

ANHANG II

Inhaltsverzeichnis

1	GARTENBAU	2
2	ERFAHRUNGSBERICHT TRAUBENSAFT (R. SCHOPPER)	5
3	APFELSAFTPOSTER	7

ANHANG II

1 GARTENBAU

Parallel zum Saftprojekt verlief die Gartenbau-Epoche mit ein einhalb Stunden-Einheiten. Die Schülerinnen haben in Gruppen jeweils spezifische Tätigkeiten zu verrichten, die alle Tätigkeiten abbilden, die im Gartenbau anfallen.

Die Lehrerin schreibt die zu erledigenden Tätigkeiten auf Zettel und die Schüler ziehen. Dadurch wird das Gefühl für Gerechtigkeit in diesem Alter in Relation zu den strukturellen Notwendigkeiten gesetzt. Dadurch kommt sich niemand bevorzugt oder zurück gesetzt vor und sie lernen ihre Arbeiten zu akzeptieren. Es wird dadurch ein Stück Objektivität sichtbar. Egal welche Arbeiten es sind, ob beliebt oder nicht beliebt, die Strukturen erfordern sie.

Der Lehrerin geht es primär darum, dass die Schüler/innen zur Ruhe kommen, sich sammeln und sich selbst reflektieren. Deshalb haben die Schülerinnen die Aufgabe, am Schluss der Gartenbau-Doppelstunde jeweils in vier Punkten zusammen zu fassen, um zu lernen, bewusster bei ihren Tätigkeiten zu sein. Die Sinne werden geöffnet und es entsteht ein Verständnis für Zusammenhänge und damit ein realistisches Weltverstehen.

- Beobachtung des Wetters
- Mindestens eine Naturbeobachtung – Jede/r Schüler/in sucht sich freiwillig aus, was er beobachten will, bzw. stellt die Aufgabe, einen Strauch, einen Baum oder irgendeine Pflanze über einen längeren Zeitraum in seiner/ihrer Eigentümlichkeit und Veränderung wahr zu nehmen.
- Die vom Schüler/ von der Schülerin durchgeführte Tätigkeit
- Selbsteinschätzung: Wie habe ich die Arbeit verrichtet?

Nach Aussage der Lehrerin sind die Einschätzungen der Schüler/innen sehr ehrlich. Nur wenige Schüler/innen schätzen sich fleißiger, oder weniger fleißig ein.

Aus den Kurzeintragungen des Gartenbauunterrichtes während des Projektes:

9. 9. 08:

- Schweinebecken säubern: hier war ein gewisser Widerstand zu überwinden
- Komposterde zu Beeten karren
- Beete frei machen, Fisolen ernten und Grünzeug ausreißen und zum Kompost bringen

10. 9 08:

- Schweinetrog ausputzen
- Beete weiter bearbeiten
- Komposterde aufbringen

ANHANG II

Als Alternative waren Hecken zu schneiden und die Abfälle zu häckseln.

17. 9. 08:

- Hecken schneiden und häckseln
- Beete fertig machen: Kompost aufbringen und umstechen
- Krims-Krams: Spinatblätter zupfen, Stroh in Schweinegehege streuen
(Fisolen ernten, Magnolienbaumscheibe von Unkraut befreien, Blumen setzen)

1. 10. 08:

- Weinpressen: eine Gruppe erntet die Trauben und rebelt sie ab, die andere presst sie.

3 Kinder sind sehr engagiert, zwei weitere werden gegen Ende hin müde.

8. 10. 08:

Saftpressen: Vier Schüler/innen (3 Buben, ein Mädchen) managen und organisieren.

14. 10. 08:

Sauerkraut pressen: Ein Bub ist voller Einsatz, ein Bub das Gegenteil davon. Mädchen sind aller begeistert dabei.

Apfelsaft pressen: 5 Schüler/innen (3 Buben, 2 Mädchen) bereiten alles reflektiert und vorausblickend mit großer Sorgfalt vor. Zwei Mädchen und ein Bub sind sehr einsatzfreudig aber auch in einem großen Spannungszustand.

15. 10. 08:

Pressen: Ein Bub macht nur, was ihm Freude macht, eine Schülerin ist sehr umsichtig, zwei Buben sind engagiert, ein Mädchen fröhlich, voll dabei und praktisch orientiert, ein Mädchen plaudert gerne.

4. 11. 08:

- Zum letzten Mal Saft pressen und
- Sauerkraut aus dem Bottich schöpfen, abwaschen und in Dosen füllen.
- Feigenbaum einpacken
- Ausgraben von Frauenmantel und neu einsetzen

5. 11. 08

- Ein Frühbeet umstechen

ANHANG II

- Ein Frühbeet von Unkraut frei machen
- Pflanzen ins Haus stellen
- Umtopfen von Pflanzen
- Muskatellersalbei einsetzen
- Blumenbeet richten, Tulpenzwiebel setzen
- Schweinegehege von Hölzern säubern

ANHANG II

2 ERFAHRUNGSBERICHT TRAUBENSAFT (R. SCHOPPER)

Von der Traube zum Saft, ... und alles was so drumherum geschieht

Was ist das für ein Herbsttag, an dem der unvergleichliche Duft von Isabella-Trauben über dem ganzen Schulhof liegt? Oktober? Na klar – die Trauben werden gepresst!

Schon einen Tag zuvor heißt es für viele Schüler/innen sich mit Eimern und Rebscheren in Kleinstgruppen zusammenzurotten und eine gute Stehleiter zu ergattern. Da werden die Trauben geerntet. Da bekanntlich die süßesten Trauben auch am höchsten hängen, heißt es aufpassen, denn so mancher Weinstock hat nicht mit der Pergola das Auslangen gefunden, sondern hat den in der Nähe stehenden hohen Kirschbaum überwuchert. So hängen die prächtigsten Trauben am äußersten Ende des höchsten Baumes unserer Schule. Na ja, und die Pergola besteht aus alten – und somit nicht ganz sicheren – Akazienstämmen. Und da die Kinder heutzutage auch nicht immer so bodenständig sind, kann's schon einmal passieren, dass... glücklicherweise haben Kinder Schutzengel!

Die Eimer sind schnell voll und nun geht's an den gemütlichen Teil des Abrebelns. Wenn man da so im Kreise der Kinder sitzt, Trauben rebelt und plaudert, erfährt man so manch Erstaunliches! Lustigerweise wird man als Lehrer bei solchen Tätigkeiten nicht mehr in der Funktion als Lehrer wahrgenommen. Sind die ersten beiden Wäschewannen voller Trauben, wandern sie vorerst ins Kühlhaus, denn üblicherweise ist dann der Gartenbau-Unterricht zu Ende.

Am nächsten Tag, unser Küchenchef wurde vorgewarnt, wird in aller Früh ein 40 l Topf mit den Trauben und 3 – 4 kg Zucker auf kleiner Flamme zum Köcheln gebracht. Das dauert eine gute Stunde! Draußen wird die große Presse aufgebaut und einmal genau der Pressmechanismus mit der Hebelwirkung begutachtet. Lebendige Physik! Nicht alle verstehen auf Anhieb, wie das funktioniert, ich gestehe, ich habe auch eine Zeit gebraucht, bis ich das alles durchblickt habe.

Da nicht alle Schüler/innen aufbauen können, geht ein Teil wieder pflücken. Unsere Traubenlaube hat einen unerschöpflichen Vorrat. Die Traubenstöcke werden auch jährlich einem gründlichen Schnitt im Winter unterzogen. So sind die Trauben groß und dadurch leicht zu ernten und abzurebeln.

Nun kommt der große Augenblick! Die Presse steht bereit, das Presstuch liegt darin, eine große Aluminiumwanne wartet beim Ausguss um den heißen Saft aufzufangen. Am Nebentisch stehen gewaschene Flaschen, Trichter und Krüge bereit. Zwei starke Männer kommen mit dem Riesentopf und einem riesengroßen Schöpflöffel aus der Küche und bahnen sich den Weg durch die sie umringende Schülerschar. Natürlich will jeder der Erste sein beim Hineinschöpfen des heißen, duftenden Traubenmatsches. Ist die Presse zu 2/3 voll, wird das Presstuch darüber geschlagen, die Holzklötze darauf gestapelt und dann kommen die kindlichen Kräfte zum Einsatz. Der aufgefangene Saft wird dann vorsichtig in die Flaschen gefüllt und unserem Küchenchef zum Sterilisieren in die Küche gestellt.

Nach dem ersten Pressvorgang wandert natürlich das Meiste in die Mägen der Kinder – heiß und süß, meistens unverdünnt, versteht sich! Durch den Duft angelockt werden die pressende Schüler bald von Groß und Klein umringt, beneidet und

ANHANG II

natürlich gibt es dann bald einige Schüler, die sich zum allgemeinen Ausschank bereit erklären: Gläser holen, Wasserkrüge zum Verdünnen, eine Wäschewanne mit Wasser zum Abwaschen... Da werden auch die ersten Geschäfte abgeschlossen – wann wird der Saft verkauft, wie viel kostet er, usw.

So ein Presstag bringt zwischen 30 und 40 l Traubendicksaft. Die Unterrichtszeit reicht meist nicht aus, so finden sich zum Schluss noch ein paar Schüler, die beim mühsamen Zusammenräumen und Säubern der Geräte helfen.

Ist man in der Küche nicht allzu gestresst, dann dürfen wir noch einen zweiten Tag anhängen, Trauben gibt es meistens genug. Am folgenden Tag sind die Klassen wegen über Bauchweh klagender Kinder manchmal ein bisschen geschrumpft, aber bis jetzt hat sich das in Grenzen gehalten.

Nur am Rande: es ist für die Schüler/innen immer wieder amüsant zu erleben, dass Lehrer vorbeigehen, die Maische in der Presse sehen und entzückt fragen: „Schau, macht´s ihr Kirschensaft?“ – Und das im Oktober!

ANHANG II

3 APFELSAFTPOSTER

Freie Waldorfschule Graz OEG
Mag. Ita Lempeiss, Dr. Ernst Rose, Mag. Birgit Schmerfeld, Regina Schopper, Birgit Stransky

„WIRTSCHAFTS-SAFT“

Wirtschaft als Erlebnis: Von der Saftherstellung bis zur Vermarktung. Wie SchülerInnen sich durch die Praxis Fertigkeiten, Wissen und eine Arbeitshaltung aneignen. Ein Projekt mit Schülerinnen und Schülern der 6. Schulstufe.

Beteiligte Fächer:
Gartenbau, Rechnen, Sachkunde, Förderunterricht

Fokus:
Der bestehende Unterricht soll durch den Praxisbezug und die Zusammenarbeit über Fächergrenzen hinweg verbessert werden.

Projekttablauf (Oktober 2008 – Jänner 2009)

- Äpfel ernten im Schulgarten
- Saft pressen, erhitzen und in Flaschen abfüllen
- Im Rechenunterricht den Verkaufspreis unter Verwendung realer Daten (Investition, Aufwand, Menge) kalkulieren
- Ankündigung, Werbung, Etikettengestaltung
- Den Verkauf planen
- Aktion: Saft verkaufen an Schulveranstaltungen
- Abschlussrechnung, Bilanz, Rückblick

Begleitend:

- Information und Koordination im Lehrerkollegium
- Wissenschaftliche Begleitung der Akteure (Evaluation) und des Lehrerkollegiums

Ziele: Präsenz der Schülerinnen und Schüler im Unterricht, Motivation und Einsatzfreude für die Arbeiten, Durchhaltevermögen, Zuverlässigkeit, Rechenfertigkeiten und Rechenfreude.
Auf Kollegiumsebene: Motivation und Anerkennung für das Thema Wirtschaft als interdisziplinärer Unterricht

Nichtziele: Eigenbrötelei, Profilierungsgehebe, Überforderung

Beobachtung und Evaluation:

- Motivation und Arbeitshaltungen sollen durch Tagebuchaufzeichnungen (vor, in und nach der Projektphase) der aktiven Lehrerinnen erfolgen. Dazu sollen Fotos typische Situationen illustrieren.
- Selbstaussagen von Schülerinnen und Schülern über ihre Erfahrungen sollen das Beobachtungsbild ergänzen
- Ausgesuchte Schüler und Schülerinnen sollen über den Förderunterricht gezielt auf ihre Rechenfertigkeiten evaluiert werden (Eggenberger Rechentest)
- Auf Kollegiumsebene sollen Rückmeldungen zum Verlauf und Thema des Projekts eingeholt werden.

Poster für das „JMST-STARTUP“ am 23.-26. September 2008 in Lienz

Freie Waldorfschule Graz OEG, 8042 Graz, St. Peter-Hauptstraße 182, Tel. 0316 40 26 06, office@waldorf-graz.at www.waldorfgraz.at