

# Kälber, die nuckeln, beißen nicht

Beim Projekttag „Lernen auf dem Bauernhof“ waren Schüler aus dem Raum Hildesheim-Hannover mit allen Sinnen dabei

**Ruthe (rei). Dass eine moderne Kuh vom Roboter gemolken wird und Spinat auch roh schmeckt, das waren nur zwei neue Erkenntnisse, die die Teilnehmer des Schulklassenprojekts „Lernen auf dem Bauernhof“ gestern aus Ruthe mitnehmen konnten. Etwa 300 Schüler aus dem Raum Hildesheim-Hannover zogen dabei durch die Stallgassen und über das Hofgelände des Lehr- und Forschungsguts Ruthe. Heute geht das Projekt weiter.**

„Hat eine Kuh eigentlich Zähne?“ Sechstklässler Sammy hat guten Grund zu dieser Frage, denn seine Hand ist gerade vollständig in einem Kälbermaul verschwunden. Das Kalb mit der Halsnummer 18 nuckelt begeistert an Sammys Fingern. „Fühlt sich lustig an“, sagt er – doch seine Klassenkameraden wirken wenig überzeugt. Erst recht nicht, nachdem es von Landwirtin Monika Dettmer, die die Gruppe durch den Kuhstall führt, eine schlechte Nachricht gibt: „Natürlich hat eine Kuh Zähne. Zumindest im Unterkiefer. Im Oberkiefer ist eine Art Beißplatte, die beim Gräser abreißen als Widerstand dient.“

Kalb Nummer 18 ist aber zum Glück

nicht daran interessiert, Sammy zu beißen. Und nachdem dessen Finger allen Nuckelkünsten zum Trotz auch einfach keine Milch geben wollen, zieht es sich irgendwann enttäuscht zurück.

Der Klasse der Robert-Bosch-Gesamtschule fällt es schwer, sich vom Anblick der süßen Kälber loszureißen. Aber ein Stück die Stallgasse hinunter wartet schon der nächste Programmpunkt auf die wissbegierigen Hildesheimer: Hartmut Mohwinkel, stellvertretender Leiter des Lehr- und Forschungsguts, steht mit einer Viehwage und bergeweise Kuhfutter bereit: Heu, Grassilage, Maissilage, Trockenschnitzel, Kälberfutter. Wieviel davon braucht wohl eine Kuh am Tag? Die Schüler wiegen nach seinen Vorgaben die richtige Menge aus: 45 Kilo Futter frisst eine erwachsene Milchkuh täglich. Dazu gibt



**So wird Heu im Kuhmagen zermahlen: Sechstklässler von der Robert-Bosch-Gesamtschule ahmen die Wiederkäufer nach.**

es 100 Liter Wasser zum Saufen. Mindestens. „An heißen Tagen können es auch schonmal 20 Liter mehr sein“, sagt Mohwinkel.

Dafür gibt eine gute Kuh etwa 30 Liter Milch. Doch die Zeiten von Eimer

und Melkschemel sind vorbei, erklärt Landwirtin Monika Dettmer den Schülern an der nächsten Station. „Ein Roboter melkt die Kühe zweimal am Tag.“ Öfter allerdings nicht, wie auch die Kuh, die in diesem Moment den vollautomatischen Melkstand aufsucht, erfahren muss: Das Sensor-Halsband meldet dem Roboter, dass sie gerade erst gemolken wurde, die Maschine setzt das Tier daraufhin wieder vor die Tür. Die Schüler sind beeindruckt.

Im Nachbarstall drängt sich derweil eine ganze dritte Klasse der Grundschule Bad Salzdetfurth auf der Viehwage. 550 Kilo zeigt das Display an – gerade soviel wie ein einjähriger Jungbulle, stellt der Mitarbeiter des Lehr- und Forschungsguts fest. „Total spannend“, finden Jasmin und Robin den Besuch auf dem Bauernhof. Und sie haben schon viel gelernt. Vor allem, dass Ferkel „supersüß“ sind und gerne auf dem Rücken ihrer liegenden Mütter herumturnen. Den Blick in den Schweinestall durften die Schüler allerdings nur vom Fenster aus werfen – aus hygienischen Gründen ist hier der Zutritt für Besucher verboten. Stattdessen führt der Rundgang an diesem Tag noch in den Hühnerstall.

Dass „Bodenhaltung“ so aussieht, hätten sich die Schüler allerdings nicht träumen lassen. „Das ist ja Tierquälerei“, sagt ein Sechstklässler entsetzt beim Anblick der dicht gedrängt hinter den Gittern sitzenden Hühner. Monika Dettmer wiegelt ab: Die Hühner haben durchaus die Möglichkeit, nach draußen in den „Scharrraum“ zu gehen, erklärt sie. Doch nur wenige nutzen die Gelegenheit, in der frischen Spreu zu kratzen. „So schlimm kann es für die Hüh-



**Keine Angst vorm Vollgeschlabbert-Werden: Drittklässlerin Lena von der Grundschule Bad Salzdetfurth nimmt die Zunge von Kuh 788 in Augenschein.**

Fotos: Reinke

ner also im Stall nicht sein“, meint Dettmer.

In der Sortierstation zeigt Lehr- und Forschungsgut-Mitarbeiterin Franziska Jedzik den Gästen anschließend noch, wie sie ein frisches Ei von einem älteren unterscheiden können (bei dem älteren zerfließt beim Aufschlagen das Eiweiß deutlich stärker) und lässt sie Hühnerfutter probieren. „Keine Angst, nur weil ihr ein bisschen Muschelkalk esst, fangt ihr nicht gleich an, Eier zu legen“, kommentiert dazu der Lehrer.

Die Geschmacksnerven werden auch

am Obst- und Gemüsestand ordentlich gefordert. Hier erfahren die Schüler, was auf deutschen Feldern alles angebaut wird und dass viele Gemüsesorten auch roh gut schmecken. „Nee, Spinat mag ich nicht“, sagt ein blonder Junge und knabbert dann doch zaghaft an einem der grünen Blätter. „Hm, gar nicht so schlecht“, muss er einräumen. Robert-Bosch-Schülerin Lotta kaut inzwischen auf einem Blumenkohl. Sie kennt sich mit dem Gemüseangebot gut aus, erkennt auf Anhieb Rucola-Salat, Fenchel oder Kohlrabi. Nur bei den schwar-

zen Mohrrüben mit orange-farbenem Innenleben ist sie irritiert: „Sowas habe ich auch noch nie gesehen.“

Den Schülern etwas zu zeigen, was sie noch nie gesehen haben – das ist genau das Ziel, das das Schulklassenprojekt verfolgt. „Viele Schüler, die hierher kommen, wissen sehr wenig über die Arbeit in einem modernen landwirtschaftlichen Betrieb“, sagt Lehr- und Forschungsgutleiter Dr. Christian Sürie. „Wenn sie nach einem Tag hier bei uns auch nur ein bisschen mehr wissen, haben wir schon eine Menge erreicht.“