

# Vom gemästeten Schwein zur Wurst

**Lernort Bauernhof** Eine neue Veranstaltungsreihe des Vechtaer Vereins „Arbeitsgemeinschaft Regionales Lernen Agrarwirtschaft e.V.“ (AGRELA) richtet sich mit ihrem Programm an Eltern und Kinder. In der ersten Veranstaltung ging es um die Themen Schweinemast, Schlachtung und Wurstherstellung.

Der Frage „Woher kommt die Wurst?“ und ihrer komplexen Antwort gingen rund 30 Kinder und Erwachsene aus dem Kreis Vechta auf den Grund. Dr. Gabriele Diersen vom Verein Arbeitsgemeinschaft Regionales Lernen Agrarwirtschaft e.V. (AGRELA), die seit mehreren Jahren Schulklassenbesuche auf Bauernhöfen für Kinder und Jugendliche organisiert, stellte erstmals ein Programm vor, an dem Eltern und Kinder teilnehmen können.

## Kindgerecht erklärt

Die Veranstaltung begann mit einem Besuch des Hofes von Landfrau Mechthild Heil in Fladderlohausen. Der Betrieb ist seit rund einem Jahr der außerschulische Lernstandort von AGRELA. Hier sind regelmäßig Schulklassen zu Besuch, um

sich mit der modernen Landwirtschaft zu beschäftigen. Am Samstag gab es für die Kinder, die im Alter von drei bis neun Jahren waren, einen Hofrundgang, bei dem Gabriele Diersen Wissenswertes über Milchvieh- und Schweinehaltung kindgerecht erklärte. Die Erwachsenen bekamen eine gesonderte Führung durch die Betriebsleiterin.

Nachdem die Teilnehmer erfahren hatten, wo die Tiere gehalten und gemästet werden, ging es ins Schlachtereimuseum in Vörden. Hier wurden detailliert Fragen zum Ablauf der Schlachtung und Verarbeitung von Fleisch besprochen.

Dr. Diersen unternahm den Rundgang mit den Kindern, wobei sehr schnell deutlich wurde, dass sie am Nachmittag beim Hofrundgang sehr gut aufgepasst hatten. Die Erwachsenen bekamen eine Führung durch



August Bitter füllt vor Zuschauern Bratwurst in einen Schweinedarm.

das Museum von Benno Lindemann und Hans Bernd Lobschat.

## Wurst gleich gegessen

August Bitter, Fleischermeister im Ruhestand, demonstrierte anschließend den Besuchern, wie Wurst gewürzt und schließlich in den Darm gefüllt wird. Damit niemand hungrig nach Hause gehen musste, wurde die

Wurst gleich in der Küche des Schlachtereimuseums gebraten und gegessen. Die teilnehmenden Eltern waren begeistert. Ein tolles Programm, sehr informativ und vor allem sehr kindgerecht, hieß es am Ende der Veranstaltung.

Dr. Sigrid Schüler-Juckenack