

# Viertklässler bei »Schule fürs Leben« zu Besuch beim Rassegeflügelzuchtverein in Teisendorf

Teisendorf – Grillhendl, Chicken Nuggets oder auch das klassische Frühstücksei kennt jeder. Woher diese Lebensmittel kommen und auch was Käse, Fruchtsaft oder Eis mit Eiern zu tun haben, das erfuhren die Viertklässler der Grundschulen Teisendorf und Weildorf aus erster Hand. Die beiden Klassen waren zum Projekt »Alltagskompetenzen – Schule fürs Leben« beim Rassegeflügel- und Vogelzuchtverein Freilassing-Teisendorf und Umgebung an zwei Tagen zu Gast. Das Thema im Vereinsheim in Unterstetten lautet: »Das Huhn und seine Produkte in unserem Alltag«.



Zuerst gab es für alle eine Einführung rund ums Huhn von zweiter Jugendwartin Barbara Mayer. Gemeinsam mit weiteren Mitgliedern des Vereins betreute sie die Kinder an den beiden besonderen Unterrichtstagen. Unter anderem erfuhren die Schüler, dass alle heutigen Hühnerrassen vom Urhuhn – dem Bankivahuhn aus Asien – abstammen.

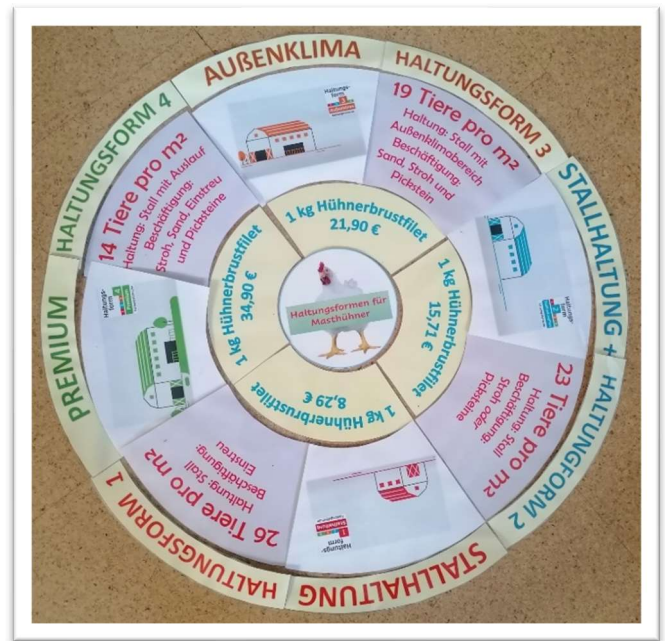
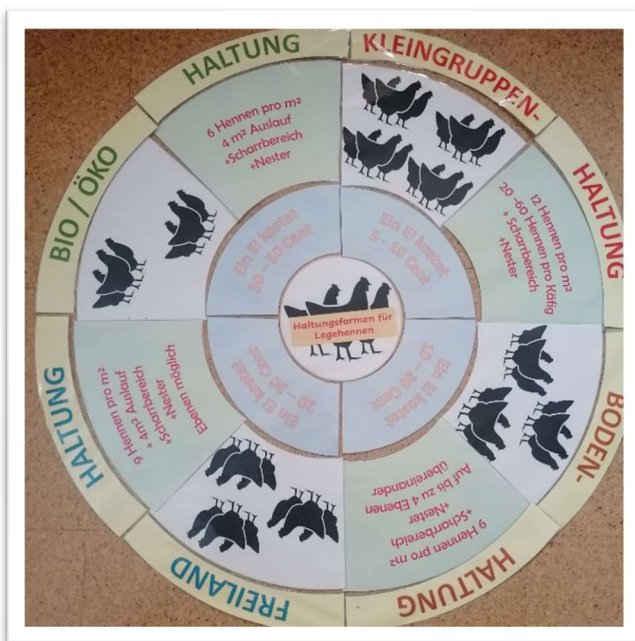
An drei Stationen lernten die jungen Besucher spielerisch viel Wissenswertes über Huhn und Ei – vor allem über ihre Bedeutung als Nahrungsmittel. »Wir haben die Konsumenten von Morgen geschult«, erzählte Mayer, die sich sehr darüber freute, mit wie viel Wissensdurst und Eifer die Kinder mitgemacht haben.

Natürlich durfte auch das »Basiswissen Huhn, Ei und Küken« nicht fehlen. Das passende Anschauungsmaterial gackerte in einem kleinen Gehege vor dem Vereinsheim.



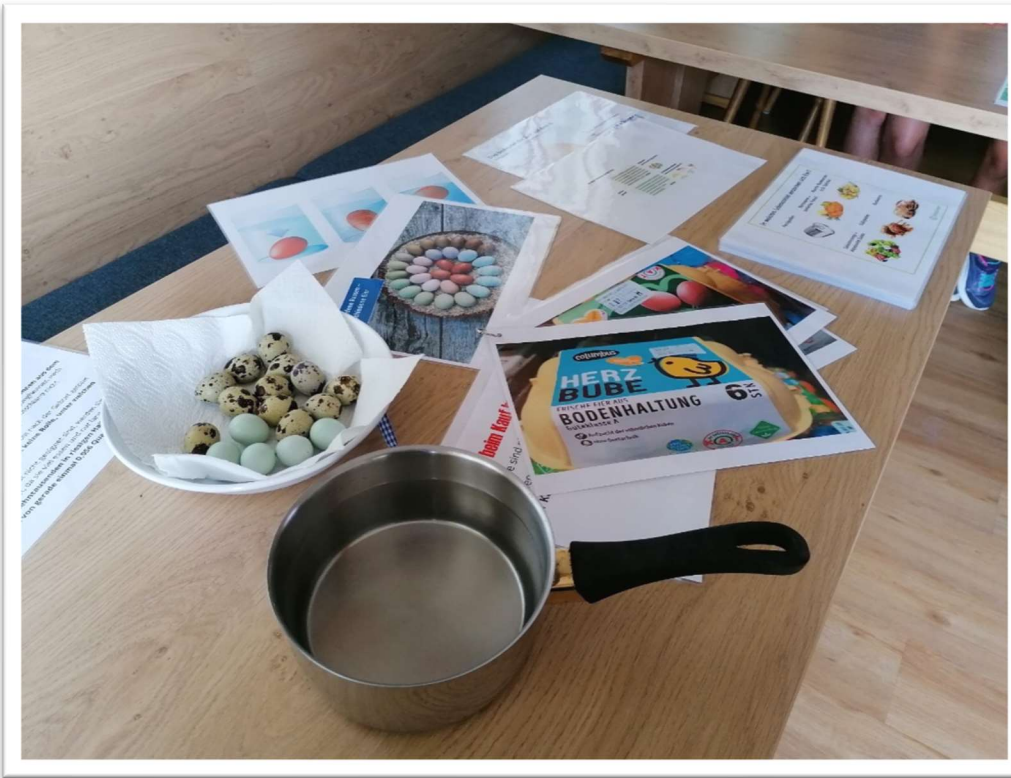


Die Glucke mit ihren Küken zeigte am besten, was das Ergebnis der 21-tägigen Brutzeit bei Hühnern ist. Die Entwicklung des Kükens im Ei wurde an Modellen erklärt. Und auch die Vielfalt der Hühnerrassen war Thema. Denn es gibt nicht nur Masthühner und Legehennen, sondern unzählige weitere Hühnerrassen, deren Erhalt den Vereinsmitgliedern am Herzen liegt.



Das spielte auch in den zweiten Themenkomplex »Die Haltungsformen, Bruderhahn und Zweinutzungsrasen« hinein. Die Kinder erfuhren, woher Eier und Fleisch kommen und wie die Hühner dafürgehalten werden. Die Palette reichte von der Kleingruppen- über die Boden- und Freilandhaltung bis zur Bio-Hühnerhaltung. Genau vorgeschrieben ist, wie viel Platz eine Henne jeweils hat. Das konnten die Kinder selbst ausprobieren, genau ein Quadratmeter war abgesteckt.

In dem Quadrat standen die Mädchen und Buben dann zu zwölft oder auch neunt und erkannten schnell, wie wenig Platz die Hühner eigentlich in der Kleingruppen- oder Bodenhaltung haben.



Auch das Problem von männlichen Küken wurde angesprochen.

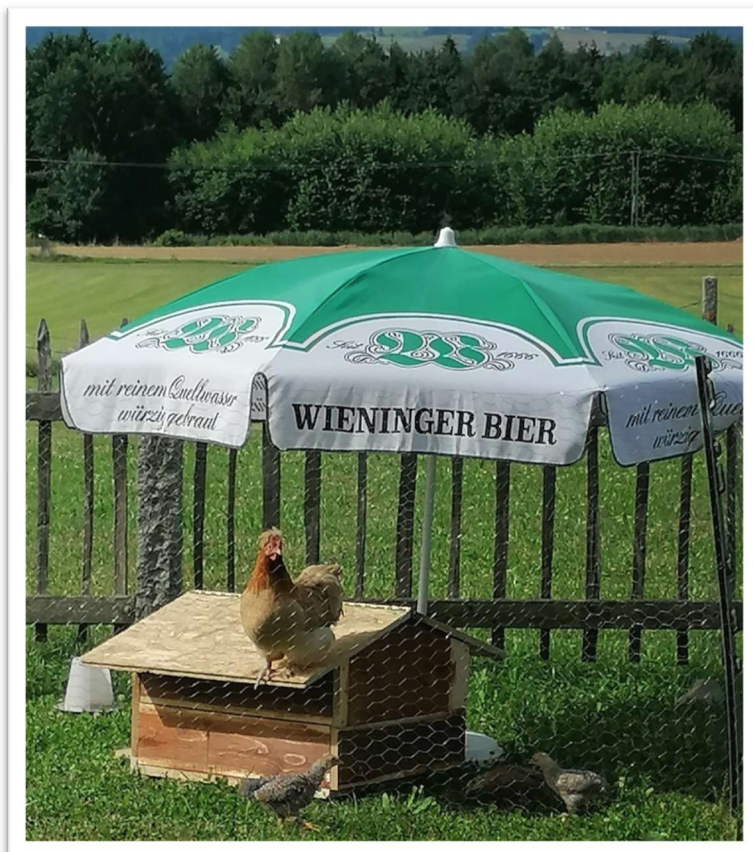
Erst seit vergangenen Jahr ist das sogenannte »Schreddern« in Deutschland verboten.

Seither werden Zweinutzungsrasen immer beliebter. Das heißt, dass die Hühner viele Eier legen und gleichzeitig die Hähne gut Fleisch ansetzen. Bei Legehennen gibt es zudem das Konzept des »Bruderhahns«. Das bedeutet, dass auch die männlichen Küken aufgezogen werden, obwohl diese, anders als Fleischrasen, nur bedingt für die Lebensmittelherstellung geeignet sind.

An der dritten Station ging es um »Das Lebensmittel Ei«. Schnell wurde den Kindern klar, dass es nicht nur die weißen Eier aus dem Supermarkt gibt. Je nach Rasse gibt es sie in den verschiedensten Größen und auch Farben – von braun bis grün oder sogar gemustert. Die Kennzeichnung der Eier zu erkennen, also aus welcher Haltungsform sie kommen, lernten die Schüler spielerisch beim Eierbingo, bei dem sie Plastikeier anhand des Erzeugercodes den Haltungsformen zuordneten. Danach ging es darum, welche Lebensmittel Eier darin enthalten. Da staunten viele nicht schlecht, als Fruchtsaft, Eis und Käse bei den Produkten mit Eiern landeten. Als Konservierungsstoff kommen sie bei manchen Käsesorten, zur Klärung von Fruchtsäften und als Bindemittel in Speiseeis zum Einsatz.



Ein Problem ist auch, dass anders als bei rohen Eiern, bei vielen Produkten nicht angegeben ist, woher die Eier darin kommen. So können auch Eier aus der in Deutschland mittlerweile verbotenen Käfighaltung in so mancher süßen Nascherei wie etwa Keksen oder Pudding landen.



»Sie sind jetzt Eierdetektive, die im Supermarkt herausfinden können, wo überall Eier enthalten sind. Und sie können Mama und Papa jetzt ganz genau sagen, welche Eier sie kaufen sollen«, freute sich Barbara Mayer nach dem gelungenen Unterrichtstagen rund um Huhn und Ei. Als Belohnung gab es einen Pokal für die Viertklässler und natürlich eine Brotzeit – ohne versteckte Eier darin.

Text: Peter Koch

Bilder: Barbara Mayer