

DAS FÄNGT JA GUT AN

Global denken, lokal handeln

13 Schüler und ihre drei Lehrerinnen der Biosphärenpark-Schule Tweng-Obertauern beschäftigen sich intensiv mit dem Thema „think global-eat local“. Zu Beginn ging es um „Eachtleng“ und Äpfel.

Tweng. In Zusammenarbeit mit dem Biosphärenpark Lungau und einigen Experten stellen die Kinder und Pädagoginnen das Lernen an der Wirklichkeit und den Biosphärengedanken in den Mittelpunkt. Das Projekt begleitet sie das gesamte Schuljahr. Direktorin Claudia Dengg-Lüftenegger und Lehrerin Katrin Bacher: „Globalisierung ist ein Wegweiser und Richtwert im Alltag der Kinder. Diese kann aber nur durch Auseinandersetzen mit den eigenen Gegebenheiten fruchten. Kindern bereits von klein auf nahebringen, in welchem Lebensraum sie leben dürfen, und diesen aktiv mitzugestalten, alternative Visionen und nachhaltige Gedanken zu entwickeln, ist Grundvoraussetzung für eine lebenswerte Zukunft.“

Durch das Projekt haben die Schüler die Möglichkeit heimische Produkte kennenzulernen, diese zu ernten und zu verarbeiten. „Das Einbeziehen von Fachleuten und die Weitergabe ihres



BILDER: J.S. TWENG



Der „Voiernter“ des Ulnbauer war ein Höhepunkt. Kleines Bild: In Unternberg wurden die Äpfel gepresst.

Wissens ist ein wesentlicher Grundstein für ein effizientes Lernen.“

Zu Beginn galt das Augenmerk dem „Lungauer Eachtleng“. Bei Familie Bogensperger vulgo Ulnbauer in Althofen wurden die Schüler in die Geheimnisse der „Wunderknolle“ eingeführt und

durften diese mit der Hand ernten. Der „Voiernter“ als moderne Erntemaschine war dabei ein besonderer Höhepunkt für die jungen „Biobauern“.

Fächerübergreifender Unterricht in der Praxis

Bürgermeister Andreas Kaiser von der Bezirksbauernkammer Tamsweg führte die Schüler durch den Lungauer „Erdäpfelkeller“ im Lagerhaus Tamsweg. Dabei kam auch der fächerübergreifende Aspekt in Mathematik nicht zu kurz. Fragen wie „Wie viele Tonnen Erdäpfel sind wohl im Lagerhaus?“ oder „Wie lange braucht man um eine Erdäpfelkiste zu sortieren?“ galt es zu lösen. Als besonderes Zuckerl erhielt jedes Kind ein AMA-Sackerl, randvoll gefüllt mit heimischen Erdäpfeln. „Potato Wedges als selbstgemachte Delikatesse aus den heimischen ‚Eachtleng‘ verschwanden in der Schule genussvoll in den Kinderbäuchen.“

Der Apfel als täglicher Vitaminkick stand als nächstes auf dem Projektplan. Staunend lern-

ten die Kinder die verschiedensten Apfelsorten Österreichs kennen. Familie Schreilechner vulgo Kräutlhof in Mariapfarr/Seitling zeigte ihre uralten, schon lange in Vergessenheit geratenen Lungauer Apfelsorten. Bei diesem Besuch durften die Schüler einen Apfelbaum schütteln, die Äpfel gemeinsam auflesen und noch dazu die reiche Ernte mitnehmen. Die Äpfel wurden anschließend zur Obstpresse nach Unternberg gebracht. Dort erhielten die Kinder eine Einführung in den mechanischen Ablauf einer Apfelpresse. Voller Begeisterung durften die Schüler mithelfen. „Stolz wurden die fertig verpackten Apfelsaftkartons in den Schulbus getragen. Dieser wertvolle Apfelsaft wird nun sparsam in der Schule genossen.“

Fazit: „Das Interesse der Schüler für heimische Produkte konnte bereits jetzt geweckt werden. Wir halten Sie gerne auf dem Laufenden, wohin uns der spannende und lehrreiche Projektweg noch führt“, sagt das Lehrerteam und ergänzt: „Wir bedanken uns bei allen Beteiligten für die kindgerechten Erklärungen und für die heimischen Lebensmittel!“

Griab di
Geim
Heurigenwirt

Goldbründl Tamsweg – bei der Murbrücke

Vieles zum
Mitnehmen!
Freitag bis Sonntag

Wiener Schnitzel, Cordon bleu,
Backhendel, Salate, Pommes ...

Vorbestellungen bitte unter: 0664 / 230 35 83