



Mit Hühnern etwas über Ernährung lernen

Bildung In Workshops vermittelt eine Friedberger Pädagogin Wissen rund um Tierwohl, Ernährung und Nachhaltigkeit. Ihre eigens gehaltenen Hühner helfen ihr dabei.

VON BIANCA DIMARSICO

Friedberg Was war zuerst da: die Henne oder das Ei? Weit weniger komplexe, aber mindestens genauso wichtige Fragen werden in den Hühnerworkshops von Dr. Juliane Forßmann und Ulrike Böhm gestellt. Die beiden Frauen wollen Kindern und Jugendlichen bewusste, gesunde und nachhaltige Ernährung beibringen – und damit eine große Bildungslücke füllen.

Das „kleine soziale Start-up“, wie Forßmann es nennt, begann als Studienprojekt. Die Friedbergerin befindet sich gerade im sechsten Semester ihres Zweit-Studiums der Sozialen Arbeit. Ihr Dozent Prof. Dr. Martin Stummbaum bestärkte sie bei ihrem Vorhaben und motivierte die Pädagogin dazu, das Projekt unabhängig vom Studium weiterzuführen. Mit den Hühnerworkshops möchte Forßmann Bildung und Soziales verbinden. Aber warum ausgerechnet Hühner?

Die Friedbergerin sieht ihre gefederten Tiere in erster Linie als Haustiere. In ihrem privaten Garten hat sie den Vögeln einen eigenen Bereich gewidmet, in dem sie sich frei bewegen können. Auf dem Land geboren, ist die Pädagogin mit Hühnern aufgewachsen. Ihre eigenen hat sie seit zweieinhalb Jahren. Eva, Thea, Lilly, Jane und What-What heißen die fünf Hennen, die nach Frauen benannt sind, welche die Friedbergerin bewundert. „Außer What-What, die hab ich nach dem Geräusch benannt, das sie immer macht“, erklärt Forßmann und grinst.

Die Pädagogin merkte erstmals im privaten Umfeld, dass Menschen sehr positiv auf die Hühner reagieren. Besonders Kinder werden in ihrer Gegenwart ganz ruhig und sind fasziniert, so Forßmann. „Es reicht schon, dass die Tiere da sind. Sie müssen gar nicht unbedingt hochgehoben werden“, erzählt die Workshopleiterin. Die Vögel funktionieren als Lernmotivatoren, werden aber auch als Beispiel für bewusste Ernährung herangezogen. „Manche Kinder sind hergekommen und



Juliane Forßmann leitet sogenannte Hühnerworkshops, mit denen sie mehr Bewusstsein für gesunde Ernährung schaffen möchte.

Foto: Bianca Dimarsico

wussten nicht, wie Eier entstehen. Sie dachten, Eier kommen einfach aus dem Supermarkt“, berichtete Forßmann. „Mich stört, dass nicht jeder denselben Zugang zu Bildung hat.“ Diesem Informationsmangel möchte sie entgegenwirken.

In ihrem Programm führt sie Kinder und Jugendliche spielerisch an die Themen Nachhaltigkeit, Gesundheit und Tierwohl heran. Gesunde Ernährung vermittelt sie zum Beispiel durch einen lebensnahen Vergleich: Hühner gegen Schokolade. Im Gespräch werden Nährwerte und die Nachhaltigkeitsbilanz der beiden Produkte abgewogen. Auch die Biologie hinter einem Hühnerer wird erklärt. Der Pädagogin ist dabei besonders wich-

tig, ihren Workshop inklusiv zu gestalten. Jeder soll daran teilnehmen können, unabhängig von physischer oder kognitiver Befähigung. „Mit einem Puzzle veranschaulichen wir, wie ein Ei aufgebaut ist. Dieses Puzzle gibt es in unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden, damit jedes Kind mitmachen kann, egal welchen Bildungsstand es hat“, erklärt sie.

Der Workshop „Alles öko, Eva?“ besteht aus drei Phasen. In der ersten Phase geht es um das Kennenlernen. „Da werden gemeinsam die Hühner versorgt. Das funktioniert immer gut als Eisbrecher“, sagt Forßmann. Auch Menschen mit prekäreren Hintergrund entspannen sich in Anwesenheit der Hennen, so die Friedbergerin. Die Hühner ste-

hen im Fokus. Teilnehmende lernen, was ein Tier braucht, um ein artgerechtes Leben zu führen.

In der zweiten Phase wird der Lernprozess vertieft. Am Beispiel des Hühnereris wird dabei partizipativ geforscht und experimentiert. „Ich bringe auch selbst Eier mit und zeige den Kindern, dass es da eine große Vielfalt gibt. Wenn die Teilnehmenden dann Eier sehen, die nicht nur weiß oder braun sind, sind sie ganz überrascht“, erzählt die Pädagogin. Im dritten und finalen Abschnitt können sich die Kinder multisensorisch und kreativ ausleben. So werden zum Beispiel Andenken gemeinsam bemalt und gestaltet.

Für Juliane Forßmann sind die Workshops etwas, das sie stolz

macht. Ums Geldverdienen geht es ihr nicht. Bisher zahle sie für die Workshops eher selber drauf. „Das ist was, wo ich dahinterstehen kann. Ich glaube selber an die Relevanz der Inhalte“, sagt sie. Ökologische Transformation sei für sie aktuell eines der wichtigsten Themen. Sie selbst ist seit einigen Jahren Vegetarierin. Frische Eier bekommt sie von ihren fünf Hennen. Und wer sich immer noch fragt, was zuerst da war: Es war das Ei. »Kommentar

📞 Kontakt Wer Interesse an einem Workshop hat, kann hier mit den Leiterinnen in Kontakt treten: Entweder per Mail unter info@beraten-befluegelt.de oder telefonisch unter 0821/43011382. Mehr Infos gibt es auf beraten-befluegelt.de.

Kommentar

Schüler brauchen mehr Alltagsbildung

VON BIANCA DIMARSICO

bianca.dimarsico@augsbuergen-allgemeine.de

Gedichtanalyse, Stochastik, Geografie: Das Bildungsangebot an deutschen Schulen ist breit aufgestellt, hat aber große Lücken in alltagsrelevanten Fähigkeiten wie gesunde Ernährung. Als ich 2017 mein Abitur am Friedberger Gymnasium machte, wusste ich zwar, wie Goethes „Faust“ zu deuten war. Wie eine ausgewogene Ernährung aussieht und wo überhaupt das Fleisch auf meinem Teller herkommt, wusste ich damals noch nicht. Juliane Forßmann und Ulrike Böhm haben die Missstände erkannt und wollen etwas daran ändern – und das ist auch wichtig.

Dass Bildungseinrichtungen in Deutschland zu wenig Bewusstsein im Bereich Ernährung schaffen, ist inzwischen nachgewiesen. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft hat am 12. Juli 2019 die Studie „Ernährungsbezogene Bildungsarbeit in Kitas und Schulen“ vorgestellt. Das Ergebnis war eindeutig: Es werden zu wenige ernährungswissenschaftliche Kompetenzen vermittelt. Diesbezügliche Inhalte in Schulbüchern wiesen oft erhebliche fachliche Mängel auf.

Hier muss sich etwas verändern. Man investiert letztlich nicht nur in die Bildung, sondern auch in die Volksgesundheit. Bisher sind Hühnerworkshops und Co. in Friedberg ein Nischenangebot. Heutzutage sind Themen wie Nachhaltigkeit, Gesundheit und Tierwohl aber für jeden wichtig. Wenn die Schulen das berücksichtigen, ist am Ende Mensch, Tier und unser Erbe ein Stück geholfen.

Corona-Lage im Landkreis

INFEKTIONEN

● Neue bestätigte Infektionen

2.6.	81
3.6.	75
4.6.	77
5.6.	keine Meldung
6.6.	keine Meldung
7.6.	keine Meldung
8.6.	200

Durch Nachmeldungen können sich die Werte für vorangegangene Tage noch ändern.

● 7-Tage-Inzidenz (RKI-Wert):

320,7 Neuinfektionen in sieben Tagen pro 100.000 Einwohner

● Sieben-Tage-Fallzahl: 433

● Todesfälle bisher: 161 (+0)

KLINIKEN

● Corona-Patienten auf Intensivstation: 0 (davon beatmet: 0)

● Intensivbetten frei: 2

Quellen: RKI, DIVI-Intensivregister;

8.6.22; Bettenkapazitäten für Erwachsene in den Kliniken im Landkreis.

Kontakt

Friedberger Allgemeine

Marienplatz 11, 86316 Friedberg

www.friedberger-allgemeine.de

Lokalredaktion von 9 bis 17 Uhr:

Telefon: (0821) 65 07 04 - 20

Telefax: (0821) 65 07 04 - 80

E-Mail: redaktion@friedberger-allgemeine.de

Anzeigen-Service:

Telefon: (0821) 65 07 04 - 90

E-Mail: anzeigen@friedberger-allgemeine.de

Abo-Service:

Telefon: (0821) 65 07 04 - 75

Telefax: (0821) 65 07 04 - 40

E-Mail: abo@friedberger-allgemeine.de

Impressum:

Lokalredaktion: Thomas Göbner (Leitung), Ute Krogull, Sebastian Richly (Sport). Produktion:

Marcus Bürzle (Leitung), Jens Carsten (Stellvertreter); René Lauer, Christian Gall, Ida König (Digitales). – Verantwortlich für den lokalen Anzeigenteil: Harald Steiger (Regionalverlagsleiter), Marc Haberstampf. Zurzeit gilt Anzeigenpreisliste Nr. 53.

Gewinnen Sie Tickets für das Musikfestival H45

Dasing Am Samstag und Sonntag findet im Dasinger Ortsteil Lindl ein großes Musikfestival statt. Beim H45-Open-Air-Festival feiert Hanes Anker seinen Geburtstag. Rund 3000 Besucherinnen und Besucher haben Platz. Mit dabei sind auch viele musikalische Gäste. Sie können bei uns Karten für das Festival gewinnen. So machen Sie mit.

Los geht's am Samstag bei der Metallbaufirma Anker in Dasing-Lindl. Einlass ist ab 16 Uhr, Musik gibt es ab 16.30 Uhr. Als großer Headliner tritt die Rockfolk-Band Versengold auf. Sie möchten auch dabei sein? Dann machen Sie bei unserer Verlosung in den sozialen Medien mit. Markieren Sie bis Freitag, 10. Juni, um 12 Uhr unsere Seite auf Facebook und/oder Instagram mit „Gefällt mir“ und verlinken Sie im entsprechenden Beitrag die Person, mit der Sie auf das Musikfestival gehen möchten. Insgesamt verlosen wir fünfmal zwei Karten für das H45-Open-Air-Festival.

Sie finden uns auf Facebook unter Friedberger Allgemeine und auf Instagram unter friedberger-allgemeine. Die Gewinner werden von uns persönlich benachrichtigt. Die Tickets sind am Einlass hinterlegt. Viel Glück. (sry-) »Seite 31

Team Inge startet in Friedberg durch

Soziales Es gibt einen neuen ambulanten Pflegedienst. Wer dahintersteckt und was die Gründung besonders macht.

VON SABINE ROTH

Friedberg Zwei nagelneue blaue E-Autos mit hellgrünem Logo sorgen seit Kurzem dafür, dass 55 Klientinnen und Klienten versorgt und betreut werden. Das 15-köpfige Team, das aus Pflegefachkräften, Pflegehilfskräften und Hauswirtschafterinnen besteht, ist auf drei Touren durch Friedberg und die Ortsteile unterwegs.

Im Mittelpunkt steht Inge Heugemeir, die seit 1996 mit dem fast gleichen Team die Menschen pflegt und versorgt, die noch in ihren eigenen vier Wänden leben. Dass die Pflegerinnen nach der langen Zeit immer noch zusammenarbeiten, das schätzen die Leute sehr. Viele kennen Inge Heugemeir vom ambulanten Pflegedienst beim Roten Kreuz. Jetzt hat sie den Schritt gewagt und sich mit ihrem Team Inge selbstständig gemacht. Eine mutige Entscheidung. Denn in den Ruhestand wollte sie noch nicht gehen, dazu liebe sie ihren Job zu sehr. „Ich wäre gerne Mutter Teresa“, sagt sie und lacht.

Tatkräftige Unterstützung bekommt sie von Hubert Ströbel, der neben einer Unternehmensberatung



Team Inge ist bereit: (von links) Karoline Schneider-Biasizzo, Inge Heugemeir, Gilsunar Schneider, Brigitte Storhas, Renate Pauer, Eva-Maria Engel und Hubert Ströbel.

Foto: Sabine Roth

bereits mit seiner Frau Catherine die Paula & Max Kindertagesstätten GmbH ins Leben gerufen hat und sich deshalb im sozialen Bereich auskennt. „Ohne unseren Hubert, der außerdem der Sohn einer unserer Klientinnen ist, hätten wir diesen Schritt nicht gewagt“, so Heugemeir. Gemeinsam mit ihm und Brigitte Storhas gehört sie zur Geschäftsführung der neu gegründeten GmbH.

Auch Storhas ist keine Unbe-

kannte in Friedberg, sie arbeitete mehrere Jahre im Karl-Sommer-Stift und hat nun die Pflegedienstleitung beim Team Inge übernommen. Vier weitere Altenpflegerinnen gehören als Gesellschafterinnen zur Team Inge GmbH. Anteile am Unternehmen – so ist in der Satzung festgelegt – kann nur jemand halten, der im Unternehmen auch selbst mit tätig ist. Weitere Pflege- und Betreuungskräfte sowie Hauswirtschafterinnen werden gesucht.

Im August wurde die GmbH gegründet, seit April sind die meisten Verträge unter Dach und Fach, und die Genehmigung der Pflegekasse ist erteilt. Einen Standort für die Geschäftsstelle des neuen Pflegedienstes hat das Team Inge in Friedberg in der Bahnhofstraße 35 gefunden: in einem modernen Anbau neben dem Gebäude, in dem früher die Postfiliale war.

„Ich weiß aus eigener Erfahrung, dass die Menschen hier in guten Händen sind, wenn sie zu Hause Hilfe benötigen. Als Angehöriger kann man mit seinen Eltern dann die neu gewonnene freie Zeit genießen“, so Ströbel. Zum Roten Kreuz habe man nach wie vor ein gutes Verhältnis, betont er. Regelmäßig habe man sich zu Besprechungen getroffen, um den Übergang zum neuen Pflegedienst so reibungslos wie möglich zu gestalten. „Wir sind froh. Dank der guten Zusammenarbeit hat alles sehr gut funktioniert“, sagt Ströbel.

Geplant ist es, künftig auch Dienste im weiteren Umfeld zu organisieren. Dazu gehören Versorgungsgänge wie Einkaufen, Wohnung reinigen, Gartenarbeit und vieles mehr.