

Hameln

09.06. bis 14.06.2024

TEILNEHMERINNEN

Dir.ⁱⁿ DI **Monika Ehrenpaar** *Fachschule St. Martin*

Dir.ⁱⁿ DI **Martina Teller-Pichler** *Berufsschule für Gartenbau*

Dipl. Päd. Ing.ⁱⁿ **Claudia Drexler** *Bildungshaus St. Martin*

Ing.ⁱⁿ **Nina Knely** *Bildungshaus St. Martin*

Dipl. Päd. **Susanne Niederberger** *Agrarbildungszentrum Hafendorf*

Dipl. Päd. Ing.ⁱⁿ **Gudrun Zernig** *Fachschule St. Martin*



Gartenanlage in Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau



**Co-funded by
the European Union**

Das Europa Austria Mobilitätsprojekt ermöglichte uns Bildungseinrichtungen, einen landwirtschaftlichen Betrieb, die Kultur und die Kulinarik von Niedersachsen kennenzulernen.

Ansprechperson war Ideker Bettina, sie ist Studiendirektorin an der Elisabeth-Selbert-Schule in Hameln.

Die Elisabeth-Selbert-Schule (ESS) in Hameln ist eine berufsbildende Schule, die ein breites Spektrum an Bildungs- und Ausbildungsmöglichkeiten anbietet.

Elisabeth-Selbert-Schule



Bildungsangebote

Die ESS bietet vielfältige Bildungsgänge in verschiedenen Fachbereichen an, darunter:

Gastronomie und Hauswirtschaft: Ausbildung in den Bereichen Koch, Bäcker, Konditor sowie Hauswirtschaft.

Sozialpädagogik: Ausbildung zur Erzieherin oder zum Erzieher, sozialpädagogische Assistenz.

Pflege: Ausbildung in der Altenpflege, Gesundheits- und Krankenpflege.

Agrarwirtschaft: Ausbildung in landwirtschaftlichen Berufen.

Berufliches Gymnasium: Allgemeine Hochschulreife mit Schwerpunkt in verschiedenen Fachrichtungen.

Fachoberschule: Fachgebundene Hochschulreife in verschiedenen Fachbereichen.

Berufs-Einstiegsschule: Vorbereitung auf verschiedene Ausbildungsberufe.

Bamberg

Nach der Ankunft startete die Gruppe ihren Rundgang durch die Altstadt von Bamberg. Die Altstadt, die zum UNESCO-Weltkulturerbe gehört, beeindruckte uns mit ihren gut erhaltenen mittelalterlichen Bauwerken, engen Gassen und historischen Sehenswürdigkeiten wie dem Bamberger Dom und das Alten Rathaus. Der Spaziergang führte uns auch durch den Hainpark, einem großen Landschaftspark.

Elisabeth-Selbert-Schule

Am Montag stand die Vernetzung mit der Abteilungsvorständin und Pädagoginnen der Elisabeth-Selbert-Schule, insbesondere des Fachbereichs Gastronomie und Hauswirtschaft, im Mittelpunkt. Der Tag begann mit einer Begrüßung durch das Team, gefolgt von einer informativen Sitzung über die verschiedenen Ausbildungsformen und einer Besichtigung der Unterrichts- und Praxisräume. Wir erhielten Einblicke in die praxisnahe Ausbildung und konnten die Einrichtungen der Schule kennenlernen.

Europassverleihung

Anschließend nahmen wir an der Europassverleihung teil. In dieser Veranstaltung wurden die einzelnen Praktika der Schüler in verschiedenen europäischen Ländern wie Norwegen, Dänemark, Österreich, Spanien, Polen, Finnland und Portugal vorgestellt. Die Präsentationen zeigten die vielfältigen Ausbildungssparten, in denen die Praktika absolviert wurden, darunter Landwirtschaft, Gastronomie, Hauswirtschaft, Kinderbetreuung und Heilpädagogik sowie Körperpflege und Frisör.

Die Europassverleihung ist eine gute Gelegenheit, die Erfahrungen der Schüler zu würdigen und die Bedeutung der internationalen Mobilität in der beruflichen Ausbildung hervorzuheben.



Die Betriebsbesichtigung bot wertvolle Einblicke in die ökologischen Landwirtschaftspraktiken und die Betriebsführung dieses Familienbetriebs.

Betriebsbesichtigung des Bio-Gemüsehofs

Der Bio-Gemüsehof, ein geteilter Biobetrieb mit 260 ha Fläche, arbeitet nach den Richtlinien von Naturland und Ökolandbau AB Cert. Der Hof produziert eine Vielzahl von Produkten, darunter:

- Kartoffeln
- Rote Rüben
- Pastinak
- Getreide
- Wurzelgemüse
- Petersilienwurzel
- Streuobst
- Eier

Die Besichtigung umfasste verschiedene Bereiche des Betriebs:



- **Maschinen- und Lagerhallen:** Bei der Führung durch die Hallen und bekamen wir einen Überblick über die Maschinen, die auf dem Hof eingesetzt werden.
- **Legehennenstall und Streuobstwiese:** Die Gruppe besichtigte den Legehennenstall und die Streuobstwiese.
- **Biogasanlage:** Ein weiterer Schwerpunkt der Führung war die Biogasanlage, die zur nachhaltigen Energiegewinnung genutzt wird.
- **Vertrieb und Vermarktung:** Der Hof vertreibt seine Produkte über eine Genossenschaft und liefert Gemüse an Babykosthersteller.
- **Familienbetrieb und Rollenverteilung:** Informationen zur Gründung und Geschichte des Hofes sowie zur Rollenverteilung innerhalb des Familienbetriebs gaben Einblicke in die Organisation und die familiäre Zusammenarbeit.
- **Anbau, Pflege und Ernte:** Es wurden die Anbauverfahren, insbesondere die Dammkultur für Wurzelgemüse, sowie die Pflege- und Erntetechniken erläutert.
- **Demonstrationsbetrieb:** Der Hof fungiert auch als Demonstrationsbetrieb für ökologischen Landbau und bietet Praktikumsplätze für angehende Landwirte und Interessierte.

Besprechung mit der Abteilungsvorständin für Elementarpädagogik und Freisprechung

Nach der Betriebsbesichtigung gab es eine Besprechung mit der Abteilungsvorständin für Elementarpädagogik. Dabei wurden folgende Themen behandelt:

- **Vorstellung der Ausbildungsschienen:** Die Abteilungsvorständin stellte die verschiedenen Ausbildungsmöglichkeiten vor, die die Schule anbietet.
- **Lernkonzept Dalton:** Wir erhielten eine Einführung in das Dalton-Lernkonzept, eine differenzierte Pädagogik, die auf den Ideen von Helen Parkhurst basiert. In den berufsbildenden Fächern werden wöchentlich sechs Stunden für diese Lernmethode verwendet, um individuelle Lernprozesse zu fördern.



Freisprechung

Am Nachmittag nahmen wir an der Freisprechung für die Berufssparten Gastronomie und Bäckerei teil. Diese Zeremonie, bei der die Gesellenbriefe (entsprechend den Facharbeiterbriefen) überreicht wurden, würdigte die Leistungen der Absolventen und bot einen feierlichen Abschluss ihres Ausbildungsweges.

Besuch des Kurortes und Kurparks Bad Pyrmont

Zum Abschluss des Tages besuchten wir den Kurort und Kurpark Bad Pyrmont. Dieser Besuch bot eine Gelegenheit zur Entspannung und zum Genießen des Kurparks.

Besichtigung des Schulstandortes Thibautstraße

Beim Schulstandort Thibautstraße, konnten wir uns einen umfassenden Überblick über die landwirtschaftliche Ausbildung verschaffen. Die Besichtigung umfasste:

- **Praxisräume und Schulräume:** Die Teilnehmerinnen erkundeten die Praxis- und Schulräume, die für die landwirtschaftliche Ausbildung genutzt werden.
- **Landwirtschaftlich genutzte Flächen:** Der Rundgang beinhaltete auch die Besichtigung der Felder und Anbauflächen, die für praktische Übungen und die Ausbildung der Schüler genutzt werden.



Vernetzungsgespräch mit Frau Ideka

Im Anschluss fand ein Vernetzungsgespräch mit Frau Ideka statt, das sich auf zukünftige Kooperationen konzentrierte.

Folgende mögliche Kooperationen wurden besprochen:

Aufnahme von Praktikant*innen in allen Fachschulen (in verschiedenen Fachbereichen wie Hauswirtschaft, Gastronomie, Landwirtschaft, Almbetrieb, Gartenbau, Gemüsebau). Zusammenarbeit mit Kooperationsbetrieben, Unterkunft in den Internaten möglich.

Anfragen an Claudia Drexler

Praktikum für Gastronomie und Hauswirtschaft und Nächtigung im Bildungshaus möglich.

Anfragen an Claudia Drexler

Kinderbetreuer*innenausbildung: Entsenden von Schüler*innen auf Praxisbetriebe/Kindergärten in Hameln und Umgebung: Kontakt und Vermittlung über die Elisabeth Selbert Schule – Frau Bettina Ideker

Option auch für Heimhelfer*innen (Pflegebereich): **Praktikum** in mobiler Pflege, Tagesstätten, Seniorenheimen, hier gibt es Einrichtungen in Hameln – Anfragen über Frau Ideker.

Besuch des Musicals "Rats" in Hameln

Am späten Nachmittag besuchten wir das Musical "Rats" in Hameln. Dieses kulturelle Highlight war eine unterhaltsame und musikalische Darstellung der berühmten Rattenfänger-Sage.



Genussakademie und Museumsbesuch

Der vierte Tag des Erasmus Mobilitätsprojekts begann mit der Rückfahrt Richtung Würzburg, wo wir die Genussakademie in Kulmbach besuchten. Das Kompetenzzentrum Ernährung (KERN) bietet praxisorientierte Qualifizierungen und Workshops rund um das Thema Genuss.

Genussakademie in Kulmbach

In der Genussakademie erfuhren wir von verschiedenen Qualifizierungsprogrammen, die darauf abzielen, qualifizierte Fachkräfte als Multiplikatoren auszubilden und eine nachhaltige und gesunde Denkweise zu fördern. Zu den angebotenen Qualifizierungen gehören:



- **Obst- und Gemüsesommelier**
- **Edelbrandsommelier**
- **Gewürzsommelier**

Der Gewürzsommelier-Kurs wird seit 2014 angeboten und vermittelt Wissen über das Handwerk hinaus zu den Themen Sensorik und Genuss. Der Obst- und Gemüsesommelier-Kurs umfasst 15 Module, die in Blöcken von je drei Tagen stattfinden, mit einer zweitägigen Prüfung. Die Kosten belaufen sich auf 2000 bis 2300 Euro. Die Kurse haben eine Mindestteilnehmerzahl von 16 Personen und der nächste Kurs startet im Juni 2025. Wir führten auch Kooperationsgespräche, um diese Ausbildung in der Steiermark zu veranstalten.

Besuch des MUPÄZ (Museumspädagogisches Zentrum)

Im Anschluss gab es eine Führung durch das MUPÄZ, wo wir die Bibliothek, die Schul- und Lehrküche sowie den Spielbereich besichtigten. Besonders beeindruckend war die nachhaltige und qualitativ hochwertige Ausstattung der Arbeits- und Aufenthaltsräume, vor allem des Kinderbereichs.

Bier-, Bäckerei- und Gewürzmuseum im Mönchshof



Im Mönchshof gab es das Bier-, Bäckerei- und Gewürzmuseum, deren Motto "Studieren, Probieren, Spielen" lautet:

- **Studieren:** Der Vortragssaal mit Vorführküche und Bibliothek bietet umfangreiche Bildungsmöglichkeiten.
- **Probieren:** Koch- und Backaktionen zur regionalen und multikulturellen Küche für Anfänger, bis Profis ermöglichen praktische Erfahrungen.
- **Spielen:** Im Kinderreich können Kinder spielerisch und aktiv die Welt der Lebensmittel und der Esskultur kennenlernen.

Besuch in Gadheim und Veitshöchheim

Der fünfte Tag des Erasmus Mobilitätsprojekts führte uns zu mehreren interessanten Orten.

Mittelpunkt der EU in Gadheim und Besuch des St. Markus Hofes

Am Vormittag besuchte wir den Mittelpunkt der EU in Gadheim und den St. Markus Hof, wo uns Herr Kopenhagen durch die unterschiedlichen Bereiche führte. Der St. Markus Hof ist eine Ausbildungsstätte und ein Wohnort für Jugendliche mit Rehabilitationsbedarf, von denen 80 % psychisch belastet sind.

Wir erhielten eine Führung durch verschiedene Einrichtungen:

- **Gartenbaubetrieb:** Hier sahen wir die Ausbildungsstätte und die Arbeitsbereiche.
- **Hotelanlage und Ausbildungshotel:** Diese Einrichtungen bieten betreutes Wohnen und Ausbildungsmöglichkeiten im Hotel- und Gaststättengewerbe.
- **Ausbildungsbäckerei und Gärtnerei:** In diesen Betrieben werden Produkte zu Marktpreisen verkauft.



86 % der Jugendlichen schaffen die Prüfung und sind durchgehend ein halbes Jahr nach absolvierter Fachausbildung auf einem Betrieb. Erst dann wird diese Ausbildung als positiv abgeschlossen, gesehen. Die Jugendlichen erhalten rund um die Uhr Betreuung, wobei das Betreuungsverhältnis etwa eine Betreuungsperson auf acht Jugendliche beträgt. Die Ausbilder haben sowohl eine Meister- als auch eine pädagogische Ausbildung. In der Garten- und Landschaftsbauhalle werden die Facharbeiterprüfungen abgehalten, was besonders für autistische Jugendliche positiv ist, da sie Veränderungen schwer verarbeiten können.

Im Ausbildungshotel gab es früher viele Azubis und wenige Gäste, doch heute ist es umgekehrt, da die Gastronomie für die Jugendlichen weniger attraktiv ist.

Besuch der Versuchsanstalt für Erwerbs- und Freizeitgartenbau in Veitshöchheim

Am Nachmittag besuchten wir die Versuchsanstalt für Erwerbs- und Freizeitgartenbau in Veitshöchheim, wo Klaus Körber uns durch die Einrichtungen führte. Die Themen hier waren klimafitter Gartenbau, Diversität und der Umgang mit Wasser.



- **Diversitätsflächen:** Wir besichtigten Flächen, die Artenvielfalt fördern und im Zusammenhang mit der Insektenentwicklung und Lebensräumen stehen.
- **Klimafitte Bäume:** Im Waldarium wurden verschiedene Laub- und Nadelgehölze gleichzeitig ausgepflanzt, um ihr Wachstum, ihre Gesundheit und ihre Tauglichkeit zu beobachten.
- **Obst- und Beerenversuchsanlagen:** Hier werden zukunftsweisende Sorten getestet.
- **Rosentestung:** Sortenversuche für die ADR-Testung wurden durchgeführt, um Krankheitsanfälligkeit, Bodentauglichkeit, Schönheit der Sorten und Schädlingsbefall zu beobachten.
- **Bienenbeobachtungen:** Wir lernten den Zusammenhang von Flora und Fauna am Beispiel des Faulbaums kennen. Dieser Baum blüht von Ende Mai bis September und wird von Bienen, Hummeln, Schlupfwespen und Käfern bestäubt. Gleichzeitig trägt er Blüten und Früchte, was ihn wichtig für den Zitronenfalter macht, dessen Raupen die Blätter als Nahrung nutzen.

Fazit

Das Erasmus Mobilitätsprojekt war eine bereichernde Erfahrung, die unsere Sichtweise auf Bildung und internationale Zusammenarbeit erweitert hat.

Die Vernetzung mit den Pädagoginnen und die Europassverleihung gaben wertvolle Einblicke in die verschiedenen Ausbildungs- und Praktika Möglichkeiten in Europa. Diese Begegnungen unterstrichen die Bedeutung der internationalen Zusammenarbeit und eröffneten neue Perspektiven für zukünftige Bildungsprojekte.

Die Betriebsbesichtigung des Bio-Gemüsehofs verdeutlichte die Herausforderungen und Erfolge der ökologischen Landwirtschaft und die Betriebsführung eines Familienbetriebs.

Der Besuch des St. Markus Hofes und der Versuchsanstalt für Erwerbs- und Freizeitgartenbau in Veitshöchheim boten wertvolle Einblicke in die Ausbildung und Betreuung von Jugendlichen mit Rehabilitationsbedarf. Zudem zeigte er zukunftsweisende Ansätze im Gartenbau und die Förderung der Artenvielfalt auf.

Es war es eine sehr gelungene, interessante und für Berufsleben sehr fördernde Bildungsreise, die wir als Gruppe sehr genossen haben.