

Bäuerinnen bringen Landwirtschaft ins Klassenzimmer

Rund um den 16. Oktober – dem Welternährungstag – finden nunmehr seit 2015 österreichweit die Aktionstage der Bäuerinnen statt.

Seit diesem 10-jähriges Bestehen ist dieser Tag im Herbst ein fixer Bestandteil vieler Volksschulen und es wurden bereits über 300 000 Kinder erreicht. Tirol gehört dabei zu den aktivsten Bundesländern.

Ziel dieser Aktion ist es einmal mehr, das Bewusstsein und den Wert für regional, erzeugte Lebensmittel zu stärken sowie ein starkes Zeichen für nachhaltige, gesunde Ernährung zu setzen und den Kindern Landwirtschaft mit allen Sinnen begreifbar zu machen.

So besuchten auch wir am 17. Oktober die Kinder und Lehrpersonen an unserer Volksschule um bei ihnen die Neugierde für regionale Lebensmittel zu wecken und sie zu begeistern.

Nachdem die SchülerInnen im vergangenen Schuljahr mit ihrem Herrn Lehrer Leo Kofler einen eigenen Schulgarten angelegt haben, war es naheliegend, dass wir passend zu diesem Projekt das Thema zum Aktionstag wählten:

VOM SAMENKORN ZUR KAROTTE

Die Karotte gehört zu den ältesten Gemüsesorten der Welt. Die genaue Herkunft ist unklar, aber wahrscheinlich hat sie ihren Ursprung im Gebiet, das heute Afghanistan, Pakistan und den Iran umfasst.

Waren die frühen Wildformen violett oder gelb, so wurde die orange Karotte erst im 17. Jahrhundert in Europa gezüchtet.

Heute gibt es etwa 500 verschiedene Karottensorten und diese sind weltweit ein wichtiger Bestandteil vieler Küchen. Österreichs bedeutendste Gemüseanbau-Region ist das Marchfeld, im Wiener Becken gelegen.

Die Kinder begutachteten das winzig kleine Samenkorn einer Karotte und lernten die Arbeitsschritte von der Aussaat bis zur erntefertigen Möhre kennen,

welche Bodenbeschaffenheit wichtig ist, was Fruchtfolge bedeutet und wie der Gemüsebauer/die Gemüsebäuerin erkennt, dass die Karotte reif ist.

Nachdem festgestellt wurde, dass auch das „Kraut bzw. Laub“ dieses Gemüses essbar ist, wurde sogleich ein Büschel Grün durch die Klasse gereicht, und jede/jeder zupfte sich etwas ab und kostete. Was Carotinoide sind wurde auch erklärt, und dass diese im Körper in Vitamin A umgewandelt werden und etwas Öl die Aufnahme begünstigt.

Neben dem geschmacklichen Erlebnis einer frischen, knackenden Möhre beim Reinbeißen darf auch der gesundheitliche Aspekt des „orangen Superfood“ nicht außer Acht gelassen werden.

So wirkt sich der Verzehr von Karotten u.a. positiv auf die Sehkraft, das Immunsystem, die Haut, ... aus.

Nachdem die SchülerInnen viele Ideen für Zubereitungsarten von Karotten, von herzhaft, pikant bis süß, hatten und einige von ihnen es kaum mehr erwarten konnten eine Möhre zu knabbern, machten wir uns daran, gemeinsam eine Jause zuzubereiten.

Auf vier Stationen aufgeteilt konnten die Kinder waschen, schneiden, reiben, raspeln, rühren, schälen, kleckern, mixen, ... und bereiteten so Karottensticks mit einer Dipsoße, Karotten-Muffins, frisch gepressten Apfel-Karotten-Saft und Karottensuppe zu.

Letztere wurde zum besonders großen Hit und einige SchülerInnen baten mehrmals um Nachschlag. An diesem Beispiel sieht man, was gemeinsames, frisches Kochen bei den Kindern bewirken kann und das viel häufiger Speisen probiert werden, wenn es Freunde einem gleichtun.

Die zwei Stunden „Schule trifft Landwirtschaft“ waren leider viel zu schnell vorbei und zum Abschluss überreichten wir noch kleine Give Aways für jedes Kind.

Wir möchten uns an dieser Stelle nochmal recht herzlich bei der Schulleiterin Frau Claudia Ebner, sowie den Lehrpersonen Frau Laura Ortner und dem Klassenlehrer Herrn Leo Kofler für die tatkräftige Unterstützung bei diesem Aktionstag und die wohlwollende Aufnahme, bei unseren Anliegen die Schule betreffend, bedanken.

Für die Bäuerinnen Kartitsch - Rosa Strasser