

Nachfolgender Artikel wurde veröffentlicht im

Lauterbacher Anzeiger | 16.09.2015

# Den virtuellen Lernwelten Paroli bieten

**UNTERWEGS** Zwei Klassen der Lauterbacher Eichberggrundschule hatten bei der Kartoffelernte viel Spaß und lernten einiges über die Knolle

STORNDORF/LAUTERBACH (mpe).

„Na, wer von euch möchte denn mal Bauer werden?“ Mehr als die Hälfte der Finger der Schüler schnellten nach oben, als Dr. Peter Hamel diese Frage den 42 Viertklässlern der Lauterbacher Eichbergschule stellte. Diese waren gerade mit Feuereifer auf seinem Storn-dorfer Acker dabei, Kartoffeln zu ernten. Immer wieder Staunen und Rauen untereinander: „Guck mal wie riesig die ist!“ „Hier gibt es sogar Kartoffeln, die sind lila!“ Letztere, genannt „Blaue St. Galler“, sie gehören mit den „Bamberger Hörnchen“ zu den Raritäten, die bei Familie Hamel jedes Jahr angepflanzt werden. Klingende Namen wie „Princess“, „Wega“, „Belana“, „Melody“ oder die rotschalige „Laura“ verteilen sich ebenfalls auf dem gut zwei Morgen großen Areal – auf dem wohl die allermeisten der anwesenden Schüler und Schülerinnen an diesem Morgen zum ersten Mal in ihrem Leben eine Kartoffel aus der Erde buddelten.

Recht frisch ist es morgens noch um halb neun, als sich die beiden Klassen 4a und 4b mit ihren drei Lehrern und einem Praktikanten in Gummistiefeln und Anorak auf den Weg in die Storn-dorfer Gemarkung machen. Bis zur Abfahrt gegen 11 Uhr werden alle warmen Jacken im Gepäck landen. Ihr Bestes gibt nämlich die Sonne und strahlt warm vom blauen Himmel. Mit Dieseldampf und „Bubb-bubb“ zieht der fe-



Überzeugt präsentieren die Kinder ihre „Beute“.

Foto: mpe

sche kleine Bulldog „Case International“ mit seinen über 30 Jahren seine Bahn, nach alter Manier schleudert er die Feldfrüchte mit einem Schüttel-rod aus der Erde. In einer langen Schlange beginnt das Auflesen der Kinder. Marlon und Jenny, die beiden Azubi, sind gut beschäftigt, um jeden anzuleiten. Insgesamt wird eine Reihe der Feldfrüchte komplett ausgemacht, von den diversen oben genannten Sorten werden weitere geerntet. Dicke Kartoffeln, ganz kleine, mittlere, voller Faszination dreht so mancher seine mit feiner Erde beklebten Erdäpfel in der

Hand. Jedes der Kinder durfte einen eigenen kleinen Kartoffelsack füllen und mit nach Hause nehmen.

Ausgepackt wird das Frühstück auf dem Feld, es wird gegessen und getrunken. „Wo soll ich denn meine Hände waschen?“, hört man es plötzlich aus einer Ecke. Dann erzählt Klassenlehrerin Barbara Winter von ihren Erlebnissen auf dem Feld als Kind: Aale Worscht gab es, einen Kanten Bauernbrot auf die Hand, Streuselkuchen, heißen Kakao. Manchmal wurde ein Feuer gemacht, und die Kartoffeln wurden in der Asche vergraben und später geges-

sen. Mit leuchtenden Augen verfolgen die Schüler die Erzählungen ihrer Lehrerin.

Wo kommt die Kartoffel her? Wie kann sie geerntet werden? Das waren die Fragen, die die Lehrer für ihre Schüler und Schülerinnen gerne einmal direkt vor Ort in der Natur anschaulich erlebbar machen wollten: Anna Stumpf, Barbara Winter, Uwe Hillenbrand und ein Praktikant schließlich machten sich auf den Weg nach Storn-dorf, um dem Zeitalter von Computer und virtuellen Lernspielen ein handfestes Paroli zu bieten. „Zwei Stunden, das

war viel zu wenig!“, meinten einige Schülerinnen auf dem Rückweg zum Bus. Währenddessen ein Junge seinem Freund erklärte, dass seine Strümpfe „total braun wären“. Das aber nicht weiter schlimm wäre, weil „wir daheim eine voll coole Waschmaschine haben“!

Noch ist für die beiden Klassen das Thema rund um die Kartoffel nicht beendet. Gemeinsam wird noch gekocht werden: Chips werden auf der Speisekarte erwartet, Pommies, Reibekuchen und gestampfter Kartoffelbrei mit frischer Milch und knackigen Röstzwiebeln.