

## Hoftage auf dem Hofgut Weiden

---



Wie Anispflanzen aussehen, haben jetzt die Schüler der dritten Klasse der Waldorfschule in Eschwege beim Hoftag auf dem Gut Weiden bei Bad Sooden-Allendorf gelernt. Landwirtin Beate Menthe, die neben Anis noch weitere Gewürzpflanzen wie Fenchel, Kümmel, Schwarzkümmel und Koriander anbaut und sie an Großhändler und Bäckereien verkauft, erklärt den Kindern, dass die Maschine zwar zwischen den Reihen das Unkraut entfernen konnte, aber das, was sich direkt in die Reihen der Anispflanzen ausgesät habe, mit der Hand gejätet werden müsse. „Die Anispflanze hat runde Blätter mit kleinen Zähnen dran – die lasst ihr bitte stehen, alles andere ist Unkraut und muss rausgezogen werden“, lautet der Arbeitsauftrag. Um die vielen Disteln auf dem Feld kümmert sich Beate Menthe persönlich, damit sich die Kinder nicht verletzen. Nach einer halben Stunde geht es für die Kinder, die in drei Gruppen eingeteilt sind, dann in den Stall. „Das Misten

fällt jeden Hoftag an und dann gibt es – je nach Saison – unterschiedliche Arbeiten auf dem Feld zu erledigen“, erklärt Beate Menthe. So haben die Kinder bereits die Entwicklung der Mohn- und Fenchelpflanzen beobachtet, Heu und Stroh vom Boden geholt, Kartoffeln entkeimt und sortiert und im kleinen Gemüsegarten hinter dem Haus mitangepackt. Auch bei den Bewohnern des Hofes fällt immer wieder Arbeit an: Die Schüler haben geholfen, Zäune für die Ziegen zu stecken und die Tiere auf die Weide zu bringen, eine Futtermischung für die Hühner gemischt, gewogen und berechnet, wie lange sie reicht. „Später werden wir auch mal gemeinsam die Ziegen melken.“ Aus der Milch stellt die Bäuerin Frischkäse für den Eigenbedarf her. Auch wenn sie wegen der hohen Hygieneauflagen bei der Herstellung nicht mit dabei sein dürfen, dürfen die Drittklässler am Ende den Käse natürlich probieren. Denn Beate Menthe ist es wichtig, alles so greifbar wie möglich zu vermitteln. Daher erzählt sie zu Beginn im Morgenkreis auch, was sich alles seit dem letzten Besuch der Kinder getan hat, welche Tiere geboren oder verkauft wurden oder verstorben sind, was geerntet wurde oder wo ein Unwetter eingeschlagen hat. Nach dem gemeinsamen Lied, in welchem es natürlich auch um die Entwicklung in der Natur im Lauf der Jahreszeiten geht, beginnen die Kinder ihre Arbeit in den Gruppen.

Nach dem Unkrautjäten und dem Misten gibt es erst einmal eine Pause. Zum Frühstück gibt es diesmal Hafertee, gekocht aus dem Hafer, der noch in der Scheune auf dem Hänger neben der Trocknungsanlage steht. „Er muss vor der Blüte, wenn die Rispen gerade rausgekommen sind, spätestens in der Blüte geerntet werden.“ Nachdem er aufgeköcht ist, hat der Tee 20 Minuten geköchelt. Nun verkosten ihn die Kinder. Die Reaktionen sind unterschiedlich: Die einen verlangen Nachschlag, den anderen reicht ein Schluck.

Seit mehr als zehn Jahren besteht die Kooperation zwischen dem Hofgut Weiden und der Waldorfschule. Eine Vegetationsperiode lang – von Frühling bis Herbst – sind die Kinder einmal pro Woche einen Vormittag auf dem Hof und helfen bei allem mit, was gerade anfällt. „Am Anfang gibt es immer einen Hofrundgang zum Kennenlernen, bei dem die Kinder den Hof, die Tiere, die Maschinen und natürlich auch die Regeln kennenlernen“, erklärt Beate Menthe, deren Kinder selbst eine Waldorfschule besucht haben, die lange im Vorstand war und als Alleinstellungsmerkmal für die Schule die Hoftage ins Leben gerufen hat.

