

# BAUERNHOF ALS KLASSENZIMMER

Begleitmaterial zur Vor- und Nachbereitung eines Betriebsbesuchs



- **Methoden für den Unterricht**  
Spielsiche und kreative Ideen für die Vor- und Nachbereitung eines Bauernhofbesuchs im Unterricht
- **Checkliste zur Vorbereitung**  
Organisatorische Tipps zur vorbereitenden Planung mit dem Betrieb, der Klasse und den Eltern
- **Landwirt\*innen im Interview**  
Anknüpfungspunkte an Unterrichtsthemen finden mithilfe von Betriebsbeispielen aus dem Landkreis



Herausgebende

Landkreis Marburg-Biedenkopf, Fachbereich Ländlicher Raum und Entwicklung.

Ansprechpartnerin für die Initiative Bauernhof als Klassenzimmer im Landkreis Marburg-Biedenkopf  
 Margot Schneider | FBLAER@marburg-biedenkopf.de | Tel. 06421 405-60 oder -6132

In Kooperation mit



Gefördert durch



Weitere Informationen auf

[www.oekomodellregionen-hessen.de](http://www.oekomodellregionen-hessen.de)

Weiterführende Informationen bietet die Webseite und der Info-Ordner der Arbeitsgruppe zur hessischen Initiative „Bauernhof als Klassenzimmer“, koordiniert durch das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz: <https://bak.hessen.de>



## Bauernhof als Klassenzimmer

Begleitmaterial zur Vor- und Nachbereitung eines Betriebsbesuchs

### Vorbereitung im Unterricht

Um den Besuch auf einem landwirtschaftlichen Betrieb optimal zu nutzen, ist es zu empfehlen, diesen im Unterricht vorzubereiten. Dabei sollte das Vorwissen der Schüler\*innen aktiviert, Bezugspunkte zur eigenen Lebenswelt geschaffen und ihre Neugier geweckt werden. Hierfür haben wir einige Ideen zusammengestellt, die viele Möglichkeiten bieten, Zusammenhänge zwischen Schüler\*innen, Gesellschaft und Landwirtschaft zu erarbeiten.

Die hier vorgestellten Methoden sind als aktivierender Einstieg ins Thema gedacht. Sie eignen sich für alle Altersgruppen und lassen sich leicht durch die Komplexität der Fragestellung und die Art der Auswertung anpassen.



#### Auswertungsideen zu den nachfolgend vorgestellten Methoden:

- Was wissen die Schüler\*innen über die Dinge, die sie essen? Wo kommen sie her, wie wurden sie hergestellt? Wo und wie wurden die Produkte verarbeitet, verpackt, verkauft? Welche Informationen stehen auf den Verpackungen? Was bedeuten sie?
- Welche Vorstellungen/Bilder haben die Schüler\*innen von Landwirtschaft? Wie stellen sie sich das Berufsfeld vor, was verbinden sie damit? Wo und wie begegnet ihnen Landwirtschaft?
- Welche Bedeutung hat Essen in unserer Kultur? Wieviel Geld geben wir für Essen aus, wieviel für andere Dinge? Was heißt das für die Wertschätzung von Lebensmitteln? Welche sozio-kulturellen Unterschiede gibt es?
- Was macht die Qualität von Lebensmitteln aus? Was bedeutet Prozessqualität? Was hat ein Lebensmittel mit Gesundheit, mit Wohlstand, mit globaler Gerechtigkeit, mit Umwelt zu tun?
- ...

#### • Klassenfrühstück

Ein gemeinsames Frühstück mit unterschiedlichen Lebensmitteln organisieren und gemeinsam genießen. Mit den Schüler\*innen überlegen, welche Lebensmittel gegessen wurden und diese nach unterschiedlichen Kriterien clustern wie z.B. Lebensmittelart (Milchprodukte/Backwaren/Fleisch ...), Art der Verarbeitungsstufe (gar nicht bis stark verarbeitet), Herkunft (regional/Hessen/Deutschland/EU/Übersee), Bewirtschaftungsform (konventionell/EU-Bio/Verbandsbio), Zeitpunkt der Reife/Ernte (saisonal/nicht saisonal) u.ä.

#### • Lebensmitteltagebuch

Schüler\*innen beobachten selbst, was sie essen und trinken. Sie führen ein Lebensmitteltagebuch über zwei bis drei Tage. Dann werden je nach Themenschwerpunkt die genannten Lebensmittel und konsumierten Mengen nach verschiedenen Kriterien geclustert (siehe Klassenfrühstück). Zusätzlich können Verbrauchsmengen hochgerechnet und verglichen werden.

#### • (Super)marktdetektiv\*innen

Ähnlich wie bei einer Rallye können die Schüler\*innen in Kleingruppen mit vorgegebenen Aufgaben/Fragestellungen einen Lebensmittelladen oder den Wochenmarkt erkunden. Wettbewerbselemente zwischen den Gruppen, wie z.B. Punktesammeln durch Erledigen best. Aufgaben, können die Exkursion spannender gestalten und die Motivation steigern. Die Ergebnisse werden in der Klasse zusammengetragen.

Als Variante können die Schüler\*innen als Reporter\*innen Kund\*innen befragen, um z.B. das Einkaufs- und Konsumverhalten in Bezug auf Lebensmittel abzufragen. Die Fragen können entweder durch die Lehrkraft vorgegeben oder mit den Schüler\*innen gemeinsam erarbeitet werden.

#### • Mein Mitbringsel

Schüler\*innen bringen einen frei gewählten Gegenstand, den sie mit Landwirtschaft in Verbindung bringen, mit in den Unterricht. Sie erzählen, warum sie diesen Gegenstand gewählt haben und was sie damit assoziieren. So kann erarbeitet werden, welche Vorstellungen/Ideen von Landwirtschaft in der Klasse vorkommen.

#### • Kreative Mindmap, Stumme Diskussion, Storytelling

Diese Methoden arbeiten assoziativ und sammeln im Sinne eines Brainstormings verschiedene Kommentare/Begriffe/Aussagen zum Thema Landwirtschaft.

**Kreative Mindmap:** ein Plakat, auf dem in der Mitte eine Aussage/Schlagzeile/Fragestellung zur Landwirtschaft steht und auf das die Schüler\*innen Bilder/Wörter/Kommentare kleben können und diese durch ihre Anordnung zueinander miteinander in Bezug setzen. Bild-, Schreib- und Bastelmaterial wird benötigt. Die Schüler\*innen präsentieren und reflektieren abschließend ihre Plakate im Rahmen einer Klassenausstellung.





## Bauernhof als Klassenzimmer

Begleitmaterial zur Vor- und Nachbereitung eines Betriebsbesuchs

**Stumme Diskussion:** Auf verschiedenen Tischgruppen liegt jeweils ein Plakat, in dessen Mitte jeweils eine Aussage/Schlagzeile/Fragestellung zur Landwirtschaft steht. Die Schüler\*innen bewegen sich frei im Raum und schreiben oder malen ihre Kommentare dazu auf die Plakate. Dabei können sie auch auf die Mitteilungen ihrer Mitschüler\*innen reagieren. Es wird nicht gesprochen. Am Ende werden die wichtigsten/häufigsten/kontroversen etc. Aspekte mit der ganzen Gruppe zusammengetragen, auf den Plakaten markiert und reflektiert.

**Storytelling:** Die Schüler\*innen einigen sich auf einen landwirtschaftlichen Schauplatz und auf eine\*n Held\*in der Geschichte, Tier oder Mensch. Ein\*e Schüler\*in beginnt: Es war einmal ... Sobald eine Person aus der Runde „Stopp“ ruft, verstummt die\*der Erzähler\*in und die\*der Rufer\*in spricht den Satz zu Ende und erzählt weiter. Der Wechsel kann durch die Schüler\*innen selbst passieren oder durch die Lehrkraft. Dynamik entsteht, wenn das Rederecht unverhofft z.B. durch das Zuwerfen eines Balls weitergereicht wird. Am Ende wird die entstandene Geschichte reflektiert und darin enthaltene Fragen/Themen notiert.

### • Fragenelixier

Die Methode dient dazu, aus einem Pool von Themem/Fragen die wichtigsten herauszufiltern: Die Lehrkraft gibt ein Thema/Aussage vor. Jede Person notiert 3 Fragen dazu. Danach finden sich die Schüler\*innen zu 3er-Gruppen zusammen, die aus ihren insgesamt 9 eingebrachten Fragen (3x3 Fragen) im Konsens die 4 wichtigsten auswählen. Dazu müssen sie untereinander diskutieren und können sich möglicherweise auch schon einzelne Fragen gegenseitig beantworten. Dann tun sich zwei 3er-Gruppen zu einer 6er-Gruppe zusammen, die aus ihren 8 eingebrachten Fragen (2x4 Fragen) die 5 wichtigsten auswählen. Diese Methode fördert den Wissensaustausch der Schüler\*innen vor dem Betriebsbesuch und erarbeitet gleichzeitig eine Auswahl an wichtigen Fragen, die den Schüler\*innen am Herzen liegen.

In allen Einheiten sollten zur Vorbereitung des Betriebsbesuchs offene Fragen gesammelt, visualisiert und dokumentiert werden, damit sie auf die Exkursion mitgenommen oder bei der Nachbereitung im Unterricht wieder aufgegriffen werden können.

## Nachbereitung im Unterricht

Zur Nachbereitung eignen sich Methoden, die das Erlebte und Gelernte der Schüler\*innen abfragen und verfestigen. Alternativ sind Methoden zu empfehlen, die den Bauernhofbesuch reflektieren und dokumentieren, was auch den Landwirt\*innen zugute kommt, da ihnen diese Ergebnisse als Dankeschön übermittelt werden können.

### • Bauernhoffußball, Kettenquiz

Diese Frage-Antwortspiele wiederholen das Gelernte spielerisch.

**Bauernhoffußball:** Die Klasse wird in zwei Teams (A+B) geteilt. Auf die Tafel/Boden wird ein Fußballfeld mit Toren, Strafraumlinien und Mittellinie gezeichnet. Die Tore werden den jeweiligen Gruppen zugeteilt. Der Spielball (Tafelmagnet, Becher, Münze o.ä.) liegt zu Spielbeginn an der Mittellinie. Die Lehrkraft stellt Fragen zum Betriebsbesuch und zur Landwirtschaft. Die Gruppe, die eine Frage zuerst richtig beantwortet, darf den Ball in Richtung gegnerisches Tor „schießen“. Dabei wird der Ball immer eine Position weiter bewegt: Mittellinie – Strafraumlinie – Tor! Nach einem Torschuss wird der Ball an die Mittellinie zurückgelegt. Eine Frage sollte entweder gleichzeitig für alle oder abwechselnd an jeweils nur eine Gruppe gestellt werden.

**Kettenquiz:** Die Lehrkraft verteilt Kärtchen, die auf der einen Seite eine Frage und auf der anderen eine Antwort stehen haben. Dabei passen Frage und Antwort nicht zusammen. Ein\*e Schüler\*in beginnt und stellt seine\*ihre Frage der Klasse. Die Person, die die richtige Antwort dazu hat, darf diese vorlesen und dann ihre\*seine Frage stellen usw. Auf diese Weise wandern Frage und Antwort einmal durch die ganze Klasse.

Als Variante können die Karten wie Dominosteine beschriftet und genutzt werden, sodass Aussagen/Bilder/Kommentar zum Betriebsbesuch während des Spiels von den Schüler\*innen passend aneinandergereiht werden können. Werden die Karten aufgeklebt, entsteht gleichzeitig ein Ergebnisprotokoll in Form eines Wandbilds.

### • Landwirtschaftsmemory

Beim Landwirtschaftsmemory werden Karten verteilt, auf denen jeweils eine Zahl/Begriff/eine pantomimische Aufgabe/ein Geräusch oder ähnliches notiert ist. Jeweils zwei Karten gehören zusammen (z.B. „Geräusch: Gackern wie ein Huhn – Pantomime: Frühstücksei essen“; „Lesen: 30 Liter – Pantomime: Eine Kuh melken“). Zwei Spieler\*innen treten gegeneinander an. Die restlichen Schüler\*innen bekommen jeweils eine eigene Karte, die nur sie selbst anschauen dürfen. Sie verteilen sich im Klassenraum. Die Spieler\*innen, die anfangen, dürfen durch Antippen eine\*r Mitschüler\*in „eine Karte“ aufdecken. Die angetippten Schüler\*innen führen dann die Aufgabe auf ihrer Karte aus. Wenn ein passendes Paar aufgedeckt wurde, treten die beiden Schüler\*innen vom Spielfeld und der\*die Finder\*in bekommt einen Punkt und darf erneut „aufdecken“.





## Bauernhof als Klassenzimmer

Begleitmaterial zur Vor- und Nachbereitung eines Betriebsbesuchs

### • Positionierungsspiel

Die Lehrkraft sammelt vorbereitend Aussagen, die Themen des Betriebsbesuchs aufgreifen. Sie liest diese nach und nach den Schüler\*innen vor, wie z.B. „Je mehr Wasser eine Kuh trinkt, desto mehr Milch gibt sie“ oder „Wir brauchen eine industrielle Landwirtschaft, um die wachsende Weltbevölkerung der Erde zu ernähren“. Nach jeder Aussage positionieren sich die Schüler\*innen entlang einer gedachten Linie im Raum. Die beiden Pole bilden die Positionen „Ich stimme völlig zu – Ich stimme überhaupt nicht zu“. Auch alle Positionierungen dazwischen sind möglich. Danach werden die Schüler\*innen befragt, warum sie sich da hingestellt haben, wo sie stehen. Diese Methode kann viele unterschiedliche Perspektiven und Meinungen zu einem Thema aufgreifen oder auch nur Gelerntes abfragen. Insbesondere wenn es um inhaltliche Wiederholung geht, sollten die Aussagen zweideutig gewählt werden, um durch die Positionierung eine Konkretisierung/Korrektur zu erarbeiten.

### • Brief/Collage, Gallery-Walk

**Brief/Collage:** Die Schüler\*innen schreiben/malen/collagieren einzeln oder in Gruppen einen Brief an den\*die Landwirt\*in, in dem sie ihre wichtigsten Erlebnisse schildern und sich für den Besuch bedanken.

Als Variante kann auch ein „Kettenbrief“ oder ein „Freundeheft“ entstehen, bei dem ein Brief/Schulheft von allen Schüler\*innen geschrieben und bemalt wird, indem er immer weitergereicht wird.

**Gallery-Walk:** Die Schüler\*innen gestalten entweder frei oder unter bestimmten Vorgaben/Fragestellungen in Kleingruppen ein Plakat zum Betriebsbesuch. Danach werden die Gruppen so durchmisch, dass mindestens eine Person (Expert\*in) aus jeder Plakatgruppe in der neuen Gruppe ist. Beim gemeinsamen Rundgang (Gallery-Walk) der Gruppen von Plakat zu Plakat stellen dann die jeweiligen Expert\*innen das Plakat ihrer Gruppe vor. Jede Gruppe beginnt an einem anderen Plakat, sodass nicht mehrere Gruppen gleichzeitig vor einem Plakat stehen. Die Plakate können abfotografiert werden und den Landwirt\*innen als Dankeschön geschickt werden.

### • Würfel- und Hand-Reflexion

**Würfelreflexion:** Die Schüler\*innen sitzen im Kreis. Abwechselnd wird gewürfelt. Jede Zahl ist mit einer Frage zum Betriebsbesuch verknüpft, z.B. 1 – neu/spannend war ... 2 – überflüssig/langweilig war ... 3 – lustig/komisch war ... 4 – doof/nervig war ... 5 – gefehlt hat ... 6 – Wunsch für die Zukunft. Alle beantworten die Frage, die sie gewürfelt haben. Auf diese Weise kommen alle Schüler\*innen zu Wort und es können unterschiedliche Eindrücke gesammelt werden, die im Idealfall protokolliert und an die Landwirt\*innen geschickt werden.

**Handreflexion:** Die Schüler\*innen zeichnen ihre Hand auf ein Blatt. In jeden Finger wird eine Rückmeldung zu folgenden Fragen geschrieben: Daumen (Geste „Daumen hoch“): „Mir hat XY besonders gefallen“. Zeigefinger (Geste „Zeigen, Aufpassen“): „XY hab ich neu gelernt/erfahren“ oder „Ich wollte noch XY ergänzen“. Mittelfinger (Stinkefinger): „Das hat mich genervt / gestört / XY sollte man verbessern“. Ringfinger (Finger der Bindung/Ehering): „XY will ich mitnehmen“. Kleiner Finger: „Mir ist Folgendes zu kurz gekommen“. Diese Reflexion kann natürlich auch mündlich erfolgen.



Ideal ist es, wenn während des Betriebsbesuchs fotografiert wird. Die Nachbereitung und Dokumentation macht den Schüler\*innen besonders viel Spaß, wenn sie eigene Fotos dabei verarbeiten können und dadurch angeregt sind, sich gemeinsam an das Erlebte zu erinnern und Anekdoten dazu auszutauschen. Außerdem sind manche Landwirt\*innen dankbar für gute Bilder ihres Betriebs, die sie für ihre Öffentlichkeitsarbeit und Werbung verwenden.

Denken Sie daran, die Einverständniserklärung dazu von allen Beteiligten einzuholen.

### Links zu Materialien und Information rund um Betriebsbesuche mit Schulklassen:

Bauernhof als Klassenzimmer | Netzwerk Lernort Bauernhof Rheinland-Pfalz | Netzwerk Ökologischer Landbau – Bildung und Beratung | Anbauverband Bioland – Bauernhofpädagogik | Infoportal der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein – Lernen durch Erleben | Bildungsserver der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung | Bundesarbeitsgemeinschaft Lernort Bauernhof

### Links zu allgemeine Informationen, Materialien, Statistiken, Grafiken zur Landwirtschaft:

Bundesinformationszentrum Landwirtschaft | Medienportal der Bundesanstalt Landwirtschaft und Ernährung | Datenzentrum der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung | Netzwerk Ökologischer Landbau | Ökologischer Anbauverband – Bioland | Ökologischer Anbauverband – Naturland | Ökologischer Anbauverband – Demeter



**Copyright-Hinweis:** Alle Änderungen am Inhalt (Text und Bild) sind nur mit Zustimmung der Herausgebenden zulässig, siehe Impressum auf der Titelseite.





## Bauernhof als Klassenzimmer

Begleitmaterial zur Vor- und Nachbereitung eines Betriebsbesuchs

### Checkliste Betriebsbesuch\*

Beim Hoferkundungstag handelt es sich grundsätzlich um Ihre Veranstaltung. Daher verbleibt die Aufsichtspflicht weiterhin bei Ihnen. Damit der Versicherungsschutz besteht: Denken Sie daran, die Hoferkundung rechtzeitig von Ihrer Kindergarten-, Schul- oder Gruppenleitung genehmigen zu lassen.

Damit Sie und Ihre Gruppe/Klasse einen schönen und reibungslosen Hoferkundungstag erleben können, haben wir folgende Checkliste als Anregung und Hilfestellung zusammengestellt:

- Hoferkundung von der Kindergarten-, Schul- oder Gruppenleitung genehmigt
- Vorberechungsstermin für den Hoferkundungstag mit dem\*der Landwirt\*in vereinbart
- Folgende wichtige Eckdaten wurden mit dem\*der Landwirt\*in besprochen bzw. mitgeteilt:
  - Name und Adresse der Einrichtung/der Schule
  - Namen, eine Telefonnummer und evtl. eine E-Mail-Adresse austauschen, Erreichbarkeit sicherstellen
  - Datum, Uhrzeit und Dauer der Hoferkundung
  - Alter und Anzahl der Kinder
  - Namen und Anzahl der Aufsichtspersonen
  - Welche Möglichkeiten bietet der gewählte Betrieb? Welche Themen können dementsprechend auf dem Betrieb bearbeitet werden? Abgleich mit gewünschten Themenschwerpunkten, Inhalten, Lernzielen.
  - Praktische Tätigkeiten für Schüler\*innen möglich? Notwendige Ausstattung, Material, Bekleidung, Ablauf und Methodik durchsprechen
  - bekannte Allergien (z.B. Pollen, Tierhaare, Desinfektionsmittel)/Nahrungsmittelunverträglichkeit
  - sonstige Besonderheiten oder Einschränkungen
  - Toiletten/Waschmöglichkeit/Aufenthaltort für Pausen und Rucksäcke klären
  - Bei kurzfristiger witterungsbedingter Absage der Hoferkundung (von Seiten der Gruppe/Klasse oder des landwirtschaftlichen Betriebs) holen wir die Hoferkundung nach  ja, am \_\_\_\_\_  nein
  - Kosten für die Betriebserkundung und die Zahlungsmodalitäten geklärt
- Die Eltern wurden über den Betriebsbesuch, Datum, Dauer, Kosten, geeignete Kleidung, Verpflegung etc. informiert, Einverständniserklärung eingeholt
- Einverständniserklärung für Fotografien eingeholt bei Schüler\*innen und Betrieb
- Hin- und Rückfahrt, Fahrzeiten, Treffpunkte, Kosten etc. geklärt

\* in Anlehnung an die Checklisten aus dem Materialordner der Initiative Bauernhof als Klassenzimmer



**Copyright-Hinweis:** Alle Änderungen am Inhalt (Text und Bild) sind nur mit Zustimmung der Herausgebenden zulässig, siehe Impressum auf der Titelseite.





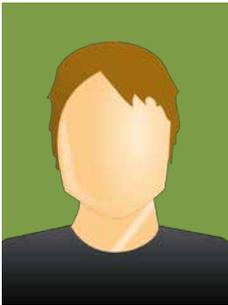
## Bauernhof als Klassenzimmer

Begleitmaterial zur Vor- und Nachbereitung eines Betriebsbesuchs

### Betriebsportrait – konventioneller Milchviehbetrieb

Der hier vorgestellte Betrieb liegt im Landkreis Marburg-Biedenkopf und hat uns bei der Arbeit an den Begleitmaterialien für die Initiative Bauernhof als Klassenzimmer gerne unterstützt. Wir danken den Betriebsleiter\*innen für das informative Interview und respektieren gerne ihren Wunsch, anonym zu bleiben. Wir hoffen, dass das Betriebsportrait anschaulich zeigt, welche Leistungen die Landwirtschaft erbringt und geeignet ist, um Anknüpfungspunkte an Unterrichtsthemen zu finden.

Bildquellen: Das hier verwendete Bildmaterial stammt von der Online-Bilddatenbank pixabay.com



#### Was würden Sie sich von einem Betriebsbesuch erhoffen?

„Ich habe das Gefühl, dass heute kaum jemand weiß, wie Landwirtschaft wirklich funktioniert. Den meisten ist das Berufsfeld völlig fremd, ihr Bild davon speist sich entweder aus romantisierenden Bauernhof-Bilderbüchern oder aus medienwirksamen Skandalen.“

Deshalb begegnen viele Menschen der Landwirtschaft mit Misstrauen, denn in der öffentlichen und politischen Diskussion wird die Branche für viele Umweltprobleme verantwortlich gemacht und wir stehen quasi ständig unter Beobachtung. Ich würde mir wünschen, dass sich das wieder ändert und ein realistisches und auch wertschätzendes Bild von Landwirtschaft entsteht, das auch der gesellschaftlichen Verantwortung gerecht wird, die wir Landwirt\*innen tragen: nämlich die Gesellschaft mit Lebensmitteln zu versorgen!“



- Wir haben ca. 200 Kühe plus ca. 200 weibliche Tiere als Nachzucht. Die Bullenkälbchen werden nach 14 Tagen an Mastbetriebe verkauft.
- Ungefähr alle 13 Monate bekommen unsere Kühe ein Kalb. Die Kälbchen bekommen die ersten 5 Tage Muttermilch, zum Aufbau des Immunsystems, dann werden sie auf Milchaustauscher umgestellt.
- Sie werden 2x am Tag im Melkstand gemolken und geben während der Laktationsphase durchschnittlich 30 Liter Milch pro Tag und Kuh, das sind fast 10.000 Liter Milch pro Jahr. Damit kann der Jahresverbrauch an Milchprodukten (Milch, Sahne, Butter, Käse etc.) von gut 85 Menschen in Deutschland gedeckt werden.
- Unsere Kühe werden ca. 5 Jahre alt, dann werden sie geschlachtet und ihr Fleisch weiterverarbeitet.
- Unsere Kühe fressen täglich eine Futtermischung von 50 kg aus Mais- und Grassilage, Raps- und Getreide.

deschrot, Körnermais, Biotreber und Stroh. Ich bewege ca. 12–14 Tonnen Futter pro Tag für alle Tiere des Betriebs.

- Eine Kuh trinkt ca. 120 Liter Wasser pro Tag. Für alle Kühe sind das 24.000 Liter, soviel wie ein 1,5 Meter tiefer Swimmingpool von 3x5 Metern.
- Die Milch wird für 30 Cent pro Liter an die Molkerei verkauft. Je nachdem für welche Marke sie abgefüllt wurde und in welchem Laden sie verkauft wird, kostet sie dann zwischen 60 Cent und 1,10 Euro.



- Unser Betrieb bewirtschaftet neben dem Ackerland 70 ha Grünfütterflächen, dazu gehören Grünland (Wiesen) und Flächen mit Klee gras, die wir für unser Milchvieh anbauen und ernten.
- Wir machen je nach Witterung im Idealfall 4 Schnitte pro Jahr. Die Ernte verarbeiten wir zu Silage, die wir das ganze Jahr über an unsere Tiere verfüttern.



Bauernhof als  
Klassenzimmer

Bilder: © Kristina Zaturovska; Fred Lehmann; S. Hermann & F. Richter; Nicole Schüler auf www.pixabay.com

**Copyright-Hinweis:** Alle Änderungen am Inhalt (Text und Bild) sind nur mit Zustimmung der Herausgebenden zulässig, siehe Impressum auf der Titelseite.





## Bauernhof als Klassenzimmer

Begleitmaterial zur Vor- und Nachbereitung eines Betriebsbesuchs



- Unser Betrieb bewirtschaftet 120 ha Ackerland.
- Wir bauen auf den Flächen Mais (ca. 75 ha), Weizen (ca. 25 ha) und Gerste (ca. 20 ha) an.
- Knapp zwei Drittel des Maisertrags von 50 t/ha verwenden wir als Futter für unsere Kühe, der Rest wird als Energiepflanze in unserer Biogasanlage vergoren.
- Je nach Kornqualität kann der Weizen entweder als Futter- oder als Backweizen verkauft werden. Der Verkaufspreis unterscheidet sich nur geringfügig, dagegen ist der Aufwand, guten Backweizen anzubauen, deutlich höher, sodass sich das kaum lohnt.
- Die Gerste wird als Futtergetreide verkauft und in der Futtermittelindustrie weiterverarbeitet.
- Das Getreide kann ich zu Preisen zwischen 14,- und 16,- Euro/pro dt(100 kg) verkaufen. Je nach Getreidesorte, Witterung und Jahr ernte ich etwa 75–80 dt Weizen und ca. 65 dt/ha Gerste.
- Da ich zur Versorgung der Tiere viel Stroh brauche, ist es für mich wichtig, Getreidesorten zu wählen, die auch einen guten Strohertrag erbringen.
- Ein guter Ertrag ist eine Frage des guten Timings: Zeitpunkte für Saatbettbereitung und Aussaat, für die Düngung und für den gezielten Einsatz von Pflanzenschutzmitteln müssen sorgfältig gewählt und auf den aktuellen Bedarf der Pflanzen abgestimmt werden.



- Gemeinsam mit zwei Kollegen betreibe ich eine Biogasanlage, mit der wir Strom und Wärme produzieren.
- Ein Teil des Mais, den ich anbaue, verkaufe ich als Energiepflanze an unsere Biogas-GmbH für 24,-Euro pro Tonne.
- Der ganze Mist und die Gülle meiner Tiere kommen in die Biogasanlage und werden dort vergoren. Das sind ca. 50% des benötigten Substrats, die anderen 50% sind Mais. Jährlich gehen 13.000 Tonnen Material durch die Anlage.
- Durch den Gärprozess wird der Kohlenstoff im Substrat abgebaut, aber alle anderen Nährstoffe des Ausgangsmaterials sind erhalten geblieben, wenn auch in konzentrierterer Form. Wir nutzen es als Wirtschaftsdünger auf unseren Flächen.
- Mit der Biogasanlage produzieren wir Strom für das öffentliche Stromnetz. Mit der eingespeisten Strommenge können wir jedes Jahr knapp 900 Vier-Personen-Haushalte mit durchschnittlichem Verbrauch komplett mit Strom aus nachwachsenden Rohstoffen versorgen.
- Zusätzlich wird die Abwärme der Anlage genutzt: wir verkaufen ca. 2 Mio. kWh Wärme an die Dorfgemeinschaft, der ca. 75 Haushalte angehören. Diese Wärme wird in den Haushalten für Heizung und Warmwassernutzung verbraucht.



### Lohnt sich die Arbeit in der Landwirtschaft?

„Ich bin gerne Landwirt und begeisterter Tierhalter. Nach meinem Studium bin ich als junger Dipl. Agraringenieur in den elterlichen Betrieb eingestiegen. Heute bin ich stolz darauf, wie wir ihn über die Generationen hinweg weiterentwickeln konnten. Er läuft gut und Landwirtschaft ist ein vielseitiges, abwechslungsreiches und sehr verantwortungsvolles Berufsfeld!

Trotzdem ist der Spielraum nicht groß und die Kalkulation ist eng gestrickt. Das liegt auch daran, dass ich als Unternehmer in der Landwirtschaft im Vergleich zu anderen Branchen ein sehr hohes Risiko tragen muss. Der Kapitaleinsatz im Betrieb ist durch Gebäude, Maschinen, Tiere, Mitarbeitende etc. sehr hoch, der Gewinn im Verhältnis dazu gering. Sollte es zu einem Schaden kommen, hafte ich persönlich mit meinem ganzen Besitz. Deshalb darf eigentlich nichts schiefgehen. Und krank werden sollte ich am besten auch nicht!“



Bauernhof als  
Klassenzimmer

Bilder: © Franz W.; andreas160578; Gerald Krieseler; Jan Alin; Fred Lehmann; S. Hermann & F. Richter auf [www.pixabay.com](http://www.pixabay.com)

**Copyright-Hinweis:** Alle Änderungen am Inhalt (Text und Bild) sind nur mit Zustimmung der Herausgebenden zulässig, siehe Impressum auf der Titelseite.





## Bauernhof als Klassenzimmer

Begleitmaterial zur Vor- und Nachbereitung eines Betriebsbesuchs

### Betriebsportrait – Bioland Milchviehbetrieb

Der hier vorgestellte Betrieb liegt im Landkreis Marburg-Biedenkopf und hat uns bei der Arbeit an den Begleitmaterialien für die Initiative Bauernhof als Klassenzimmer gerne unterstützt. Wir danken den Betriebsleiter\*innen für das informative Interview und respektieren gerne ihren Wunsch, anonym zu bleiben. Wir hoffen, dass das Betriebsportrait anschaulich zeigt, welche Leistungen die Landwirtschaft erbringt und geeignet ist, um Anknüpfungspunkte an Unterrichtsthemen zu finden.

Bildquellen: Das hier verwendete Bildmaterial stammt von der Online-Bilddatenbank pixabay.com



#### Was würden Sie sich von einem Betriebsbesuch erhoffen?

„Zuerstmal würde ich mir wünschen, dass der Respekt für gute Lebensmittel steigt. Es wäre schön, wenn die Verbraucher\*innen wieder mehr wertschätzen könnten, wieviel Arbeit und Mühe hinter einem hochwertigen Produkt im Laden steht und wie wertvoll gesunde Lebensmittel für uns sind. Wir müssen den Bezug dazu wiederherstellen und transparent machen, wo das, was wir täglich essen und trinken, herkommt und wie es hergestellt wurde.“

Mich ärgert es auch, dass so oft über die Landwirtschaft geschimpft wird: über den Einsatz von Pestiziden, über die Grundwasserbelastung durch Düngerrückstände, über schwindende Biodiversität, mangelndes Tierwohl usw. Ja! Diese Probleme existieren und haben viel mit der weltweit üblichen Wirtschaftsweise zu tun. Aber ich mag die Doppelmoral dabei nicht: Einerseits mit dem Finger auf die anderen zeigen und lamentieren, wie schlimm alles ist, aber selber immer nur das billigste Produkt kaufen, ohne auf Prozessqualitäten zu achten! Dann darf man eben auch nicht über eine Landwirtschaft meckern, die in erster Linie auf Ertragsmaximierung eingestellt ist. Es hängt eben alles zusammen, das sollten wir verständlich machen.“



- Wir haben ca. 20 Kühe und 20 weibliche Tiere als Nachzucht. Die Bullenkälber werden verkauft.
- Ungefähr alle 12 Monate bekommen unsere Kühe ein Kalb. Die Kälbchen werden mit Muttermilch aufgezogen und kommen nach ca. 3 Monaten auf die Weide.
- Die Kühe werden 2x am Tag im Melkstand gemolken und geben durchschnittlich 20 Liter Milch pro Tag und Kuh, das sind 7500 Liter Milch pro Jahr.
- Die Kühe werden mit geringem Kraftfuttereinsatz wiederkäuergerecht gefüttert: Im Sommer bekommen sie frisches Grünfutter aus Gras, Klee und Kräutern. Davon fressen sie 60–80 kg pro Kuh und Tag. Im Winter gibt's 30–40 kg Silage und Heu.
- Dieses hochwertige Biofutter kommt komplett aus unserem eigenen Betrieb.
- Unsere Kühe werden 6–7 Jahre alt, dann haben sie 3–4 mal gekalbt. Danach geben sie in der Regel nicht mehr genug Milch und werden geschlachtet.
- Unsere Kühe haben direkt am Stall einen Auslauf im Freien, den sie gerne ausgiebig nutzen.

- Die Milch wird für ca. 50 Cent pro Liter an die Molkerei verkauft. Im Laden kostet sie dann je nach Angebot zwischen 1,10 und 1,60 Euro.
- Einen kleinen Teil der Milch, ca. 6.000 Liter pro Jahr, verkaufen wir direkt an Endverbraucher\*innen über unseren Milchautomat auf dem Hof. Dann können wir die Milch für 1,10 Euro pro Liter verkaufen.



- Wir haben ca. 300 Hühner, die in zwei Gruppen gehalten werden.
- Unsere Hühner haben einen großen Auslauf im Freien, den sie das ganze Jahr über nutzen. Sie können Staubbäder nehmen, sich ausgiebig sonnen, herumscharren und frei bewegen.
- Ein Huhn legt ungefähr 250 Eier pro Jahr, das entspricht etwa dem Jahresverbrauch einer Person in Deutschland.
- Die Eier verkaufen wir alle direkt über den Markt, den Hofladen oder wir nutzen sie selbst in der Hofbäckerei. Ein Ei kostet bei uns 40 Cent.
- Bei uns bleiben die Tiere länger als üblich auf dem Betrieb und werden erst nach zwei Jahren wieder durch Jungtiere ersetzt.



Bilder: © Mathias Beckmann; Alexas\_Fotos auf [www.pixabay.com](http://www.pixabay.com)

**Copyright-Hinweis:** Alle Änderungen am Inhalt (Text und Bild) sind nur mit Zustimmung der Herausgebenden zulässig, siehe Impressum auf der Titelseite.





## Bauernhof als Klassenzimmer

Begleitmaterial zur Vor- und Nachbereitung eines Betriebsbesuchs



- Unser Betrieb bewirtschaftet 35 ha Ackerland und 15 ha Grünland nach Bioland-Richtlinien. Für den Bewirtschaftung unserer Flächen bedeutet das, dass wir auf synthetischen Pflanzenschutzmittel wie Pestizide oder Fungizide komplett verzichten, ebenso wie auf synthetischen Mineraldünger.
- Als Biobetrieb möchten wir einen möglichst geschlossenen Nährstoffkreislauf erhalten: Das Futter für unserer Tiere wächst auf unseren Flächen, die wiederum mit dem Mist und der Gülle aus unserer Tierhaltung gedüngt werden.
- Wichtig für die Boden- und Pflanzengesundheit im Bioanbau ist die Fruchtfolge: wir bauen auf den Flächen jedes Jahr eine andere Frucht an, alle 6–7 Jahre wiederholt sich der Zyklus. Auf diese Weise wird der Nährstoffhaushalt des Bodens nicht zu einseitig belastet.
- Zu unserer Fruchtfolge gehören verschiedene Getreidearten und Leguminosen, wie Klee, Lupinen oder Ackerbohnen, die für den Stickstoffvorrat im Boden von Bedeutung sind.
- Wir ernten ca. 45–50 dt Weizen und Roggen pro ha und etwa 40 dt/ha Triticale. Das Getreide verwenden wir komplett im eigenen Betrieb: 50% werden in unserer Hofbäckerei zu Brot verbacken, 50% werden an die Kühe und unsere Hühner verfüttert.
- Auf unserem Grünland machen wir je nach Standort und Witterung 2–4 Schnitte pro Jahr. Die Ernte wird entweder direkt verfüttert oder zu Silage und Heu für die Winterfütterung verarbeitet.



- In unserer Hofbäckerei verarbeiten wir unser eigenes Getreide zu Brot. Dafür lassen wir es regional in der Struth-Mühle in Gemünden zu Mehl mahlen.
- Wir backen mit Sauerteig, Hefe oder Backferment, ohne künstliche Zusatzstoffe. Alle Zutaten, die wir nicht selber herstellen, wie Nüsse, Kerne, Gewürze, stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.
- Da die Ruhezeiten für den Teig wichtig sind, dauert das Backen vom Vorteig bis zum fertigen Brot insgesamt 24 Stunden. Ich beginne nachts um 2 Uhr, damit das Brot bis mittags fertig ist und dann unser Kuchen in den Ofen kann.
- Wir backen ca. 15 verschiedene Sorten Brot, insgesamt ca. 550 Brote pro Woche. Sie werden über unseren Hofladen, den Wochenmarkt und kleinere Bioläden verkauft.
- Für ein Kilogramm Brot müssen wir ca. 800 Gramm Mehl einsetzen. Da das Mehl ein Naturprodukt ist, hat es jedes Jahr andere Backqualitäten, auf die wir uns in der Rezeptur und Teigführung einstellen müssen.



### Lohnt sich die Arbeit in der Landwirtschaft?

„Wir haben unseren Betrieb so aufgestellt, dass er gut funktioniert. Er ernährt unsere Familie und unsere Angestellten. Ein ganz wichtiges Element für die Wirtschaftlichkeit unseres Betriebs ist die Direktvermarktung an die Endkund\*innen. So muss niemand anderes mehr an dem Erzeugnis verdienen und wir bekommen einen guten Preis dafür. Aber es macht natürlich auch mehr Arbeit und verursacht zusätzliche Kosten, das muss man gut durchkalkulieren. Wir verkaufen auf dem Wochenmarkt, wir haben unseren Hofladen mit kleinem Naturkostsortiment und wir organisieren jede Woche einen kleinen Hofmarkt mit Verkaufsständen von Kolleg\*innen. Der Beruf ist vielseitig, macht Spaß, aber er fordert auch enorm. Zwölf-Stunden-Tage sind die Regel, freie Wochenenden gibt's nur, wenn eine Vertretung da ist – bezahlt oder aus der Familie.“

### Warum betreiben Sie Bio-Landwirtschaft?

„Ich habe immer das Gefühl, eine durch und durch sinnvolle Aufgabe zu erfüllen. Die alte Überzeugung, dass eine immer weiter vorangetriebene Intensivierung der Produktion dem Wohl von Mensch und Umwelt dient, ist aus meiner Sicht längst überholt und führt bekanntermaßen zu gravierenden Umweltbelastungen und Verletzungen des Tierwohls. Ich bin 100% überzeugt, dass Bio-Landwirtschaft hier eine echte und machbare Alternative darstellt, jetzt und für die Zukunft!“



Bilder: © AnnaER; kie-ker; Philippe Ramakers; Manfred Richter; FlitsArt; Ulrike Mai auf [www.pixabay.com](http://www.pixabay.com)

**Copyright-Hinweis:** Alle Änderungen am Inhalt (Text und Bild) sind nur mit Zustimmung der Herausgebenden zulässig, siehe Impressum auf der Titelseite.

