

Vom Samenkorn bis zum Müsli

Was die Schüler im Frühjahr gesät haben, wird jetzt geerntet und verarbeitet

29.10.07. 17
 OVS Hüttdorf

Buchbach/Kagen – Was die Buchbacher Grundschüler im Frühjahr mit großem Eifer auf dem Acker von Bio-Bauer Rainer Hundmeyer in Kagen säten (wir berichteten), sollte nun bei einem zweiten Besuch der Schüler geerntet, weiterverarbeitet und dann auch gleich verkostet werden.

Wie in der Wirklichkeit, aber mit einfacheren, ja den alten Methoden, wollten die Verantwortlichen der Öko-

Modellregion Isental, Dr. Michael Rittershofer und Rosa Kugler, sowie die Familie Hundmeyer in Kagen, mit ihrer Aktion den Kindern die ökologische Landwirtschaft näherbringen und damit einen Bezug zu den Produkten aus der Region herstellen. Rainer Hundmeyer hatte zeitlich bedingt natürlich schon den größten Teil mit dem Mähdrösch geerntet, hat aber einen kleinen Teil zur Ansicht auf dem Feld stehen lassen, damit für die Schüler sichtbar wurde, was aus den Samenkörnern geworden ist. Wegen des massiven Regens war eine Ernte des Resthafers dann natürlich nicht möglich, aber Rainer Hundmeyer hatte vorgesorgt und mehrere Säcke Hafer bereitgehalten.

Zunächst brachte Dr. Michael Rittershofer den Kindern die verschiedenen Getreidearten – vom Weizen, Gerste, Roggen, bis hin zu den Ursorten wie Dinkel, Einkorn und Emmer – näher und anhand von Musterbüchern sichtbar dargestellt. Nun ging es aber an die Arbeit, so sollte der Hafer gedroschen werden, wobei ihnen vorher die Funktion des Mähdröschers erklärt wurde, sie aber die Urform des Drehschens sehen sollten. Dazu haben die Kinder die Körner vereinfacht aus den Ähren gerieben. Weiter ging es dann mit der Getreideputzmühle, einer alten Windlege, mit der die Spreu vom Korn getrennt wurde. Sichtlich engagiert und mit gro-



Bei dem Eifer waren die Kinder bei der Sache, hatten doch die meisten von ihnen so etwas noch nie gesehen. Der geputzte Hafer wurde als Haferflocken weiterverarbeitet, sodass sie sogleich daran gehen konnten, unter der Anleitung von Rosa Kugler, Alexandra Schneider und Alexander Hundmeyer-Lechner ein Müsli zu mischen oder Bio-crunchys zu backen.



Mit den Rohcrunchys sind die Kinder auf dem Weg zum Backofen.

FOTOS: RAM