

Gestatten, dass wir uns vorstellen: Familie Bär, Grundhof

Der Grundhof liegt nicht weit entfernt von Weil der Stadt Hausen „auf der grünen Wiese“. Das Besondere ist, dass man die Produkte, die auf dem Grundhof erzeugt werden, direkt im Hofladen kaufen kann. Für das selbst erzeugte Fleisch und die gute Wurst ist der Grundhof bei Vielen bekannt. Derzeit wird auf dem Betrieb ein neues Schlachthaus gebaut, das den hohen Ansprüchen der EU-Verordnungen gerecht wird. Hier können künftig auch Tiere von anderen Betrieben aus dem Heckengäu geschlachtet werden.

Rund um den Hof können die Felder und die Natur erkundet werden. Im Mittelpunkt des landwirtschaftlichen Unternehmens stehen die Schweine. Vor einigen Jahren haben die Bärs sich entschieden, die Kühe zu verkaufen und den alten Kuhstall in einen modernen Schweinestall umzubauen. Sie halten derzeit rund 200 Schweine zur Mast. Auf den Feldern werden Getreide und Erbsen angebaut. Das meiste davon bekommen die Schweine als Futter. Grünfutter von den Wiesen brauchen nur die Rinder und die Ponys.



„Das ist mir vollkommen Wurst, wo die Wurst herkommt“, wird mancher Schüler sagen. Hauptsache es schmeckt. Bei Bärs kann man nach Absprache und unter besonderer Hygiene beim Zerlegen der Tiere und bei der handwerklichen Wurstherstellung dabei sein. Wenn auf dem Hof geschlachtet wurde kommt der Metzgermeister und nimmt die Weiterverarbeitung in die Hand. In der Wurstküche werden dann die unterschiedlichsten Würste nach eigenen Rezepten zubereitet. Wer weiß, wie die Wurst zustande kommt, dem ist es nicht mehr Wurst, was er isst...

AnsprechpartnerIn: Herr Bär Telefon: 0703313525, Fax: 07033130579, mobil: 017651398792

Anfahrt: S-Bahn Weil der Stadt, Bus nach Münklingen

Themen: *Mastschweine, Kulturpflanzen, Lebensmittelverarbeitung*

Besonderheiten: *eigenes Schlachthaus, Hofladen, Fohlenweide*

Landwirtschaftliche Produktion: Betrieb Bär Betriebsfläche 62 ha

Außenwirtschaft:

Getreide: Gerste, Weizen, Hafer
Erbsen
Ackerfutter
Stilllegung
Grünland: Wiesen, Weiden

Tierhaltung:

Mastschweine
Ponys
Pferde

Arbeitskalender und Anlässe im Jahreslauf:

Nach Absprache mit Familie Bär lassen gibt es Aktivitäten der Schüler zu folgenden Anlässen:

| Anlass | Wann |
|--------------------------------------------|-------------|
| Schlachtung: Zerlegen und Wurstzubereitung | wöchentlich |
| | |
| | |

Primarstufe: Betriebserkundung „Nutztiere und Kulturpflanzen auf dem Bauernhof“

Auf dem Grundhof quiekt es. Die meisten Kinder wissen, was Kühe fressen. Auf den Feldern der Bärs wächst vor allem Futter für die Schweine. Wenn die Kinder nach einem Rundgang über die Felder eine Futterration für die Schweine zusammengestellt haben, wissen sie hinterher auch was Schweine mögen und was in der Wurst, die im Hofladen hängt alles drin ist.

Sehen, beobachten, erforschen:

Die unterschiedlichen Bedürfnisse der Tiere; Kulturpflanzen in verschiedenen Entwicklungsstadien erkennen.

Erfahren, erkennen, erleben:

Täglich wiederkehrende Arbeiten; Tiere versorgen.

Fragen und Antworten, die sich aus dem Mitmachen ergeben:

- Zuchtschwein, Mastschwein – wo ist da der Unterschied?
- Warum kriegen die Schweine kein Gras?

Praktisches Tun:

- Futter herrichten
- Eine Futterration zusammenstellen
- Kalb/Kuh striegeln

Sekundarstufe I: Wurstbereitung

Die Schüler werden auf dem Acker empfangen, wo das Futter für die Schweine wächst. Wer kennt die Pflanzen?

Auf dem Hof lernen sie die Haltung der Tiere und die Zusammensetzung des Futters kennen. Schließlich geht es um die Wurst:

Während ein Teil der Schüler im Schlachthaus beim Zerlegen dabei sein kann, lernen die anderen die Arbeit in der Wurstküche kennen.

Erkennen und erarbeiten:

Verwertung der verschiedenen Kulturpflanzen; Besonderheiten der Mastschweinehaltung (Hygienevorschriften).

Erfahren, erleben:

Praktisches Wissen zu Schlachtung und Zerlegen; die Verwendung verschiedener Teile in der Küche; Wurstbereitung, Vorgang und Zutaten.

Fragen und Antworten, die sich aus dem Mitmachen ergeben:

- Welche Teile kommen in die Wurst und was passiert mit dem Rest?
- Fleischqualität, woran erkennt man sie (beim Einkauf/Kochen) und wie wird sie beeinflusst (Futter, Haltung)?
- Sonstige Qualitätskriterien von Lebensmitteln: Herkunft, Vermarktungswege, Transport.

Praktisches Tun:

- Zerlegen
- Wurstbereitung