

Landwirtschaft anschaulich dargestellt



Landwirtschaftsschüler Jan Mählmann und seine Freundin Katharina (Mi.) erklärten den SPAs in Ausbildung Lena, Moritz und Erik, wie sie Rhabarber ernten und was dabei zu beachten ist, um dem Kunden die bestmögliche Qualität zu bieten. Fotos: kf

Todesfelde (kf). Was machen Schüler zum Sozialpädagogischen Assistenten (SPA) am Berufsbildungszentrum (BBZ) Bad Segeberg auf einem Gemüseacker in Todesfelde? Die rund 20 Schülerinnen und Schüler waren der Einladung von Schülern der Abteilung Landwirtschaft gefolgt, um sich auf dem Hof von Landwirtschaftsschüler Jan Mählmann aus Todesfelde die Arbeit auf dem Gemüsebetrieb seiner Eltern Anja und Michael Mählmann erklären zu lassen.

Die Landwirtschaftsschüler, die im Anschluss an ihre Ausbildung schon ein Praxisjahr hinter sich haben, drücken für ein weiteres Jahr die Schulbank, um als staatlich geprüfte Wirtschaftler des Landbaus später einen Betrieb führen zu können. Dazu gehört

auch der Kontakt mit dem Verbraucher. Es ist wichtig, sich zu präsentieren und Öffentlichkeitsarbeit zu betreiben, um zu erklären, wie Landwirtschaft funktioniert.

Genau dazu gab es beim Besuch der SPA-Schüler auf dem 30 Hektar großen Betrieb in Todesfelde reichlich Gelegenheit. Aufgeteilt in Gruppen durchliefen sie vier Stationen aus den Bereichen Ackerbau, Gemüseanbau, Tierhaltung am Beispiel von Schweinen sowie Landtechnik. Dabei staunten die Schüler, wie arbeitsintensiv die Landwirtschaft ist, und welche Risikofaktoren die Ernte beeinflussen können. Dabei verlange der Verbraucher die perfekte Ware, wenn möglich aber ohne Einsatz von Insektiziden. „Das ist gerade beim

Kohl weitgehend unmöglich“, so Jan Mählmann. Kohlweißling oder Kohlschabe würden die Pflanze komplett durchlöchern.

Familie Mählmann verkauft ihre saisonalen Gemüseprodukte wie Porree, Sellerie, Petersilienwurzeln, Möhren, Weiß-, Rot-, Wirsing-, Grün-, Spitz- und Blumenkohl sowie Rote Bete, Broccoli, Kürbis, Zucchini, Rhabarber und Kartoffeln als Direktvermarkter auf Wochenmärkten in Hamburg, Pinneberg, Preetz und Norderstedt. Dort will Amelie jetzt öfter einkaufen, um die Landwirte zu unterstützen. „Ich bin ehrlich gesagt froh, dass die Landwirte die Arbeit machen und nicht ich“, zeigte sich Brinja voller Respekt. „Wenn man den Preis der Lebensmittel sieht, die für soviel Arbeit verbunden mit hohen Energiekosten eigentlich zu günstig angeboten werden“, verkneift man sich als Verbraucher kritische Kommentare“, waren sich andere Schüler einig.

Für Berufsschullehrerin Tanja Nieswandt sind die SPA-Schüler, die später nicht selten mit Kindern arbeiten, auch Multiplikatoren. Sie können das eben Erlernte weitergeben. Die Tierhaltung, die Familie Mählmann nicht betreibt, erklärten andere Schüler in Form einer Power-Point-Präsentation. Schwere Maschinen wurden bei der Landtechnik aufgefahren. Dort durften die SPAs in Ausbildung abschließend sogar hinter dem Lenkrad eines Schleppers Platz nehmen und eine Runde über das Feld fahren. Anschaulicher kann Landwirtschaft kaum sein, waren sich alle einig.



An der Station Landtechnik nahmen die SPA-Schüler mit großem Interesse einen Pflug in Augenschein und ließen sich von Landwirtschaftsschülern alles Wissenswerte erklären.