

Bio Suisse erleben > Blog > 2022 > 09 > An dieser Schule wird geackert

BIO-LANDBAU • BIO-ANBAU • ESSEN UND TRINKEN • BIO ERLEBEN • MENSCHEN • SELBER MACHEN • DARUM BIO • NACHHALTIGKEIT

An dieser Schule wird geackert

Begeisterte Schülerinnen und Schüler und Spass im Unterricht! Gibt es nicht? Gibt es doch! An der Primarschule Rotacker in Liestal (BL) nehmen die Kinder eifrig am Unterricht teil und lernen auch noch viel. Der Grund dafür ist ein Acker.



Unterricht auf dem Acker: Lehrerin Aimee Faes erklärt ihren Erstklässler:innen Wichtiges über natürliche Lebensmittel.

Die Schule in Liestal zeigt, dass Unterricht richtig spannend sein kann – mit der Bewirtschaftung eines eigenen Ackers. Das ist Teil des Programms «GemüseAckerdemie» vom Verein Acker Schweiz. Dieser hilft Schulen beim Anlegen eines eigenen Ackers, der nach ökologischen Kriterien bewirtschaftet wird.

Mehr als 1300 Schulen in Deutschland, Österreich und der Schweiz haben einen Acker. Simona Kobel, Co-Geschäftsführerin von Acker Schweiz, erklärt das Programm: «Wir wollen den Acker genauso zum Unterrichtsort machen wie eine Turnhalle oder einen Werkraum. Das Ziel: eine Generation, die weiss, was sie isst.»



1/10

Seit 2019 haben die Schüler:innen der Primarschule Rotacker in Liestal (BL) ihren Gemüseacker. Der Verein «Acker Schweiz» hat ihn zur Verfügung gestellt und möchte die Kinder so für gesunde Ernährung begeistern.

Unterstützung von Bio Suisse

Bio Suisse teilt das Anliegen und hat 2021 Acker Schweiz einen Betrag von 10'000 Franken überreicht. Dieser kam anlässlich einer Versteigerung im Rahmen des 40-Jahr-Jubiläums von Bio Suisse zusammen. Acker Schweiz unterstützt mit dem Preisgeld den Bio-Acker an der Primarschule in Liestal.

Das Ziel: Eine Generation, die weiss, was sie isst

SIMONA KOBEL, CO-GESCHÄFTSFÜHRERIN VON ACKER SCHWEIZ

An der Primarschule Rotacker liegt die Verantwortung für den Acker aktuell bei einer 3. und einer 1. Klasse. Aimee Faes ist Lehrerin der 1. Klasse. «Für mich ist das echte Wissensvermittlung. Ich zeige den Schüler:innen kein Gemüsebild in einem Klassenraum, sondern das Gemüse direkt auf dem Acker», sagt die 25-Jährige.

Beackert wird die Fläche von den Schüler:innen im wahrsten Sinne des Wortes. Die Kinder harken, zupfen und graben. Ihre Lehrerin vermittelt dabei notwendiges Wissen. «Das ist eben echter Unterricht», erklärt Faes.

«Das ist eben echter Unterricht»

AIMEE FAES, LEHRERIN AN DER PRIMARSCHULE ROTACKER

Acker soll Wissenslücke schliessen

Dabei sei der Wissensstand über Gemüse von Kind zu Kind sehr unterschiedlich, sagt die Lehrerin. «Diese Wissenslücke versuchen wir mit dem Schulacker zu schliessen.» Die direkte Berührung mit der Natur helfe den Kindern, die Umwelt besser zu verstehen und wertzuschätzen.

Acker Schweiz

Mit den Bildungsprogramme «AckerRacker» und «GemüseAckerdemie» schafft der Gemeinnützige Verein Acker Schweiz an Kitas, Kindergärten und Schulen einen Lernort in der Natur. Die Kinder bauen mit ihren Pädagog:innen eigenes Gemüse an. Ziel ist es, die Kinder für gesunde Ernährung, Natur und Nachhaltigkeit zu begeistern.

Kinder können Selbstwertgefühl steigern

Schule bleibt aber Schule – auch auf dem Acker. Gibt es also eine «Ackernote»? «Nein», sagt Faes. Aber: «Wenn es darum geht, ob ein Schnitt auf- oder abgerundet wird, hat das Verhalten auf dem Acker schon Einfluss auf die NMG*-Note. Es geht vor allem darum, Engagement zu zeigen.» Simona Kobel ergänzt: «Besonders freut mich, dass Kinder, die in den Leistungsfächern eine schwächere Leistung zeigen, auf dem Acker viel Selbstwirksamkeit erfahren und damit ihr Selbstwertgefühl steigern können.»

Ackergrösse

- 2 Flächen: 4m x 9,5m und 4m x 4m
- Gesamtfläche: 54m²
- 12 Beete à 80cm x 6m

Gesunde und natürliche Lebensmittel sind nicht nur in Liestal ein Thema, wie die Kooperation von Bio-Suisse mit Fourchette Verte zeigt. Das Ziel: mehr Bio-Lebensmittel an Schulen und Kitas – wie in Liestal. Dort wird ein Teil der Ernte gemeinsam von der Klasse zubereitet und gegessen.

Der Grossteil der Ernte wird den Kindern aber mit nach Hause gegeben. Dort sind dann die Kochkünste der Haushaltsverantwortlichen gefragt. Ob die Kinder dann immer noch so begeistert sind wie auf dem Acker, können nur die Eltern wissen.

*NATUR-MENSCH-GESELLSCHAFT

REDAKTION UND BILDER: OLIVER ROSCHER

AckerCoach werden

Acker Schweiz sucht für die Unterstützung aus den Regionen mehrere AckerCoaches. Sie sind wichtige Unterstützer:innen des Vereins an den Lernorten und agieren als Ansprechpersonen für die Pädagog:innen.

Die Stellenbeschreibung finden Sie hier.

Weiterführende Inhalte

UNSER VERBAND

Bio Suisse ist 40 Jahre jung

Seit der Gründung am 1. September 1981 ist der Verband Bio Suisse von der Pionierin zur wichtigsten Bio-Organisation in ...

BIO SUISSE ERLEBEN

Bio schmeckt frisch zubereitet am Besten

Lassen Sie sich von unseren Rezepten inspirieren - so macht Kochen mit Knospe-Produkten gleich noch mehr Freude. Für eine ...

UNSER ENGAGEMENT

Genuss und Nachhaltigkeit

Wer Produkte mit der Knospe kauft, geniesst bewusst und nachhaltig. Das garantiert Bio Suisse mit einer ökologischen, fairen und ...

Blog durchsuchen



BIO IM POSTFACH

Newsletter abonnieren >>>



BLOG

Wo Haselnüsse auf Bäumen wachsen

Wer knackt die Haselnuss? In der Schweiz ist es Andreas Gauch. Der Haselnusspionier hat mit angepassten Sorten experimentiert, eine ...

NEWS

Bio in der Kita, Bio in der Schule, Bio in der Kantine

Bio Suisse und Fourchette verte Schweiz arbeiten künftig enger zusammen. Mit dieser Partnerschaft soll in der ...

BIO SUISSE ERLEBEN

Bio Suisse Saisonkalender für Gemüse, Obst und Fleisch

Saisonal ist frisch und nachhaltig. Erfahren Sie hier, welches Produkt wann Saison hat.

STICHWÖRTER

- Bio erleben
- Bio-Anbau
- Bio-Betrieb
- Bio-Landbau
- Darum Bio
- Einkaufen
- Essen und Trinken
- Freunde und Partner
- Im Gespräch
- International
- Menschen
- Nachhaltigkeit
- Partnerschaften
- Selber machen
- Tiere
- Verarbeitung
- Verband
- Vielfalt

Bio Suisse

Peter Merian-Strasse 34
CH-4052 Basel
Tel. 061 204 66 66

bio@bio-suisse.ch
konsumentenfragen@bio-suisse.ch

Impressum

Datenschutz
Kontakt zum Webmaster

Links

Jobs
Geschäftsstelle
Ombudsstelle
Medien

Blieben Sie auf dem Laufenden

NEWSLETTER ABONNIEREN



Unser Engagement
Nachhaltigkeit
Tierwohl
Biodiversität
Ressourcenschutz
Fairness
Transparenz

Unsere Haltung
Häufige Fragen
Unsere Meinung
Gesellschaft und Politik

Unser Verband
Bio Suisse Portrait
Unsere Mitglieder
Organisation
Medien
kontakt
Verbandsintern

Bio Suisse erleben
Blog
Knospe-Produkte
Bio in Ihrer Nähe
Knospe-Rezepte
Veranstaltungen
Aktuelles