

Gläserne Produktion in Starkholzbach



Die Kinder lernten im Starkholzbacher Milchviehbetrieb, welche Unterschiede es zwischen Weizen, Roggen, Gerste und Dinkel gibt.

Foto: Ufuk Arslan

Bis da mal Milch rauskommt. . .

390 Grundschüler schauen hinter die Stalltüren eines Starkholzbacher Bauernhofs

„Gläserne Produktion“ nennt sich die Aktion, die das Landwirtschaftsamt Ilshofen mit der Landjugend organisiert. Alle zwei Jahre findet sie statt – heuer auf dem Milchviehbetrieb Ludwig in Starkholzbach.

SONJA ALEXA SCHMITZ

Schwäbisch Hall. Zehn Kinder beugen sich über eine weiße Pappe und zählen die Getreidekörner, die darauf liegen. „38, 39, 40“, murmeln sie. 40 Stück sollen sie abzählen. Elfmal so viel kommen auf einen Quadratmeter. Und aus denen werden zig neue Getreidekörner. „Wundersame Vermehrung“, nennt es Jana Ziegler, die an der Fachschule für Landbau in Kupferzell lernt und zusammen mit weiteren Fachschülern den Kindern Wissenswertes zu Getreide erzählt.

40 Getreidekörner sind eine Handvoll und wiegen 22 Gramm, „so viel wie vier Hustenbonbons“, so Ziegler. Sie erklärt, wie das Korn im Boden keimt, wächst und schließlich Früchte trägt. Aus den 440 Körnern werden dann zirka

12000 Körner. Und das braucht man für ein Brot. Die Kinder zeigen sich nur mäßig beeindruckt.

Viel mehr staunen sie, als man sie das Alter einer ausgewachsenen Kuh schätzen lässt. „Die ist erst ein Jahr alt?“, wundern sich Louis und Zarife aus der zweiten Klasse der Grundschule Langer Graben. Schließlich ist ein Mensch mit einem Jahr noch fast ein Baby.

Die Kupferzell-Schüler lassen die Kinder Getreide bestimmen. Bei keinem einzigen liegen sie richtig. Hinterher sollen sie die Körner den vor ihnen liegenden Arten zuordnen. Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel – es fällt den Kindern selbst beim Rauspulen der Körner aus den Ähren schwer.

Durst wird durch süße Getränke nur kurz gestillt

In der Scheune des Starkholzbacher Milchviehbetriebs sitzt eine Gruppe vor Birgit Gölder, die ihnen einen Trinkbecher reicht. Darin ist das Getränk „Volvic Kirsche“. „Hm lecker!“ Es schmeckt allen gut. Süß

und ein bisschen säuerlich. Als nächstes reicht sie den Kindern einfaches Wasser. „Bäh, schmeckt langweilig!“ „Schmeckt nach nichts!“ „Da fehlt was Süßes“, sind sich die Kinder absolut einig. Sie geben aber auch zu: Wenn sie großen Durst haben sind sie nach einem süßen Getränk gleich wieder durstig – nach einem Glas Wasser aber nicht. Birgit Gölder präsentiert einen Isodrink in Plastikflasche mit einem Trinkventil. Die finden die Kinder alle wirklich prima. Die Fachfrau für Kinderernährung macht außerdem deutlich, dass sie damit ihren Zähnen schaden, weil sie an den Flaschen immer wieder nuckeln, statt einen großen Schluck zu machen. Der Zucker und die Säure in dem Getränk machen die Zähne kaputt. Das wissen die Kinder.

Sie lernen auch, wie viel sie trinken sollen und warum. Anschaulich wird ihnen gezeigt, wie der Körper Wasser verliert. Beim Schwitzen, dazu sollen sie mit einer Plastiktüte um die Hand einmal um die Scheune laufen, und beim Atmen, dazu hauchen sie auf einen Spiegel. Sogar beim Weinen verliert man Wasser. „Beim Zwiebelschneiden schwitzen die Augen“, sagt ein

Junge, den der Vortrag etwas verwirrt.

Zu einem Besuch bei der Aktion „Gläserne Produktion“ gehört natürlich auch, dass die Stalltüren geöffnet werden und die Kinder die Kühe und die Kälbchen sehen. Sie erfahren, dass eine Kuh täglich 80 bis 100 Liter Wasser trinkt und schauen sich das Futter an. Heu, Silage, Kraftfutter im Gemisch – und davon eine ganze Menge. Dieter Kraft vom Landwirtschaftsamt erklärt ihnen, dass die Kühe durch das Wiederkäuen in der Lage sind, aus Heu viel mehr Nährstoffe herauszuholen, als wir Menschen oder andere Lebewesen das können. Und daraus produzieren sie dann die Milch.

Die Schüler, die aus den Grundschulen Breiteich, Kreuzäcker, Steinbach, Langer Graben und Rollhof kommen, dürfen auch mal an einem Dummy probieren, wie man melkt. Sie drücken die Gummizitze – nichts passiert. Sie pressen und schieben, es klappt nicht. Dabei sah es beim Vormachen so einfach aus.

Die Haller Landjugend versorgt die Kinder mit einer Vesper. Wurst, Käse, Weckle, Kakao, Saft sind gesponsert von Produzenten aus der Region.