



Freundliches Bauernhaus und aufgeweckte Kindergruppe – der „Lernort Kunzenhof“ wurde als Unesco-Dekadeprojekt ausgezeichnet. FOTOS: THOMAS KUNZ

# Das Zukünftige im Traditionellen

Landwirtin Gabriele Plappert stellt im „Lernort Kunzenhof“ Zusammenhang her und macht den Wert von Lebensmitteln erfahrbar

VON UNSERER REDAKTEURIN  
JULIA LITTMANN

Oben am Waldrand stehen die Tannen Spalier, drunter tollen Geißeln über die steile Wiese, in der Mitte sitzt freundlich das alte Bauernhaus, Ställe, Brunnen, besonnter Freisitz: Klar, lässt sich's hier prima lernen. Und zwar so sinnig und so weitreichend obendrein, dass der Kunzenhof – einer der wenigen bewirtschafteten Höfe auf Freiburger Gemarkung – nun schon zum zweiten Mal als Unesco-Dekadeprojekt „Nachhaltigkeit lernen“ ausgezeichnet wurde.

Zwei Tage nach der feierlichen Überreichung der Urkunde in Köln kommt am Nachmittag eine kleine Karawane munterer Kinder den Weg zum Hof hochgestieft. Die Heranwachsenden in dieser bunt zusammengewürfelten Kindergruppe lernen, was sonst in einer Stadt kaum zu lernen ist: Sie erfahren den Jahreszeiten-

kreislauf nicht nur aus eigener Anschauung, sondern sie tun mit im bäuerlichen Tagesgeschäft – je nach Jahreszeit.

Über zwei Jahre kommen die Kinder regelmäßig an einem Nachmittag im Monat auf den Kunzenhof, versorgen die Tiere, misten die Ställe aus und sammeln die Eier ein, die ein Dutzend Hennen entweder ordentlich in eines der Nester gelegt – oder irgendwo im Stroh versteckt haben. Anna-Lena Wanninger und Friederike Wagner suchen im Halbdunkel des Hühnerstalls – und finden ein Mäusenest. „Unsere Katzen sind augenscheinlich faul“, kommentiert Bäuerin Gabriele Plappert diesen Fund lachend.

Hausherrin auf dem Kunzenhof ist die gelernte Landwirtin seit 1986, zusammen mit ihrem Mann Dieter hat sie hier nicht nur die vier Kinder großgezogen, sondern auch eine Idee wachsen lassen, die weit über Littenweiler hinaus viel Resonanz findet: „Wir wollen das Zukünftige im Traditionellen zeigen – und erfahr-

bar machen.“ Ein Gefühl für den wenig zukunftstauglichen Überflusswahnsinn und die Verschwendung, beispielsweise, entsteht, wenn die Kinder den Weg vom Korn zum Brot nicht nur theoretisch erlernen, sondern mit eigenen Händen mitvollziehen.

An diesem Nachmittag bereiten die Kinder zuerst den schon umgegrabenen Boden des winzigen Ackers als Saatbett vor: Lockern mit dem Krail, einem schmalen, vierzackigen, langzahnigen Rechen, dann wird der Sommerweizen leicht auf die dunkle Erde ausgestreut – und festgeklopft. Wenn die Kinder in vier Wochen wiederkommen, werden sie feststellen, dass das kleine Ackerstück aussieht wie eine Wiese: Getreide gehört zu Graspflanzen, erklärt Gabriele Plappert. Und eines Tages wird geerntet, gedroschen, gemahlen – und schließlich gebacken. „Ich will den Lebensmitteln ihre Wertigkeit zurückgeben“, sagt die Bäuerin, die hier am außerschulischen „Lernort Kunzenhof“

ihre Projekte in Sachen Bauernhofpädagogik zunächst vor etlichen Jahren als ehrenamtliche Angebote startete. Längst hat sich das gelebte Lernen im und am Bauernhof als so wertvoll erwiesen, dass Professionalisierung angesagt war. Kein Problem für die beiden Plapperts, die als ausgebildete Pädagogen etliche Projekte anbieten können, die hier in echten Sinnzusammenhang eingebettet sind.

Hofhund, Wildkräuter, Hühner: alles ist da, weil es hierher gehört – und nicht etwa inszeniert wurde für Lernzwecke, sondern dafür zur Verfügung gestellt wurde. Grund genug für die Jury des Unesco-Dekadeprojekts, den Freiburger Bauernhof als eines von 86 Projekten bundesweit auszuzeichnen. In Freiburg selbst ist die „offizielle“ Aufmerksamkeit bislang noch mager. So hat sich der Freiburger Nachhaltigkeitsrat bislang noch nicht für die Vorzeigeeinrichtung interessiert. Die ist übrigens unter [www.kunzenhof.de](http://www.kunzenhof.de) auch im Internet zu finden.