

# Bauernhof-Erfahrung für Stadtkinder

Aus einem ehemaligen Hotel wurde ein ökologisch bewirtschafteter Schulbauernhof / Rund 1000 Belegungen im Jahr überwiegend aus Hamburg

**STEINBERG** Morgendliche Besprechung auf dem Schulbauernhof in Norderlück: Für die Backstuben-Gruppe ist das Backen von Haferbrot und -plätzchen angesagt, die Gartengruppe will Runkelrüben ernten, Kartoffeln sortieren und in den Erdkeller bringen. Für die Naturgruppe steht das Pressen von Äpfeln zu Saft auf dem Programm. Außerdem ist ein Ausflug zum Strand geplant. Höhepunkt bei alledem ist das Stockbrot-Backen am „Mäusewald“. Der Stalldienst hat bereits in aller Frühe begonnen: Melken, Füttern, Ausmisten, Häckseln von Rübenblättern, Reparatur eines Zaunes: Es gibt viel zu tun, und die 26 Viertklässler einer Grundschule aus Hamburg-Niendorf sind eifrig bei der Sache.

Das alles ermöglicht ihnen eine Stiftung – ins Leben gerufen von dem Hamburger Ehepaar Ingrid und Karl Ehlerding. Das Ehepaar hatte das ehemalige Hotel „Hof Norderlück“ in Steinberg erworben. Es folgte eine Phase des Um- und Ausbaus. Die offizielle Eröffnung als ökologischer Schulbauernhof war im Mai 1993. Träger war zunächst die Pro Jugend Stiftung Ingrid und Karl Ehlerding, seit 2000 die Ehlerding-Stiftung.

Erklärtes Ziel war und ist, Stadtkindern die Landwirtschaft nahezubringen, so, wie sie einst war und heute ist. Norderlück, heißt es in der Steinberger Chronik, war im 18. Jahrhundert eine Kate, dann Parzellenstelle, dann Hotel und ist nun Gästehaus für natursuchende Großstadtkinder.

Auf dem Schulbauernhof gibt es im Durchschnitt rund 1000 Belegungen im Jahr. Aufgenommen werden jeweils bis zu 32 Kinder mit ihren Betreuern; sie bleiben in der Regel fünf oder zehn Tage. Das besondere: Jedes Zimmer mit zwei bis vier Betten verfügt über ein eigenes Bad – dank der Hotel-Vergangenheit. Michael Fischer, Diplom-Agraringenieur und seit Januar 2008 Leiter des Bereiches Landwirtschaft, spricht von einer guten Auslastung und davon, dass es schon jetzt für 2011 und 2012 eine sehr gute „Buchungslage“ gibt, von Schulklassen – dritter bis sechster Jahrgang – und Kindergärten aus Hamburg, gelegentlich auch aus Schleswig-Holstein. Wer nach Norderlück kommen möchte – willkommen sind auch Semi-



Johannes und Leonie aus Hamburg bei der Rübenерnte.



Unterstützt von Svenja Roosch übt sich Marlen im Apfelsaft-Pressen.

nargruppen – muss sich rechtzeitig anmelden.

Die Stiftung übernimmt zwei Drittel der Betriebskosten, der Rest muss über die Belegung erwirtschaftet werden. Der ökologische Bauernhof ist zudem für elf Mitarbeiter Arbeitgeber: sechs Kräfte in der Hauswirtschaft, einen Jugendlichen, der sein freiwilliges ökologisches Jahr absolviert, und vier Verantwortliche für die Norderlücker Arbeitsabläufe.

Ihrer aller Anliegen ist es, den Kindern Zusammenhänge begreifbar zu machen. Viele aus der Großstadt glauben, was die Werbung vermittelt: Dass Kühe lila seien und Milch aus der Tüte komme. Dass das falsch ist, merken die Kinder durch eigenes Tun sehr schnell. So wird ihnen gezeigt, wie gemolken wird – von den fünf Angler Kühen von Norderlück sind derzeit „zwei in Milch“, und das reicht für den täglichen Bedarf. Dann gibt es auch noch 30 Hühner verschiedener Rassen. Ihre Eier decken ebenfalls den täglichen Bedarf.

Zu den tierischen Bewohnern gehören außerdem sieben Schafe, sechs Ziegen und drei Angler Sattelschweine. Die Geburt eines Kalbes mitzerleben, ist



Aus dem Hotel unter Reet wurde der Schulbauernhof von Norderlück.

UK (3)

für die Kinder ein unvergessliches Ereignis. Sie erfahren, dass das Schlachten notwendig ist, um mittags Fleisch auf dem Teller zu haben. Frisch auf den Tisch kommt auch täglich Gemüse von der eigenen Scholle.

Pflügen, Säen, Ernten auf dem rund zehn Hektar großen Areal: Außer Spargel und Spinat wird alles angebaut – Kartoffeln, Mohrrüben, Sellerie, Zwiebeln,

Knoblauch und anderes mehr gedeihen prächtig. Da aber die Verweildauer der Kinder relativ kurz ist, ernten die einen das, was die anderen gesät haben. In Norderlück erleben die Kinder, dass man Pommes nicht erntet, sondern diese aus Kartoffeln zubereitet werden. Sie backen ihr tägliches Brot selbst und lernen den bewussten Umgang mit Lebensmitteln. uk