

Ein Klassenzimmer auf dem Bauernhof

Der Milchhof Kück bietet Kindern Einblicke in die moderne Landwirtschaft

Gnarrenburg. Das große Stalltor öffnet sich und viele schwarze Kulleraugen blicken die Schülerinnen und Schüler an. Die Klasse 7b der Oste-Hammerschule besucht den Milchhof Kück in Langenhausen.

Es riecht nach Gras, Futter und Milch. Der Milchhof Kück ist eine Landwirtschaft mit etwa 150 Kühen. Man kann ihn besuchen, um zu sehen, wie Milchkühe und Kälber gehalten werden, was sie essen und wie sie gemolken werden. Außerdem lernt man, wie in der hofeigenen Molkerei verschiedene Milchprodukte hergestellt werden. Seit 2011 gibt es dort zudem ein „Bauernhof-Klassenzimmer“ mit direktem Blick in die Molkerei. Von dort aus können die Schüler sehen, wie die Angestellten die Produkte herstellen und abfüllen.

Es ersetzt die Milch, die abgefüllt wird, damit die Menschen sie in den Läden kaufen können.

Weiter geht es zu den Silos. Das sind von Wänden umschlossene Lagerbereiche, in denen Landwirte Gras oder Mais abladen und danach mit dem Trecker so lange darauf hin- und herfahren, bis es verdichtet ist und nicht schimmelt. Dann legen sie eine Silofolie darüber, damit es gärt. Es duftet sehr lecker. Das Gras und der Mais für die Silage, so nennt man das fertige Futter, baut der Hof selbst an.

Kühe haben vier Mägen, mit denen sie verdauen. Sie kauen und schlucken das Futter, dann würgen sie es wieder hoch, kauen es noch mal und so weiter. Deshalb zählen Kühe zu den Wiederkäuern.

Ein moderner Stall

Zurück im Stall streicheln die Schülerinnen und Schüler die ausgewachsenen Kühe, die ebenfalls flauschig sind. Sie alle haben eine gelbe Marke im Ohr, auf der die Nummer der Kuh steht, das Herkunftsland und das Bundesland. Diese dienen dazu, die Kühe in einer Online-Datenbank zu registrieren und sie voneinander zu unterscheiden. Schließlich wäre es schwer, sich Namen für so viele Kühe auszudenken.

Als die Jugendlichen die Kühe etwas beobachten, fällt ihnen auf, dass einige abwechselnd in einen komischen Roboter treten. Gesa Brinkmann erklärt ihnen: „Dieser Roboter ist dafür da, die Kühe zu melken. Wann sie dort hineingehen und ihre Milch abgepumpt haben wollen, können sie selbst entscheiden. Vorher werden ihr Euter und ihre Zitzen gereinigt, sodass die Milch sauber ist und die Kuh keine Infekte bekommt. Es ist sehr praktisch, so braucht man das alles nicht mehr per Hand zu machen.“

Außerdem erklärt sie, dass die Kühe zwei Mal am Tag mit einer Mischung aus Mais- und Grassilage sowie einem Mineralfutter gefüttert werden.

Milchsorten erraten

Im Klassenzimmer vom Milchhof Kück machen die Zisch-Reporter anschließend einen Milchvergleich, bei dem sie raten müssen, was für eine Art Milch



ZEICHNUNG: GRETA OZOLA

Eine Kuh beim Fressen.

Zusammen mit der „Bauernhof-Lehrerin“ Gesa Brinkmann treten die Zisch-Reporter ihren Hofrundgang an. Zuerst geht es zu den Kühen, die ein Kalb erwarten. Die trächtigen Kühe werden von den anderen Kühen getrennt, weil sie Ruhe brauchen. Im Jahr kann eine Kuh durchschnittlich ein Kalb bekommen.

Nach der Geburt leben die Kälber in Kälberiglus, kleinen weißen Häuschen mit einem kleinen Auslauf. „Die Kälber sind sehr süß und flauschig“, finden die Kinder.

Die kleinen Schwarzbunten blicken neugierig in die Richtung der jungen Besucher. Gefüttert werden die Kälber mit Milchpulver, das in Wasser aufgelöst wird.



Die Tiere haben zur Registrierung gelbe Ohrmarken bekommen.



Ein Kälbchen liegt im Stroh und ruht sich aus.

FOTO: MAXIMILIAN FREITAG

sie probieren. Es gibt H-Milch, frische Milch vom Hof, Milch aus dem Supermarkt, Mandelmilch und Buttermilch. Es ist sehr schwierig. Alle Milchsorten schmecken den jungen Besuchern gut, bis auf die Butter und Mandelmilch. Zum Schluss stellen die Schüler Kräuterbutter her (siehe Rezept) und essen sie mit Brot. Zusätzlich gibt es noch warme Waffeln. „Ein perfekter Abschluss“, meinen die Schüler. Ihr Fazit lautet: Der Milchhof

Kück ist ein sehr tierfreundlicher Hof. Auch wenn es kein Biohof ist, wird sehr darauf geachtet, dass es den Tieren gut geht. Sie haben Auslauf, frische Luft und sollen demnächst zusätzlich die Möglichkeit bekommen, nach draußen zu gehen, wenn sie möchten.

Die Klasse meint, sehr viel über die heutige Landwirtschaft gelernt zu haben, und stellt fest, dass es für die Kühe, für die Landwirte und für sie selbst

wichtig ist, dass man die lokalen Bauernhöfe kennenlernt und unterstützt. „Ansonsten gibt es solche schönen Gelegenheiten, einen Bauernhof zu besichtigen, vielleicht bald nicht mehr“, befürchten die Schüler.

Aus der Klasse 7b der Oste-Hammerschule in Gnarrenburg von Louisa Arand, Jayde Greschke, Merle Kleiner, Rune Kück, Thorge Poppe, Lennart Schnackenberg, Lilia Schierloh und Ilvy Siering

Kräuterbutter selbst herstellen

Gnarrenburg. Leckere Kräuterbutter lässt sich mit wenigen Handgriffen in der eigenen Küche zu Hause selbst herstellen. Man benötigt dafür ein herkömmliches Schraubglas mit Deckel, das sich möglichst ganz dicht schließen lassen sollte. Außerdem die folgenden

Zutaten:

frische Sahne
frische Kräuter, etwa Petersilie oder Schnittlauch
bei Bedarf etwas Salz

Zubereitung: Sahne in das Glas einfüllen. Das Glas sollte maximal zu zwei Dritteln gefüllt sein. Dann gleichmäßig schütteln, bis sich ein Klumpen bildet. Wenn die Sahne nach wenigen Minuten ausflockt, weiter schütteln.

Die Kräuter schneiden. Die Buttermilch abgießen und die Butter mit den Kräutern vermengen. Nach Bedarf mit Salz abschmecken.

Man kann die Kräuterbutter mit Brot essen.

MERLE KLEINER

FOTOS: RUNE KÜCK (LINKS), ILVY SIERING

Die Klasse 7b der Oste-Hamme-Schule in Gnarrenburg

Schule und Personal: Die Oste-Hamme-Schule in Gnarrenburg, 50 Kilometer nördlich von Bremen, ist eine Oberschule mit Gymnasialzweig. Sie wird von etwa 550 Schülern besucht, die von 30 Lehrerinnen und Lehrern unterrichtet werden.

Besonderheiten: Seit 2005 gibt es einen Schulsanitätsdienst, der aus Schülerinnen und Schülern der 6. bis 10. Klassen besteht. Die teilnehmenden Schüler leisten nach einer gründlichen Ausbildung in Erster Hilfe täglich ihren Dienst, um den Menschen an der Schule im Fall von Verletzungen oder Krankheiten zu helfen. Das Projekt „Schule ohne Rassismus – Schule mit Courage“ besteht seit 2007.



FOTO: PRIVAT