Fotos (2): AELF Schweinfurt

Steffen Model, Markus Heckmann und Klaudia Schwarz

Erzeuger-Verbraucher-Dialog

Weil Verbraucher und Landwirte immer weniger miteinander in Berührung kommen, nahmen die Studierenden der Landwirtschaftsschule Schweinfurt den Informationsaustausch selbst in die Hand und organisierten im Rahmen eines Schul-Projektes bereits zum dritten Mal eine Wertewoche.

Ziel der Landwirtschaftsschule Schweinfurt ist es, die Studierenden fit zu machen für den Erzeuger-Verbraucher-Dialog. Nur noch wenige Verbraucher haben einen Einblick in die moderne Landwirtschaft. Das Bild der „guten landwirtschaftlichen Praxis“ wird bei vielen Konsumenten von Eindrücken aus den Medien oder von den Werbebotschaften aus dem Supermarkt geprägt. Häufig entsteht in der Öffentlichkeit ein verzerrtes Bild der landwirtschaftlichen Produktionsweise. Deshalb ist die Wertewoche in Kombination mit dem Erzeuger-Verbraucher-Dialog ein gelungenes Schul-Projekt. Angehende Landwirtschaftsmeister aus dem ersten und dritten Semester diskutieren mit interessierten Verbraucherinnen des Lehrgangs „Qualifizierung in der Hauswirtschaft“ über aktuelle Themen. In einer lebendigen Atmosphäre findet so ein ertragreicher Austausch an Erfahrungen und Erkenntnissen statt, der die unterschiedlichen Bilder einer modernen Landwirtschaft – zumindest bei den Beteiligten – wieder etwas näher zusammengeführt.

Die Ergebnisse aus den Arbeitsgruppen werden präsentiert.

Standpunkte schärfen

Zielsetzung der Wertewoche ist es zum einen, das eigene Handeln selbstkritisch zu reflektieren. Zum zweiten soll sie eine Wertschätzung der Studierenden den eigenen Produkten gegenüber fördern und letztlich dazu beitragen, dass sie Verantwortung für Boden, Wasser und Luft übernehmen.

Im Vorfeld der Wertewoche reflektierten die Teilnehmerinnen des Lehrgangs „Qualifizierung in der Hauswirtschaft“ ihr Bild einer bäuerlichen Landwirtschaft und erarbeiteten kritische Fragen zu kontroversen Themen wie Massentierhaltung, Mineraldüngereinsatz oder die Niedrigpreispolitik von Discountern. Die Ergebnisse stellten sie dem landwirtschaftlichen Nachwuchs in den beiden Semestern der Landwirtschaftsschule zur Verfügung.

Mit Blick auf diese Fragen diskutierten die Studierenden im Unterricht die in der Öffentlichkeit kontrovers gesehenen Brennpunkte wie Tierwohl, die Notwendigkeit von Pflanzenschutzmitteln, die Bedeutung einer regionalen Vermarktung oder die gute Qualität der Lebensmittel. Darüber hinaus wurde der Beitrag der bäuerlichen Landwirtschaft für den Natur- und Artenschutz sowie für den Erhalt der heimischen Kulturlandschaft herausgearbeitet. Die Studierenden lernten in diesem Rahmen ihr landwirtschaftliches Handeln mit Blick auf den Verbraucher zu reflektieren – die Hintergründe für bestimmte Vorgehensweisen wurden klar. Diese Lerninhalte sind Bestandteil des Lehrplans. Sie werden in der Stundenplanung so berücksichtigt, dass sie im normalen Unterrichtsgeschehen in den einzelnen Fächern im Rahmen dieser Blockwoche zu behandeln sind.

Diskussionsrunde

Der Erzeuger-Verbraucher-Dialog fand in der darauffolgenden Woche an einem Vormittag in der Aula am

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Schweinfurt statt. Hier trafen die angehenden Landwirtschaftsmeister und -meisterinnen in einer Diskussionsrunde mit den künftigen Hauswirtschafterinnen zusammen.

Zur Einführung in den Erzeuger-Verbraucher-Dialog stellte ein Studierender des dritten Semesters den typischen Tagesablauf auf seinem Betrieb vor. Danach diskutierten 35 Landwirte und 20 Hauswirtschafterinnen rund zwei Stunden in einer offenen Sitzordnung miteinander und tauschten sowohl ihre Erfahrungen als auch ihre jeweiligen Standpunkte aus. Die Lehrkräfte und eine Vertreterin der örtlichen Presse begleiteten den lebhaften Meinungsaustausch.

Sinnesparcours

Für einen guten Abschluss und Ausklang haben sich gemeinsame Aktionen bewährt: Schon 2014 kamen die Teilnehmer und Teilnehmerinnen bei einer gemeinsamen Verkostung verschiedener Kartoffelsorten sehr gut miteinander ins Gespräch. Beim zweiten Durchgang hatten die Teilnehmerinnen des Lehrganges „Qualifizierung in der Hauswirtschaft" den Sinnesparcours „Auf die Sinne, fertig, los!" des Kompetenzzentrums für Ernährung, Kulmbach, aufgebaut und sich mit den Stationen vertraut gemacht. Die Studierenden der Landwirtschaftsschule mussten, betreut von den angehenden Hauswirtschafterinnen, beispielsweise Lebensmitteln mit verbundenen Augen ertasten sowie am Geruch und am Geschmack erkennen. Die bereits vorhandene Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln wurde dabei nochmals vertieft. Und es blieb in den Kleingruppen auch genügend Zeit, das Gespräch zu einem erfolgreichen Erzeuger-Verbraucher-Dialog fortzusetzen.

Erfahrungen

Die Diskussion wurde in einer sehr offenen Atmosphäre geführt. Beide Seiten hatten Interesse aneinander und diskutierten ernsthaft und lebhaft. Der geschlossene Kreis bot einen geschützten Rahmen. Die Teilnahme einer Pressevertreterin sorgte aber für eine gewisse Öffentlichkeit.

Die Studierenden der Landwirtschaftsschule wünschten sich vor der Diskussionsrunde eine Abstimmung zwischen den beiden Semestern, wer welchen Diskussionsbeitrag in die Runde einbringt. War das vorbereitete Statement abgegeben, konnte sich jeder in der Runde zu Wort melden. Das machte die Diskussion sehr lebendig und authentisch. Es hat sich als nützlich gezeigt, einen Diskussionsleiter aus dem Kreis der Studierenden zu bestimmen, zumal dies auch Lerninhalt im Fach Rhetorik, Gesprächsführung und Präsentation ist.

Der Einsatz des Sinnesparcours war in doppelter Hinsicht gut. Die Studierenden besuchten die Stationen des Sinnesparcours mit Interesse. An den Stationen und auch darüber hinaus entstand ein reger Austausch in Kleingruppen. Gesprächsstoff war durch die vorausgegangene Diskussionsrunde vorhanden.

Im Nachgang zur Wertewoche wurde im Lehrerkollegium deutlich, dass auch die Lehrkräfte sich intern mit dem Thema noch stärker auseinandersetzen müssen: Welchen Part spielen die Lehrkräfte in der staatlichen Beratung bei Themen wie Gemeinwohl? Wie kommunizieren sie das? Was kommt durch den Trend zu Regionalität direkt beim Landwirt an?

Nachhaltig umsetzen

Da im Schulwinter ein Teil der Studierenden gleich geblieben war, planten die Lehrkräfte für den dritten Durchgang ein etwas anderes Vorgehen. Neuer Schwerpunkt war „Vom Wissen zum Tun – Machen statt Fordern: Wie können die Erkenntnisse aus der Wertewoche nachhaltig im Betriebsalltag umgesetzt werden?" Die Studierenden sollten ihr eigenes Verhalten als Landwirt in den Blick nehmen – auch die Missstände – und ein Bewusstsein entwickeln für neue Herausforderungen in der Landwirtschaft. Das erste und dritte Semester diskutierte miteinander; den Teilnehmerinnen aus dem Lehrgang „Qualifizierung in der Hauswirtschaft" war die Teilnahme freigestellt.

Zum Einstieg war ein Unternehmer aus dem Lebensmittelhandwerk eingeladen. Der Bäckermeister Michael Oppel hielt ein Impulsreferat zum Thema „Das mittelständische Unternehmen im Spannungsfeld zwischen Unternehmen – Kunden (Bevölkerung) – Umwelt". Der Unternehmer hat den Umbau seiner Bäckerei ohne Fertigmischungen hin zu Backwaren „Natur pur" erfolgreich durchgeführt und berichtete eindrucksvoll von seinen Beweggründen, Herausforderungen und Schwierigkeiten (s. Kasten).

Die Herausforderungen, die auf die Landwirte zukommen, diskutierten die Studierenden anschließend in verschiedenen Workshops. Sie setzten sich beispielsweise mit den Fragen auseinander „Was müssen wir tun, um glaubwürdig zu sein? Wie verkaufe ich meine Produktionsweise? Wie löse ich mögliche Konflikte?" Alle Arbeitsgruppen kamen zu dem Ergebnis, dass man auf die Menschen zugehen müsse. Wichtig sei Aufklärung, miteinander reden und das eigene Handeln zu erklären im direkten Kontakt oder auch über die Medien. Angemerkt wurde, dass der Landwirt leicht in die Rolle gedrängt wird, immer nur reagieren zu können. Es brauche Vision, Leidenschaft und viel Kraft, das Heft als aktiv Agierender in der Hand zu behalten.

Vision „Natur pur"

Die Vision von Bäckermeister Michael Oppel, ausschließlich mit natürlichen Rohstoffen zu arbeiten, wurde mehrfach auf eine harte Probe gestellt. Die Mitarbeiter meckerten angesichts der zusätzlichen Arbeit. Die Kunden moserten: „Was nützt g'sunds Zeug, wenn's net schmeckt." „Es waren extrem harte Jahre", erinnert er sich. Michael Oppel hat seinen Traum nicht aufgegeben und viel gelernt über Selbstmotivation und Glaubenssätze. Heute weiß er auch: „Der Chef muss nicht am meisten arbeiten, sondern am besten drauf sein". Und für die Zukunft wichtig sind für den Bäckermeister die Mitarbeiter, die noch vor den Kunden kommen. „Wenn du tolle Mitarbeiter hast, kommen die Kunden von alleine", da ist er sich sicher.

Erstveröffentlichung in Schule und Beratung 2-3/2017, S. 4 ff

Die Autoren

Steffen Model
Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ansbach
steffen.model@aelf-an.bayern.de

Markus Heckmann
Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Bamberg
markus.heckmann@aelf-ba.bayern.de

Klaudia Schwarz
Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Schweinfurt
klaudia.schwarz@aelf-sw.bayern.de