

Sonntag, 13. Juni 2010 11:27 Uhr

URL: <http://www.giessener-anzeiger.de/lokales/stadt-giessen/nachrichten/9012864.htm>

Giessener Anzeiger

Warme Milch ganz ohne die übliche Mikrowelle

12.06.2010 - GIESSEN

Von Klaus-J. Frahm

Stadtkinder lernen die Herkunft der Lebensmittel kennen - Scholl-Schüler auf Ziegenhof

„Die ist ja so warm wie aus der Mikrowelle“, ruft der siebenjährige Moritz. Die Ziegenmilch in seinem Becher hat der Grundschüler kurz zuvor selbst gemolken. Unter der Anleitung von Christof Martin, dem Ziegenhofbauern, hat der Bub mit Daumen und Zeigefinger einen Ring oben um das Ziegeneuter gebildet und dann kräftig nach unten gezogen. Der Erfolg der Bemühungen schmeckt dem Grundschüler besser als je eine Milch schmeckte.

Die Maulwurfklasse der integrativen Sophie-Scholl-Schule in Gießen mit Lehrerin Isabel Friege ist auf ihrer Klassenfahrt zu Gast auf dem Ziegenhof Martin in Siegbach. 21 Kinder und sechs Betreuer verbrachten drei Tage in einem landwirtschaftlichen Betrieb. 130 Milchziegen erfüllen die Weiden und den großen Stall mit Leben. Dazu kommen im Frühjahr ebenso viele Zicklein und drei Ziegenböcke.

Auf dem Programm der sechs- bis achtjährigen Schüler stehen neben den klassischen Arbeiten, die auf dem Ziegenbauernhof anfallen, eine Waldrallye, eine Kräuterwanderung und ein Fledermausabend. Nach der Ankunft begrüßt Agraringenieur Günter Schwab die Gäste. Schwab ist der Vorsitzende des Schulbauernhofvereins „Eulenhof“, dessen Mitglieder die Klasse die drei Tage organisierten. Dann gibt es ein zünftiges Mittagessen auf dem Biolandhof. Dabei entpuppt sich der Vanillepudding, der mit Ziegenmilch hergestellt worden ist, als echter Renner.



Die Sophie-Scholl-Schüler machen beim Ziegenbauern neue Erfahrungen. Foto: Frahm

Auch die ängstlicheren unter den Kindern merken schnell, dass die Ziegen gutmütige Tiere sind, die aus reinem Herdentrieb hinter den Besuchern herlaufen. Auch das Knabbern an den Jackenärmeln ist schnell als harmlose Suche nach Leckerbissen erkannt, die an der Kinderkleidung erfolglos bleibt. Nach einer ersten Besichtigung des Hofes, bei der schon einmal der Futtertisch gereinigt und frisches Heu darauf ausgebreitet, ruft die Botanikerin Brigitte Jaudes zur Waldrallye. Ziel des spannenden Wettbewerbs ist ein Jugendlager einer Freien evangelischen Gemeinde, wo die Klasse übernachtete.

Nach dem Frühstück geht es am nächsten Morgen gleich wieder zum Ziegenhof, wo gemolken und gefüttert werden muss. Unter der fachkundigen Anleitung Martins gelingt es allen, sich einen Milchtrunk zu melken. „Das Euter ist so voll, dass es sie drückt“, erklärt Martin. Zum Melken ist im Ziegenstall eine hochmoderne Anlage installiert, an der 36 Ziegen gleichzeitig gemolken werden können. „Die können es ja gar nicht abwarten“, wundert sich Lea. Schnell hat die Achtjährige gelernt, die beiden Melkbecher richtig auf die beiden Zitzen zu setzen - in nur sechs Minuten ist der Melkvorgang für die Ziege beendet.

Nach dem Melken bekommen die Kinder Bürsten in die Hände gedrückt und dürfen die Ziegen striegeln. „Das ist ein Luxus, zu dem eigentlich nie Zeit ist“, schmunzelt Martin. Die Fellpflege wird von den Tieren sichtlich begrüßt. Für die Kinder ist der enge körperliche Kontakt zu den Tieren ein ganz besonderes Erlebnis.

Der zweite Nachmittag gehört den Kräutern. Zusammen mit Brigitte Jaudes und der Pädagogin Mercedes Bindhardt sammeln die Schüler die sieben Kräuter, die für eine richtige Grüne Soße gebraucht werden. Im Anschluss an die Kräuterwanderung wird die Soße gemeinsam zubereitet und mit Stockbrot am Lagerfeuer begeistert verzehrt. Ans Lagerfeuer kommt auch Tim Mattern, der als Zoologe ein überregional bekannter Fledermauskenner ist.

Am nächsten Morgen steht zunächst wieder Stallarbeit auf dem Programm. Futtertisch reinigen, Heu ausstreuen sind für die kleinen Helfer bereits Routine geworden, und alles klappt wie am Schnürchen. Zum Abschied bekommt jedes Kind noch einen Ziegenkäse mit auf den Weg.