



Nach einem Rezept von 1935 wurden heimische Kartoffeln im Umweltzentrum Wiesenfelden zu Fingernudeln verarbeitet. Auch Staatssekretär Bernd Sibler und Beate Seitz-Weinzierl vom Umweltzentrum versuchten sich im Formen des Teiges. (Foto: amu)

„Das ist trotz Lehrermangel kein Luxusprojekt“

Lehrer an Umweltstationen – Erfahrungsaustausch zur Halbzeit des Modellprojektes

Wiesenfelden. Wer ist mit der Kartoffel verwandt, die Paprika oder die Süßkartoffel? Eine Frage, der Wiesenfeldener Kinder gestern gemeinsam mit der Lehrerin Sonja Vetter von der Realschule Landau auf den Grund gegangen sind. Auch zahlreiche Vertreter bayerischer Umweltzentren und Schulen, Wiesenfeldens Bürgermeister Anton Drexler und Kultusstaatssekretär Bernd Sibler waren auf die Antwort gespannt. Sie alle waren ins Umweltzentrum gekommen, um die Halbbilanz zum Modellprojekt „Einsatz von Lehrkräften an Umweltstationen in Bayern“ zu ziehen.

Sonja Vetter machte den Bericht über ihr Jahr am Umweltzentrum kurz: „Bei dem Projekt habe ich erfahren, was Naturpädagogik bedeutet.“ Sie habe gelernt, Kindern auf andere Weise etwas beizubringen, als es in der Schule verlangt wird. Denn hier müssten sich die Kinder selbst aktiv mit ihrer Umwelt beschäftigen, der übliche Schulunterricht reiche dazu nicht aus. Und auch wenn ihre Zeit am Umweltzentrum Wiesenfelden nun vorbei sei, habe sie nicht das Gefühl, sie sei aus der Sache raus. In Landau hat Vetter ein Wahlfach zu ihrem neuen

Steckenpferd aufgebaut und so beschäftigt sie sich weiter mit dem Thema Bildung für nachhaltige Entwicklung.

„Wertvoll für beide Seiten“

Sonja Vetter ist ein Beispiel dafür, dass der Plan des Umweltministeriums und des Kultusministeriums aufgeht. Bei dem Modellprojekt, das bereits ein Jahr hinter sich hat und noch ein weiteres Schuljahr läuft, haben Lehrer die Möglichkeit, für ein Jahr die Hälfte ihrer Arbeitszeit an einer Umweltstation zu verbringen. Dadurch können sie neue Methoden und Inhalte lernen und ihrer Kreativität freien Lauf lassen.

Doch nicht nur Lehrer lernen bei dem Projekt dazu, erklärt Beate Seitz-Weinzierl, Leiterin des Umweltzentrums Schloss Wiesenfelden: „Das Jahr war unheimlich wertvoll für beide Seiten.“ Für die Umweltstationen sei es wichtig, Einblick in die Arbeitsweise der Schulen zu bekommen, sich mit den Lehrplänen abzustimmen und Kontakte an Schulen zu knüpfen. Im vergangenen Jahr sei klar geworden, dass die Umwelt- und die Bildungspolitik eng zusammenhängen. Daher sei der Modellversuch abso-

lut „kein Luxusprojekt“. Kultusstaatssekretär Bernd Sibler stimmte Seitz-Weinzierl zu, dass man Umwelt und Bildung nicht so einfach trennen könne. „Zuerst braucht man Wissen, dann Kompetenz und dann Werte“, veranschaulichte er. Nur so entstehe ein echtes Bewusstsein für die Umwelt. Außerschulische Lernorte seien ein Zeichen der Zeit und mit dem Trend zur Ganztagschule müsse man diese auch verstärkt fördern, betonte der Staatssekretär. Wiesenfelden sei dafür optimal: „Hier müssen die Schüler ja nur über die Straße zum Umweltzentrum kommen.“

Weiterführung zugesagt

Sibler zeigte sich sehr zufrieden damit, dass viele Konzepte und Lehrerfortbildungen an Bayerns Umweltzentren bereits durchgeführt wurden. Und er gab seine „feste Zusage“, dass das Modellprojekt auch nach der vorläufigen Laufzeit fortgeführt wird. Die Vertreter der Umweltzentren machen sich trotzdem Sorgen, dass das in ihren Augen äußerst sinnvolle Projekt nicht weitergeführt werden könnte. Bis zu acht Lehrkräfte sind vom Kultusministerium für die zwei

Jahre eingeplant – für 48 bayerische Umweltstationen. So wenige sind es nicht etwa, weil die finanziellen Mittel des Umweltministeriums, 150.000 Euro, nicht ausreichen. Das Problem ist mehr der Lehrermangel. In München beispielsweise hätten sich mehrere Lehrer für das Projekt beworben, erklärt eine Vertreterin der dortigen Umweltstation. Keiner konnte jedoch freigestellt werden.

Was Lehrer an den Umweltstationen überhaupt machen, präsentierte Beate Seitz-Weinzierl. Gemeinsam mit Sonja Vetter hat das Umweltzentrum die Projektreihe „Kochen wie die Wilden“ entwickelt. Dabei wurden verschiedene Projekte rund um nachhaltiges Kochen durchgeführt.

Passend zu dieser Themenreihe durften auch die Kinder der Wiesenfeldener Grund- und Mittelschule noch aktiv werden. Von Sonja Vetter lernten sie, dass die heimische Knolle keineswegs mit der so ähnlich aussehenden Süßkartoffel verwandt ist, dafür aber mit der Paprika. Dann ging es ans Kochen: Aus einem Rezeptheft von 1935, das Schlossköchin Monika Straßburger geerbt hat, wurden Rezepte nachgekocht und serviert. -amu-