

Vom Ziegenmelken bis zum Frischkäse Bildung für nachhaltige Entwicklung am Lernort Kunzenhof - nun auch für Erwachsene

Wie wurde die Milch behandelt, die wir im Laden kaufen? Wie kann man Käse selber herstellen? Was brauchen Kühe und Ziegen, damit es Ihnen gut geht? Wie hängt die Entscheidung, welche Milch wir kaufen, mit der globalen Ernährungssituation zusammen? Diesen und vielen weiteren Fragen rund um das „Lebensmittel Milch“ gingen die 12 interessierten Teilnehmer der Weiterbildung auf dem Kunzenhof nach.

Für Gabriele Plappert eine Premiere. Die Landwirtin und Waldorfpädagogin leitet seit über 10 Jahren Kinder- und Jugendprojekte auf dem landwirtschaftlichen Betrieb in Littenweiler. Immer wieder wurde sie in diesem Zusammenhang von den begeisterten Eltern angesprochen, doch auch einmal etwas für Erwachsene anzubieten. Diesem Wunsch kommt sie nun mit einer monatlichen Fortbildungsreihe für Erwachsene nach. Ausgehend von sinnvollen lebenspraktischen Tätigkeiten auf dem Kunzenhof werden diese gemeinsam reflektiert, um ganz konkrete Bezüge zur „Bildung für Nachhaltige Entwicklung“ im Sinne der UNESCO-Dekade herzustellen.



Melkenlernen an der Kunzenhofer Holzziege

Ausgangspunkt der ersten Veranstaltung war das Herzstück des Kunzenhofs: die Schwarzwälder Milchziegen und die Verarbeitung der Milch. Gemeinsam wurden die Angaben auf handelsüblichen Milchpackungen verglichen und die Verarbeitungsschritte des Homogenisierens, Pasteurisierens, des ultra Hoherhitzens und der Mikrofiltration beleuchtet. Dabei wurde deutlich: Je haltbarer die Milch ist, desto stärker wird sie denaturiert. Danach wurden die Teilnehmer/-innen selbst tätig: Ausschließlich aus frischer Vollmilch wurde Sahne, Sauerrahm, Dickmilch, Quark, Molke, Butter und Buttermilch hergestellt.



Durch das Praktische Tun konnten die naturbelassenheit der Rohmilch sowie die Veränderungen bei der Herstellung der einzelnen Milchprodukte leicht nachvollzogen werden. Die selbst hergestellten Köstlichkeiten wurden dann mit Kunzenhofer Dinkelbrot probiert.

Zum Abschluss war Gelegenheit beim Ziegenmelken noch einmal selbst „Hand anzulegen“.

Durch die jahrzehnte lange Erfahrung mit der Tierhaltung konnte die Landwirtin ihr fundiertes Wissen weitergeben. Ausgehend vom Betrieb vor Ort spannte sie den Bogen zur aktuellen Situation der bäuerlichen Landwirtschaft in Deutschland. Ebenso zeigte sie die weltweiten Zusammen-

hänge von Futtermittelproduktion und Milch- bzw. Fleischkonsum auf. Es wurde deutlich, wie wir als Verbraucher durch gezielten Einkauf diese Zusammenhänge beeinflussen können.

Die Fortbildungsreihe für Erwachsene wird am 11./12. Dezember 2009 mit dem Thema: „Vom Korn zum Brot“ fortgesetzt. Auf dem Weg vom Kennenlernen der verschiedenen Getreidearten über Dreschen, Mahlen, Backen können alltägliche Fragen wie: „Ist Vollkornbrot und Biobrot dasselbe?“, „Worin unterscheiden sich handwerkliche und industrielle Herstellung von Backwaren?“ „Ist es sinnvoll, Getreide als regenerativen Energieträger zu nutzen?“ Ausgangspunkt globaler Betrachtungen sein.

Im Januar folgt dann das Thema: „Von der Wolle zum Faden“. An mehreren Abenden wird, ausgehend vom Erlernen des Spinnens am Spinnrad, Fragen der heutigen Textilherstellung und deren globalen Folgen nachgegangen.

Anmeldungen und Informationen bei Gabriele Plappert 0761/63726 oder unter www.kunzenhof.de



Sauerrahmbutter und Ziegenkäse - selbst hergestellt

Ursel Herold