



## Haver til Maver (Gärten zu Bäuchen)

### Zusammenfassung des Projekts

'Gardens for Bellies' [Haver til Maver] ist ein Bio-Schulgartenprojekt mit mehreren Standorten in ganz Dänemark. Der ursprüngliche und größte Garten befindet sich auf der Farm Krogerup in Northern Sealand und steht im Mittelpunkt dieser Fallstudie. Die Kinder verbringen zwischen April und Oktober acht gemeinsame Schultage im Garten.



Das Programm richtet sich in erster Linie an Schulkinder im Alter von 9 bis 12 Jahren. Das allgemeine Ziel ist es, eine neue Art von Klassenzimmer zu etablieren, in dem die Kinder aus erster Hand Erfahrungen aus der Natur, Landwirtschaft, Lebensmittelzubereitung und Verkostung sammeln dürfen. Diese Fallstudie konzentriert sich in erster Linie auf den Aspekt der Zubereitung der hausgemachten Lebensmittel. Wenn Sie neugierig auf die landwirtschaftlichen Aspekte sind, folgen Sie weitere Informationen dem Verweis zur Webseite.

Jeder Tag im Garten beinhaltet eine Kochstunde in einer Outdoor-Küche, mit Waschbecken, Tischen und Lagerfeuer. Den Kindern werden Techniken zur Zubereitung von rohem, frischem Gemüse gezeigt, sie lernen das Kochen über einem offenen Feuer und auch das Aufräumen zu so einer Aktion dazu gehört. Ein Großteil des Programms konzentriert sich auf Geschmack und Lebensmittelqualität, jedoch auch auf die Nachhaltigkeit, Abfallwirtschaft und Lebensmittelressourcen.

### Wer ist beteiligt?

Die Lehrer\*innen, Kinder und Mitarbeiter\*innen in Haver til Maver sind an dem Projekt beteiligt. Es liegt in der Verantwortung der Lehrkraft, mit den Kindern im Garten zu sein und die Arbeit aus dem Garten mit in den Unterricht zu nehmen.

Haver til Maver betreibt und unterhält die Einrichtungen mit Außenküche. Sie bieten auch ein





allgemeines Unterrichtsprogramm, das spezifische an die Gruppe und bevorzugten Schwerpunkten angepasst werden kann. Haver til Maver stellen auch Mitarbeitende zur Verfügung, um die Sitzungen zu unterstützen.

## Wichtige Schritte

Zu Beginn der Vegetationsperiode, während die Pflanzen im Garten noch keimen, können die Kinder wilde Pflanzen ernten wie Wildkräuter, um damit zu kochen/ arbeiten. Etwas später in der Saison ernten die Kinder sowohl das Angebaute aus dem Garten als auch die Wildkräuter. Die Kräuter und der Honig aus der eigenen Imkerei können bei Teil einer Sinnesreise durch die verschiedenen Geschmäcker sein.



Nach den Sommerferien ist der Garten dann bereit für die große Ernte. Die Kinder kochen eine Vielzahl an verschiedene Gerichte mit dem Gemüse aus dem Garten. Der Unterricht kann genutzt werden, um den Geschmack und die Zubereitungsmöglichkeiten der verschiedenen Gemüse zu erkunden. Auch können die Kinder die verschiedenen Teile der Pflanzen (Samen, Frucht, Blume, Blatt, Stamm, Wurzel) bestimmen und lernen, welche Teile davon gut zum Verzehr geeignet sind.

## Wie sind die Kinder beteiligt?

Kinder sind an allen Aufgaben im Garten, beim Kochen, Reinigen und Umgang mit dem Kompost beteiligt. Sie erledigen alle Aufgaben gemäß der Zuweisung und Erklärung der Erwachsenen. Dazu gehört neben der Ernte von Gemüse, im Garten und in der Wildnis auch die Reinigung der Utensilien, das Stutzen der Bäume, das Anzünden von Feuern und auch dem Kochen über dem Feuer.

## Wie ist das Projekt mit dem Lehrplan der Schule verknüpft?

Das Programm wird entwickelt, um den Lehrplan der Schule zu ergänzen. Fächer wie Naturwissenschaften und Hauswirtschaftslehre finden dabei guten Anklang, aber auch Fächer wie Deutsch, Mathematik und Fremdsprachen werden dabei mit einbezogen. Unter anderem verwenden die Schüler\*innen Geometrie, um die Gartenflächen einzuteilen und rechnen beim Abmessen der Zutaten fürs Kochen.





## Positive Ergebnisse

"Gardens to bellies" wurde zu verschiedenen Gelegenheiten durch eine Reihe von Forschungseinrichtungen bewertet. Diese Bewertungen zeigen im Allgemeinen sehr positive Lernvorteile, unter anderem im Zusammenhang mit der Möglichkeit des interdisziplinären und genussbasierten Lernens. Eine der wichtigsten Schlussfolgerungen ist, dass die Schüler\*innen einen Wunsch zum Lernen entwickeln (Wistoft, 2013).

## Referenzen zum Weiterlesen

Einige forschungsbasierte Evaluierungen wurden in englischer Sprache veröffentlicht:

Karen Wistoft (2013) *Der Wunsch, als eine Art von Liebe zu lernen : Gartenarbeit, Kochen und Leidenschaft im Outdoor-Bildungswesen*, *Journal of Adventure Education and Outdoor Learning*, 13:2, 125-141, DOI: [10.1080/14729679.2012.738011](https://doi.org/10.1080/14729679.2012.738011)

Wistoft, K., Nielsen, M.K., Dyg, P.M (In press). *Outdoor-t-Aste-Ausbildung : Dänische Perspektiven auf Potenziale und Herausforderungen für die Geschmackserziehung in Schulgärten und Outdoor-Schiefe. Essen, Kultur und Gesellschaft*, in der Presse.

<https://havertilmaver.dk/in-deutsch/>

