die Lehrer*innen noch mindmaps zu den Bereichen Energie, Reisen, Wirtschaften, Naturerfahrungen, Gesundheit/Ernährung und nahmen in der Präsentation vor dem Plenum besonders auf die ökologischen, ökonomischen und sozialen Aspekte Bezug.

Für die Workshops hatten sich die LAs verschiedenen Veranstaltungen zugeordnet. In dem Workshop „Nachhaltige Landwirtschaft – doppelt gemoppelt?“ wurde zunächst versucht zu thematisieren, ob es sich bei dem Begriff „Nachhaltige Landwirtschaft“ wirklich um eine Tautologie handelt und ob Landwirtschaft wirklich per se nachhaltig ist. Dabei wurden viele Beispiele bei der heutigen Landwirtschaft zusammengetragen, die dem Nachhaltigkeitsgedanken diametral gegenüberstehen.

In einem weiteren Schritt wurden alte Sprichwörter (Bauernweisheiten) in Bezug auf die o.g. Nachhaltigkeitsstrategien untersucht und ihnen zugeordnet.

Schließlich sollte in klassen- und fachspezifischen Arbeitsgruppen versucht werden, Themen des Fächerkanons der Grundschule in Bezug auf ökologische, ökonomische und soziale Aspekte zu untersuchen, um anhand von diesen Beispielen die Vernetzung dieser Aspekte aufzuzeigen.

Der dritte Tag war schließlich einem Besuch des Moserhofs gewidmet. Der Moserhof ist ein Landwirtschaftsbetrieb in Ahausen, welcher von

Georg Moser und seiner Frau Regina bewirtschaftet wird.



Zunächst wurden wir von Frau Moser in ihrem Hofcafe empfangen, wo sie uns in äußerst lebendiger und humorvoller Weise ihren Weg zur Käserin und inzwischen begeisterten Marktfräulein und die Entstehungsgeschichte des Moserhofs in seiner heutigen Form schilderte und Einblick in die Käseherstellung verschiedener Sorten gewährte.



Dabei wurden Geschmacksproben des Ziegenfrischkäses und des „Moserella“ – ihrer Antwort auf den italienischen Mozzarella - gereicht und die Käseherstellung konnte „im Kleinen“ selbst ausprobiert werden.



Anschließend empfing uns Herr Moser in der Melkhalle, berichtete von den Charaktereigenschaften der Ziegen und demonstrierte, wie er diese beim Melken nutzt. Die 24 Ziegen, die die Melkhalle



jedes Mal zur Fütterung stürmen, werden in den Melkstand eingespannt und langsam in Richtung der

8 Melkstationen geschoben, an denen sie dann gemolken werden. Dieser Vorgang findet zweimal täglich statt und dauert bei 150 Milchziegen jeweils ca. 1 ½ Stunden. Diese Milch wird mit einer „Milch-Pipeline“ direkt in die Käserei geleitet und dort weiterverarbeitet.



Der Moserhof ist ein typisches Beispiel für Subsistenzwirtschaft. So wird der gesamte Hof einschließlich der Käserei von einer Stückholzheizung beheizt und das Holz dafür stammt aus eigener Waldfläche (ca. 6 ha). Das benötigte Brauchwasser für Garten- und Feldbewässerung, WC-Spülung kommt von einer 45 cbm Zisterne.

Zum Betrieb gehören ca. 30 ha Acker- und Weideland für die eigene Futtergewinnung. So sind die Ziegen, wann immer das Wetter es zulässt draußen. Das Futter für die Ziegen wird ausschließlich selbst angebaut und besteht aus Erbsen (statt Soja), Gerste, Hafer und Weizen und wird – den Fressgewohnheiten der Ziegen entsprechend - gequetscht (geschrotet). Der Viehbestand besteht aus ca. 300 Ziegen, davon sind 150 Milchziegen und die anderen Ziegen jeweils eigene Nachzucht. Zuchtböcke werden dazugekauft.

Die Burenziegen sind eine Zwei- Nutzungsrasse mit sehr hoher Fleischleistung und mittlerer Milchleistung. Durch ihre Robustheit und Anspruchslosigkeit werden sie oft zur Landschaftspflege verwendet.



Die weißen Ziegen zeichnen sich durch eine sehr hohe Milchleistung aus.

Die Milch wird in der Käserei zu verschiedenen Käse und Joghurt verarbeitet. Die Kuhmilch wird von einer benachbarten Molkerei zugekauft. Die Produkte werden im Hofladen, auf den Bauernmärkten in

Markdorf, Salem, Überlingen und auf dem Wochenmarkt in Konstanz verkauft. Die gesamten Frischkäsespezialitäten, sind (von der Kuh und von der Ziege weg!) maximal 3 Tage alt und somit ohne Zusatz von Konservierungsmitteln oder sonstigen chemischen Zusätzen mindestens 7 Tage haltbar. Männliche Zicklein werden im Schlachthof der Schlachthofinitiative Überlingen geschlachtet und (auf Vorbestellung) selbst vermarktet. Ausgewählte Restaurants in der Region werden mit den Produkten des Moserhofs beliefert. Zur Wiederverwertung der Molke werden auf dem Moserhof 9 Schweine gehalten, die somit ohne chemische Zusätze gemästet werden und später geschlachtet und verkauft werden sollen.

Der Moserhof ist der Slow-Food-Bewegung angeschlossen. Slow Food versteht sich als Gegengewicht zur Fast Food Bewegung. Idealisten und Feinschmecker haben sich zum Ziel gesetzt, die Lust und die Zeit am Genießen zu fördern, den guten Geschmack, Esskultur und die Vielfalt an guten Lebensmitteln zu erhalten.



Wissen, was man isst

"Ich möchte die Geschichte einer Speise kennen. Ich möchte wissen, woher die Nahrung kommt. Ich stelle mir gerne die Hände derer vor, die das, was ich esse, angebaut, verarbeitet und gekocht haben." (Carlo Petrini, "Buono, pulito e giusto")

Außerdem ist er Mitglied im Arbeitskreis „Lernort Bauernhof“ des Landwirtschaftsamtes im Landratsamt Friedrichshafen. Er ist nicht nur ein idealer Lernort für Kinder, sondern auch ein gelungenes Beispiel für die Umsetzung der Aspekte der Nachhaltigkeit und ihrer Strategien.

