

Eintauchen in die Arbeitswelt der Landwirte

Christian Leis bietet im Kloostergut in Landsberg ein Landwirtschaftsprojekt für Schüler an. Dabei wird nicht nur gemeinsam gekocht.

Von Dagmar Kübler

Landsberg Mit einem Landwirtschafts- und Ernährungsprojekt will Erlebnisbauer Christian Leis aus Landsberg die Alltagskompetenz von jungen Menschen stärken. Fünf Tage waren dazu Schülerinnen und Schüler der zehnten Klassen des Rhabanus-Maurus-Gymnasiums St. Ottilien zu Gast im Kloostergut in Landsberg.

In der Küche des Kloosterguts Landsberg duftet es nach frisch gebackenem Brot. Christian Karlstetter, der ehemalige Schulleiter der Mittelschule Landsberg, trägt es frisch aufgeschnitten in einem Korb nach draußen in den Hof. Dort stehen bereits einige Schüler und Schülerinnen um die große Pfanne auf dem Gaskocher und braten Zwiebeln und Knoblauch im Öl glasig, die sie zuvor in der Küche klein geschnippelt haben. Rote und weiße Bohnen kommen später noch dazu und zum Abschluss noch Tomatensugo, eingekocht aus den Tomaten des Kloosterguts. Fröhlich blubbert die „Cowboypfanne“ vor sich hin, und der Duft weckt den Hunger der 25 jungen Menschen, die eine Woche lang Landwirtschaftsluft schnuppern dürfen.

„Nachhaltigkeits-Aktionswoche – Landwirtschaft und Ernährung“ nennt sich das Programm, das Kloostergut-Leiter Christian Leis für die Zehntklässler zusammengestellt hat und das von einem Biologielehrer des Gymnasiums begleitet wird. Zum Programm gehört auch das tägliche miteinander Kochen, wobei die Themen zu Landwirtschaft und Ernährung, die zuvor diskutiert oder auch praktisch erfahren wurden, stets einfließen, wie Leis betont. So ging es gleich am ersten Tag um die Welternährung. Die großen Mitspieler dabei sind beim Fleisch Rind, Schwein, Huhn und Schaf, beim Getreide Soja, Mais, Reis und Weizen.

Während das Rind mit Gras gefüttert wird und somit mit einem Produkt, das der Mensch nicht für seine Ernährung beansprucht, und zudem neben Fleisch auch Milch liefert – 600 Milliarden Liter sind es weltweit pro Jahr – gibt es an anderen Stellen eine Ernährungskonkurrenz. So können verschiedene Getreide sowohl als Nahrung für den Menschen als auch für Tiere verwendet werden, erklärt Leis. Es geht ihm darum, Bewusstsein für landwirtschaftliche Prozesse und Nahrungsmittel zu schaffen, und

ganz nebenbei erlernen die jungen Menschen Alltagskompetenzen.

Am letzten Projekttag gibt es für sie eine „Challenge“: „100 Euro müssen ausreichen, um Grillgut für 25 Leute einzukaufen“, sagt Leis. Über die Anteile an Vegetarischem oder Fleisch, ob Einkauf beim Metzger oder billiges Fleisch im Supermarkt müssen sie selbst entscheiden. Eine Gruppe ist bereits losgezogen, um die Preise in Erfahrung zu bringen, während die anderen kochen.

Zuvor war die Klasse mit Landwirt Leis auf dem Feld, hat begutachtet, was dort bereits wächst und eine Humus-Probe genommen. Auch Exkursionen in den Wald und zu Viehhaltern standen auf dem Programm. Das Berufsbild des Landwirts lernten sie kennen und erfuhren bei „Bauer sucht Frau“, wie man einen Betrieb an die nächste Generation übergibt. „Zwei von drei Kindern in Deutschland haben noch nie mit einem Landwirt gesprochen“, weiß Christian Leis. Das will er ändern, auch mit den Projekttagen, die er altersgerecht für zweite bis zehnte Klassen ausarbeitet. Kommentar Seite 29

Wörter: 486
Seite: 30
Rubrik: Landsberg Stadt
Jahrgang: 2024

Mediengattung: Tageszeitung
Medientyp: PRINT
Ausgabe: Nebenausgabe
Auflage (gedruckt): 11.383¹
Auflage (verkauft): 12.716¹
Auflage (verbreitet): 12.919¹
Reichweite: 0,03776 (in Mio)²

¹ IVW 4/2023

² AGMA ma 2023 Tageszeitungen



Christian Karlstetter (links), Christian Leis und Schüler der zehnten Klassen des Rhabanus- Maurus-Gymnasiums St. Ottilien bereiten die Cowboypfanne im Hof des Landsberger Klosters zu. Foto: Dagmar Kübler