

# Wenn Hausverstand auf Innovationskraft trifft, wird Neugierde zu Wissenschaft

„Sag einmal, wie wird Popcorn erzeugt, und ist das die selbe Pflanze wie der Kukuruz den man am Lagerfeuer grillen kann? .....Was fressen unsere Schweine, Kühe und Hühner? .....Waaaas in unseren Spaghetti steckt eine spezielle Weizenart und Bienen sammeln Honig von Rapsfeldern, Phazelia oder Buchweizenfeldern?“

Fragen wie diese sind das tägliche Betätigungsfeld von Lehrerinnen und Professoren an Schulen aller Arten und Niveaus.

Zu allermeist wird aus Lehrbüchern zitiert und gezeigt, mittels Videos gelehrt und in meist viel zu kurzen Lehrausgängen die Fragen bestmöglich beantwortet.

Und dennoch bleiben beim wichtigen Thema „Nahrung für Tier und Mensch“ viele Fragen offen, nicht zuletzt jene, wie aus gesunder Ernährung ein langes, gesundes und auch erfüllendes Leben entstehen kann. Denn kaum etwas ist erfüllender, als vom eigenen Hochbeet geerntetes Gemüse zu verspeisen, inklusive dem Stolz des Anbauers, der die Kirschtomaten gleich nocheinmal so süß erscheinen lässt, weil selber gepflanzt. Kräuteresig mit den Gewürzen aus der eigenen Kräuterspirale oder auch dem Kräuterkistl auf dem Balkon oder Fensterbrett darüber, und schon sprudeln die Glückshormone und die Lebensenergie wie der Holunderblüten- oder Melissensaft nach Oma's Rezept.

Langweilig wird es nur recht rasch, wenn die Wissensvermittlung in den Schulen theoretisch und abstrahiert verabreicht wird, denn Kinder sind höchst haptische Wesen, die im ureigenen Sinne des Wortes Dinge und so auch ihre Nahrung BE- GREIFEN.

Im Wasserschloss Kottlingbrunn trägt die „Schulwerkstatt im Wasserschloss“ (eine Bildungseinrichtung des „Zukunftswerk Bildung“) diesen Umständen Rechnung, indem sie in themenübergreifenden Konzepten, nach innovativem, erprobtem Konzept (Markenschutz in Arbeit) Wissensvermittlung betreibt.

Das aktuelle Projekt beschäftigt sich mit Fragestellungen zum Thema „Nahrungsproduktion und Wasser“ sowie „Tierisch gut“. Pflanzen, die wertvolle Rohstoffe zur Erzeugung von tierischen und menschliche Nahrungsmitteln werden, werden als Saatgut be-griffen, in einem Vegetationszyklus angebaut und wie nebenbei genau beobachtet, sowie geerntet. Während aus Saatgut Nahrungsrohstoff entsteht, wird wohl dosiert über Boden, Bodenschutz, Wasser, Photosynthese und Schädlinge gesprochen. Liegt das Erntegut vor, wird im Winter gezeigt, was daraus hergestellt wird. Dass fachgerecht angebaut werden konnte, nutzte „Zukunftswerk Bildung“ den guten Draht zu „Lagerhaus, die Kraft am Land“ sowie der AGES.

Besuchen Sie uns doch einfach auf Facebook unter <https://www.facebook.com/zukunftswerkbildung/>

Oder unserer Homepage unter: [www.zukunftswerk-bildung.at](http://www.zukunftswerk-bildung.at)

Oder gern persönlich unter 0664/ 234 61 48 zur Bildungseinrichtung

oder dem Projekt unter 0664/ 839 80 33

**Wenn Hausverstand auf Innovationskraft trifft, entsteht „Zukunftswerk Bildung“.**

Für Euch und Eure Kinder! Im Wasserschloss! Auf höchstem Niveau!