

Rande oder Mangold? Manche Setzlinge sind gar nicht so einfach zu unterscheiden. Nach dem Ackerjahr sind die Kinder jedoch wahre Gemüseexperten.

Acker statt Klassenzimmer: Lehrplankonform draussen unterrichten

Von Simone Nägeli, Mitgründerin und Co-Geschäftsleiterin der GemüseAckerdemie Schweiz

Die GemüseAckerdemie Schweiz befördert den Schulgarten ins 21. Jahrhundert. Denn ein Garten hat grosses Potenzial zum bildungswirksamen Lernort, in dem die Kinder nicht nur einen persönlichen Bezug zu Natur und Lebensmitteln entwickeln, sondern sich diverse lehrplanrelevante Kompetenzen aneignen.

«Wer weiss, was das ist?», fragt die Pflanzleiterin der GemüseAckerdemie, und zeigt eine kleine Pflanze herum. Vierzig Kinderhände schnellen in die Höhe. «Das ist eine Tomate!», ruft eines, die anderen nicken eifrig. Die Kinder dieser 3. Klasse in Zürich haben die Gemüsesetzlinge mit ihrer Lehrerin genau studiert. Denn viele Kinder – und Erwachsene – wissen heute nicht mehr, wie das Gemüse wächst, das sie essen. Durch die zunehmende Urbanisierung und die Entkoppelung unseres Konsums von einer lokalen, natürlichen Landwirtschaft geht dieses Wissen je länger, desto mehr verloren.

Konsum- und Ernährungsbildung auf dem Acker

Die GemüseAckerdemie möchte diesen Trend umkehren. Das einjährige Bildungsprogramm für Konsum- und Ernährungsbildung macht die Lebensmittelproduktion erlebbar und schafft auf diese Weise ein tieferes Verständnis für den täglichen Konsum. Im Rahmen des Programms richtet das Team von der GemüseAckerdemie Schweiz gemeinsam mit den Schulen einen Acker ein, der als naturnaher Lernort möglichst umfassend in den Unterricht integriert wird. Von April bis Oktober bauen die Kinder bis zu 25 verschiedene Gemüsearten an. Nicht fehlen dürfen natürlich Rüebli, Tomate, Gurke & Co. Die Ackerdemie plant aber auch unbekannteres Gemüse ein, wie etwa Pastinaken, Sojabohnen oder Schwarzwurzeln. So entdecken die Kinder die lokale Gemüsevielfalt neu.

Im Klassenzimmer werden die Themen des Ackerjahres mit eigens dafür entwickelten Bildungsmaterialien vor- und nachbereitet. Die Schülerhefte sind spielerisch aufbereitet und in zwei Themenbereiche aufgeteilt: Zu Beginn steht das praktische Wissen zum Gemüseanbau im Vordergrund,

in der zweiten Jahreshälfte dann weiterführendes Wissen zur Lebensmittelproduktion – vom Acker über den Handel auf den Teller.

Abgleich mit dem Lehrplan 21

Die Lehrpersonen beurteilen an der GemüseAckerdemie einerseits die Arbeit an der frischen Luft als sehr positiv. Andererseits stellt der Unterricht im Freien eine ganz andere Unterrichtssituation dar, in der Teamwork und Verantwortungsbewusstsein gestärkt werden. Gleichzeitig eignen sich die Kinder zyklusspezifische Kompetenzen an, die im Lehrplan vorgesehen sind. Ein Abgleich des Bildungsprogramms mit dem Lehrplan 21 hat gezeigt, dass diverse Kompetenzen aus dem Fachbereich Natur, Mensch, Gesellschaft abgedeckt werden. Dazu gehören insbesondere solche in den Themenbereichen Identität – Körper – Gesundheit, Tiere – Pflanzen – Lebensräume sowie Arbeit – Produktion – Konsum.

Doch nicht nur die Lehrpersonen, auch die Kinder freuen sich, draussen zu sein. Die Umfrage bei einer teilnehmenden Schulklasse im Jahr 2018 hat zudem ergeben, dass das Gemüse vom Acker gut ankommt – selbst solches, das die Kinder bisher verschmähten. «An den geernteten Kürbis werde ich mich lange erinnern, weil ich Kürbis eigentlich nicht gerne habe, aber an diesem Abend schmeckte er mir sehr.»

Ob sich ein solcher Wandel im Geschmack bei allen Gemüsearten zeigt, bleibt offen. Sicher ist, dass die Wertschätzung der Kinder für Lebensmittel durch das Ackerjahr nachhaltig gesteigert wird – weil die Kinder danach wissen, wie viel Arbeit im Gemüse steckt.