

# NATUR ERLEBEN

IN DER SEKUNDARSTUFE

12  
inspirierende  
Beispiele aus  
Stadt & Land

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

**LE 14-20**  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



# VORWORT

„Schau tief in die Natur, und dann wirst du alles besser verstehen.“

Albert Einstein



Tanja Westfall-Greiter, MA  
Schulentwicklerin, Gartenpädagogin  
und Marktgärtnerin

Was hat die Schafgarbe mit dem Schaf zu tun? Was ist der Unterschied zwischen Tierschutz und Artenschutz? Wieviel Fläche auf der Erde beansprucht ein Mensch für den jährlichen Lebensmittelkonsum?

Diese Fragen und viele mehr werden in den hier präsentierten Projekten in der Sekundarstufe an Österreichs Schulen beantwortet, und zwar in besonderer Weise. Statt durch herkömmliche Vermittlung durch eine Frage-Antwort Dynamik in der Klasse, erfahren die Schüler\*innen Umwelt und Landwirtschaft in authentischen Umgebungen außerhalb der Schulmauern: Am Schulgelände im eigenen Schulgarten, im Naturpark, am Bauernhof, im Wald oder gar in der Friedhofsgärtnerei.

Diese Projekte sind Vorbilder für erfahrungsorientiertes Lehren und erforschendes Lernen. Weil sie in den Bildungs- und Lernzielen des Schulcurriculums eingebettet sind, verschwindet der Kampf um Zeitressourcen für den Unterricht, denn diese sinnvollen Tätigkeiten sind Unterricht. Genau das macht ein Projekt aus: ein neuer Rahmen für Lehren und Lernen wird geschaffen und der Stoff des Lebens wird auf lebendige Weise mit dem Stoff des Lehrplans in Verbindung gesetzt. Projektzeit ist Unterrichtszeit.

Solche Erfahrungen bleiben in Erinnerung und die gewonnenen Lernergebnisse sind nachhaltig, weil die Lernerfahrungen vielfältiger und authentischer sind. Während der herkömmliche Unterricht auf Vermittlungsdynamiken wie Zuhören, Fragen, Beantworten und Abschreiben eingeschränkt ist, lesen wir in den Beiträgen der

Broschüre über erforschen, sich um etwas kümmern, beobachten, Fragen stellen, sich austauschen, mitmachen, herstellen, sich beteiligen, auf Kriterien achten, Kulturtechniken und Werkzeuge verwenden, voneinander lernen, selbst wirksam werden und viele weitere Facetten des Lernens. Fachspezifische Lernziele sind auch Bestandteil der Projekte, ob das Einschätzen von Länge und Menge, die Zusammenhänge der globalen Wirtschaft, der Einfluss des Menschen auf seine Umwelt, die Erfassung von Verträgen oder der Verkauf von eigenen Produkten.

Diese umfassenden Lernerfahrungen werden durch das eigene Handeln der Schüler\*innen ermöglicht. Ernährung und Herkunft unserer Lebensmittel werden vom Garten zum Teller durch ein Schulrestaurant gelebt, Vorträge über die Umwelt werden für die Gemeinde gehalten, Kräuter und ihre Anwendung werden erkundet.

Hinter diesem nachhaltigen Lernen stehen Lehrkräfte, die aus Leidenschaft und Überzeugung ihren Unterricht öffnen. Sie nützen Expertise und Ressourcen in der Region, ob Jagdverein, Acker Österreich, Seminarbäuerinnen, Friedhofsgärtnerei, WeltTellerFeld oder Regionsprojekte wie „Tu was“. Sie stärken die Bindung und Beziehung zur Region, zugleich bauen sie das Bewusstsein für die globalen Zusammenhänge unseres Alltags aus. Sie machen starre Strukturen auf, damit junge Menschen schulstufen- und standortübergreifend voneinander lernen können. Sie beleben sonst leblosen Stoff, indem sie den Bezug zur realen Welt schaffen.

Ihre Tanja Westfall-Greiter



## PROJEKTE

01	Abenteuer Schulgarten – Mittelschule St. Michael – Steiermark	4
02	Ein Blick über den Tellerrand – Evangelisches Realgymnasium Donaustadt – Wien	6
03	Die Radieschen von unten – Mittelschule Quellenstraße – Wien	8
04	Blumenwiesen statt grüner Wüste – Mittelschule Steyregg – Oberösterreich	10
05	Vom Spinner zum Klimaschützer – Mittelschule Kilb – Niederösterreich	12
06	Vom Acker auf den Teller und ins Vorratsregal – Schule am See in Hard – Vorarlberg	14
07	Wilde Kräuter rund um den Krametterhof – Musikmittelschule Feldkirchen – Kärnten	16
08	Vom Baum zum Holzhaus – Mittelschule Hollenstein – Niederösterreich	18
09	Nationalparktage am Neusiedler See – Mittelschule Illmitz – Burgenland	20
10	Kinder-Klima-Kongress im BORG EGG – BORG EGG – Vorarlberg	22
11	Mein Essen – meine Zukunft – Mittelschule Doppl – Leonding – Oberösterreich	24
12	Auf den Spuren der Jäger*innen – Mittelschule Söll – Tirol	26



Fotos: Mittelschule St. Michael

## ABENTEUER SCHULGARTEN

Fürs Leben lernen und Gemüse ernten

Als Michaela Pansi 2015 mit ihrer Schule einen Garten startete, hatte sie zunächst nur das Ziel, den Kindern Anbau, Pflege, Ernte und Verarbeitung von Gemüse, Obst und Kräutern näher zu bringen. Sie sollten Werkzeuge richtig benutzen können, ihre grob- und feinmotorischen Fähigkeiten ausbauen und Lust bekommen, (später) einen eigenen Garten anzulegen. Mit Gartenpädagogin Judith Nestler wurde eine Fachfrau mit ins Boot geholt, die mit ihrem gärtnerischen Know-How und immer neuen Ideen das

Projekt von Anfang an begleitet. Die Finanzierung der fachlichen Begleitung wird von der Gemeinde übernommen, die voll hinter dem Gartenprojekt steht.

Schon bald wurde klar, dass ein Schulgarten vielfältige Möglichkeiten für praxisbezogenen Unterricht bietet: In Biologie werden Keimung, Aufbau und Genetik von Pflanzen besprochen, Insekten beobachtet und Ökosysteme erforscht. In Physik und Chemie wird zum Beispiel herausgefunden, wie der Boden



das Wasser reinigt, wie die Herbstfärbung von Blättern entsteht und warum Pflanzen kühlen können. Praktische Mathematik braucht man im Garten beim Schätzen und Messen von Längen, Mengen- und Volumsberechnungen, Flächeninhalts- und Umfangsberechnungen. In Geographie sind Wetter und Klima sowie der Klimawandel gartenbezogene Themen.

Michaela Pansi und Judith Nestler haben jedes Jahr große Pläne für weitere Gartenprojekte. So entstanden über die Jahre ein Rosenpavillon, eine Wildblumenwiese, ein Mistbeet, Kompostbeete, Insektenhotels, ein großer Folientunnel und ein Kräuterbeet. Da das Geld immer knapp ist, haben die beiden engagierten Projektleiterinnen immer im Blick, wo es die Möglichkeit zu Projektförderungen gibt. So konnte über das Regionsprojekt „Tu was“ ein professioneller Folientunnel angekauft werden, der die Gartensaison verlängert. Immer wieder gelingt es auch, Firmen als Sponsoren zu gewinnen.

So ein großes Projekt entsteht natürlich nicht von heute auf morgen. „Ein lebendiger Schulgarten ist ein Jahresprojekt – oder genauer gesagt – ein „Ganz-viele-Jahre-Projekt“, betont Michaela Pansi. Wieviel Zeit er benötigt, hängt von seiner Größe ab. Ganz wichtiger Tipp: Klein anfangen! Der Schulgarten darf langsam wachsen. Jedes Jahr wird ein Gartenelement hinzugefügt. Um alles gut in Schuss zu halten, packen alle mit an: 120 Schüler\*innen aus 7 Klassen sind 2 bis 3 Mal pro Schuljahr im Garten aktiv. Wenn saisonbedingt einmal wirklich viel Arbeit ansteht, gibt es einen Gartentag, an dem nacheinander alle Klassen teilnehmen.



Bei der unverbindlichen Übung „Schulgarten“ sind alle 2 Wochen 12 Schüler\*innen 2 Stunden im Garten aktiv. Das geerntete Obst und Gemüse gehört natürlich auch verarbeitet. Das Verwerten und Haltbarmachen ist ein wichtiger Teil der Arbeit rund um den Schulgarten. Dabei werden wichtige Kulturtechniken vermittelt. Dörren, fermentieren, einlegen, einkochen, Suppenwürze, Pesto machen und Sirup kochen.

Eine wichtige Frage bei Schulgärten: „Wie werden die Sommerferien überbrückt?“ In St. Michael gibt es jede Woche einen Gartentag, zu dem sich Lehrer\*innen und Schüler\*innen freiwillig melden und gemeinsam pflegen, gießen und ernten. Denn im Sommer ist es besonders schön im Garten – und Garteln macht Spaß!





Fotos: Realgymnasium Donaustadt

## EIN BLICK ÜBER DEN TELLERRAND

Wo kommt unser Essen her?

„Ökologie und Umwelt“ sowie „Globale Entwicklung und Gesellschaft“ sind Schulzweige des Evangelischen Realgymnasiums Donaustadt. Inmitten eines weitläufigen Gewerbegebietes angesiedelt, hat sich das Schulareal zu einer Oase der Natur entwickelt: Nistkästen, Spatzenhäuschen und Insektenhotels sowie viele blühende Pflanzen fördern die Biodiversität. Hochbeete mit Gemüse und Bienenstöcke am Dach machen für die Jugendlichen erlebbar, wie Nahrungsmittel entstehen. Sogar ein Hühnergehege wurde gemeinsam mit

Eltern gebaut, bietet den Hennen großzügig Platz und den Gymnasiast\*innen die Möglichkeit zu erleben, wo ihr Frühstücksei herkommt. Die Sommerferien werden die Hühner bei Schüler\*innen im Garten verbringen.

Vor allem aber der Blick weit über den eigenen Tellerrand ist Teil des Unterrichts. Im Fach „Internationale Entwicklung“ werden globale Zusammenhänge rund um die Probleme der Welt behandelt. Die kritische Auseinandersetzung mit Ernährungsgewohnheiten ist in die-



sem Zusammenhang ein wichtiger Aspekt. Dies wurde bei einem Besuch am WeltTellerFeld bei der kleinen Stadtfarm Lobau praktisch erlebbar.

Das öffentlich zugängliche WeltTellerFeld lädt alle Interessierten ein, die Ausmaße und Zusammenhänge der Lebensmittelproduktion und unseres globalen Ernährungssystems zu erkunden. Interaktive Stationen bieten die Möglichkeit zur Beobachtung und Reflexion. Herausforderungen werden so greifbar gemacht und alltagstaugliche Lösungsansätze wie beispielsweise regionale Obstsorten und Bezugsquellen vorgestellt. Das WeltTellerFeld zeigt, wie eng das eigene Wohlergehen durch eine gesundheitsfördernde, frische und pflanzenbetonte Ernährung mit einem zukunftsgerichteten, klima- und umweltgerechten Lebensstil verbunden ist.

Das gut 3000 m<sup>2</sup> große Feld zeigt die Fläche und die landwirtschaftlichen Kulturen, die der jährliche Lebensmittelkonsum eines einzigen Menschen beansprucht (Durchschnitt der Menschen in Österreich). Die Aufteilung des Feldes macht deutlich, woher unsere Lebensmittel kommen – 45 % aus dem Inland und 55 % aus dem Ausland – und wofür die Flächen gebraucht werden: 67 % der Fläche für Weide und Futterpflanzen, um tierische Produkte wie Milch, Eier und Fleisch herzustellen, 33 % für pflanzliche Lebensmittel wie Gemüse, Getreide und Hülsenfrüchte.

Beim Besuch der 7. und 8. Klasse im Oktober wurde am Feld auch ganz praktisch mitgearbeitet: die Rübenenernte, Umgraben und Unkraut entfernen waren saisonal wichtige Arbeiten.

Die Schüler\*innen waren überrascht, wieviel Anbaufläche pro Kopf für unsere Ernährung beansprucht wird. Vor allem fanden die Jugendlichen es erstaunlich, wie hoch der Anteil an der Fläche ist, der derzeit auf Nutztiere entfällt – für Weideflächen und Futteranbau. Das regte zu Diskussionen über vegane und vegetarische Lebensweise an. Die Tatsache, dass viele unserer Nahrungsmittel und Futtermittel für unsere Nutztiere in anderen Ländern Flächen beanspruchen, machte nachdenklich, und es wurde die imperiale gegenüber der solidarischen Lebensweise erörtert.

Mehr zum Thema:  
[www.welttellerfeld.at](http://www.welttellerfeld.at)





Fotos: Mittelschule Quellenstraße

## DIE RADIESCHEN VON UNTEN

Der evangelische Friedhof Favoriten lebt!

**Fragte man die Schüler\*innen der Mittelschule Quellenstraße in Wien Favoriten wo das Gemüse herkomme, war die Antwort eindeutig. „Aus dem Supermarkt!“ Eine für Stadtkinder völlig nachvollziehbare Antwort.**

Der Schulleitung war es ein Anliegen, den Schüler\*innen die Erfahrung des Gemüsegarteln zu ermöglichen. Allerdings ist es im städtischen Bereich nicht ganz einfach, die dafür nötige Ackerfläche zu finden, noch dazu

in unmittelbarer Schulnähe und dadurch zu Fuß auf kurzem Wege erreichbar.

Walter Pois, der Verwalter des angrenzenden evangelischen Friedhofs, konnte da eine kreative Lösung anbieten. Dieser Friedhof ist nämlich ein besonders lebendiger Platz: Seit einigen Jahren wird hier auf aufgelassenen Gräbern Urban Gardening ermöglicht. „Durch die vermehrte Nachfrage nach Urnengräbern geht der Bedarf an Gräberflächen zurück“, be-



richtet Walter Pois, der gleichzeitig überlegte, wie die traditionellen Grabdenkmäler erhalten und die Grabflächen gepflegt werden könnten. Eine ungewöhnliche Lösung wurde gefunden und von vielen gerne angenommen: Die Gräber können gepachtet und als Gemüseacker oder Blumenbeete bewirtschaftet werden. In den alten Grabsteinen wurden Bücherkästen eingebaut und in den Gießwasserbecken können Friedhofsbesucher Goldfische füttern. Abgestorbene Bäume werden möglichst lange als Habitatsbäume erhalten, um Insekten und Vögeln Unterschlupf zu geben. Bienenstöcke, Insektenhotels und Totholzhaufen unterstützen die Biodiversität am Friedhof.

So erschien es nur logisch, auch die unbenutzten Flächen der Friedhofsgärtnerei zu beleben und 4 Klassen der MS Quellenstraße eine Fläche zum Gemüsegärtnern zur Verfügung zu stellen. Vier Jahre lang unterstützt hier die Initiative „Acker Österreich“ die Pädagog\*innen und Schüler\*innen mit Rat und Tat beim Gemüsegärtnern. Nach den vier Jahren wird das Projekt dann auf Basis der gewonnenen Erfahrung von den Pädagog\*innen selbst weitergeführt.

Damit der Weg zum Acker nicht so weit ist, soll sogar ein eigenes Tor in die Friedhofsmauer gebaut werden, damit die Schüler\*innen auf direktem Weg zu ihrem Gemüse kommen. Denn die Kids wollen sehr gerne öfter aufs Feld und



können es gar nicht erwarten, dass ihr Gemüse, das sie gesät haben, erntereif wird. Acker Österreich sorgt mit seinen Bildungsprogrammen GemüseAckerdemie und AckerRacker für staunende Augen von glücklichen Kindern. „Wer erst einmal die Scheu vor gutem Boden mit Regenwürmern in den Händen überwindet, wer Jungpflanzen im eigenen Garten einsetzt und Samen sät, die Pflanzen pflegt, schützt und erntet, der hat die Grundlagen für eine gute Zukunft verstanden“, sagt Regionalmanager Daniel Klas.

Für viele Kinder ist der GemüseAcker an der Schule oder im Kindergarten oft die einzige Möglichkeit, um zu lernen, woher unser Gemüse und Essen kommen und wie viel Arbeit es ist, alles anzubauen. Ziel der mehrjährigen Bildungsprogramme ist es, die Wertschätzung für Lebensmittel und gesunde Ernährung bei Kindern und Jugendlichen zu steigern sowie sie für Nachhaltigkeit und Klimaschutz zu sensibilisieren. Durch den eigenen Gemüseanbau erleben die Kinder unmittelbar, welche Wirkung ihr Handeln auf Umwelt und Natur hat.





Fotos: Mittelschule Steyregg

## BLUMENWIESEN STATT GRÜNER WÜSTE

### Gib 8 - INsekten sind IN

**Wo sind sie hingekommen, die Fliegen, Mücken, Käfer und Schmetterlinge? Das Insektensterben ist ein ernstzunehmendes Problem, das nicht nur die Biodiversität bedroht, sondern auch gravierende Auswirkungen auf die natürlichen Kreisläufe unserer Umwelt hat.**

Mit diesem ernsten Hintergrund startete das ambitionierte Projekt „Gib 8 – INsekten sind IN“, das nicht nur auf die Problematik aufmerksam machen sollte, sondern auch konkret Abhilfe schaffen wollte. Kinder und

Jugendliche stehen heute vor vielfältigen Herausforderungen und werden oft genug mit Themen konfrontiert, welche sie teilweise völlig überfordern. Nicht zuletzt deshalb ist es von großer Bedeutung, den Kindern und Jugendlichen die Möglichkeit zu bieten, aktiv an der Gestaltung ihrer Zukunft teilhaben zu können und ihnen dadurch das Gefühl zu geben, etwas bewirken zu können.

Das Herzstück des Projekts war die Umgestaltung von rund 5.000 Quadratmeter Brachflä-



chen der Gemeinden Gunskirchen und Steyregg in blühende Wiesen. Das Saatgut dafür wurde von der Firma „wildeblumen“ regional gesammelt und vermehrt.

Ein besonderer Höhepunkt des Projekts war der Workshop, an dem Schülerinnen und Schüler der Mittelschule und der Volksschule schulstufenübergreifend interaktive Erfahrungen sammelten. Von der Kunst des Honigherstellens über das Mikroskopieren und Bestimmen von Insekten bis hin zum Herstellen von Samenbomben reichte die breite Palette der angebotenen Workshops.

Im Zuge des Projekts wurde großer Wert auf Breitenwirksamkeit gelegt. Es sollte nicht nur in den Schulen, sondern auch in anderen Gemeinden als Leuchtturmprojekt wirken und inspirieren.

Ein besonderes Highlight war die aktive Beteiligung der Jugendlichen an der Finanzierung. Sie verhandelten selbst mit Geschäftsführer\*innen und erarbeiteten Sponsoring-Verträge. Darüber hinaus hielten sie Vorträge im Ort und berichteten über die Notwendigkeit etwas für die zu Umwelt tun.

Dies war für die beteiligten Kinder und Jugendlichen ein klares Zeichen ihrer Selbstwirksamkeit. Sie fühlten und erlebten, wie sie selbst einen wertvollen Beitrag zum Umwelt- und Naturschutz leisten können.



Die jüngsten Mitglieder der Gemeinde, die Kindergartenkinder, waren ebenfalls aktiv beteiligt und trugen ihren Teil zum Gelingen des Projekts bei. Als krönenden Abschluss ließen alle Teilnehmenden verrottbare Luftballons aus Naturlatex in den Himmel steigen, in denen Samen enthalten waren, um diese noch weiter in der Region zu verteilen.

Ein besonderes Mähfest wurde mit Unterstützung der Landjugend veranstaltet. Hier wurde die Tradition des Mähens mit der Sense wiederbelebt, eine Kulturtechnik, die zunehmend in Vergessenheit gerät. Diese Art der Mahd ist für die Insekten die schonendste Methode.

Insgesamt war das Schulprojekt „INsekten sind IN“ ein beeindruckendes Zeugnis dafür, wie eine große Community, nämlich Schulen, Gemeinden und Firmen gemeinsam handeln können, wenn es darum geht, unsere Umwelt und unsere Zukunft zu schützen.

Bericht von  
Projektleiterin  
Prof.<sup>in</sup> Melanie Ecker





Fotos: Mittelschule Kilb

## VOM SPINNER ZUM KLIMASCHÜTZER

Brot backen und Butter machen mit der Biobäuerin

Was wir heute tun, hat Einfluss auf das Morgen. Deshalb ist es uns besonders wichtig, junge Menschen für die biologische Landwirtschaft zu sensibilisieren. Denn nur wer weiß, wie Lebensmittel produziert werden und welchen Unterschied die Produktionsweise auf Umwelt, Klima, Tiere und Menschen hat, kann als Konsument\*in bewusste Kaufentscheidungen treffen. Aus diesem Grund organisiert Bio Austria verschiedene Schulangebote rund um das Thema „Bio“ in ganz Österreich.

„Junge Menschen sollen für Umweltthemen sensibilisiert werden“, ist die Pädagogin Sigrid Zauner überzeugt. Sie unterrichtet die dritten Klassen der MS Kilb im Wahlpflichtfach NaMa – Natur erleben, Material gestalten, das eine Ergänzung zum Biologieunterricht darstellt.

Was bedeutet eigentlich „Bio“? Was ist so besonders an Bio-Lebensmitteln? Und warum wirkt sich die Bio-Landwirtschaft positiv auf Gesellschaft, Umwelt und Klima aus? Die



Seminarbäuerin Isabella Huber vom Biohof Zillach in Waidhofen an der Ybbs vermittelt das Thema „Brot & Biolandwirtschaft“ in ihrem Schulworkshop praxisorientiert und mit großer Begeisterung.

„Biobauer muss man mit ganzem Herzen und aus Überzeugung sein. Mein Schwiegervater hat schon seit 1992 unseren Hof als Biobetrieb geführt. Damals wurden die Biobauern in unserer Gegend noch für Spinner gehalten. Das Image hat sich in den letzten 30 Jahren und besonders in der Coronazeit stark ins positive gewandelt. Die Konsument\*innen schätzen, dass die biologische Wirtschaftsweise auch gut fürs Klima ist.“

Die Schüler\*innen lernen von der Bäuerin, wie man einen Weckerlteig herstellt, würzt und knusprig bäckt. Auch ein Sauerteigbrot wird gebacken. „Sauerteig muss über mehrere Tage angesetzt werden und dann mit dem Mehl über mehrere Stunden gären. Ein richtiges Slow Food!“ Das Getreide für die Weckerl wird mit der Getreidemühle frisch gemahlen. Die Jugendlichen sind beeindruckt: „Oben reinschütten und unten kann man es schon für Weckerl verwenden! Ein Erlebnis!“ Den Teig würzen, kneten und zu Wecken formen ist die Aufgabe der Schüler\*innen, die auf ihre Produkte mächtig stolz sind. Und wie gut das duftet!

Während das Brot bäckt, vermittelt Frau Huber allerhand Hintergrundwissen zum Thema Getreide. Ein Getreidekornpolster zeigt anschaulich, aus welchen Schichten ein Getreidekorn aufgebaut ist. Wie viele unterschiedliche Getreidesorten es gibt, ist wirklich erstaunlich!

### Wie fanden das die Kids?

**Kathi:** „Das war voll interessant und wir haben voll viel gelernt!“

**Hanna:** „Das Kornkissen war cool!“

**Fabiana:** „Die selbstgemachte Butter war richtig geil!“

**Timo & Fabian:** „Selbstgemacht: Wir wissen, was drin ist! Das Brot und die Butter waren sehr lecker!“



### Dinkel-Sesam-Weckerl

360 ml lauwarmes Wasser, 200 g Dinkelmehl und 300 g Dinkelvollkornmehl, 10 g Salz, 10 g Zucker, 10 g Germ, 50 g Dinkelflocken, 40 g Sesam

Aus den Zutaten einen Germteig zubereiten und zugedeckt eine Stunde gehen lassen. Dann den Teig auf eine bemehltes Arbeitsfläche geben und in 12 gleich große Stücke teilen. Aus diesen Weckerl formen, mit Wasser besprühen und in eine Mischung von Dinkelflocken und Sesam tauchen.

10 Minuten gehen lassen und mit einem scharfen Messer mittig einschneiden. Im vorgeheizten Backrohr bei 220 Grad Heißluft (am besten mit viel Dampf) ca. 20 Minuten backen.

Rezept aus [www.backenmitchristina.at](http://www.backenmitchristina.at)



Fotos: Schule am See in Hard

## VOM ACKER AUF DEN TELLER UND INS VORRATSREGAL

### Rund ums Essen in der Schule am See

Die Schule am See in Hard ist in vieler Hinsicht einzigartig: Volksschule und Mittelschule werden hier mit einem innovativen Konzept miteinander verbunden. In 3 Schulgebäuden werden jeweils die 1., 2. und 3. Schulstufe im Erdgeschoss gemeinsam unterrichtet, die 4., 5. und 6. im 1. Stock und die 7. und 8. im 2. Stock. Diese 9 kleinen Schulen innerhalb der großen Schule geben den Kindern Heimat und Geborgenheit.

Ein wichtiges Thema in der Schule ist gesundes Essen. In der „Frischkochküche“ des Schulrestaurants wird auf Regionalität und Saisonalität geachtet und Schüler\*innen helfen in der Küche mit. Sie bereiten jeden Tag eine gesunde Jause frisch vor – „Schüler für Schüler“. Jede Klasse hat mindestens einmal pro Jahr einen Einsatz im Restaurant und erlebt, wie mit frischen Nahrungsmitteln gekocht



wird. Aber wie entstehen diese frischen Zutaten? Das erfahren die Kids im Schulgarten. Am Schulgelände entstanden Gemüsebeete, ein Beerengarten, ein Schulteebeet und sogar ein Gewächshaus. Jede Woche arbeitet eine andere Klasse im Garten. Hier wächst nicht nur gesundes Gemüse, sondern auch jede Menge Spaß, Teamgeist und Verantwortung.

„Über das ganze Jahr haben wir in und um den Garten was zu erledigen: Gemüse pflanzen, ernten, Unkraut jäten und vieles mehr. Auch im Winter geht uns die Arbeit nicht aus: Dann können wir die ausgegrabenen Kartoffeln als Pellkartoffeln mit feinem Kräutertopfen oder selbstgemachter Suppe zubereiten und genießen“, berichten die Schüler\*innen von Bettina Becvar.

Die Pädagogin Ulrike Ratz unterrichtet in der 6. Schulstufe „Ernährung und Haushalt“ und in der 7. und 8. Schulstufe das Wahlpflichtfach „Essperimente“. Der Begriff „ESSperiment“ stammt von Sieglinde Mertlitz - sie hat tolle, anschauliche Bücher verfasst, die sich hervorragend für den Unterricht eignen. Jede 2. Woche erlernen die Schüler\*innen in 4 Schulstunden teilweise in Vergessenheit geratene Kulturtechniken rund um Lebensmittel. Da wird Marmelade gekocht, Teekräuter getrocknet und Nudeln hergestellt. Sogar Sauerkraut wurde in Zusammenarbeit mit dem Obst- und Gartenbauverein nach traditioneller Methode eingestampft.

Selbst hergestellte Produkte sind etwas Besonderes und haben auch einen Marktwert. Zweimal pro Jahr verkaufen Schüler\*innen ihre Produkte wie Schultee, Saatbänder und Marmeladen auf dem Harder Wochenmarkt. Für den Verkauf wird auf eine ansprechende Verpackung mit eigenem Logo geachtet – da sind Kreativität und handwerkliches Geschick gefragt. Der Einsatz am Marktstand ist für die Schüler\*innen ein tolles Erlebnis und eine Gelegenheit, das eigene Verkaufstalent beim Umgang mit Kunden zu entdecken. Das eingenommene Geld wird wieder investiert, zum Beispiel für Samen, Blumenzwiebeln und Werkzeug.



### Wie macht man Sauerkraut?

Für einen 10 l Gärtopf braucht man ca. 10 kg Weisskraut und pro Kilogramm Kraut 20 g Salz, zwei Esslöffel Kümmel (ganz) und 2 Esslöffel Wacholderbeeren.

Vom Kraut die äußersten Blätter entfernen und ein paar ganze Blätter zur Seite legen. Das Kraut vom Strunk befreien und fein hobeln. Mit den Gewürzen vermengen und schichtweise in den Gärtopf einstampfen, bis so viel Flüssigkeit austritt, dass alles gut bedeckt ist. Die ganzen Kohlblätter drauflegen und alles mit den Abdecksteinen beschweren.

Die Rinne mit Wasser füllen. Eine Woche bei Zimmertemperatur fermentieren lassen. Kontrollieren, dass die Rinne immer wassergefüllt ist. Danach kühl stellen.

Nach ca. 4 Wochen ist das Sauerkraut fertig.





Fotos: Musikmittelschule Feldkirchen

## WILDE KRÄUTER RUND UM DEN KRAMETTERHOF

Entdecken – Erkennen – Verarbeiten – Verkosten

**Was hat die Schafgarbe mit dem Schaf zu tun? Warum trinken Schweine Himbeerblätter-Tee? Weshalb brauchen Hühner und Puten manchmal Majoranpulver?** (Auflösung nächste Seite)

Die Antworten auf all diese Fragen rund um Tiere & Kräuter gibt bei einem Schule-am-Bauernhofbesuch bei Katharina Haslauer am Krametterhof.

Ilse Heiser, die in der Musikmittelschule Feldkirchen Ernährung und Haushalt unterrichtet,

besuchte mit den 22 Schüler\*innen der 4b in der ersten Schulwoche den Krametterhof. Katharina Haslauer bietet im Rahmen von „Schule am Bauernhof“ ein spannendes Programm für Schulklassen an, bei dem sich alles um Kräuter dreht.

Gleich zu Beginn durften die Schüler\*innen in Zweier-teams jeweils 2 Kräuter erforschen. Kennen wir diese? Wofür könnten diese verwendet werden? Wie riechen sie, wie fühlen sie sich an? Wächst dieses Kraut in unserem Garten zu Hause? Auch ein giftiges Kraut hatte sich dar-



unter versteckt – welches könnte dieses sein? Katharina Haslauer war überrascht, wie viel die Schüler\*innen über die Kräuter wussten.

Danach ging es ans Verkosten von ausgewählten Kräutern: scharf, bitter, minzig – viele Geschmackskomponenten gab es zu erfahren.

Natürlich gab es auch eine Hofrunde, um die Tiere am Bauernhof zu erleben. Schafe, Hängebauerschweine, Puten und Hühner leben am Krametterhof. Ein Huhn hochzuheben, Eier abzunehmen und die Tiere zu füttern, war für viele Kids eine einmalige Erfahrung und macht neugierig: „Wie viele Eier legt ein Huhn?“

Dann ging es weiter in Katharinas Kräutergarten. Hier erklärte die Kräuterpädagogin, wie der Garten aufgebaut ist und welche Kräuter den Bogen vom Frühjahr bis in den späten Herbst spannen. Viele Kräuter kannten die Kids von zu Hause und tauschten sich über deren Verwendung aus.

Nach der Ernte von Kräutern und Obst ging es ab in die Küche, wo es praktisch zur Sache ging: Kräutersalz wurde gemörsert und Seedbombs mit Kräutersamen hergestellt. Für die Jause bereiteten die Schüler\*innen Butterbrote mit feingeschnittenen Kräutern, Gurken- und Tomatenscheiben sowie essbaren Blüten zu.



Zur Nachspeise gab es Joghurt, das mit farbigem Blütenzucker aus Malven und Ringelblumen verfeinert wurde. Der erfrischende Drink bestand aus gequetschten Kräutern in Wasser.

Die zubereiteten Köstlichkeiten wurden im Garten aufgetischt und gemeinsam verzehrt. Die Reste vom Zubereiten wurden dann noch an die Tiere verfüttert.

„Mein Ziel als Pädagogin ist es, die Jugendlichen auf ein Thema neugierig zu machen, sodass sie selbständig damit weiter machen“, betont Ilse Heiser. Das ist offensichtlich gelungen, denn sogar Schüler\*innen, die in einer Wohnung leben, haben sich von den Eltern ein Kräuterkisterl fürs Fensterbrett gewünscht.



### Katharinas Kräuterwissen

1) Da Schafe das „Bauchwehkraut“, wie es volkstümlich auch genannt wird, bei Bauchkoliken fressen, war dies schließlich namensgebend und der deutsche Name wurde zur Schafgarbe.

2) Majoran wird den Hühnern im Winter unter Futter gemischt, um das Immunsystem zu stärken, oder bei beginnender Erkältung den Hühnern etwas Gutes zu tun.

3) Himbeerblätterttee bekommen unsere Muttersauen vor der Geburt zu trinken, da es unterstützend wirkt, die Geburt erleichtert und den Schweinen einfach gut tut.





Fotos: Mittelschule Hollenstein

## VOM BAUM ZUM HOLZHAUS

Forstwirtschaft verstehen lernen

Wenn die Schüler\*innen der MS Hollenstein zu ihrem alljährlichen Besuch auf den Hof von Bettina und Josef Hinterramskogler kommen, ist es wie ein Besuch bei Freunden: Bettina kommt jedes Jahr mit einem spannenden Programm rund um den Bauernhof in den Hollensteiner Naturpark-Kindergarten, und alle Volksschulklassen der Naturparkschule Hollenstein kommen jährlich zu einem Schule-am-Bauernhof-Besuch, bei dem sie die Bauernhoftiere, das Melken und vieles rund ums Ei erleben.

In der Naturpark-Mittelschule wird dann der Wald erforscht, der den Hof umgibt und der von Forstwirtschaftsmeister Josef Hinterramskogler bewirtschaftet wird. Als Einstieg stellt er die fünf wichtigsten Baumarten vor. Auf dem Waldboden werden gemeinsam die Stockwerke des Waldes aufgelegt und besprochen, welche Tiere da jeweils wohnen.

„Unsere Waldtage sind ein dislozierter Unterricht, bei dem die Schüler\*innen theoretisches Wissen mit praktischen Erfahrungen verknüpfen



können.“, erzählt die Pädagogin Gundula Gaß. Zum Beispiel dürfen die Schüler\*innen eine Baumfällung miterleben. Josef beantwortet dabei viele Fragen: Warum wird ein bestimmter Baum gefällt? Welche Sicherheitsvorkehrungen werden getroffen, wie wird die Gefahrenzone abgesichert und wie schaut die Schutzausrüstung aus? Welches Werkzeug ist für die Fällung notwendig?

Anschließend lernen die Kinder, wie man die Höhe und das Alter eines Baumes schätzen kann und wie man berechnet, wieviel Festmeter Holz dieser Baum hat. Jedes Kind darf einen Schätzwert abgeben. Dann wird der Baum gefällt und anschließend vermessen.

Das Schätzen und anschließende Messen ist für die Schüler\*innen eine einprägsame Erfahrung. Viele Kinder tun sich sehr schwer damit und sie erleben einen großen AHA-Moment, der nachhaltig in Erinnerung bleibt: Sie haben einen 87 Jahre alten Baum gefällt, der 42 m hoch war und dem Bauer 3,7 Laufmeter Holz lieferte! Und damit wird ein Holzhaus gebaut. Zur Erinnerung bekommen die Kinder dann eine Scheibe vom Baum mit in die Schule. Josef erklärt, was sie alles von den Jahrringen ablesen können: Die Witterung, den Schneeedruck und natürlich das Alter des Baumes.

Die tierischen Bewohner des Waldes sind ein weiteres spannendes Forschungsgebiet. Totholz steckt voller Leben! Sorgfältig wird untersucht: Welche Tiere leben in einem am Boden vermodernden Baumstamm? Erstaunlich, wie viele Insekten, Spinnen und Larven da zu ent-



decken sind! Die größeren Waldbewohner, wie zum Beispiel der Hirsch, ist bei so viel Betrieb im Wald zwar nicht persönlich zu beobachten, aber an der Hirschsule sieht man ganz deutlich seine Spuren. Josef erklärt die Wichtigkeit der Jagd für den Erhalt eines gesunden Waldes.

So vorbereitet, sind die Schüler\*innen bestens gerüstet für die Teilnahme an den Niederösterreichischen Waldjugendspielen.

Im Rahmen von Bezirksveranstaltungen müssen die Schulklassen einen Waldparcours mit verschiedenen Stationen absolvieren. Das forstliche Wissen zum Wald, der Forstwirtschaft, dem Rohstoff Holz, den Tieren und Pflanzen der Wälder und vieles mehr wird abgefragt. Diese Stationen werden im Wald in spielerischer und sportlicher Art und Weise aufgelockert, damit die Schüler\*innen auch Spaß und Freude bei den Waldjugendspielen.

Mehr zum Thema:  
[www.naturparke.at](http://www.naturparke.at)





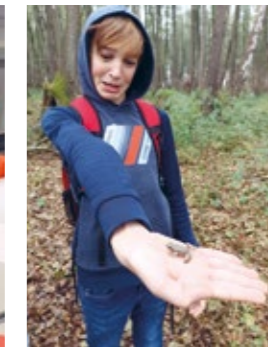
Fotos: Mittelschule Illmitz

## NATIONALPARKTAGE AM NEUSIEDLER SEE

Entdecken, erforschen und viel Spaß

Wenn man am von Weiden über Podersdorf am östlichen Ufer des Neusiedlersees Richtung Illmitz fährt, erlebt man eine Landschaft, die mehr an die ungarische Puszta erinnert als an das gängige Bild von Österreich. Dem Bewahren dieser einzigartigen Landschaft und seiner artenreichen Tierwelt sowie der Wissensvermittlung darüber hat sich der Nationalpark Neusiedler See - Seewinkel mit seinen engagierten Nationalpark-Ranger\*innen verschrieben.

Einer davon ist Andreas Zach, der im Rahmen der Schulkooperation des Nationalparks mit den Mittelschulen Illmitz und Apetlon in der Nationalparkschule Illmitz als Pädagoge angestellt ist. Jede Klasse von der 1. bis zur 8. Schulstufe verbringt je einen Tag im Monat mit dem engagierten Ranger und Umweltpädagogen und erforscht den Nationalpark in allen Jahreszeiten. „Besonders wichtig ist uns dabei der naturwissenschaftliche Ansatz“, betont Andreas Zach. „Es geht nicht um das Legen von



bunten Blättermandalas, sondern darum, dass die Kinder Fragen stellen. Warum ist das Blatt im Herbst rot? Warum ist die Blume gelb? Wen lockt das an?“ In einem spannenden Perspektivenwechsel wird quasi von der Pflanze aus gedacht: Warum hat eine Heilpflanze ätherische Öle? Nicht damit wir sie nutzen können, sondern um Fressfeinde abzuschrecken. Die Themenpalette ist groß: Es werden Bodenproben untersucht, Tierspuren ausgegipst und bestimmt, CO<sup>2</sup>-Messungen durchgeführt, Müll gesammelt und vieles mehr.

„Mir hat bis jetzt der Besuch der Vogelberingungsstation am besten gefallen. Ich durfte sogar einen Vogel wieder frei lassen“, berichtete eine Schülerin der MS Illmitz.

Andreas Zach betont: „Wir im Nationalpark betreiben nicht Tierschutz, sondern Artenschutz. Störche legen oft 3 Eier. Die Jungtiere benötigen bis zu 1,5 kg Futter pro Tag. Gibt es zu wenig Futter, wird das schwächste Tier aus

dem Nest geworfen und die stärksten Tiere erhalten die Art weiter. Wenn der Mensch eingreift und die schwachen Jungtiere aufpäpelt, schwächt er langfristig die Population, da in die Natur nur die Stärksten überleben.“ Auch diese Themen diskutiert der Ranger mit den Schüler\*innen.

Die Jahresthemen sind dem jeweiligen Lehrplan angepasst und werden fächerübergreifend in den Unterricht eingebracht. Brigitte Renner, Leiterin des Schulclusters Illmitz, meint dazu: „Diese Kooperation ermöglicht ein Öffnen des Fachunterrichts hin zu themenzentriertem und ganzheitlichem Lernen mit allen Sinnen. Die Kinder selbst sollen durch aktives Tun Gestalter\*innen ihres eigenen Lernprozesses werden und die natürliche Neugier und Begeisterung für das Entdecken entfalten.“ Zusätzlich zu dem monatlichen Nationalparktagen gibt es für die 1. Klasse der Mittelschulen Kennenlernstage im Nationalpark. Auch in den Ferien sind viele Kids wieder im Nationalpark – im Rahmen der Ferienbetreuung.

Ein wichtiges Anliegen ist es Andreas Zach, den Schüler\*innen für ihre unmittelbare Heimat zu begeistern, sodass einige von ihnen später in „ihrem“ Nationalpark arbeiten werden. „Die Jugendlichen können nach der Mittelschule eine Ausbildung als „Junior-Ranger\*innen“ absolvieren, beim Ferienprogramm mitarbeiten und auch ein freiwilliges Umweltjahr bei uns machen. So werden wir hoffentlich in einigen Jahren viele „einheimische“ Ranger\*innen im Nationalpark haben.





Fotos: BORG Egg

## KINDER-KLIMA-KONGRESS IM BORG EGG

Schüler\*innen unterrichten Schüler\*innen

**Was wird auf uns zukommen? Wie können wir uns darauf vorbereiten? Ergeben sich für uns daraus vielleicht auch neue Möglichkeiten?**

Während es immer noch einflussreiche Menschen gibt, welche den anthropogen verursachten Klimawandel ins Lächerliche ziehen, sind die Auswirkungen jedoch heute schon mehr als deutlich zu spüren. Aus diesem Grund haben sich die Schüler\*innen des Wahlpflichtfaches Wald der 6. Klasse zusammen mit Christian Natter und Dorothee Glöckle von

der KLAR!-Region Vorderwald-Egg eingehend mit den Auswirkungen des Klimawandels beschäftigt.

Thomas Rüscher unterrichtet das Wahlpflichtfach und ist überzeugt: „Ein wichtiger Aspekt im Umgang mit dem Klimawandel ist die Bewusstseinsbildung für die kommenden Generationen.“

Das angeeignete Wissen sollte in spielerischer Form von den Schüler\*innen an die Kinder aus



den Volksschulen weitergegeben werden. Die Gymnasiast\*innen entwickelten viele kreative Ideen für die Stationen, die sie mit viel Engagement für die Volksschüler\*innen vorbereiteten. 100 Kinder aus vier verschiedenen Volksschulen nahmen am Kinder-Klima-Kongress teil und wurden von den Gymnasiast\*innen bei den Stationen begleitet.

Was gab es da unter anderem zu erleben? An vier verschiedenen Stationen (Klimawandel und Wald - Baumgrenze, Eisschmelze [Gletscher/Pole], Treibhauseffekt, Klima und Klimazonen) schlüpfen die Gymnasiasten in die Rolle des Unterrichtenden und gaben ihr Wissen an die Volksschulkinder weiter. Anna-Maria Walli vom BFW begleitete das Projekt wissenschaftlich und reiste mit einem Höhenstufenmodell des Waldes zum Kinder-Klima-Kongress nach Vorarlberg. Dieses Höhenstufenmodell wurde bei Station 1 auf der Treppe der Aula nachgestellt, die Kids übernahmen die Rolle der unterschiedlichen Bäume und mussten je nach Temperatur die Stufen wechseln. (Im folgenden Schuljahr wurde das Höhenstufen-Modell von der Gruppe nachgebaut). Station 2 sollte den Kindern verdeutlichen, was derzeit an den Polen passiert: Ein Aquarium mit Eisblock, auf dem Figuren standen, wurde mit einer Wärmelampe bestrahlt. Damit es nicht zu lange dauerte, durften die VS-Kinder noch Eiswürfel ins Aquarium plumpsen lassen und am nahegelegenen Schulteich Kaulquappen beobachten. Der Treibhauseffekt wurde bei Station 3 mittels Rollenspiel und Globus erklärt, das Klima allgemein und die unterschiedlichen Klimazonen waren bei der 4. Station das Thema: Nach der Präsentation konnten die Kinder ihr Wissen bei einem Quiz präsentieren. Da hieß es, immer aufs richtige Antwortfeld zu springen – „1, 2 oder 3“,



war das Kommando. Für die Gymnasiast\*innen war dieser Lehreinsatz auch eine Möglichkeit abzutesten, ob ihnen die Arbeit mit Kindern liegt und sie vielleicht auch eine pädagogische Berufslaufbahn einschlagen wollen.

Am Abend des Kinder-Klima-Kongresses gab es eine Podiumsdiskussion zum Thema „Klimafitter Wald“, zu dem die ganze Bevölkerung eingeladen wurde.

Auch im folgenden Schuljahr wurde der Klimawandel im Wahlpflichtfach „Wald“ weiter bearbeitet. Bei einem praktischen Lehrausgang mit Waldaufseher Rafael Fetz wurde – neben grundlegenden Informationen über die Forstwirtschaft - die zukünftigen Auswirkungen des Klimawandels auf unseren heimischen Wald beleuchtet. Die Baumgrenze wird sich nach oben verlagern und es müssen andere Bäume gepflanzt werden. Tiefwurzler werden kommenden Naturkatastrophen hoffentlich besser standhalten können.





Fotos: Mittelschule Doppl - Leonding

# MEIN ESSEN - MEINE ZUKUNFT

Nachhaltig kochen und gemeinsam genießen

Die Mittelschule Doppl in der Gemeinde Leonding ist eine kleine, aber multikulturelle Mittelschule: Schüler\*innen aus 25 Nationalitäten besuchen diese Schule.

Im Kochunterricht, den FL Heidrun Hofer für die 3. Klasse jede zweite Woche abhält, wurde die Seminarbäuerin Gabriele Kammerhuber zu einem Workshop eingeladen. Simon, Irfan, Luka, Amra und Audrey diskutierten mit ihr die 7 Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung: Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel, bio-

logisch erzeugte Lebensmittel, regionale & saisonale Erzeugnisse, Bevorzugung frischer & gering verarbeiteter Lebensmittel, umweltverträglich verpackte Produkte, fair gehandelte Lebensmittel sowie genussvolle und bekömmliche Speisen.

Interessant war für die Schüler\*innen anhand einer Weltkarte zu erraten, wo die Hauptanbauggebiete unserer Nahrungsmittel liegen. Zuerst zeigten die Jugendlichen auf der Karte aber, aus welchen Ländern ihre Familien selbst nach



Österreich kamen, und dann wurden die Nahrungsmittel den Hauptproduktionsländern zugeordnet. Überraschend war für die Kids, dass bei vielen unserer gängigen Nahrungsmittel der weltweit größte Produzent China ist.

Ganz praktisch ging es dann in der Küche zur Sache: Es wurden knusprige Weckerl gebacken, Dinkelreis gekocht und frische Zutaten für eine Power-Bowl vorbereitet, die sich dann jede\*r nach eigenem Geschmack zusammenstellen konnte.

Während die Weckerl im Ofen waren, gab es ein Quiz zum Thema „Wie man den Kühlschrank richtig einräumt“. Bei der Diskussion beteiligten sich die Schüler\*innen sehr kompetent, und es war zu merken, wer auch zu Hause das Einkaufen und Kochen übernimmt.

Das anschließende gemeinsame Essen an dem schön gedeckten Tisch war der gemütliche Abschluss des abwechslungsreichen Nachmittages.



Workshops in Schulen

Information auf Messen und Veranstaltungen

Vorträge und Workshops zu den Gütesiegeln auf Lebensmitteln

Koch- und Backkurse



[www.seminar-baewerinnen.at](http://www.seminar-baewerinnen.at)

## SEMINARBÄUERINNEN/-BAUERN

Kompetente BotschafterInnen für Lebensmittel aus heimischer Landwirtschaft  
**REGIONAL.SAISONAL.GENIAL**



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20





Fotos: Mittelschule Söll

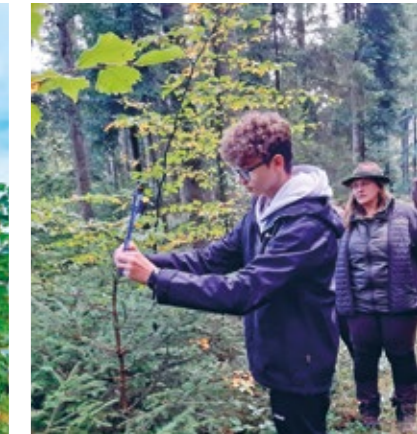
## AUF DEN SPUREN DER JÄGER\*INNEN

Wald und Wild erleben mit allen Sinnen

Einen ganz besonderen Unterrichtstag erleben die Schüler\*innen der 3 vierten Klassen der MS Söll/Scheffau am Tag vor den Herbstferien. Im nahe der Schule gelegenen Wald bauten Jäger\*innen des Tiroler Jägerverbandes Stationen auf, an denen die Jugendlichen spannende Erfahrungen zu vielen Themenbereichen rund um Waldwirtschaft und Jagd machen konnten. Mit allen Sinnen wurden die Wirkungsbereiche der Jäger\*innen erkundet. „Wir wollen den Schüler\*innen vermitteln, dass wir nicht hauptsächlich Tiere jagen, son-

dern vielfältige Aufgaben im Wald erfüllen“, betonen die Jäger\*innen.

Der Erhalt des Waldes ist von der erfolgreichen Naturverjüngung abhängig, das heißt, junge Sämlinge sollen zu starken Bäumen heranwachsen. Rehe und Hirsche sind Feinschmecker und wissen: „Die Fichte sticht – die Tanne nicht!“ und fressen mit Vorliebe die zarten Triebe der Tanne. Daher schützen Waldbesitzer\*innen und Jagdpächter\*innen die Austriebe. Wie das geht, durften die Schüler\*innen



gleich gemeinsam mit dem Waldaufseher der Gemeinde ausprobieren.

Im Winter hat es das Wild nicht leicht, ausreichend Futter zu finden und die Tiere nehmen die Futterstellen der Jäger\*innen gerne an. Nicht nur zartes Heu und abgestimmte Kraftfuttermischungen werden gefüttert, sondern auch Salzlecksteine angeboten. Für diese wurden von den Schüler\*innen Salzkisterl aus Holz gebastelt. Mit Feuereifer wurde da gemessen und geschraubt!

Für Wildtiere, aber auch für den Jagdhund, ist der Geruchssinn besonders wichtig. Die Schnupfernasen der Jugendlichen wurden bei der Duftstation gefordert. In einem Wettbewerb mussten Gerüche zugeordnet werden. Das ist nicht einfach, wurde aber wunderbar gelöst. Das Beobachten der Wildtiere vom Hochstand

aus beschäftigt die Jäger\*innen viele Stunden lang, müssen sie doch den Wildbestand im Revier gut kennen. Mit verschiedenen Ferngläsern betrachteten die Schüler\*innen verschiedene Wildtierpräparate, die in der Umgebung aufgebaut waren: Der Auerhahn und der Birkhahn (letzterer wurde von einer Schülerin als „zusammengeklappter Auerhahn“ bestimmt), Reh und Hirsch sowie Fuchs und Dachs waren zu beobachten. Ab und zu müssen Jäger\*innen natürlich auch „ein Stück entnehmen“ – also ein Tier erlegen. Um zielsicher schießen zu können, ist das Abschätzen der Entfernung sehr wichtig. Gar nicht so einfach: da lagen die Schätzungen weit auseinander. Glücklicherweise gibt es dazu heutzutage technische Geräte, anhand derer gleich nachgeprüft werden konnte, wie gut man geschätzt hatte.

Das Schießen wurde an der fünften Station geübt – aus Sicherheitsgründen nicht mit dem Gewehr, sondern mit Tennisbällen auf Dosen. Das hat Spaß gemacht, und es gab einen Schützenkönig und eine Schützenkönigin. Beide haben mit 3 Bällen alle Dosen abgeräumt. Für die Schüler\*innen war der Waldtag ein un-





vergessliches Erlebnis, bei dem sie viel gelernt und erfahren haben. Den vielen Jäger\*innen, die die Stationen aufgebaut hatten und mit den Kindern geforscht, gebastelt und gearbeitet haben, hat der Tag mindestens so viel Spaß gemacht wie den Kids. „Es ist uns ein großes Anliegen, den Kindern das Verständnis für den Wald und die Jagd zu vermitteln“, betont Christine Lettl vom Tiroler Jägerverband. „Ein Glück, dass von fast jeder Schule in Tirol der Wald mit kurzem Fußweg erreichbar ist!“

Mit dem Projekt „Jäger in der Schule“ können Tiroler Lehrer\*innen die Referent\*innen der Jägerschaft für einen Projekttag / Ausflug / Gastvortrag einladen. Die Kosten (Vortrag, Unterrichtsmaterialien, Informationsbroschüren und Besuch Wildfütterung) werden vom Tiroler Jägerverband übernommen.

Bei Interesse melden Sie sich bei:  
Tiroler Jägerverband, Christine Lettl  
christine.lettlt@tjv.at | +43 512 571093-19

Jagd ist Bundesländerkompetenz, daher gibt es in den Ländern unterschiedliche Angebote. Die Kontaktadresse zu den Landesjagdverbänden finden Sie auf [www.jagd-oesterreich.at](http://www.jagd-oesterreich.at)

Oder Sie wenden sich direkt an den Jäger oder Förster Ihrer Gemeinde.

Kontakt zu Waldpädagog\*innen:  
[www.waldpaedagogik.at](http://www.waldpaedagogik.at)

Unterrichtsmaterialien zum Thema Wald: [www.waldtrifftschule.at](http://www.waldtrifftschule.at)

# Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

## SEMINARE, WEBINARE & ONLINEKURSE



Links zu Unterrichtsmaterialien, Stundenbildern und vieles mehr.  
Passwort: HAUP

Praxisbezogene Weiterbildungen für die Arbeit in Schulen und Kindergärten

Unsere Themenbereiche:

- > Gesunde Ernährung mit österreichischen Lebensmitteln
- > Lebensmittelproduktion in der österreichischen Landwirtschaft
- > Gemüseanbau mit Kindern
- > Draußen unterrichten
- > Konsumbildung
- > Der Boden – unsere Ernährungsgrundlage
- > Biodiversität – Bienen, Wildbienen & Artenvielfalt



[www.haup.ac.at](http://www.haup.ac.at)

VEREIN WALDPÄDAGOGIK IN ÖSTERREICH

Netzwerk – Koordinationsscheibe  
Qualitätssicherung – Interessensvertretung  
*Waldpädagogik liegt uns am Herzen!*

**BIS BALD IM WALD!**  
[www.waldpaedagogik.at](http://www.waldpaedagogik.at) [www.wald-gang.at](http://www.wald-gang.at)

## UNSERE HOCHSCHULLEHRGÄNGE

Berufsbegleitendes Masterstudium  
**Green Care - pädagogische, beraterische und therapeutische Interventionen mit Tieren und Pflanzen (120 ECTS-AP)**

Berufsbegleitender Hochschullehrgang  
**HIPS-Reittherapie – Heilsames, intuitives Pferdesetting (60 ECTS-AP)**

Universitätslehrgang  
**Gartentherapie – Garten und Pflanzen als therapeutische Mittel (60 ECTS-AP)**

Unterrichtsmaterialien zum Thema Landwirtschaft, Wald, Wasser und Lebensmittel finden Sie auf:  
[www.landwissen.at](http://www.landwissen.at)



Weiter Bildungsangebote wie LEBENSmittelwissen, Gartenpädagogik, Lernraum Natur, Natur- und Landschaftsvermittlung sowie Permakultur finden Sie auf: [www.haup.ac.at/weiterbildung](http://www.haup.ac.at/weiterbildung)

# SCHULE AM BAUERNHOF



– lernen, erfahren und begreifen mit allen Sinnen

Bei Bauernhofbesuchen tauchen Kinder und Jugendliche aller Schulstufen in eine besondere Welt ein.

Qualifizierte Bäuerinnen und Bauern ermöglichen einen praxisnahen und unverfälschten Einblick in die heimische Landwirtschaft und machen Bauernhöfe zu Erlebnis- und Lernorten.

Unter [www.schuleambauernhof.at](http://www.schuleambauernhof.at) finden Sie Schule am Bauernhof Betriebe in Ihrer Nähe.

## INFORMATIONEN



Weitere Angebote rund um das Thema Land- und Forstwirtschaft in der Schule gibt's hier:



[www.landwirtschaftundschule.at](http://www.landwirtschaftundschule.at)



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20  
Investing in the Rural Areas



Fotos: INBILD AnnaPailer

## Aktuell stellen sich 89 Regionen den Folgen des Klimawandels im Rahmen des KLAR!-Programms

Der Klimawandel trifft Österreichs Regionen. Anpassung an die Auswirkungen durch den Klimawandel ist notwendig, um auch langfristig die hohe Lebensqualität sichern zu können.

Der Klima- und Energiefonds unterstützt Regionen dabei, sich frühzeitig und wissenschaftlich fundiert auf die Herausforderungen des Klimawandels einzustellen. So können Schäden vermindert und Chancen genutzt werden.

**Kontakt zur KLAR! Region Vorderwald-Egg:**  
Dorothee Glöckle  
[info@would2050.at](mailto:info@would2050.at)  
[www.would2050.at](http://www.would2050.at)



## Gartenpädagogik bei „Natur im Garten“

„Natur im Garten“ ist eine vom Land Niederösterreich getragene Bewegung, welche die Ökologisierung von Gärten und Grünräumen vorantreibt. An Freiräume von Bildungseinrichtungen werden besonders vielfältige Ansprüche gestellt. Ein naturnaher Schul- oder Kindergarten bietet Bereiche zum Laufen, Klettern und Toben ebenso wie ruhige Ecken zum Plaudern und Erholen und Sitzmöglichkeiten für Unterricht und Lernen.

### „Natur im Garten“ bietet vielseitige gartenpädagogische Fortbildungen an:

Fachtagung Gartenpädagogik  
Hochschullehrgang Gartenpädagogik  
Seminare und Webinare

**Kostenlose Methodensammlung auf:**  
[www.lernenimgarten.at](http://www.lernenimgarten.at)

**Mehr Informationen auf:**  
[www.naturimgarten.at/gartenpaedagogik/](http://www.naturimgarten.at/gartenpaedagogik/)



WER NICHTS  
WEISS, MUSS  
ALLES ESSEN

UNTERRICHTSMATERIAL  
METHODISCH-DIDAKTISCH  
AUFBEREITET

Essen  
macht  
Schule

KONSUMKOMPETENZ

ERNÄHRUNGSBILDUNG

LEBENSMITTELWISSEN

HIER GEHT'S ZU DEN  
KOSTENLOSEN UNTERLAGEN  
[www.landschafttleben.at/bildung](http://www.landschafttleben.at/bildung)



Hier finden Sie Links zu  
Unterrichtsmaterialien,  
Stundenbildern, kostenlosen  
Weiterbildungen und vielem mehr.  
Passwort: HAUP







## KONTAKT

---

### PROJEKTLEITERIN

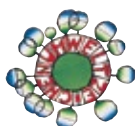
Irene Treitner

Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik  
Zentrum für Weiterbildung und Drittmittelprojekte | ERP  
Angermayergasse 1, 1130 Wien  
irene.treitner@haup.ac.at  
Tel. 01/877 22 66-62667, Mobil 0676/559 19 16



[www.haup.ac.at](http://www.haup.ac.at)  
[www.schuleambauernhof.at](http://www.schuleambauernhof.at)  
[www.landwirtschaftundschule.at](http://www.landwirtschaftundschule.at)

**IMPRESSUM – Auftraggeber:** Ländliches Fortbildungsinstitut (LFI) Österreich, Schauflergasse 6, 1015 Wien  
**Medieninhaber:** Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, Zentrum für Weiterbildung und Drittmittelprojekte/eigene Rechtspersönlichkeit, Angermayergasse 1, 1130 Wien  
**Texte:** Irene Treitner · **Fotocredits:** Irene Treitner, Adobe Stock, Shutterstock · **Layout/Grafik:** Kouba Grafikdesign · **Druckerei:** druck.at, Leobersdorf



Gedruckt nach der Richtlinie  
„Druckerzeugnisse“ des  
Österreichischen Umweltzeichens.  
Auf 100 % Recyclingpapier gedruckt.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

 **LE 14-20**  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete. 