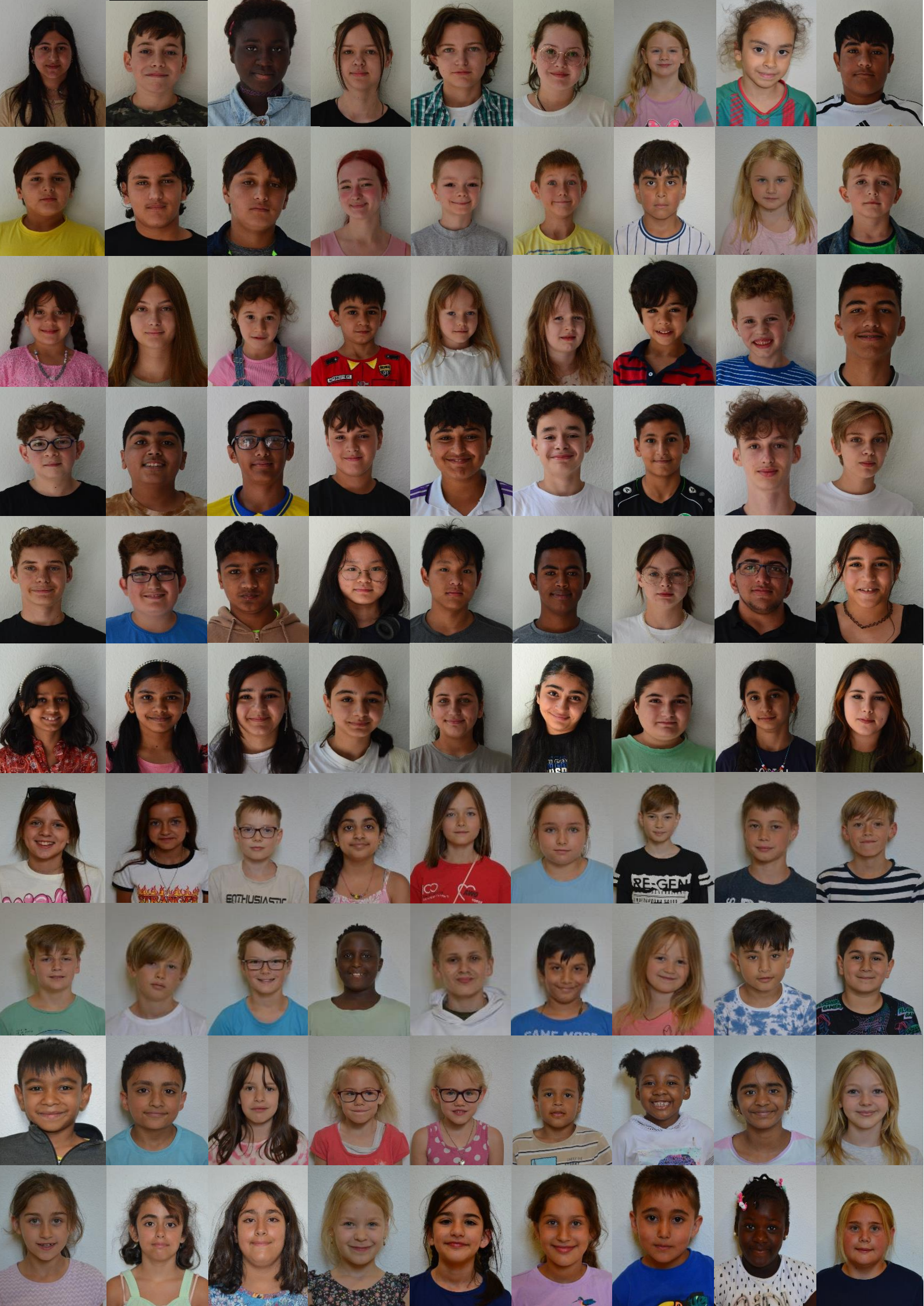


# Sommer Schule

2023









# Vorwort

Diese Broschüre berichtet von der 6. Sommerschule des Mehrgenerationenhaus Burgdorf e.V. vom 10. - 21. Juli 2023 mit 189 Kindern in der Grundschule I und dem BMGH.

Alles dreht sich um das Thema Getreide. Im Zusammenspiel von Theorie, Fachexkursionen und Praktischem ermöglichen wir wieder ganzheitliches Lernen, dass zudem Gemeinschaft fördert und Werte vermittelt.

Alle 189 Kinder sind Burgdorfer, die meisten im Grundschulalter. Einige besuchen besondere Schulen außerhalb der Stadt, hier sind alle Kinder zusammen.

Ein Drittel der Kinder ist über die Jahre in der Begleitung des BMGHs, ein Drittel erst in den vergangenen Monaten bzw. Wochen neu aus der Ukraine, Afghanistan, Syrien, Eritrea, Indien oder China angekommen. Das letzte Drittel lebt bereits seit Generationen in Burgdorf und ist weder BuT berechtigt noch Ausländer. Viele Kinder besuchen die Sommerschule zum wiederholten Male. Somit bilden die teilnehmenden Kinder die Vielfalt der Burgdorfer Kinder ab.

Ziel der Sommerschule des BMGHs ist es durch das Thema und Vielfalt der Teilnehmenden ein großes gemeinsames Miteinander in Burgdorf zu kreieren. Durch gemeinsames Lernen und Erleben schaffen wir Kontakte über alle Altersgruppen, Wohnstandorte und Bildungswege hinweg für alle Burgdorfer Kinder. Die Kinder bekommen wichtige Inputs und unvergessliche Erlebnisse, über die sie mündlich oder schriftlich arbeiten und später berichten.

Eine Teilnehmergruppe wird wieder Redaktionsteam sein und die Grundlage für diese Broschüre erarbeiten. Wir schaffen ein gemeinsames Wissen und gemeinsame Werte.

Die Beziehung und das Vertrauen zwischen Kindern und Dozenten wird gefördert. Gleichzeitig dient die Konstellation der übergeordneten Gruppen der internen Fortbildung der Dozenten.

Die Vorbereitung und Durchführung der Exkursionen war eine große Freude. Auf dem Hof Schmidt in Hänigsen, bei der Raiffeisengenossenschaft, der Firma Parlasca, dem Arbeitskreis Windmühle und dem Naturfreundehaus Graphorn sowie der Bäckerei wurden wir mit offenen Armen empfangen. So war es möglich den Kindern vor Ort in Burgdorf den Weg des Getreides vom Feld bis zum Keks oder Knäckebrot oder als Energiegewinnung zu zeigen. Dimensionen in der Ernte und Produktion, alte und aktuelle Arbeitsweisen wurden durch die Besuche und eigenes Handeln erlebbar gemacht. In den Gruppen und mit Elternunterstützung wurde Korn gemahlen, gekocht und gebacken.

**DANKE** im Namen aller Kinder und Dozenten für diese wunderbare Unterstützung.  
(Ursula Wieker)





# Inhalt

**04** Vorbereitung

**09** Dozenten

**10** Hier wird gleich  
gebacken

**14** Der Beginn der  
Reise

**22** Erfolgsgeschich-  
ten der Sommer-  
schule

**26** ... was passiert  
dann?

**32** Die Mühle mahlt

**38** Lerne mich bes-  
ser kennen

**40** Der Keks ist geba-  
cken

**45** Unsere Backzuta-  
ten

**51** Mittwoch ist Aus-  
flugstag

**64** Reise mit uns  
weit zurück in die  
Vergangenheit

**68** Getreide in der  
Welt

**72** Alle guten Dinge  
haben ein Ende



# Vorbereitung



Das Lernskript Getreide wurde auf zwei Leistungsniveaus im Team erarbeitet. Hier finden sich alle Informationen zu den Exkursionszielen und die jeweiligen Lernziele, die Fachkunde und die Wortschatzlisten.

Die Sommerschule 2023 findet in den Räumen der Grundschule I und dem Mehrgenerationenhaus statt. Der Wochenplan der BMGH-Sommerschule ist täglich von 9-12 Uhr Theorie zum aktuellen Thema und Deutschunterricht und von 13-16 Uhr Exkursionen, Kreatives und Praktisches. Mittwoch ist losgelöst vom Thema der Ausflugstag. Alle Exkursionstermine sind mit den Partnern abgesprochen, die Gruppen eingeteilt und die Transporte vorbereitet. Details für die 230 Personen müssen un-

mittelbar nach Wetterlage oder Verfügbarkeit von PKWs im Verlauf organisiert werden.

Das aktuelle Thema Getreide hat sich aus dem Vorjahr zum Thema Wasser ergeben. Unser wichtigstes Grundnahrungsmittel Getreide wächst unmittelbar in unserer Umgebung und wird auch dort verarbeitet. Neben den Grundkenntnissen werden auch vertiefende Fragen und Gedanken angeregt und mit den Fortgeschrittenen erarbeitet. Woher kommen andere Getreidesorten und was wird alles damit produziert? Wohin liefern wir? Wieviel braucht jeder einzelne und gibt es genug für alle?

## Plan Exkursionen und Ausflüge:

Woche 1		Montag 10.07.	Dienstag 11.07.	Mittwoch 12.07.	Donnerstag 13.07.	Freitag 14.07.
9-12 Uhr	Gruppeneinteilung Einführung		Exkursion	Ausflug	Exkursion	Gräfhorn
13-16 Uhr						

Woche 2		Montag 17.07.	Dienstag 18.07.	Mittwoch 19.07.	Donnerstag 20.07.	Freitag 21.07.
9-12 Uhr				Ausflug		
13-16 Uhr		Exkursion			Exkursion	Abschlussfeier 14-17 Uhr

Datum	Bauernhof Schmidt Auto/Taxi	Sorgenser Mühle Fuß/Fahrrad/ Auto-nach Alter	Parlasca Keksfabrik Fuß/Fahrrad/ Auto	Raiffeisen Genossenschaft Zu Fuß	
Di 11.7.	II Sebo	I Uschi	IV Max	III Anne	
Do 13.7.	I Anne	IV Max	III Uschi	II Sebo	
Di 18.7.	--	III Anne	II Sebo	I Uschi	
Do 20.7.	III + IV	Uschi	II Sebo	I Anne	IV Max

Gruppe	Anzahl	Alter	Ansprechpartner
Gruppe I	59 Kinder	0-2 Kl.	Uschi Wieker/Anne Behling
Gruppe II	54 Kinder	2-4 Kl.	Sebo Mustafa
Gruppe III	29 Kinder	5-6 Kl.	Laurence Köneke
Gruppe IV	38 Kinder	ü 7 Kl.	Max Maurer

Gruppe	Datum	Zielort	Transport
Gruppe I	12.7.	Zoo	Bus
	19.7.	Ersepark	Auto/Taxi
Gruppe II	12.7.	Ersepark	Auto/Taxi
	19.7.	Zoo/Ballorik	Bus/Auto
Gruppe III	12.7.	Phaeno	Zug
	19.7.	Heidepark	Auto
Gruppe IV	12.7.	Heidepark	Auto
	19.7.	Zoo	Zug/Auto

Täglich können ihr auf unserer Homepage Berichte und Bilder vom Tag sehen: [www.bmgh.de](http://www.bmgh.de)  
Uschi Wieker und Team



# Q&A

**Wie findest du das diesjährige Thema der Sommerschule?**

„Das Thema ist gut, aber ich muss noch ein bisschen üben.“ – Afnan 13 Jahre

„Ich weiß es noch nicht, weil ich zu wenig weiß.“ – Sali 12 Jahre

**Wie gefällt dir deine Gruppe? Kommst du gut klar?**

„Es macht Spaß mit meiner Gruppe. Ich kenne alle.“ – Afnan 13 Jahre

„Ja, weil sie lustig und nett ist. Wir verstehen uns gut.“ – Sali 12 Jahre

„Meine Gruppe gefällt mir sehr gut, weil ich viele Freunde habe.“ – Andi 12 Jahre

**Welche Erwartungen hast du an die Sommerschule 2023?**

„Das ich mehr über Getreide lerne und neue Freunde finde.“ – Sali 12 Jahre

„Ich erwarte, dass ich viel lerne und dabei Spaß habe.“ – Andi 12 Jahre

**Warum hast du dich dieses Jahr bei der Sommerschule angemeldet?**

„Weil es Spaß macht und damit man die Sommerferien nutzt.“ – Sali 12 Jahre

„Es macht Spaß und man kann neue Sachen lernen.“ – Andi 12 Jahre













# Dozenten

54 Dozenten nehmen sich 2 Wochen Zeit, um die Kinder der Sommerschule im Lernen und der Freizeitgestaltung zu begleiten. Vier Kinder werden jeweils einem Dozenten zugeordnet und 4 Dozenten mit ihren Kindern ergeben eine Gruppe.

Wer wird Dozent?

10 Dozenten arbeiten Vollzeit im BMGH, die anderen 44 jungen Erwachsenen zwischen 16 und 26 Jahren. Die Hälfte studiert bereits, die anderen sind in der Oberstufe auf dem Weg zum Abitur. Alle Arbeiten über das Jahr in der Nachhilfe im BMGH und kennen deshalb sowohl die Aufgabe des Lehrens als auch ihre Nachhilfekinder. In der Sommerschule freuen sie sich über den Unterricht hinaus Zeit mit „ihren Kindern“ zu verbringen. Gleichzeitig sind sie offen dafür weitere Kinder in die Gruppen zu integrieren. Das Angebot ist für alle Burgdorfer Kinder (mit und ohne BuT Berechtigung) offen.

Die 54 Dozenten sind je zur Hälfte männlich und weiblich. Circa ein Drittel hat einen eigenen Migrationshintergrund, einige einen eigenen Fluchthintergrund. Im Team ist albanisch, arabisch, farsi, französisch, kurdisch, russisch, spanisch, türkisch und polnisch als zweite Muttersprache vorhanden. Von diesem diversen jugendlichen Team fühlen sich alle Kinder angesprochen, verstanden und gut betreut.





**Hier wird  
gleich  
gebacken**



**Das sind die  
leckersten  
Rezepte des  
Sommers**



# Rezepte

## Fatayer:



### Grundteig:

1 kg Mehl  
1 Ei  
1 Esslöffel Milch  
¼ Tasse Öl  
50 g Butter  
1 Esslöffel Hefe  
1 Esslöffel Zucker  
½ Tasse Milch  
1 ¼ Tasse heißes Wasser  
Prise Salz

### Füllung:

Einige weiche Tomaten  
Zwiebeln  
Hackfleisch  
Geriebene Kartoffeln  
Salz, Schwarzer Pfeffer  
Rote Paprika

### Zubereitung:

Tomaten und Zwiebeln fein gehackt schneiden und in eine große Schüssel geben. Fügen sie Salz, schwarzen Pfeffer, rote Paprika hinzu und Tomatenmelasse mischen. Formen Sie in der Zwischenzeit den Teig in kleine Kreise, damit Sie diese wie eine Pizza formen können und die Mischung darüber geben können. Anschließend geben Sie dann die Fatayer auf ein Backblech und backen sie eine Viertelstunde lang im Ofen bei einer Temperatur von 250 °C.

## Brot:



Zubereitungszeit: 15 Min.

Backzeit: 50 Min.

Arbeitszeit: 1 Std. 5 Min.

Portionen: 1 Brot

Zutaten: 600g Weizenmehl  
type 550  
0,6g Trockenhefe  
12g Salz  
420g kaltes Wasser

Utensilien: Schüssel  
Leinentuch/  
Küchentuch

### Zubereitung:

1. Alle Zutaten miteinander vermischen und in einer abgedeckten Schüssel bei Raumtemperatur für 12-16 Stunden reifen lassen. Nach der Reifezeit sollte sich der Teig vom Volumen her verdoppelt oder verdreifacht haben.

2. Den Teig vorsichtig aus der Schüssel kippen, von allen vier Seiten einmal zur Mitte hin falten und auf ein mit Hartweizenmehl bemehltes Leinentuch oder Küchentuch legen. 30 Minuten aufgehen lassen (Endgaren) und währenddessen den Backofen auf 250°C.



# Bericht

Backen hat Spaß gemacht. Man muss den Teig nehmen und bisschen Öl dazu geben und bisschen Mehl. Dann muss man das zusammenmischen. Mit dem Nudelholz habe ich den Teig gerollt. Meine Mutter Bedeba hat mir geholfen. Dann habe ich ihr den Teig gegeben und sie hat Brot damit gemacht. Ganz viele andere Kinder und Dozenten sind gekommen und haben das Brot gegessen. Ich hatte ganz viel Spaß und würde das gerne wieder machen. (Nasdar – 9 Jahre)

Ich habe kurdisches Brot gebacken. Das Brot war sehr lecker. Ich habe mit einer der Mütter Teigtaschen gemacht, die waren sehr lecker. Danach kamen andere Kinder und haben das kurdische Brot probiert. Sie sagten, dass es ihnen geschmeckt hat. Dann kam auch Uschi und hat das kurdische Brot probiert. Auch ihr hat es geschmeckt.









# Der Beginn der Reise

**Entdecke  
mit uns  
einen  
Bauernhof**





# Fragen und Antworten

(Deniz, vorher)

**Was weißt du über den Bauernhof?**

A: Sie bauen Getreide an und dort gibt es auch Tiere wie z.B. Pferde.

**Weißt du, was da angebaut wird?**

A: Dort wird Getreide angebaut.

**Warst du schon mal auf dem Bauernhof?**

A: Ja, ich war schon mal da. Wir haben da auf den Pferden geritten.

**Weißt du welche Maschinen man für die Ernte benutzt?**

A: Vielleicht Traktor.

(Deniz, nachher)

**Was hast du bei dem Bauernhof gelernt?**

A: Sie haben eine Biogasanlage. Sie lagern da auch Kartoffeln.

**Was hast du gelernt, was da angebaut wird?**

A: Da werden Kartoffeln und Weizen angebaut.

**Hast du was darüber gelernt, welche Maschinen für die Ernte benutzt werden?**

A: Ich habe dort Mähdrescher und Traktor gesehen.

**Wie oft warst du schon auf dem Bauernhof?**

A: Ich war gestern zum dritten Mal da.

(Nancy, vorher)

**Was weißt du über den Bauernhof?**

A: Ich weiß nichts darüber.

**Weißt du, was da angebaut wird?**

A: ich glaube, da werden Mais und Reis angebaut.

**Warst du schon mal auf dem Bauernhof?**

A: Ja, mit meiner Oma war ich schon mal da. Es war schön. Wir haben mit den Pferden gespielt und sie gefüttert.

**Weißt du, welche Maschinen man für die Ernte benutzt?**

A: Ich kenne keine.

(Nancy, nachher)

**Was hast du bei dem Bauernhof gelernt?**

A: Auf dem Bauernhof gab es eine Biogasanlage. Der Hof hatte keine Tiere. Sie hatten aber Kartoffeln und Mais.

**Was hast du gelernt, was da angebaut wird?**

A: Der Bauer hat Kartoffeln, Getreide und Mais angebaut.

**Hast du was darüber gelernt, welche Maschinen für die Ernte benutzt werden?**

A: Es gab einen großen Mähdrescher, den ich von innen gesehen habe. Es gab noch Düngersteuer und Güllewagen.



# Bericht

Für unsere Exkursion zum Bauernhof Schmidt trafen wir uns vor dem BMGH und fuhren gemeinsam mit Autos oder Taxis zum Bauernhof Schmidt. Dort haben wir Frau Schmidt getroffen, die die Inhaberin des Hofes ist.

Anfangs erklärte uns Frau Schmidt die verschiedenen Getreidesorten und zeigte uns die Arbeitsmaschinen in Kleinform. Dabei hat sie auch erklärt, welche Aufgabe jede der Maschinen auf dem Feld hat. Anschließend besuchten wir die Scheune, in der der Weizen gelagert wird. Zudem zeigte uns Frau Schmidt die Motoren der Biogasanlage, die die Grundschule in Hänigsen, das Haus der Familie Schmidt, das Freibad in Hänigsen und mehr mit Wärme versorgt, sodass im Winter keine Probleme mit der Heizung an diesen Plätzen entstehen. Danach wurden wir zu einem Lager, in dem Kartoffeln gelagert werden, geführt. Die Inhaberin erklärte uns, wie man sie richtig lagert, um eine gute Qualität zu erhalten, sodass die Kartoffeln nicht schlecht werden. Beispielsweise benötigt man eine gute Belüftung, auch wenn die ganze Halle bis zur Decke voll mit Kartoffeln ist. Somit braucht man eine Klimaanlage und spezielle Schläuche. Außerdem hatten wir die Gelegenheit, in einem Mähdrescher zu sitzen und dort Fotos zu machen. Im Übrigen wurden Getränke für uns vorbereitet.

Als nächstes besuchten wir die Biogasanlagen, neben den es intensiv nach Gülle und Mais roch. Einige gewöhnten sich nach einiger Zeit an die Gerüche, während andere

ihre Nasen die ganze Zeit bedecken mussten. Es war auf jeden Fall eine lustige Erfahrung. In diesem Abschnitt zeigte uns Frau Schmidt, wie die Biogasanlage funktioniert und welche Materialien dafür benötigt werden. Danach erlebten wir gemeinsam das Wiegen auf einer großen Waage, auf der wir alle gemeinsam vier Tonnen gewogen haben. Wir haben also auf eine lustige Art einen kleinen Abschnitt des Alltags auf dem Hof erlebt und haben dabei auch gelernt, dass Biogas für Deutschland eine von anderen Ländern unabhängige Zukunft bietet.

Schließlich fuhren wir zu unserer letzten Station. Dort haben wir das Silo, in dem der Mais gelagert wird, gesehen.

Am Ende bedankten wir uns herzlich bei Frau Schmidt und verabschiedeten uns mit einem dicken Applaus, bevor wir zurück zum BMGH fuhren.





# Hof Schmidt in Zahlen

<b>Inhaber</b>	<b>Hauke Schmidt Sandra Schmidt</b>
<b>Gründung</b>	1818 (6. Generation)
<b>Adresse</b>	Alte Bahnhofstraße 15 31311 Hänigsen
<b>Art des Hofes</b>	Biogasanlage (seit 2011)
<b>Unternehmen</b>	T&S Agrar GmbH
<b>Fläche</b>	750 ha
<b>Flächennutzung</b>	200 ha Mais 170 ha Kartoffeln 30 ha Brache und Blühstreifen 350 ha Getreide (Backweizen, Braugerste, Mahlroggen)

## Freibad Hänigsen – Biogasanlage

Seit zehn Jahren produziert die Biogasanlage in Hänigsen mit nachwachsenden Energieträgern den Strombedarf von fast 2.000 Haushalten und den Wärmebedarf von 340 Haushalten.

Besonders das Freibad in Hänigsen profitiert von der günstigen Wärme. Der Vorstandssprecher der Freibadgenossenschaft

bezeichnet die Biogasanlage als einer der wichtigsten Faktoren für die Erfolgsgeschichte des Bades. Nur mit den günstigen Konditionen der Biogasanlage könne das Bad über die gesamte Saison mit angenehmen Temperaturen Besucher locken. Daher ist das Freibad Hänigsen zum schönsten Bad Deutschlands gewählt worden.



# Was ist eine Biogasanlage?

In einer Biogasanlage entsteht Biogas. Das geschieht in einem großen Rundtank oder Boxen durch den natürlichen Abbau von organischen Abfällen. Diese Abfälle sind zum Beispiel Bioabfall, Grünschnitt und Festmist (Pferde, Rinder, Schwein, Geflügel). Aber auch mit Nutzpflanzen wird Biogas in einer Biogasanlage hergestellt.

In einer Biogasanlage werden organische Abfälle unter Ausschluss von Sauerstoff durch Bakterien abgebaut. Dafür werden in einer Vorgrube die Substrate angemischt, und in Boxen, die so genannten Fermenter, gefüllt. Die Tore der Boxen werden luftdicht verschlossen und das Substrat regelmäßig mit Perkolat (Gülle) besprüht. Im Fermenter beginnt die Gärung. Diese findet ohne Sauerstoff statt, weshalb es auch anaerobe Vergärung genannt wird. Bedingungen dafür sind zudem die konstante Temperatur und der pH-Wert. Das Biogas wird

am Ende in einem Gasspeicher gespeichert und steht zur Verwendung als Energieträger.

Biogasanlage ist für die Strom- und Wärme-produktion zuständig. Biogas wird in Bioerdgas veredelt und ins Gasnetz eingespeist. Dieses kann in Haushalten zum Heizen oder Kochen verwendet werden.

Die Vorteile einer Biogasanlage sind zum Beispiel, dass ungenutzte organische Abfälle wie Biomüll, Grünschnitt, Festmist nachhaltig verwertet werden. Außerdem kommt die genutzte Energie aus regenerativen Quellen. Des Weiteren können Gärreste als günstiger organischer Landwirtschaftsdünger verwendet werden. Diese bietet auch meist kurze Transportstrecken, da die Biogasanlage und Substrate nah beieinander liegen. (Dalia Fakhri)

















# Erfolgsgeschichten der Sommer- schule

Lies, was das  
BMGH  
aus-  
macht



# Generationenfolge der Dozenten

Die Kinder des BMGHs werden von einer Vielzahl an Dozenten unterrichtet. In den vergangenen Jahren sind immer wieder neue Dozenten dazukommen, einige Dozenten haben das BMGH aufgrund eines Studiums oder einer Ausbildung verlassen und einige Dozenten sind von Anfang an dabei und auch nach wie vor dem BMGH treu geblieben. So sind im BMGH inzwischen mehrere Generationen an Dozenten vertreten und wir möchten euch drei Dozenten vorstellen, die drei unterschiedliche Generationen repräsentieren.



Name: Shawn Krupka  
Alter: 21 Jahre  
Beruf: Student  
Wohnort: Kirchhorst  
Start BMGH: 2016

**F: Wie bist du zum Nachhilfeunterricht gekommen?**

A: Ich war mit der Tochter von Uschi in einer Klasse und sie hat mich und ein paar Schüler gefragt, ob wir Interesse hätten, im BMGH zu arbeiten.

**F: Was hat dich dazu motiviert Nachhilfe zu geben?**

A: Ich habe immer gerne mit Kindern gearbeitet und meine Nachhilfekinder sind wie eine Familie für mich geworden, da wir uns fast jede Woche sehen.



Name: Tade Fuchs  
Alter: 18 Jahre  
Beruf: Schüler (13.)  
Wohnort: Burgdorf  
Start BMGH: 2021

**F: Wie bist du zum Nachhilfeunterricht gekommen?**

A: Es war durch eine Klassenkameradin. Ich habe sie gefragt, ob sie es mir zeigen kann und danach habe ich hier ein paar Mal ein Praktikum gemacht und jetzt arbeite ich seit 2021 hier im BMGH.

**F: Was hat dich dazu motiviert Nachhilfe zu geben?**

A: Die Arbeit mit den Kindern macht sehr viel Spaß, man lernt dabei auch selbst sehr viel. Zudem lernt man auch einiges über andere Kulturen.



Name: Paul Zornik  
Alter: 15 Jahre  
Beruf: Schüler (10.)  
Wohnort: Burgdorf  
Start BMGH: 2023

**F: Wie bist du zum Nachhilfeunterricht gekommen?**

A: Durch den Freund meines Bruders, weil er mir gesagt hat, dass es hier Arbeit gibt und hat mich gefragt ob ich hier arbeiten will und ich habe mich dann dafür interessiert und jetzt bin ich hier.

**F: Was hat dich dazu motiviert Nachhilfe zu geben?**

A: Ich weiß, wie schwer es sein kann Deutsch zu lernen. Ich bin froh den Kindern etwas beibringen zu können. Meine zweite Muttersprache ist Russisch.



# Dozenten gewinnen Expertise

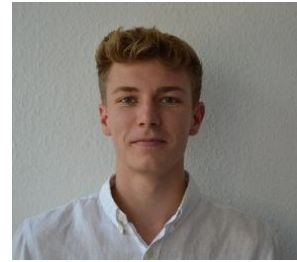
Name: Paul Schülke

Alter: 21 Jahre

Beruf: Student (Business Administration)

Wohnort: Frankfurt am Main

Start BMGH: 2018



Ich habe im Januar 2018 über einen guten Freund den Kontakt zum BMGH aufnehmen dürfen und begann als Dozent zu unterstützen. Nachdem ich einige Zeit unterschiedliche Kinder betreute, übernahm ich 2020 in der Pandemiezeit mit meiner Schwester zusammen vier kurdische Geschwister. Die Arbeit, die wir bis heute fortführen hat außerordentliche Erfolge und großartige Erlebnisse herbeigeführt. Es ist schön und gleichzeitig erschreckend (Zeit verfliegt) zu sehen, dass mein Nachhilfekind Lara heute selbst als Dozentin im BMGH arbeitet.

Im August letzten Jahres begann ich mein Studium und verlagerte meinen Lebensmittelpunkt nach Frankfurt, weshalb ich immer seltener nach Burgdorf zurückkehre. Ein wesentlicher Grund für meinen längeren Aufenthalt während meines Praktikums im Sommer abseits meiner Familie war dabei das BMGH mit der Sommerschule und meine Nachhilfekinder. Ich hoffe, dass ich es in den nächsten Jahren zeitlich genauso schaffe und bei der Sommerschule dabei sein kann.

Name: Daniela Minkus

Alter: 24 Jahre

Beruf: Studentin (Lehramt)

Wohnort: Hannover

Start BMGH: 2019



Ich habe im Februar 2019 über meine Mutter (die ebenfalls hier tätig ist) erfahren, dass das BMGH junge Studierende als Dozenten sucht. Zu diesem Zeitpunkt studierte ich im 4. Semester Lehramt an der Leibniz Universität Hannover mit den Fächern Deutsch und Sport. In einem Tandem mit meiner Schwester habe ich mehrere Geschwisterpaare unterrichtet. In einer dieser Familien unterrichtete nach wie vor drei Kinder und rückblickend ist es super spannend zu sehen, wie sich die Kinder in über 4 Jahren entwickelt haben – und das nicht nur sprachlich.

Insgesamt bringt mir das BMGH Folgendes: Studium, Erfahrung, Wachsen an seinen Aufgaben, Zusammenhalt und die Sommerschule.

Ich bleibe dem BMGH auch heute noch erhalten, da der Kontakt zu den Kindern und Eltern, der über den Unterricht hinausgeht, ein konstanter Begleiter der letzten Jahre ist, die Arbeit im BMGH fest mit meinem Alltag verflochten ist und ich Teil dieses großartigen Teams sein möchte.









**Roggen  
Roggen  
und noch  
mal Roggen**

**... Was  
passiert  
dann?**



# Bericht

Wir haben mit der Sommerschule auch an einer Exkursion bei der RWG Osthannover, also bei dem Raiffeisen-Gelände in Burgdorf teilgenommen. Zuerst haben wir uns vor dem BMGH getroffen und sind dann gruppenweise hingegangen.

Vor Ort wurden wir in jeweils zwei gleich große Gruppen aufgeteilt. Eine Gruppe war drinnen und die andere draußen für eine Betriebsführung.

Draußen wurde uns das ganze Gelände gezeigt.

Als erstes haben wir das Silo 3 gesehen, bei dem der Exkursionsleiter erklärte, wie das Getreide gereinigt wird. Dann sind wir in eine der Getreidehallen gegangen, in der uns gezeigt wurde, wie das Getreide am besten gelagert wird und wie man mit Hilfe verschiedener Schläuche und Thermometer die Temperatur kontrollieren kann. Im hinteren Teil des Geländes haben wir Abfälle gesehen, die später für die Biogasanlagen verwendet werden. Es wurde auch gesagt, dass der Platz alternativ als Parkplatz für die Maschinen genutzt wird, wenn es ziemlich wenig Abfälle gibt. Danach, im Getreidelager, wurden uns verschiedene Getreidesorten gezeigt und uns wurde das Wesentliche darüber erzählt. Anschließend waren wir im ersten Silo, welches auch das erste Silo ist, das in Burgdorf gebaut wurde, weshalb es von dem Silomeister als das Museum-Silo bezeichnet wurde. Er hat uns auch gezeigt, dass schwarze Körner aus dem Roggen mit einer Maschine herausgefiltert werden, indem sie diese ganz schnell mit einem Computer findet und aussortiert. Am Ende waren wir ganz oben im Silo und haben die schöne Aussicht auf ganz

Burgdorf genießen können, was ein komplettes Highlight der Exkursion war.

Drinnen hingegen haben wir durch ein Spiel mehr über verschiedene Getreidearten und ihre Eigenschaften erfahren. Wir haben gelernt, wofür man sie benutzt, welche Nahrungsmittel man daraus machen kann und wann sie am besten aussäen kann.

Danach waren wir im Keller bzw. im Labor und haben gesehen, wie mit verschiedenen Geräten die Getreideproben getestet werden. Zum Schluss hat jeder eine Kleinigkeit bekommen.

Es war eine tolle Exkursion, bei der wir viel über Getreide gelernt und viel Spaß gehabt haben.

## RWG Osthannover

Die Raiffeisenbanken wurden 1862 von Friedrich Wilhelm Raiffeisen gegründet. Das Ziel war es, eine Darlehenskasse für die zu der Zeit leidende Landbevölkerung zu sein. Zusätzlich gründete man Genossenschaften mit dem Prinzip der Selbsthilfe und Selbstverantwortung. Die RWG Osthannover, die sich mit Raiffeisen zusammenschloss, wurde von 20 Landwirten im Jahr 1896 gegründet, um preisgünstige Artikel für Landwirte zu gewährleisten. Der Zusammenschluss bewirkte außerdem, dass die Landwirte für ihre Ernte mehr Geld bekamen, und sie reparierten die Landmaschinen zusammen. Bis 2007 schlossen sich noch viele weitere Firmen an.



# Fragen und Antworten

**F: Wie hoch ist der Raiffeisenturm?**

A: 48 Meter

**F: Wie viele LKW-Ladungen passen in die Getreidehalle?**

A: 120-140 Ladungen

**F: Wozu dient die Getreidehalle?**

A: Um Getreide zu lagern

**F: Wozu dienen die Eisengitter in der Getreidehalle?**

A: Sie kühlen das Getreide mit kalter Luft ab

**F: Wie lange wird das Getreide in der Halle gelagert?**

A: 11 Monate

**F: Wozu sind die Orangenen Pfeile in der Halle?**

A: Sie zeigen wo sich die Eisengitter befinden

**F: Wie viele LKW-Ladungen passen in ein Silo?**

A: 40 LKW-Ladungen

**F: Wann wurde das erste Silo gebaut?**

A: 1960

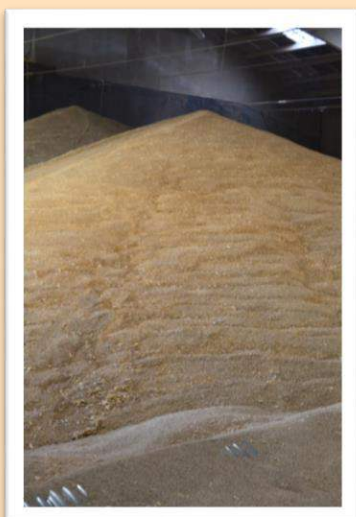
**F: Was braucht man, um Getreide anzubauen?**

A: Wasser, Sonne, Dünger





# Der Weg des Roggens













A large wooden windmill with a red brick building in the background and people in the foreground. The windmill has a tall, lattice-like cap and a long, horizontal tail pole. The brick building has a red tiled roof and several windows. In the foreground, a few people are standing near an information board. The sky is blue with some clouds.

# Die Mühle mahlt

**Komm mit auf  
eine Zeitreise**



## Liedtext:

# „Meine Mühle braucht Wind“

1.

Meine Mühle, die braucht Wind, Wind,  
Wind,  
sonst geht sie nicht geschwind, schwind,  
schwind,  
meine Mühle, die braucht Wind, Wind,  
Wind,  
sonst geht sie nicht geschwind.

2.

Aus Korn wird Mehl, aus Mehl wird Brot,  
und Brot tut allen Menschen not.  
D'rum braucht die Mühle Wind, Wind,  
Wind,  
sonst geht sie nicht geschwind.





# Bericht

Wir gingen zur Sorgenser Mühle und sie erklärten uns, wie sie sich dreht.

Dann wurden wir in kleine Gruppen eingeteilt und jeder durfte einmal hoch. Jeder durfte gucken, wie es aussieht. Es gab zwei Etagen. Zuerst wurde erklärt, wie sich alles dreht und dass das Haus nur auf einem großen Holzbock steht.

In der zweiten Etage wurde uns gezeigt, wie das Getreide mit einem Aufzug nach

oben gezogen wurde und wie es in die Mühle zwischen die beiden Mühlsteine gegeben wurde, damit daraus Mehl gemahlen werden konnte.

Durch die Bewegung des Mühlenrads hat die ganze Mühle gewackelt. (Dalia Fahkri)

## 3 Fakten über die Sorgenser Mühle

Eine Mühle hat runde Fenster, keine eckigen, da eckige Fenster bei starkem Wind zu laute Pfeifgeräusche produzieren würde.

Früher konnte nur Vollkornmehl hergestellt werden, weil der Müller die Schale und den Keimling nicht entfernen konnte.

Die Mühle heißt Bockwindmühle, da sie auf einem Bock gebaut ist, der es ermöglicht, sie in die Windrichtung zu drehen.

## Die Sorgenser Mühle – Eine Bockwindmühle

Die Mühle ist eine Bockwindmühle. Sie wurde 1686 gebaut und ist jetzt 337 Jahre alt. Es gibt Müller/innen, Müllergehilfen und noch Bauern als Berufe. Früher konnte die Mühle in die Richtung des Winds gedreht werden, damit sich die Mühlenblätter drehen konnten.

Die Mühle wird mit einem elektrischen Antrieb angetrieben und es gibt unten eine eckige Stange, die oben rund ist. Die Stange

hält alles zusammen. In der Mühle sind zwei Mühlsteine, wobei ein Mühlstein 1,5 t wiegt. Es gibt zwei Räder, ein kleines und ein großes, die sich drehen. Das große Rad wurde 1903 erbaut und ist jetzt 120 Jahre alt. Um 1 kg Mehl herzustellen, braucht man 1,3 kg Getreide und der Vorgang dauert ungefähr 1 bis 2 Stunden. (Ali Deniz)









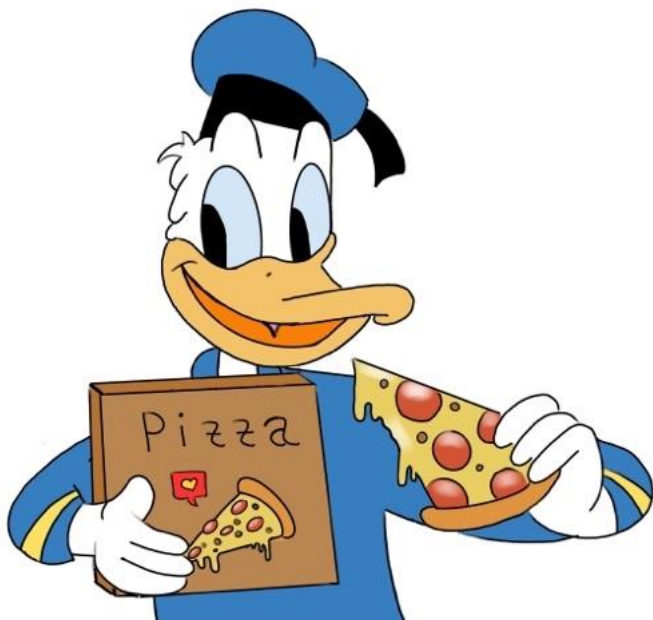








Das weltweite  
Lieblingsgericht  
ist?



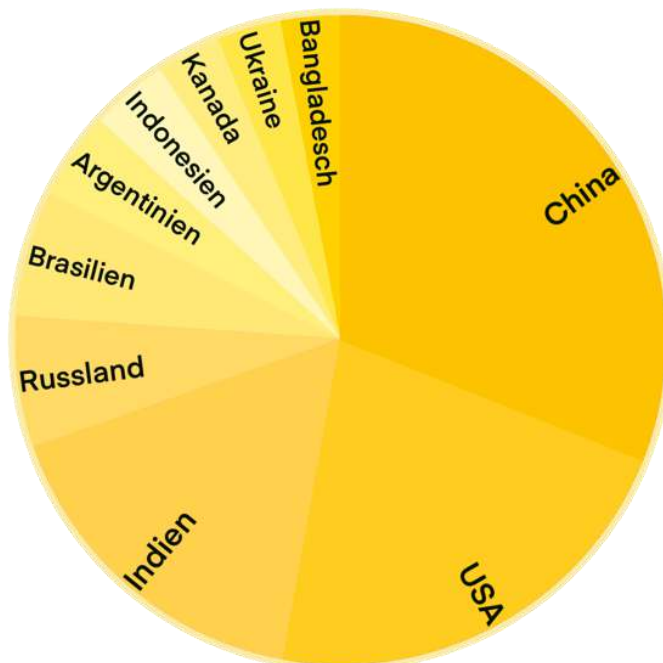




Jeder Deutsche wirft etwa 78 Kilogramm Lebensmittel im Jahr weg.



## 10 größten Getreideproduzenten der Welt



LAND	JÄHRLICHE GETREIDEPRODUKTION IN TONNEN
China	615 518 145
USA	434 875 197
Indien	335 035 000
Russland	130 037 708
Brasilien	125 568 280
Argentinien	86 573 396
Indonesien	77 149 202
Kanada	65 013 700
Ukraine	64 342 357
Bangladesch	59 960 399



# Der Keks ist gebacken



*Parlasca*

*Keks*

**Eine lange  
Reise geht  
zu Ende**





# Besuch bei der Keksfabrik Parlasca

Am zweiten Tag haben wir die Keksfabrik Parlasca in Burgdorf besucht. Dafür haben wir uns um 12:30 Uhr vor dem BMGH getroffen und sind gemeinsam zur Keksfabrik gegangen. Das Redaktionsteam hat viele Fotos sowohl von den Gruppen als auch von der Fabrik gemacht und Mitarbeiter interviewt. Dabei wurden verschiedene Fragen zu unterschiedlichen Themen wie Backprozess, Fakten über die Firma sowie Rezepte gestellt. Als wir dort waren, konnten wir schon an der Tür die Kekse riechen. Die Mitarbeiter waren sehr nett und freundlich. Sie haben für uns Kekse verschiedener Sorten zum Probieren vorbereitet und - da es sehr warm war - Wasser zur Verfügung gestellt. Danach hat der Exkursionsleiter die Geschichte der Fabrik, verschiedene Kekssorten sowie die Arbeitsweisen und Standorte Deutschlandweit präsentiert. Nach der Präsentation wurden wir in zwei Gruppen aufgeteilt. Eine der Gruppen wurde durch das Fabrikgebäude geführt. Dafür mussten Hauben und Kitteln angezogen werden, da die Firma sehr auf die Hygiene achtet. Als erstes waren wir in der Fabrik und haben gesehen, wie die Kekse gebacken werden. Dort war es sehr warm und es hat intensiv nach Keksen, Butter und Vanille gerochen. Danach sind wir zum Lager gegangen, in dem die Produkte, welche für die Produktion nötig sind, gelagert werden. Dort konnte man das Getreide aus dem Mehl intensiv riechen. Nach dem Lagerbesuch wurde uns ein zweites Lager vorgestellt, in dem die hergestellten und verpackten Kekse gelagert werden. Wir durften auch das Verpacken der Kekse

beobachten. Außerdem waren wir auch in einem Raum, in dem die Rezepte erfunden werden. Währenddessen hat eine Mitarbeiterin mit der wartenden Gruppe interaktiv über die verschiedenen Getreidesorten gesprochen. Zum Schluss haben wir uns bei den Mitarbeitern für die interessante und lehrreiche Führung bedankt. Außerdem durfte am Ende jeder eine Verpackung Kekse mitnehmen. Alle Teilnehmer waren zufrieden, weil die Führung viel Spaß gemacht hat.

## Flachwitz des Tages

**Was ist ein Keks unter einem Baum?**

**Ein schattiges Plätzchen**





# Fakten zum Unternehmen Parlasca

## Welche Berufe gibt es eigentlich bei der Keksfabrik Parlasca?

Bei der Firma Parlasca kann man viele verschiedene Ausbildungen für unterschiedliche Berufe machen.

Es gibt zum Beispiel Lagerleute, Maschinenbediener, Industriekaufleute, Lebensmitteltechniker, Wirtschaftsingenieure und viele mehr.

Insgesamt gibt es ca. 8 Berufe, wovon 5 Berufe Ausbildungsberufe sind.

## Wie sind die Arbeitszeiten bei Parlasca?

Die Mitarbeiter arbeiten sechs Tage pro Woche. Es gibt drei Schichten pro Tag, die jeweils acht Stunden dauern.

## Wie viele Kekse stellt Parlasca in Burgdorf jährlich her?

Bei Parlasca werden jedes Jahr ca. 30 000 Tonnen Kekse hergestellt. Dafür werden mehrere Tausende Tonnen Mehl gebraucht.

## Wie läuft die Keksproduktion ab?

Zuerst werden die Zutaten geprüft. Danach wird der Teig geknetet und die Kekse werden ausgeschnitten. Danach wandern sie in den Ofen und – wenn sie schon fertig sind

– werden sie verpackt. Fertig! Jetzt haben die Kinder Kekse zum Naschen.

## Geschichte

1897	<b>Gründung</b> Georg Parlasca gründet die Firma in Hannover
1912	<b>Erster deutschlandweiter Verkauf</b> Mandel-Spekulatius wird deutschlandweit verkauft
1929	<b>Unternehmensleitung ändert sich</b> Georg Parlasca II übernimmt die Leitung
1957	<b>Erste vollautomatische Backstraße</b> Georg Parlasca II richtet die erste vollautomatische Backstraße ein
	<b>Geschäftsführung ändert sich</b> Anna-Luise Parlasca übernimmt die Geschäftsführung
1967	<b>Georg Parlasca III wird geboren</b>
	<b>Keksfabrik in Burgdorf wird gebaut</b> Weihnachtsplätzchen und Saisongebäck werden dort produziert
1981	<b>Diät-Kekse werden entwickelt</b>
1990	<b>Bio-Produkte werden hergestellt</b>
2005	<b>Baby-Kekse und Bio-Baby-Fruchtriegel werden hergestellt</b> Werden in Drogeriemärkten und Supermärkten verkauft

## Parlasca in Zahlen

**Gründung:** 1897 in Hannover; dann: Umzug nach Burgdorf

**Berufe:** Bäcker, Konditor, Maschinenführer, Spediteur, Kaufmann, Fahrer, ...

**Standorte Deutschlandweit:** Burgdorf, Peine, Laußig, Hannover

**Zuständigkeit:** für viele Kekse in Läden wie Lidl, DM, Rossmann, Aldi, ...

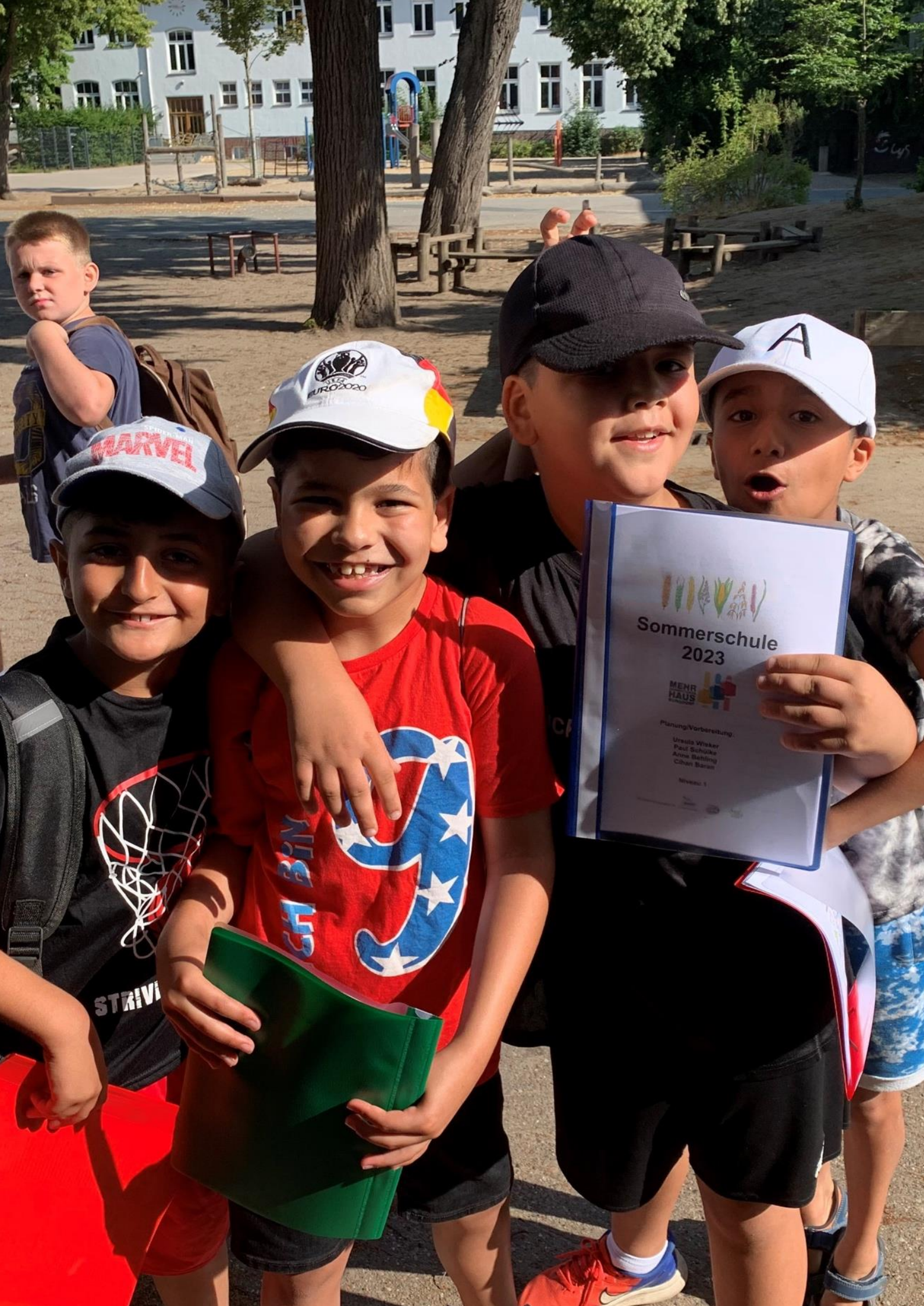












Sommerschule  
2023

MEHR  
HAUS

Planung/Vorbereitung:

Ursula Wiesler  
Paul Schülke  
Anna Böhling  
Civen Baran

Stufe: 1








# Unsere Backzutaten

Sommerschule 2023

**MEHR HAUS**  
BURGOORN

**Arbeitsblatt: Getreidearten**

**Aufgabe 1:**  
Ordne die Getreidearten richtig zu und verbinde.



Roggen

Weizen

Dinkel

Hafer

Gerste

7

Zudem haben wir ein Arbeitsblatt über Süßgräser bearbeitet. Dabei haben wir einen Text gelesen, in dem alle grundlegenden Informationen zu finden waren. Wir haben gelernt, dass Süßgräser für ihre vielfältige Verwendung und wirtschaftliche Bedeutung weltweit bekannt sind. Außerdem werden Süßgräser auch *Poaceae* genannt, sind auf der ganzen Welt verbreitet und werden in großen Mengen angebaut, damit der globale Bedarf an Nahrungsmitteln, Tierfutter, Biomasse sowie Bioenergie gedeckt wird. Wir haben auch noch gelernt, dass die Körner von Süßgräsern sehr nährstoffreich sind und eine entscheidende Rolle bei der Bekämpfung von Mangelernährung spielen. Darüber hinaus werden Süßgräser bei der Produktion von z.B. Brot, Nudeln etc. genutzt und dienen auch als Rohstoffe z.B. für die Papierherstellung.

Mit diesem Arbeitsblatt haben wir gelernt, dass es verschiedene Getreidesorten gibt. Wir haben auch gelernt, dass verschiedene Getreidesorten unterschiedlich aussehen. Wir mussten nachlesen und recherchieren, um zu erfahren, dass z. B. Dinkel im zweiten Bild zu sehen ist, was am Anfang für uns gar nicht eindeutig war. Manche Getreidearten kannten wir aber auch schon vorher.

Sommerschule 2023

**MEHR HAUS**  
BURGOORN

**Arbeitsblatt: Süßgräser**

**Aufgabe 1:**  
Lies den folgenden Text zu Süßgräsern.

Süßgräser sind eine große Familie von Pflanzen, die für ihre vielfältige Verwendung und wirtschaftliche Bedeutung weltweit bekannt sind. Diese Gräser, wissenschaftlich auch als *Poaceae* bezeichnet, umfassen zahlreiche Arten, von denen viele als wichtige Nahrungs- und Futtermittelpflanzen angebaut werden. Hier sind einige grundlegende Informationen über Süßgräser:

**Verbreitung und Anbau:**  
Süßgräser sind auf der ganzen Welt verbreitet und gedeihen in verschiedenen Klimazonen. Viele der bekanntesten Getreidearten, wie Weizen, Reis, Mais, Gerste und Hafer, gehören zur Familie der Süßgräser. Diese Pflanzen werden in großen Mengen angebaut, um den globalen Bedarf an Nahrungsmitteln, Tierfutter, Biomasse und Bioenergie zu decken.

**Nährstoffreiche Körner:**  
Die Körner von Süßgräsern sind reich an Kohlenhydraten, Proteinen, Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen. Sie sind eine wichtige Quelle für Energie und Nährstoffe in der menschlichen Ernährung und spielen eine entscheidende Rolle bei der Bekämpfung von Mangelernährung.

**Verwendungszwecke:**  
Süßgräser werden für eine Vielzahl von Zwecken angebaut, einschließlich der Produktion von Brot, Nudeln, Reis, Getreideflocken, Bier, Ethanol und Tierfutter. Sie dienen auch als Rohstoffe für die Herstellung von Papier, Verpackungen, Bambusprodukten und Baumaterialien.

**Agroökonomie:**  
Der Anbau von Süßgräsern ist ein wichtiger Wirtschaftszweig in vielen Ländern. Er schafft Arbeitsplätze, fördert die ländliche Entwicklung und trägt zur Handelsbilanz bei.

**Ökologische Bedeutung:**  
Süßgräser haben eine große ökologische Bedeutung, da sie Bodenerosion verhindern, die Biodiversität fördern und als Lebensraum für verschiedene Tierarten dienen. Sie spielen auch eine wichtige Rolle im Kohlenstoffkreislauf und tragen zur Reduzierung von Treibhausgasemissionen bei.

11

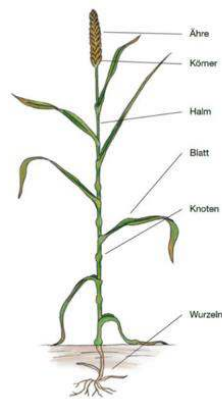


**Aufgabe 1:****Die Ähre des Getreides**

Die bekanntesten Getreide, also Dinkel, Roggen und Weizen, haben Ähren. Diese Ähre ist wie die Blüte einer Blume. In ihr wächst das Korn heran, das später geerntet wird. Aus dem Korn, das in der Ähre wächst, wird später das Mehl gewonnen.

Beim Hafer nennt man den Teil, indem das Korn wächst, Rispe. Der Mais und die Hirse bilden sogenannte Früchte aus, auch wenn sie ein Getreide sind und wir auch dort nur die Körner essen. Bei diesen beiden Getreidesorten nennt man den Teil Kolben.

Und der Hopfen hat eine Dolde. Die Dolde ist die Blüte des Hopfens, die aus den vielen einzelnen Blättern besteht.



Schau dir den Aufbau der Getreidepflanze genau an und lies die Texte zu den einzelnen Bestandteilen der Getreidepflanze.

Wir haben mit dem Blatt „Die Ähre des Getreides“ Neues zum Aufbau der Getreidepflanzen gelernt und wissen jetzt, wie sie von der Wurzel bis zur Ähre aussehen.

Der Kasten oben hat uns verraten, welche Getreidearten die bekanntesten sind, woraus Mehl gemacht wird oder z.B. dass die Maiskörner Bestandteile von einem Maiskolben sind.

Wir haben ein Arbeitsblatt über Eisenzeithäuser gelesen und Vieles darüber gelernt. Außerdem haben wir auch eine Exkursion in Grafhorn gemacht, wo wir noch mehr Informationen über Eisenzeithäuser bekommen haben. Dabei haben wir z.B. ein Eisenzeithaus gesehen, das ein Nachbau eines Hauses aus der Eisenzeit ist. Wir haben auch gelernt, wie die Häuser damals gebaut und welche Materialien dabei verwendet wurden.

Die Arbeitsblätter haben uns also dabei sehr unterstützt, etwas Vorwissen zu den Exkursionen mitzubringen.

**Arbeitsblatt: Eisenzeithaus****Aufgabe 1:**

Lies den folgenden Text zum Eisenzeithaus durch.

Das Eisenzeithaus in Grafhorn ist ein Nachbau eines Hauses aus der Eisenzeit. Die Eisenzeit war vor 2800-2150 Jahren.

Häuser aus der Eisenzeit waren in der Regel aus Holz oder anderen natürlichen Materialien gebaut. Sie waren oft einfach gebaut und hatten ein Dach, das mit Stroh, Schilf oder Rinde bedeckt war. Die Wände bestanden aus geflochtenem Holz oder Lehm, manchmal auch aus Steinen.

Diese Häuser waren normalerweise nicht sehr groß und bestanden aus nur einem oder wenigen Räumen. Es gab oft einen zentralen Feuerplatz für das Kochen und Heizen. Die Inneneinrichtung war einfach und bestand aus Schlafplätzen, Sitzgelegenheiten und Lagerungsbereichen.





## **Gedicht zur Sommerschule 2023:**

*Roggen, Weizen, Dinkel, Gerste und Mais  
Und das Weizen Asiens der Reis.*

*Das Getreide wird gesät  
Und anschließend abgemäht.*

*Bei Raiffeisen wird es gelagert in Silos Ganze Tonnen nicht  
nur Kilos.*

*Durch Mähdrescher und Trecker  
Bekommen wir dann Roggencracker.*

*Gebäcke, Riegel und mehr  
Stellt Parlasca in Burgdorf her.*

*Die Kekse die sie produzieren  
Durften wir dort probieren.*

*Ziemlich viel Gebäck  
Futterten wir dort weg.*

*Wir haben eine Spende bekommen  
Und mit Dank angenommen.*

*Die Fahrrad-Tour  
Meisterten wir mit Bravour.*

*An vielen Feldern mit Vollkorn  
Sind wir vorbei an Wäldern bis nach Grafhorn.*

*Zum Phaeno machten wir einen Ausflug  
Dorthin sind wir gefahren mit dem Zug.*

*Auch im Heide Park  
Verbrachten wir einen tollen Tag.*

**Arbeitsgruppe Seminarraum**

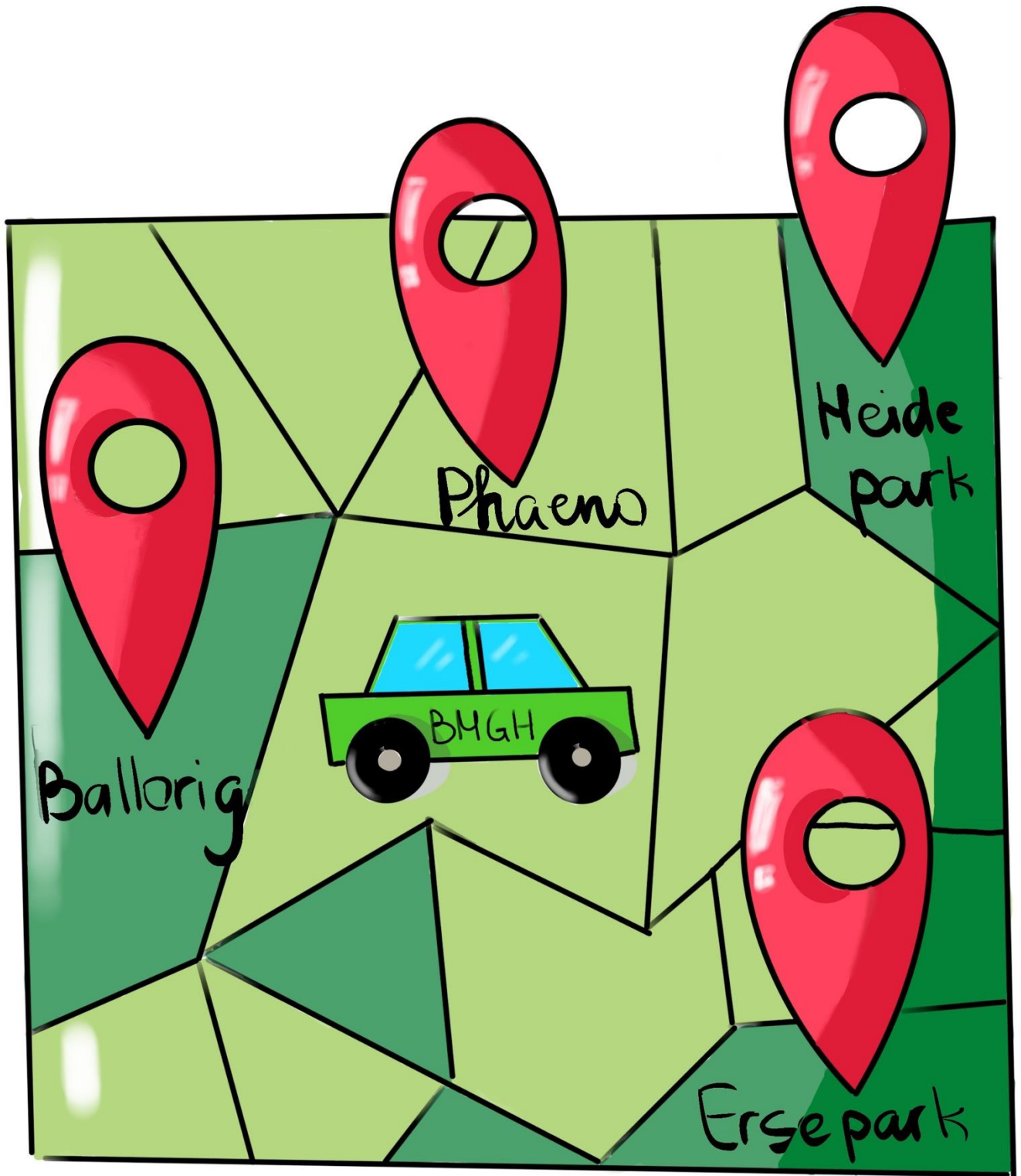


# Wortschatzliste Getreide und Ausflüge

<b>Thema: Getreide</b>	Mahlen	Ernte
Hafer	Landwirtschaft	Bodengesundheit
Gerste	Mähdrescher	Wassermanagement
Roggen	Sämaschinen	Unwetter und Klimawandel
Mais	Traktoren	Pflanzenzüchtung
Reis	Feldarbeit	Genetische Vielfalt
Hirse	Bauernhof	
Dinkel	Landwirte	<b>Thema: Ausflüge</b>
Grieß	Agrarwissenschaft	spannend
Mehl	Bodenbearbeitung	wunderbar
Brot	Pflanzenschutz	schön
Müsli	Düngung	Achterbahn
Ernte	Unkrautbekämpfung	hoher Turm
Acker	Lagerung	Abenteuer
Feld	Verarbeitung	Spaß
Bauernhof	Futtermittelproduktion	Kuchen
Mühle	Biogetreide	Muffins
Pflanzen	Genmanipulation	pinke Armbänder
Wachsen	Pflanzenschutzmittel	tolle Ausflüge
Getreidespeicher	Ertragssteigerung	Rutsche
Säen	Nährstoffe	Bootstour
Ertrag	Gluten	neue Freunde
Landwirtschaft	Kleie	Balken
Getreidefeld	Stärke	coole Geräte
Nudeln	Teigwaren	Mehl
Teig	Tierfutter	sieben
Backen	Bierbrauen	leckere Kekse
Tierfutter	Spirituosenherstellung	steile Treppen
Bauernmarkt	Bioenergie	Keksform
Schrot	Ökologischer Fußabdruck	Mühlenrad
Bäcker	Ernährungssicherheit	Keksteig
Teigwaren	Welthunger	Labor
Futtermittel	Globaler Getreidemarkt	süße Tiere
Cornflakes	Export und Import	wackelig
Vollkorn	Lebensmittelverschwendung	interessant
Lagerung	Nachhaltige Landwirtschaft	zu Fuß
Körner	Agroforstwirtschaft	Pommes
Ähren	Permakultur	Raiffeisen Turm
Stroh	Monokultur	trocknen
Halme		Exkursion
Ackerbau		



# Mittwoch ist Ausflugstag









# Phaeno

Firas, 11 Jahre alt:

Die Phaeno-Fahrt dauerte insgesamt 50 Minuten. Wir haben eine tolle Führung bekommen. Ich fand es gut, denn ich habe viele neue Sachen entdeckt. Ich habe es richtig genossen und habe auch sehr viel gelernt! Ich habe die Glaskugel am meisten gemocht und den Tunnel nicht gemocht, weil mir dadurch schwindelig wurde. Wir sind dann zu Burger King gegangen, es war richtig lecker und das Eis, das uns Kevin ausgegeben hat auch.



## Gespräch mit Sonya aus der Exkursionsgruppe III

**Wo waren wir denn am Ausflugstag?**

Im Phaeno.

**Wie fandest Du den Ausflug und was hat Dir am meisten Spaß gemacht?**

Ich fand den Ausflug cool. Am meisten Spaß hat mir die Gleichgewichtsbrücke gemacht, bei der sich alles drumherum gedreht hat, sodass einem danach schwindelig ist.

**Hat es Dir da Spaß gemacht?**

Ja, es hat mir richtig viel Spaß gemacht.

**Würdest Du es weiterempfehlen?**

Ja, weil man im Phaeno viele Sachen machen kann, weil es spannend war und weil es Spaß gemacht hat.







**Heidepark**



# Bericht

Hallo, ich bin Andi Ramadani. Ich bin 12 Jahre alt und lebe in Burgdorf. Jetzt erzähle ich über den Ausflug. Gestern, am 12.7 um 9:00 Uhr haben wir uns vor dem BMGH getroffen. Meine Gruppe und ich haben uns erstmal versammelt. Wir wollten gerade losfahren, aber dann hat unser Dozent Kevin uns mitgeteilt, dass paar Leute warten müssten. Ich habe dann mich entschieden mit Ardian zu warten, denn der eigentliche Ausflug, der geplant war, war das Phaeno. Doch dann wurde uns mitgeteilt, dass Ardian und ich mit der

anderen Gruppe in den Heidepark gehen. Ardian und ich haben uns sehr gefreut und sind mit dem Dozent Max in den Heidepark gefahren. Als wir angekommen sind, haben wir uns erst versammelt. Dann sind Kamran, Ardian, Paul und ich viele Achterbahnen gefahren. Danach haben wir Pizza gegessen und sind mit Shawn und den anderen noch mehr Achterbahnen gefahren. Die waren echt schnell. Dann sind wir wieder mit Max nach Hause gefahren bzw. zum BMGH. Der ganze Tag hat mir sehr viel Spaß gemacht. (Andi Ramadani)

---

Es hat eine Stunde gedauert, bis wir da waren. Unterwegs haben wir "Wer bin ich?" gespielt. Das hat Spaß gemacht. Als wir angekommen sind, sind wir als erstes in die Peppa Pig Welt gegangen. Es war sehr witzig. Danach sind wir ins Lucky Land gegangen. Da sind wir alle eine Achterbahn gefahren. Wir wollten dann zum Kraken, aber sie war nicht für unser Alter. Das fanden wir blöd, deswegen sind wir zur Schiffschaukel gegangen. Das hat sehr viel Spaß gemacht. Nach der Schiffschaukel wollten wir alle zu Scream, aber dieses Mal sind die Dozenten Luna und Antonia nicht mitgekommen, weil sie Angst hatten, aber ich Gulwin, Maria und Dingna sind gegangen. Als wir dort oben waren, konnten wir den Boden von 11 Metern Höhe sehen, was ich krass fand. Danach war ich nur am Zittern, weil das zu krass war. Wie haben dann erst Mal eine Pause gemacht und Pizza gegessen. Dann sind wir zur Bobbahn gegangen. Die

Schlange war lang, aber es hat Spaß gemacht. Als wir das Karussell gesehen haben, sind wir dahin gerannt und dann sind wir zum Break Dancer gegangen. Genau in dem Moment, wo wir uns reingesetzt haben, hat es angefangen zu regnen und der Mann, der dort arbeitete, hat es erst gestartet, als wir alle nass waren und das fanden wir alle voll blöd. Wir haben uns danach getrocknet. Als es nicht mehr geregnet hat, sind wir zum Wasser Rafting, obwohl es keinen Sinn ergeben hat, weil wir uns ungefähr für fünf Minuten getrocknet haben. Es hat aber Spaß gemacht und sind wir wieder nass geworden. Dann wollten wir wieder zur Bobbahn gegangen und die anderen zu Toxic Garden gegangen. Als wir fast dran waren, hat es angefangen zu gewittern, deswegen sind wir schnell zum Auto und alle sind wieder zum BMGH zurückgefahren. (Jauaher Shahab Ahmad)











# Ersepark

## Die Affenbande mit der Sommerschule im Ersepark – Kira

Am Morgen haben wir uns in der Schule getroffen und sind mit den Autos zum Ersepark gefahren. Als Erstes sind wir eine Bahn gefahren, mit der man erstmal alles anschaut. Am besten hat mir die Wasserrutsche gefallen, mit der man langsam nach oben gefahren ist und dann richtig schnell herunter und ins Wasser geflogen ist. Am Mittag gab es Pommes und Sprite für mich. Um 15:30 sind wir dann wieder zurück mit Charlotte gefahren. Ich habe mit Sascha und Dascha, Lera und Charlotte am meisten unternommen. Mit hat der Ersepark richtig gefallen.



## Wie fandest Du den Ausflug und was hat Dir am meisten Spaß gemacht?

„Mir hat es da sehr gefallen. Ich bin alles gefahren, aber am besten haben mir schnelle Autos und die Wasserrutsche gefallen.“ – Dascha

„Mir hat es gut gefallen. Am besten hat mir die Bobbahn gefallen.“ – Elias

„Ich war mit Kira, Sascha, Dascha auf dem Boot. Das war das Beste, was ich erlebt habe.“ – Lera

„Mir hat es sehr viel Spaß gemacht. Am besten hat mir die Wasserrutsche gefallen.“ – Shirin









YUKON BAY

ERLEBNIS-ZOO HANNOVER







“HEUTE FEIERN  
WIR  
BURRODORF



PARTY!”

BALORIG

Kinderspielparadies



# Ballorig

Samira und Marie aus der Exkursionsgruppe I berichten am 13.07.2023 in einem kurzen Interview vom Ballorig-Ausflug vom 12.07.2023.

## Wo waren wir denn gestern, an unserem Ausflugstag?

Im Ballorig. Das ist ein Indoor-Spielplatz.

## Wie hat es Euch denn gefallen?

Gut. Also, manche Sachen waren eher etwas für kleinere Kinder und nicht für ältere Grundschulkinder. Es gab auch nichts zu tun für die Lehrer. Uns hat es aber Spaß gemacht.

## Was hat Euch denn am meisten gefallen?

Am meisten hat uns das Trampolin gefallen. Es hat richtig Spaß gemacht.

## Würdet Ihr Ballorig für andere Kinder in Eurem Alter empfehlen?

Ja, würden wir. Der Ausflug war gar nicht Mal so schlecht, es hat Spaß gemacht.





# **Eisenzeit- haus Grafhorn**

**Reise mit uns weit  
zurück in die  
Vergangenheit**





# Bericht

Wir sind mit dem Fahrrad nach Grafhorn gefahren, doch wir wurden in Gruppen aufgeteilt, damit wir den Verkehr nicht stören. Auf der Fahrt haben wir ein kleines Quiz gemacht und uns die Felder angeguckt. Wir mussten eine Pause machen, da Kevins Kette rausgesprungen ist und wir uns einmal verfahren haben. Nach ungefähr 30 Minuten sind wir in Grafhorn angekommen.

Als wir angekommen sind, hatten wir eine 30 Minuten Pause, denn wir mussten noch auf andere warten. Dann fing die Führung an und wir sind einen Zeitstrahl zu Fuß abgegangen. Wir haben zeitlich bei „Vor ungefähr 2,5 Millionen Jahren“ angefangen, als die ersten Menschen gelebt haben und bei der Eisenzeit, die vor ungefähr 2800 bis 2150 Jahren war, aufgehört. Bei der Eisenzeit angekommen, wurde uns von dem Typen der Schädel von einer Sebelzahnkatze und ein Werkzeug mit dem sie in der Eisenzeit Häuser bauten gezeigt.

Die Häuser bauten sie aus Holz oder anderen natürlichen Materialien. Das Dach war meistens aus Stroh, Schilf oder Rinde, die Wände aus geflochtenem Holz oder Lehm und selten auch aus Steinen.

Menschen zu dieser Zeit mussten hart für ihr Essen arbeiten. Es war normal bis zu 16 Stunden für sein Essen zu investieren. Oft lebten mit im Haus auch Tiere, was dazu führte, dass Menschen zum ersten Mal Krankheiten von Tieren bekamen. Mumps, Masern und Röteln sind Krankheiten, gegen die wir mittlerweile geschützt sind. Jäger und Sammler hatten es besser, sie mussten nur ca. 4 Stunden am Tag für ihr Essen arbeiten. Fiel die Ernte aus, verhungerten die Bauern. Gegessen wurde meistens Getreidebrei, was dazu führte, dass die Menschen zum ersten Mal Löcher in

den Zähnen hatten, weil die Stärke in Getreide vermischt mit dem Speichel aus dem Mund zu Zucker wird.

Feuer machen war auch nicht einfach, erst benutzte man Katzensgold, welches nur wenig Funken schlug, danach ein Schlageisen, mit dem es besser ging, aber immer noch schwer war. Man versuchte mit den Funken Birkenrinde oder Zunderschwämme zu entzünden. Finn und Kevin haben es 30 Minuten versucht, aber es nicht geschafft.

Danach zeigte uns der nette Mann, wie man früher Eisen aus Eisenerz gewonnen hat. Man nahm einen Ofen aus Ton und brachte diesen mit einem Luftgebläse auf sehr hohe Temperaturen, sodass das Eisen aus dem Erz schmolz. Danach konnte man es zum Beispiel für Waffen oder Werkzeuge benutzen.

Nach der Führung konnte man es sich nochmal alles angucken und es gab Getränke.

Nachdem wir alles gesehen haben, machten wir uns auf den Rückweg und sahen einen Bauern bei der Roggenernte mit einem Mähdrescher. Wir hatten alle viel Spaß. (Gruppe von Kevin Eisenblätter)















# **Getreide in der Welt**



# Die Rolle der Ukraine beim weltweiten Weizenexport

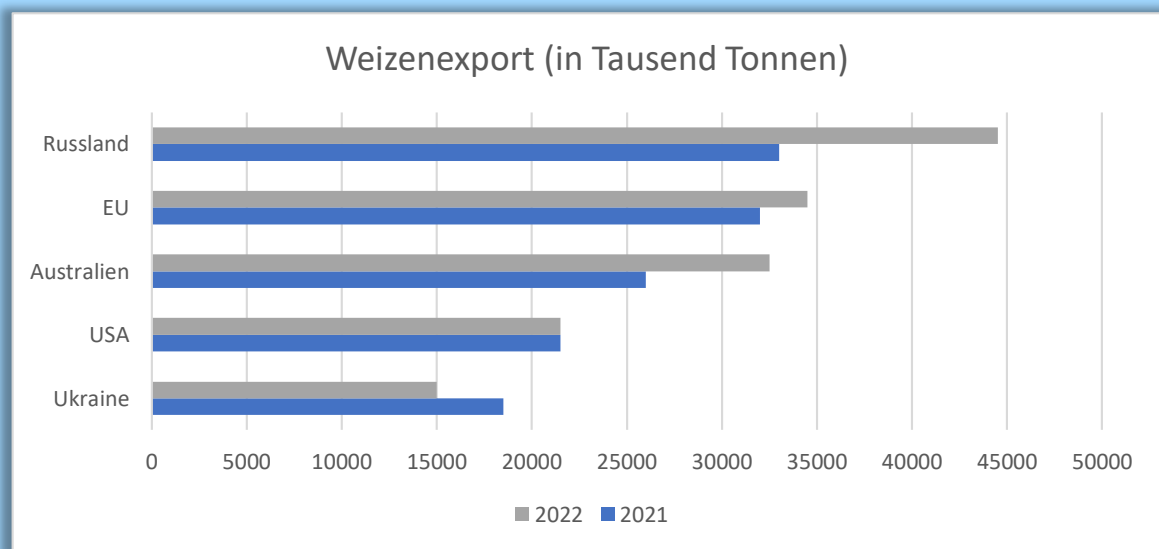
Unser Weizen wird von den vielen Landwirten und Landwirtinnen auf fruchtbarem Boden angebaut, denn bekannter Weise wächst auf Stein oder Sand kaum eine richtige Pflanze. Doch woher bekommen eigentlich Länder ihr Weizen, die einen ungeeigneten Boden, zu wenig Wasser oder sehr viele Bewohner haben?

Das Geheimnis befindet sich hinter einem Wort: Import. Import bedeutet, dass ein Land von einem anderen Land etwas kauft. Das kann zum Beispiel Weizen sein, aber auch Energie, Autos oder andere Sachen. Das Land, das diese Dinge verkauft, ist in diesem Fall der Exporteur.

Schaut man sich die Weizenexporteure der letzten Jahre an, also die Länder, die am meisten Weizen an andere Länder verkauft haben, zeichnet sich ein Muster ab. Angeführt wird die Liste häufig von Russland,

der EU, den USA, Australien und der Ukraine. Die Länder, die 2020 am meisten Weizen importiert, also gekauft haben, sind Ägypten, Indonesien, Algerien, Marokko und Saudi-Arabien.

Problematisch ist hierbei, dass sich zwei der größten Weizenexporteure, Russland und die Ukraine, derzeit im Krieg befinden. Das hat zu Auswirkungen auf die Weizenproduktion beider Länder und zum anderen auch einen Einfluss auf den Export. Denn der Export während des Krieges wird durch einen Vertrag zwischen der Ukraine und Russland geregelt. Dieser Vertrag wird derzeit nicht von Russland verlängert und läuft deshalb ab (Stand 23. Juli 2023).





Wenn die Ukraine jetzt weniger Weizen verkaufen kann, beeinflusst das aber vor allem andere Länder, denn gibt es weniger Weizen, so haben einige Länder nicht genug Weizen oder nur sehr teuren Weizen, den sich viele Menschen nicht leisten können. Diese Länder befinden sich in diesem Fall auf dem afrikanischen Kontinent, denn der größte Teil des ukrainischen Weizens wird an Ägypten verkauft. Von dort aus wird er aber nicht nur von der eigenen Bevölkerung benutzt, sondern wird auch zu Mehl verarbeitet und an andere Länder geliefert.

Es sind vor allem die nordafrikanischen Länder, die aufgrund des Wetters und dem überwiegend sandigen Boden sich kaum selbstversorgen können, aber auch andere afrikanische Länder wie Äthiopien, die sich

2020 noch zu 80 Prozent mit eigenem Weizen versorgen konnten, haben immer wieder eintretende Dürren, also Phasen, in denen es sehr trocken ist und die durch den Klimawandel weiter verstärkt werden.

Die Ukraine hat hingegen sehr viel Schwarzerde, die besonders gut geeignet ist, um Pflanzen anzubauen und genügend Wasser. Die Landwirtschaft spielt aber auch deshalb für viele Ukrainer und Ukrainerinnen eine große Rolle, weil sie viele Arbeitsplätze im Land schafft. Im Jahr 2020 waren rund 4,6 Millionen Menschen im Bereich der Landwirtschaft angestellt, was über 10 Prozent der Gesamtbevölkerung waren.

Der Weizenanbau in der Ukraine spielt also für die Menschen in und außerhalb der Ukraine eine große Rolle.









**Alle guten  
Dinge haben  
ein Ende**

**Abschluss-  
fest**





# Bericht

Zwei Wochen Sommerschule werden am letzten Freitag gefeiert. Was hast du erlebt? Wen hast du kennengelernt?

Jedes Kind hat seine Eltern, Geschwister und Freunde eingeladen und viele Vorbereitungen wurden getroffen. Ab 14 Uhr strömen die Gäste auf den Schulhof der Grundschule I. Die Eltern bringen Beiträge für das Buffet in die Küche, wo sie bereits von einer Kindergruppe erwartet werden, die das Buffet betreut. Die Kinder stellen den Eltern ihre Dozenten und ihre neu gewonnenen Freunde vor.

Das erste Highlight ist die Fotostrecke von der Sommerschule, die das Redaktionsteam vorbereitet hat. Erlebnisse werden hier gezeigt, geteilt und können als Erinnerung mitgenommen werden. Während alle Gäste in die Sporthalle gehen und den Beiträgen der Kinder lauschen, heizen die Mitarbeiter des BMGHs bereits den Grill an.

Aufmerksam lauscht das Publikum den Darbietungen:

Die Jüngsten haben eine große Mühle aus Pappe gebastelt, die Grundschul Kinder tragen verschiedene Lieder und Gedichte zum Thema Getreide vor. Zu den bunt gestalteten Plakaten geben die Kinder Erläuterungen. Verschiedene Tanzeinlagen werden vom Publikum gefeiert. Die Älteren tragen ihre selbst verfassten Berichte über Getreide oder die Exkursionen vor.

Jedes Kind hat seinen Applaus auf der Bühne bekommen und am Ende wurde für das BMGH mit allen Mitarbeitern und Dozenten geklatscht. Dann wurde das Buffet eröffnet. Essen und Trinken für alle, gute Laune und viele Gespräche mit alten und neuen Bekannten gefeiert.

Viele verabschiedeten sich mit dem Satz: „Danke, und wann ist die nächste Sommerschule?“

„In den ersten beiden Wochen der Sommerferien.“ (Ursula Wieker)













# Marktspiegel

## Burgdorfer & Uetzer Nachrichten

Marktstraße 16, 31303 Burgdorf  
Tel. (0 51 36) 8 99 40

Nr. 29, 48. Jahrgang  
Sonabend, den 22. Juli 2023

# Vom Kornfeld bis zum fertigen Keks

In der Sommerschule des Mehrgenerationenhauses lernen 180 Kinder alles rund ums Getreide

**Burgdorf (ks).** Als die Flügel der Sorgenser Bockwindmühle sich plötzlich in Bewegung setzen, ist das Staunen groß bei den Kindern und Jugendlichen der diesjährigen Sommerschule des Burgdorfer Mehrgenerationenhauses (BMGH). Sofort rutschen sie von den Mühlsteinen und laufen dorthin, wo die hölzernen Flügel Fahrt aufnehmen. Nur gut, dass Reiner Lukas und Günter Dehde vom Arbeitskreis Sorgenser Bockwindmühle des Burgdorfer Verkehrs- und Verschönerungsvereins (VVV) deren Lauffläche abgesperrt haben.

„Was denkt ihr, wofür braucht man eine solche Mühle?“ Die Reaktion auf Lukas' Frage kommt schnell und kreativ: „Für Popcorn?“ Nicht ganz – aber so weit weg vom diesjährigen Thema der Sommerschule ist es nicht, was ein Mädchen da spontan sagt. Denn Popcorn besteht aus Mais. Und Mais ist auch Getreide – und lässt sich zu Mehl vermahlen.

Diesmal beschäftigt sich die Sommerschule mit dem Thema Getreide und verfolgt den Produktionsablauf vom Acker über das gemahlene Mehl bis hin zum fertig gebackenen Keks. So besuchen die 180 Sommerschüler im Alter von sechs bis 13 Jahren zusätzlich zur Sorgenser Bockwindmühle auch den Bauernhof Schmitz in Hänigsen, die Raiffeisengenossenschaft, und die Keksfabrik Parlasca. „An allen vier Exkursionszielen gibt es Dinge zu lernen und zu erleben“, sagt Uschi Wiekler, Koordinatorin des Burgdorfer Mehrgenerationenhauses. Ein absoluter Höhepunkt für die Kinder und Jugendlichen sei die Besteigung der großen Getreidesilos von Raiffeisen.

Auch Ausflüge, die nicht zu dem Thema zählen, gehören zur Sommerschule. Das inklusive und für die Teilnehmenden kostenfreie Angebot wird in Kooperation mit dem Nabu Burgdorf-Lehrte-Uetze, der Ju-



Vom Raiffeisen-Turm aus haben die Sommerschüler einen tollen Ausblick auf Burgdorf. FOTO: PRIVAT

gendpflege Burgdorf und der Grundschule Burgdorf durchgeführt. Und natürlich mit den Mühlenexperten vom VVV-Arbeitskreis. Dehde hat sich inzwischen in bauerliche Tracht geworfen und karrt einen großen Sack an die Mühle. „Ich bringe feinen Weizen. Den könnt ihr zu Getreide mahlen“, wendet er sich an Lukas und Wünnecke.

Und wie funktioniert das? Dafür dürfen die Sommerschulkinder einmal die Treppe hoch-



Reiner Lukas zeigt, wie das Korn in den Kasten geschüttet wird. FOTO: SANDRA KÖHLER



Die Kinder der Sommerschule des Burgdorfer Mehrgenerationenhauses freuen sich, als sich die Flügel der Bockwindmühle plötzlich drehen. FOTO: SANDRA KÖHLER

steigen und ins Innere der Mühle schauen. In kleinen Gruppen und nacheinander – sonst wird es zu voll auf den zwei Etagen der denkmalgeschützten Mühle von 1686. Bis 1960 wurde dort noch Korn gemahlen – allerdings die meiste Zeit mit purer Windkraft und nicht mit dem Elektromotor, der dafür gesorgt hat, dass die Flügel so plötzlich losdrehen. „Die Mühle steht auf diesem Bock, damit man sie immer in

den vollen Wind drehen kann“, erläutert Lukas.

Kaum ist der Sack an Seil und Haken von außen hochgezogen, geht es ganz oben in der Mühle weiter. Über eine Welle und eine Art riesiges Zahnrad wird die Windenergie nutzbar gemacht. Sie sorgt dafür, dass der Mühlstein das aus dem Sack in einen Kasten geschüttete Korn mahlt. Eine Etage tiefer kommt dann das Mehl an. Doch je nach

Positionierung des Mühlsteines kann es vorkommen, dass nicht alles Korn auf Anhieb fein genug gemahlen ist. „Dann muss man es ein zweites oder sogar drittes Mal mahlen“, sagt Dehde. Die Kinder staunen. Ganz schön viel Aufwand.

Für Reiner Lukas, Günter Dehde und Rita Wünnecke ist die quirlige und wissbegierige Schar der Sommerschule des Burgdorfer Mehrgenerationenhauses nicht die erste Begegnung mit Kindern an diesem Tag. „Am Morgen war schon eine Kindergartengruppe da“, sagt Wünnecke. Zusätzlich zu dem Erlebnis, einmal in einer echten Mühle zu sein und die Technik von Nahem bestaunen zu können, gab es ein Kornquiz. Bei diesem mussten den gedroschenen Körnern zugeordnet werden.

„Ich finde das ja auch nicht ganz so leicht“, gesteht Dehde. Nur gut, dass auf der Rückseite der Röhre die Auflöfung notiert war. Zudem durften die Kinder auf einem Stein Körner mahlen, wie man das früher gemacht hat. Gemischt mit bereits gemahlenem Mehl wurde daraus Stockbrotteig.

Seit 2021 existiert der VVV-Arbeitskreis Sorgenser Bockwindmühle. Seitdem richtet er nicht nur den Mühlentag aus, sondern bietet auch spezielle Führungen für Familien und Kinder an. Das wollen die Ehrenamtlichen nun noch ausbauen und die Zusammenarbeit mit Kindertagesstätten und Schulen aus dem Umkreis intensivieren. „Zu einigen Kitas haben wir bereits Kontakt aufgenommen“, sagt Wünnecke.

Interessierte Einrichtungen können sich unter der Telefonnummer (05136) 1862 in der VVV-Geschäftsstelle melden. Vom 3. September bis zum 31. Oktober gibt es bei einer Ausstellung im Stadtmuseum auch etwas über die Mühle zu erfahren, immer sonntags von 14 bis 17 Uhr.



# BURGDORF

## Kinder lernen Bockwindmühle kennen

180 Schülerinnen und Schüler aus Burgdorf haben zwei Wochen lang ganz besonderen Unterricht

Von Sandra Köhler

**Burgdorf.** Als die Flügel der Sorgenser Bockwindmühle sich plötzlich in Bewegung setzen, ist das Staunen groß bei den Kindern und Jugendlichen der diesjährigen Sommerschule des Burgdorfer Mehrgenerationenhauses (BMGH). Sofort rutschen sie von den Mühlensteinen und laufen dorthin, wo die hölzernen Flügel Fahrt aufnehmen. Nur gut, dass Reiner Lukas und Günter Dehde vom Arbeitskreis Sorgenser Bockwindmühle des Burgdorfer Verkehrs- und Verschönerungsvereins (VVV) deren Lauffläche abgesperrt haben.

„Was denkt ihr, wofür braucht man eine solche Mühle?“ Die Reaktion auf Lukas' Frage kommt schnell und kreativ: „Für Popcorn?“ Nicht ganz – aber so weit weg vom diesjährigen Thema der Sommerschule ist es nicht, was ein Mädchen da spontan sagt. Denn Popcorn besteht aus Mais. Und Mais ist auch Getreide – und lässt sich zu Mehl vermahlen.

„Im vergangenen Jahr haben wir uns in der Sommerschule mit Wasser beschäftigt. Überlegt, was Verschwendung und was sinnvoll ist“, sagt Uschi Wieker, Koordinatorin des Burgdorfer Mehrgenerationenhauses. „Diesmal ist das Thema Getreide. Und da ist der Einsatz von Wasser keine Verschwendung. Es geht schließlich um unser tägliches Brot.“

### Mehrere Exkursionen

Wie der Weg sich gestaltet vom auf dem Acker wachsenden Getreide über das Mahlen in der Mühle bis hin zum Backen von Brot und Keksen: Das erfahren bei der Sommerschule 180 Kinder und Jugendliche aus Burgdorf im Alter von sechs bis 13 Jahren. Höhepunkte der thematischen Arbeit sind die Exkursionen zum Bauernhof Schmitz nach Hänigsen, zur Raifeisengenossenschaft, zur Parlasca-Keksfabrik und zur Sorgenser Mühle, die alle Gruppen gleichermaßen absolvieren.

Auch Ausflüge, die nicht zu dem Thema zählen, gehören zur Sommerschule. Das inklusive und für die Teilnehmenden kostenfreie Angebot wird in Kooperation mit dem Nabu Burgdorf-Lehrte-Uetze, der Jugendpflege Burgdorf und der Grundschule Burgdorf durchgeführt. Und natürlich mit den Mühlenexperten vom VVV-Arbeitskreis. Dehde hat sich inzwischen in bäuerische Tracht geworfen und kartt einen großen Sack an die Mühle. „Ich bringe feinen Weizen. Den könnt ihr zu Getreide mahlen“, wendet er sich an Lukas und Wünnecke.

Und wie funktioniert das? Dafür dürfen die Sommerschulkinder einmal die Treppe hochsteigen und ins Innere der Mühle schauen. In kleinen Gruppen und nacheinander – sonst wird es zu voll auf den zwei Etagen der denkmalgeschützten Mühle von 1886. Bis 1960 wurde dort noch Korn gemahlen – allerdings die meiste Zeit mit purer Windkraft und nicht mit



Der richtige Dreh: Die Kinder der Sommerschule des Burgdorfer Mehrgenerationenhauses sind total begeistert von den sich drehenden Flügeln der Bockwindmühle. FOTOS: SANDRA KÖHLER



Wozu braucht man eine Mühle? Reiner Lukas erklärt das den Kindern der BMGH-Sommerschule ...



... und zeigt außerdem, wie das Korn in den Kasten geschüttet wird.

dem Elektromotor, der dafür gesorgt hat, dass die Flügel so plötzlich losdrehen. „Die Mühle steht auf diesem Bock, damit man sie immer in den vollen Wind drehen kann“, erläutert Lukas.

Kaum ist der Sack an Seil und Haken von außen hochgezogen, geht es ganz oben in der Mühle weiter. Über eine Welle und eine Art riesiges Zahnrad wird die Windenergie nutzbar gemacht. Sie sorgt dafür, dass der

Mühlstein das aus dem Sack in einen Kasten geschüttete Korn mahlt. Eine Etage tiefer kommt dann das Mehl an. Doch je nach Positionierung des Mühlsteines kann es vorkommen, dass nicht alles Korn auf Anhieb fein genug gemahlen ist. „Dann muss man es ein zweites oder sogar drittes Mal mahlen“, sagt Dehde. Die Kinder staunen. Ganz schön viel Aufwand.

Für Reiner Lukas, Günter Dehde und Rita Wünnecke ist die quirlige

und wissbegierige Schar der Sommerschule des Burgdorfer Mehrgenerationenhauses nicht die erste Begegnung mit Kindern an diesem Tag. „Am Morgen war schon eine Kindergarten-Gruppe da“, sagt Wünnecke. Zusätzlich zu dem Erlebnis, einmal in einer echten Mühle zu sein und die Technik von Nahem bestaunen zu können, gab es ein Kornquiz. Bei diesem mussten Ähren den gedroschenen Körnern zugeordnet werden.

„Ich finde das ja auch nicht ganz so leicht“, gesteht Dehde. Nur gut, dass auf der Rückseite der Röhren die Auflösung notiert war. Zudem durften die Kinder auf einem Stein Körner mahlen, wie man das früher gemacht hat. Gemischt mit bereits gemahlenem Mehl wurde daraus Stockbrotteig.

Seit 2021 existiert der VVV-Arbeitskreis Sorgenser Bockwindmühle. Seitdem richtet er nicht nur den Mühltag aus, sondern bietet auch spezielle Führungen für Familien und Kinder an. Das wollen die Ehrenamtlichen nun noch ausbauen und die Zusammenarbeit mit Kindertagesstätten und Schulen aus dem Umkreis intensivieren. „Zu einigen Kitas haben wir bereits Kontakt aufgenommen“, sagt Wünnecke.

**Info** Interessierte Einrichtungen können sich unter der Telefonnummer (05136) 1862 in der VVV-Geschäftsstelle melden. Vom 3. September bis 31. Oktober gibt es bei einer Ausstellung im Stadtmuseum auch etwas über die Mühle zu erfahren, immer sonntags von 14 bis 17 Uhr.



Veröffentlicht auf [www.altkreisblitz.de](http://www.altkreisblitz.de) am Montag, 24.07.23 um 18:43 Uhr.

## **Burgdorf: 180 Burgdorfer Kinder nehmen an Sommerschule des Mehrgenerationenhauses teil**

**Bei einer Exkursion ging es auf Tuchfühlung mit dem Mähdrescher auf Hof Schmidt in Hänigsen.**

**BURGDORF**Bei der diesjährigen Sommerschule des Burgdorfer Mehrgenerationenhauses (BMGH) drehte sich für die 180 Kinder und 54 Dozenten alles um das Thema Getreide. Erste Grundlage in den zwei Wochen ist das selbst erarbeitete Skript für die Kinder, in dem differenziert nach Alter und Sprachstand das Thema Getreide aufgearbeitet ist. Zudem werden die Exkursionsziele vorgestellt.

Eindrucksvoll präsentiert sich die Sorgenser Mühle den Kindern mit drehenden Flügeln. Zu den vier geplanten Terminen wurde die Mühle aus ihrem Domröschenschlaf geweckt und veranschaulichte die schwere Arbeit und den Aufwand, der früher benötigt wurde, um Mehl herzustellen. Die Mitglieder des Arbeitskreises Mühle vom VVW Burgdorf standen den Kindern für Fragen, Fakten und Anekdoten zur Verfügung.



Ebenso wie die Ansprechpartner der weiteren Exkursionsziele: Anhand der Stationen bei der Raiffeisen Warengenossenschaft Osthannover eG, der Keksfabrik Parlasca, dem landwirtschaftlichen Hof Schmidt in Hänigsen und dem Eisenzeithaus der Naturfreunde Grafhorn konnten die Kinder sehen, schmecken, fühlen was zuvor im Unterricht erarbeitet wurde. *Wie wurde Getreide kultiviert? Welche Sorten gibt es, wie sehen sie aus und welche wachsen bei uns rund um Burgdorf? Wie wird Getreide angebaut und geerntet? Wie wird aus den Körnern Mehl und was kann man mit dem Mehl dann anfangen? Wie wird das Getreide gelagert, das nicht sofort verbraucht wird?*

Zu den Highlights der Exkursionen gehörten das Erklimmen der Raiffeisen Silos, die Keksverkostung bei Parlasca, die Tuchfühlung mit dem Mähdrescher auf Hof Schmidt und der Versuch am Grafhorn mit Feuerstein und Zunder selbst Feuer zu machen. Die geplante Literaturstunde in der Bücherei wurde von den Mitarbeitern spontan um eine Müsliherstellung erweitert. In den Räumlichkeiten der Grundschule 1 sowie des BMGH wurde Mehl gemahlen sowie fleißig gebacken. Mit Unterstützung einiger Mütter der Teilnehmer entstanden sogar internationale Köstlichkeiten.

Jeweils am Mittwoch gab es für die Schüler und ihre Dozenten ein weiteres Bonbon: Die Vor- und Grundschulkinder steuerten den Ersepark, Zoo-Hannover und das Ballorig an, die älteren Schüler besuchten das Phaeno und den Heidepark.

Den fulminanten Ausklang der Sommerschule bildet stets die Abschlussfeier am zweiten Freitag. Hier kommen alle Kinder, Eltern, Dozenten, Mitarbeitende und Exkursionspartner zu einem Grillfest zusammen. Die Kinder präsentieren ihren Eltern, was sie gelernt haben, es gibt Spiele, Musik und Essen.

Finanziert wird die Sommerschule aus Spenden, unter anderem von der Rudeolf-Bembenneck-Gesamtschule, dem Lions-Club und dem sowie Mitteln des Vereins. Dank gilt auch der Stadt Burgdorf und Grundschule 1, die Räumlichkeiten in der Hannoverschen Neustadt zur Verfügung stellten. Außerdem bedankt sich das BMGH bei Parlasca für eine sehr großzügige Keksspende und natürlich bei allen Kooperationspartnern für die Zeit, den Input und das Eis für die Kinder.





## ***Impressum***

*Arbeitsgruppe Broschüre Sommerschule 2023*

Redaktion:

*Ursula Wieker, Paul Schülke*

Fachliche Beratung:

*Martin Lauber*

Cover:

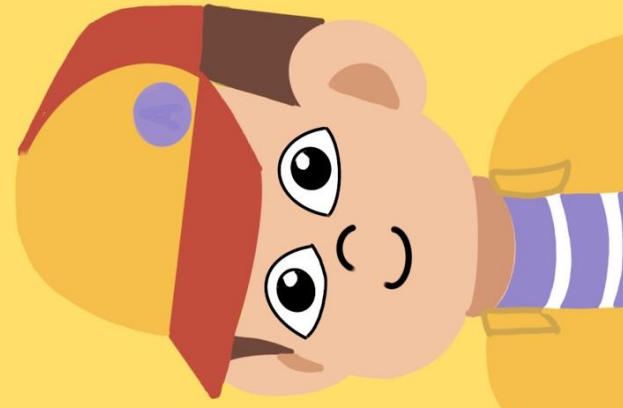
*Anastasiia Nevyenna*

Print:

*Druckerei Block e.K.*

© [www.bmgh.de](http://www.bmgh.de)





bis zum  
nächsten  
Mal

