

Bäuerin Claudia zeigt Kindern, wo das Essen herkommt

Hier macht Kartoffel-Ernten Schule

Wir sind auf dem „MitMachHof“, stimmt's?

Ja, bei Landwirtin Claudia Königsmann (56) aus Uetze bei Hannover. Bei ihr lernen Schulklassen alles rund ums Leben und Arbeiten auf dem Bauernhof.

WIR finden das super ...

... weil die Kleinen so verstehen, wie wichtig Landwirtschaft ist – und dass Gemüse nicht im Supermarkt wächst!

Los geht's: Ist das Kartoffelkraut vertrocknet, sind die Kartoffeln reif zur Ernte

Aufgeregt buddeln 32 Viertklässler der Grundschule Dollbergen in der Erde. Eine Kartoffel nach der anderen landet in den Eimern. Grüne oder wurmstichige bleiben liegen – so hat es Landwirtin Claudia vorher erklärt. „Es ist so schön zu sehen, wie viel Freude die Kinder am Ernten haben“, sagt die 56-jährige strahlend.

Seit 2002 ist ihr Bauernhof ein Lernort für Kinder.

Rund 40 Schulklassen und Kindergartengruppen im Jahr betreut Claudia auf ihrem „MitMachHof“. Sie erklärt: „Ich biete sechs verschiedene Workshops an, aber am beliebtesten ist die Kartoffel.“ Auf 90 Hektar bauen sie und ihr Mann auch ganz besondere Erdäpfel an: lilafarbene, rote und Bamberger Hörnchen, eine alte Kartoffelsorte aus Franken. „Ich hab' zum ersten Mal bunte Kartoffeln gesehen“, staunt die neunjährige Malina. Klassen-

kameradin Ajay ergänzt: „Wir haben auch gelernt, dass es eine Mutterkartoffel gibt. Die ist ganz matschig, wenn man sie findet.“

Die Kartoffel steht auf dem Lehrplan der vierten Klassen – auch in der rund vier Kilometer entfernt gelegenen Grundschule Dollbergen. Was sonst im Sachkundeunterricht gelehrt wird, erleben die Jungs und Mädchen hier bei Claudia

Kinder sind so herrlich wissbegierig!



Stolz zeigt Nina (9) ihre Beute

Habt mehr Mut am Herd – selbst gekocht schmeckt so viel besser

hautnah. Pädagogik zum Anfassen!

In Zweierreihen geht es vom Feld zurück zum Hof. Ein kurzer Pfiff von Claudia, und das aufgeregte Stimmengewirr der Schülerinnen und Schüler verstummt. Sie bleiben vor dem Kartoffelroder stehen. Nachdem die Landwirtin das Gerät erklärt hat, dürfen die Kinder auch nacheinander raufklettern.

Ihren Hof betreiben Claudia und Mann Holger jetzt seit 1998. Dazu gehören Pferde, Hühner, Hündin „Fussel“ – und vier Kinder, drei davon schon erwach-

sen und ausgezogen. Nur der 17-Jährige lebt noch bei den Eltern. Kennengelernt haben sich Claudia und Holger im Studium in Göttingen. „Eigentlich wollte ich Tiermedizin studieren“, erzählt sie. Reiten, Heuernte und Ausmistern haben ihr schon immer viel Spaß gemacht. „Aber da hätte ich lange auf einen Studienplatz warten müssen. Also habe ich Landwirtschaft mit Schwerpunkt Tierproduktion gewählt – und das nie bereut.“ Claudia lächelt.

Dass die gebürtige Bremerin liebt, was sie tut, spürt man in jeder Sekunde:

„Manche Kinder halten hier zum ersten Mal ein Messer in der Hand“, berichtet sie, während die Schüler Kartoffeln waschen und Petersilie schneiden. „Auch heute haben wir geübt, wie man es richtig hält.“

Was auf den Feldern wächst, weckt Claudia zum

Teil ein und verkauft ihre Produkte im eigenen Hofladen. „Ich habe mir das alles selbst beigebracht und probiere immer neue Rezepte aus.“ Tomatensoße und Salsa werden bei ihr am häufigsten gekauft. Aber es gibt auch Rosengelee und eingelegte Gurken. Claudia wünscht sich, dass mehr Menschen mutiger am Herd werden, sich ausprobieren und weniger Fertiggerichte essen.

Bitte umblättern »

Fleißig: Eimerweise sammeln die Kinder die auf Dämmen angebauten Kartoffeln ein



Kletterspaß: Der Kartoffelroder steht heute still – und darf erkundet werden

So viel Auswahl: Claudia Königsmann erklärt die unterschiedlichen Kartoffelsorten – die Mädchen und Jungen hören gebannt zu





Alle sauber: Luisa, Fabienne, Henriette, Mattis und Nina (v. l.) beim Kartoffelwaschen

Traut Kindern mehr in der Küche zu

Die 56-Jährige legt großen Wert auf Regionalität und will das auch ihren kleinen Kursteilnehmern vermitteln. „Ich erkläre ihnen, dass jedes Gemüse seine Saison hat – dass beispielsweise Erdbeeren in Deutschland nicht im November geerntet werden.“ Was sie ärgert, ist, dass viele Kunden frische Bioqualität erwarten, aber nicht bereit sind, dafür zu zahlen. „Wenn alle mehr auf Regionalität achten würden, wären wir Landwirte viel glücklicher.“

Claudias Gemüse stammt aus eigenem Anbau, ungepflückt, von Hand geerntet. Dennoch darf sie ihre Produkte nicht „bio“ nennen – „denn dafür braucht man ein extra Zertifikat, und das muss man bezahlen“.

Mittlerweile sind die Kartoffeln, die die Kinder der Grundschule Dollbergen

geerntet haben, gekocht. In Claudias Hofladen, der auch als grünes Klassenzimmer dient, verputzt der Nachwuchs nun genüsslich Pellkartoffeln mit Quark. „So lecker! Ich hab’ gleich zwei Portionen gegessen“, schwärmt Schülerin Nina (9). Alle sind begeistert vom Vormittag auf dem Hof.

Drei Stunden dauert so ein Besuch. Finanziert wird er mit Fördergeldern aus der Region Hannover oder mit EU-Mitteln. So können Schulklassen kostenfrei an dem Bildungsangebot teilnehmen. Und ganz zum Schluss gibt es für die Mädchen und Jungen noch ein besonderes Highlight: Ab in die Stroh-



Claudia liebt das Landleben mit ihren Pferden (u.) und ihrem Hofladen. Ihr Gemüse weckt sie selbst ein



Nicht nur für Kinder ein Spaß: Reporterin Sarah in der Strohburg

burg mit Höhlen und Gängen! Noch mal so richtig austoben, bevor es wieder in die Schule geht. Natürlich mit einer Tüte frischer Kartoffeln von Claudias Hof. Und auch die Gemüsebäuerin selbst ist glücklich: „Ich durfte Landwirtschaft erlebbar machen – und das ist einfach toll.“

SARAH BRESAN



WIR lassen alle mitanpacken

Die Workshops, Ferienprogramme und auch private Veranstaltungen bei Claudia Königsman können hier angefragt werden:

E-Mail: mitmachhof@kartoffelhof-hennies.de

Telefon: 0162-947 94 96

Internet: <https://kartoffelhof-hennies.de>

Fotos: Karin Costanzo



Am „Kartoffelbunker“ begrüßt Claudia Königsman die Viertklässler von der Grundschule Dollbergen

» Nächste Woche:

Tanken wir Sonne bei Sabine Trittel (62) in Apulien. Nachdem ihr gekündigt wurde, startete die Singlefrau neu in Italien durch.