

SOMMER SCHUL ZEITUNG

DER PAN-FREILANDSCHULE

#01 • Sommer 2020



Lernen lernen

Von der Milch bis zum Käse

Mit Doris in der
Milchverarbeitung

SEITE 05

Das Haus am See

Ein ganz besonderes
Baumhaus

SEITE 10

Der Stausee Ottenstein

Ein beliebtes Ausflugs-
ziel für Groß und Klein

SEITE 14



Leinen los! Volle Fahrt!

von Barbara und
Michael-Johannes

Die Monate Juli und August brachten uns heuer im PAN-Projekt ein regelrechtes „Meer an Sommerschule“, in dem schon bald unser eigenes Schiff namens „Sommerschulzeitung“ vom Stapel lief. Doch alles der Reihe nach!

Was, also bitte, ist die „Sommerschule“?

Ein besonderes Lernangebot der PAN-Freilandschule in Kooperation mit der Privatstiftung PAN, das praxisnah, informativ und lehrreich ist. Es gab unseren vier Schülern heuer die Möglichkeit, alle Lebens- und Arbeitsbereiche im PAN-Projekt hautnah mitzuerleben. Die Kinder konnten aus einem umfassenden Angebotskatalog wählen, der sich von der Fleisch-,

Milch-, Lebensmittel- und Kräuterverarbeitung zu Landwirtschaft und Garten erstreckte und von dort weiter bis hin zur Holz- und Textilwerkstatt. Neu war dabei, dass sich jeder Schüler möglichst selbständig und eigenverantwortlich organisieren sollte und so anhand der verschiedenen Angebote seinen persönlichen Wochenplan erstellte. Dabei waren Koordination und Beziehungspflege gefragt. Damit auch Mathe nicht zu kurz kam, waren dafür ebenfalls fixe Zeiten einzuplanen. Und für Deutsch?

Ja, da sind wir schon bei unserem Zeitungsschiff, das sich des Fächerbereichs Sprache eben „journalistisch“ angenommen hat. Dabei waren wir quasi zu acht im Boot: Miriam-Petra (9), Alexander (12), Elian (12) und wir beide als die „alten Seebären“, die den Kurs hielten. Außerdem mit an Bord Saphira (11) in Zusammenarbeit mit Schulleiterin Ingrid und Martin als „Chef des Fotodienstes“.

Meldungen waren die ersten kleinen Fische, die wir schreibend an Land zogen. Dann! Ein großes Interview mit viieel Mühe und Arbeit. Auch eine Schwerpunktwoche zur Fotografie war Teil unseres Fahrplans. Mitte August galt es schließlich noch den Riesenfisch an Land zu ziehen: die um-

fassende Reportage.

Auf unserer Reise ist also aus „schulischer Sicht“ in puncto Deutsch viel passiert. Unsere junge Besatzung hat Texte geschrieben, korrigiert, überarbeitet und auch verworfen. So haben die Kinder erlebt, dass sie zu vielem in der Lage sind, wenn sie sich anstrengen, dass aber vieles nicht ohne die Erwachsenen geht. Man denke da nur an das Layout oder das Finalisieren des Gesamten. Wirklich entscheidend aber war das Erleben des Prozesses. Das Erleben nämlich, dass es in jedem Projekt darum geht, sein Persönliches zum Gemeinschaftlichen zu machen, um daraus ein Gesamtes – also unsere Zeitung – entstehen zu lassen. Mit allen Auf und Abs im Wellengang!

„Auf zu neuen Ufern!“

Mit diesem Ruf sind wir im Juli und August ausgezogen und haben mit unserer Sommerschule einen Anfang gemacht für ein lebendiges Lernen, das auf Sicht Wellen schlagen möge. Und genau dafür soll die „Sommerschulzeitung 2020“ unser Flaggschiff sein als sichtbarer Ausdruck für das, was da noch kommt!

Ahoi und viel Freude beim Lesen!
Michael-Johannes und Barbara



Mein Wort zur Sommerschulzeitung



Elian

Alexander

Miriam-Petra

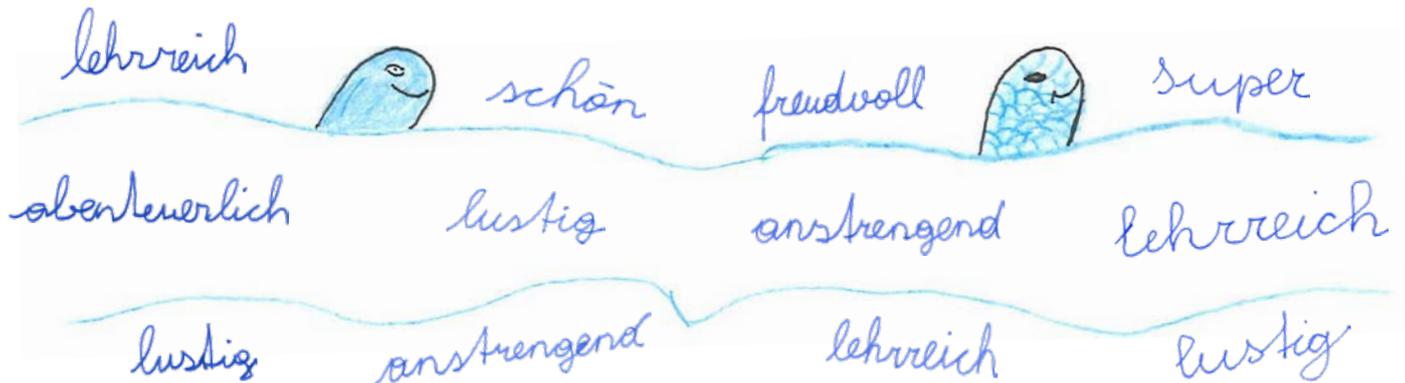
Saphira

Ich habe in den letzten sechs Wochen viel gelernt: Wie drück ich mich aus? Was steckt in mir? Das Interview mit Johannes war wie vieles sehr herausfordernd, aber als ich es geschafft hatte, konnte ich stolz darauf sein. Es war eine schöne Zeit, mit allen anderen zusammen zu arbeiten.

Ich danke allen, die die Sommerschulzeitung möglich gemacht haben. Ich habe viel Neues gelernt – auch beim Rechtschreiben. Eines meiner spannendsten Themen, über die ich geschrieben habe, ist die Reportage zum Haus am See. Aber auch das Meldungen-Schreiben fand ich sehr toll.

In den sechs Wochen der Sommerschulzeitung habe ich viel gelernt. Beim Meldungen schreiben mussten wir auch immer auf die Rechtschreibung achten. Es war nicht immer einfach! Ich danke Barbara und Michael-Johannes, weil wir nur wegen euch diese Zeitung wirklich machen konnten.

In der Sommerschule hat mir besonders gut gefallen, dass ich mit verschiedenen Menschen viele praktische Arbeiten gemacht habe. Ich fand die Backwerkstatt ganz toll, weil ich viel über das Brot gelernt habe und wie man einen Sauerteig ansetzt. Darüber zu schreiben hat viel Spaß gemacht!



Von der Milch zum Käse – in der Milchverarbeitung mit Doris

*Eine Erlebnis-Reportage
von Miriam-Petra*

Nach genau einer Woche Sommerschule, an einem Montag, war ich mit Doris zusammen in der Milchverarbeitung, denn ich wollte lernen, Käse zu machen.

Schritt für Schritt zum Käse

Bereits vor dem Frühstück wärmten Doris und ich die Milch auf und rührten die Kultur ein. Nach einiger Zeit gaben wir das Lab dazu, damit die Milch eindickt. Dann gingen wir frühstücken. Währenddessen ist die Milch gesäuert und fest geworden. Als wir wiederkamen, haben wir die gestockte Milch mit der Käseharfe ge-

schnitten. Das nennt man dann den Bruch. Doris erklärte mir: „Der Hartkäse ist deswegen hart, weil der Bruch viel kleiner ist und sich deshalb fester zusammenpresst. Beim Weichkäse dagegen ist der Bruch größer und deshalb presst er sich nicht so fest zusammen.“

Wir rührten um, gaben wieder den Deckel auf den Kessel und gingen abwaschen. Nach einiger Zeit widmeten wir uns wieder unserem Käsebruch und saugten die Molke ab. Das funktionierte folgendermaßen: Wir legten eine Art Sieb in den Bruch und steckten einen Schlauch in das Sieb. Doris zeigte mir, wie ich an dem Schlauch ansaugen muss, dass die Molke kommt und in einen Kübel rinnt. Das war aber gar nicht so einfach und ich brauchte ein paar Versuche, bis ich es

geschafft hatte. Danach wuschen wir den Bruch mit warmem Wasser und Doris erklärte mir weiter:

„Hygiene ist in der Milchverarbeitung sehr wichtig, weil sonst Bakterien in den Käse kommen und ihn schimmeln lassen könnten, wenn man zum Beispiel schmutzige Hände hat.“

Ab in die Käseformen

Nach einiger Zeit saugten wir nochmals die Molke ab und konnten danach endlich den Bruch in die Käseformen füllen.

Das ging so: Wir nahmen eine Plastikkanne und schöpften den Bruch mit der restlichen Molke in die Käseformen, die auf einem Gitter standen. So konnte die Molke auf ein Blech und von dort in einen Kübel rinnen.

Miriam-Petra beim Hartkäse-Pflegen mit Rotschmierbakterien



Dann legten wir einen Deckel in die Käseformen und stellten ein Glas Molke obendrauf, damit der Käse zusammengespreßt wird.

Anschließend haben wir noch den großen Kessel und unser Schmutzgeschirr abgewaschen und den Boden mit dem Schlauch sauber gespritzt. Als wir fertig waren, konnte ich gehen. An diesem Tag mussten wir den Käse immer wieder umdrehen, damit er sich zusammensetzt.

Im Käsekeller

Einige Wochen später habe ich mich in der Früh mit Doris in den Käsekeller aufgemacht. Ich bekam eine Schürze



Hier schneide ich den Bruch mit der Käseharfe.

und eine Kappe. Im Käsekeller lagen die Käse von jung nach alt fein säuberlich in das Regal geordnet. Doris und ich begannen mit dem ältesten. Wir nahmen das Brett, auf dem der Käse gelegen ist, drehten den Käse um und rieben ihn rundherum mit einer Rot-schmierbakterien-Salzlösung ein.

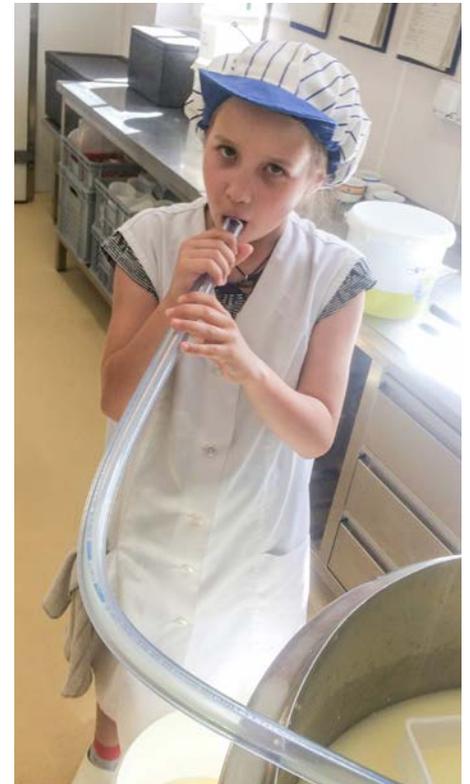
Das machten wir dann auch bei allen anderen. Ich entdeckte auch den Käse wieder, den wir gemacht hatten.

Danach haben wir noch den Blauschimmelkäse gestochen, weil dieser immer Luft zum Atmen braucht, und den Weißschimmelkäse umgedreht.



Das ist der Bruch des Hartkäses. Man sieht gut, wie klein er ist.

Zum Schluss haben wir uns noch von dem Käse verabschiedet und ihn gesegnet. So können wir sicher sein, dass er uns immer schmecken und guttun wird.



Hier sauge ich die Molke ab, was mir nicht auf Anhieb geglückt ist.

Mit Stefanie beim Melken

Erlebniserzählung von
Miriam-Petra

An einem Dienstag Mitte Juli hat mich Gabi schon kurz vor fünf aufgeweckt, denn ich wollte beim Melken dabei sein. Als ich mich um fünf mit Stefanie in der Garderobe traf, gingen wir hinunter zum Stall. Dort zogen wir uns um und trafen uns in der Melkkammer wieder. Wir bauten das Melkzeug für die Kühe und danach für die Schafe zusammen.

Anschließend brachten wir das Melk-

zeug für die Kühe zu ihrem Melkstand und holten Rhodira, Merida und Remus von der Weide. Wir begannen mit Rhodira. Zuerst haben wir sie vorgemolken. Ich durfte es auch versuchen, aber es dauerte ein wenig, bis ich es heraus hatte. Dann haben wir das Melkzeug angeschlossen und haben so die ganze Milch herausgemolken. Mit der Hand melkten wir nach, um auch noch das herauszuholen, was die Melkmaschine nicht aus dem Euter herausbekommen hatte. Dann haben wir das Gleiche bei Merida wiederholt.

Als wir mit den Kühen fertig waren, schlossen wir das Melkzeug an den Waschbehälter an, haben ihn aber noch nicht eingeschaltet, weil auch noch das Melkzeug der Schafe dazu-

kommen sollte. Wir sind also zur Melkgrube der Schafe gegangen und haben ihnen Futter in ihre Futterrinne gegeben. Jetzt holten wir die Schafe, melkten sie zuerst vor, dann mit der Maschine und abschließend von Hand nach.

Bei der zweiten Gruppe Schafe durfte ich bei einem Tier alles ganz alleine machen. Anschließend trugen wir das Melkzeug in die Melkkammer, wo wir es auch an den Waschbehälter ansteckten und wuschen.

Da heute der Stallputz angesetzt war, habe ich ganz am Schluss den Melkstand noch mit dem Schlauch sauber gespritzt.

Die Arbeit bei den Kühen mit Stefanie war für mich sehr schön. Ich habe dabei viel erlebt und gelernt.



Zusammen mit Johannes faschiert Elian das Fleisch für die Wurstmasse mit dem Fleischwolf.

Die Qualität des Fleisches macht die Qualität der Wurst aus

Ein Interview von Elian mit Johannes dem Wichtigen

Elian: Viele Menschen wollen mit der Fleischverarbeitung nichts zu tun haben. Bei dir hat man das Gefühl, dass du deine Arbeit richtig gerne machst. Wieso ist das so?

Johannes: Bei mir ist das so, dass ich sehr gerne Wurst und Fleisch esse und ich mir einmal die Frage gestellt habe, wie das Ganze denn hergestellt wird. Durch die Fleischverarbeitung habe ich dann auch den Zugang zu den Tieren sowie zur Fleisch- und Wursterstellung bekommen und es hat mir angefangen, richtig Spaß zu machen, weil ich immer, wenn ich eine Wurst esse, weiß, wo sie herkommt und wie sie hergestellt wird.

Elian: Jeder hat eine Aufgabe beim Wursten. Welche ist deine Aufgabe?

Johannes: Beim Wursten ist eine mei-

ner Hauptaufgaben das richtige Zusammenrichten und Einwiegen der Gewürze, das Kuttern und schlussendlich das Abfüllen der Wurst.

Elian: Beim Wursten werden ja viele Maschinen eingesetzt wie zum Beispiel der Fleischwolf. Welche Hauptmaschinen gibt es?

Johannes: Also ich würde sagen, es gibt drei Hauptmaschinen. Die eine ist, wie gesagt, der Fleischwolf, die zweite ist der Kutter und die dritte ist die Selche.

Elian: Bratwürstel schauen ja von der Farbe anders aus als Extrawurst. Wie kommt das zustande?

Johannes: Wir verwenden zwei verschiedene Salzarten, Ursalz und Pökelsalz. Das Pökelsalz wird zum Umrötungsprozess des Fleisches verwendet – damit die Wurst einen rötlicheren Farbton bekommt als bei der Verwendung von Ursalz.

Elian: Wenn die Wurstmasse fertig ist, muss sie abgefüllt werden. Wie geht so etwas vonstatten?

Johannes: Also wenn die Wurstmasse fertig zusammengemischt ist, schlagen wir zuerst die Luft heraus. Danach füllen wir die Wurstmasse in den Wurstfüller. Die Masse wird dann mit der Hand herausgedreht und in einen Seitling oder in eine Wursthaut gefüllt.

Elian: Du machst ja verschiedene Arten von Würstchen und bist Grillmeister im PAN-Projekt. Welche Grillwürstchen sind die beliebtesten?

Johannes: Also die allerbeliebtesten Würstchen sind die Berner Würstchen, das sind Käsefrankfurter mit Speck umwickelt. Aber auch die Käsegriller sind sehr beliebt bei unseren Essern.

Elian: Vielen Dank für das Interview!

Johannes: Bitte gerne, es war mir eine Freude!



Alexander und Elian haben gemeinsam viel Spaß in der Küche.

Backerbsen machen mit Sonnja

Erlebniserzählung von Elian

Am Dienstagvormittag habe ich mit Alexander und Sonnja gemeinsam eine klare Suppe mit Backerbsen gemacht. Am Anfang haben wir die Zwiebel und die Karotten angebraten, denn Sonnja hat gesagt, sie bekommen dann einen besseren Geschmack. Danach haben wir Kräuter und Wasser hinzugefügt.

Ein paar Stunden später kamen wir wieder. In der Zwischenzeit war auch die Suppe fast fertig geworden. Jetzt war es Zeit, die Backerbsen zu machen. Sonnja sagte: „Also, Backerbsen bestehen aus Mehl, Eiern, Milch und Salz. Der Teig wird am Ende frittiert und fertig sind sie.“ Als wir den Teig machten, durfte ich die elf Eier hineinschlagen

und Alexander wog das Mehl und die Milch ab. Als das erledigt war, ging es ans Frittieren. Alexander durfte zuerst. Er füllte Teig in den Spätzlehelbel und los ging es. Nach der ersten Partie schöpfte er die fertigen Backerbsen aus dem Kipper und legte sie in eine mit Küchenrolle ausgelegte Gastromnorm. Anna-Maria schoss währenddessen ein paar Fotos. Dann war ich an der Reihe. Anfüllen, hineinhobeln, herausholen und Alexander machte Fotos. Danach leerten wir die Suppe durch ein Sieb in einen anderen Topf und schnitten die Karotten wieder hinein. So war auch das abgeschlossen. Nachdem endlich alles fertig war, wurden die Backerbsen in das Esszimmer gestellt.

„Mal kosten!“, dachte ich mir...
„Mmh, lecker!!“

PAN-Freilandschülerinnen helfen bei Leberkäse-Vorbereitungen

Eine Meldung von Miriam-Petra

Am 15. Juli um ca. 17.15 Uhr trafen sich die zwei Freilandschülerinnen Miriam-Petra und Saphira mit Tierbetreuerin Stefanie Hahn im Landbaubüro, um zu besprechen, was am folgenden Tag beim Leberkäse-Machen in der Fleischverarbeitung auf die beiden Schülerinnen zukommen würde. Stefanie zeigte ein Kurzvideo über die Abläufe beim Leberkäse-Herstellen. Danach zogen die Mädchen warme Jacken, Handschuhe und Hauben

an, denn sie mussten aus dem Tiefkühler das Fleisch für die morgige Verarbeitung holen. „Im Kühler war es eiskalt“, erinnert sich Miriam. „Ich hatte sogar das Gefühl, meine Nase würde abfrieren. Bei minus 16 bis minus 18 Grad ist das ja auch kein Wunder!“

Im Anschluss füllten die Kinder noch 3 l Wasser in drei Gastromnormbehälter, um Eis zur Kühlung des Leberkäses vorzubereiten.

In Vorfreude auf den kommenden Tag meinte Miriam: „Ich bin schon richtig gespannt, wie das Leberkäse-Machen funktioniert. Hoffentlich gelingt es!“



Beim Leberkäsemachen haben wir alle Hände voll zu tun!





*„Zur Ernte
denken wir daran:
Im Samen fängt
das Leben an.“*

aus unserem PAN-Erntedanklied

Wichtig ist, dass wir uns mit den Naturgeistern in unserem Garten beschäftigen

Ein Interview von Miriam-Petra mit Maia

Miriam: In einem unserer drei Gewächshäuser stehen ja Tomaten. Wie viele Tomatensorten bauen wir eigentlich an und wie viele Pflanzen haben wir zirka?

Maia: Wir bauen sechs Tomatensorten an. Das sind die Cocktailtomaten, die Salattomaten und die Fleischtomaten mit ihren Untersorten und wir haben zirka 215 Tomatenpflanzen.

Miriam: Wir ziehen die Tomatenpflanzen schon ab Anfang Februar selber vor. Welche Schritte sind notwendig, dass wir sie dann ins Gewächshaus pflanzen können? Und wie erfolgt die weitere Betreuung?

Maia: Es ist wichtig beim Vorziehen darauf zu achten, dass die Pflanzen genug Licht, genug Wärme und auf jeden Fall genug Wasser haben. Außerdem ist noch wichtig, dass man sie jeden Tag besucht, damit man sieht, wie es ihnen geht und wie sie sich tun.

Miriam: Wann ist der richtige Zeitpunkt, um die Tomaten ins Gewächshaus zu pflanzen, damit sie sich wohlfühlen?

Maia: Wir haben sie dieses Jahr Ende April ins Gewächshaus gepflanzt, haben aber auch festgestellt, dass es am Tag der Auspflanzung zwar nicht – aber danach doch noch – ziemlich kalt war. Es ist also sehr wichtig, dass es nach dem Auspflanzen nicht mehr friert, sondern dass die Pflanzen genug Wärme und genug Licht haben.

Miriam: Wenn die Tomaten größer werden, brauchen sie immer noch Pflege und Betreuung. Dafür gibt es bei uns ja ein eigenes Team. Wer ge-

hört dazu und wann arbeitet ihr gemeinsam?

Maia: Wir arbeiten am Montag in der Früh gemeinsam beim Ausgeizen und beim Aufbinden. Zu unserem Tomatenteam gehört die Oma als ein Eckbaustein, Michael-Johannes, Anna-Maria, Sabine neuerdings und ich.

Miriam: Ich kenne nur rote, orange und gelbe Tomaten. Gibt es eigentlich auch noch andere Farben?

Maia: Es gibt grün gestreifte, violette und schwarze Tomaten.

Miriam: Kann man jede Tomatensorte zum Einkochen für Ketchup oder Tomatenmark verwenden oder eignen sich da nur bestimmte Sorten?

Maia: Ja. Grundsätzlich kann man jede Tomate verwenden, weil ja die Tomaten alle gleich aufgebaut sind, aber Fleischtomaten haben halt mehr Fruchtfleisch und sind deshalb zum Einkochen besser geeignet.

Miriam: Was ist deine persönliche Lieblingssorte und warum?

Maia: Schwere Frage, ich mag alle Tomaten. Aber am liebsten mag ich eigentlich die Pierre-Tomaten. Das

sind Fleischtomaten, mit denen ich bei uns ja auch das Ketchup mache, was mir richtige Freude macht.

Miriam: Unsere Tomaten tragen ja jetzt schon Früchte. Sie beginnen langsam reif zu werden und wir hatten bereits einige zum Frühstück und einmal schon Salat. Wie – würdest du sagen – geht es unseren Tomaten jetzt? Welche Ernte können wir erwarten?

Maia: Es ist sehr unterschiedlich. Es geht einigen sehr gut, aber auch anderen nicht so gut dieses Jahr. Aber wir werden ihnen viel Liebe geben und uns wirklich darum bemühen, dass wir trotzdem eine entsprechende Ernte haben.

Miriam: Gibt es noch etwas, das du über die Tomaten erzählen möchtest?

Maia: Also das Besondere dieses Jahr ist, dass unsere Tomaten uns aufzeigen, dass es sehr wichtig ist, sich nicht nur mit der Pflanze zu beschäftigen, sondern vor allem mit den Naturgeistern, die in unserem Garten leben und uns dienlich sein wollen.

Miriam: Vielen Dank für das Interview!

Maia: Vielen Dank auch.



Ein Gewächshaus-Selfie gehört dazu!



Maia beim Tomatenketchup-Kochen

Das Haus am See und seine Hintergründe

Eine Reportage von Alexander

Das Haus am See ist ein großes Baumhaus an einem kleinen Teich, das drei Meter in der Höhe gebaut wurde. Das Haus besteht aus einem großen Raum, dem Schlafzimmer, das drei 1x2 m große Schlafplätze hat, einer Terrasse mit Dach und schönem Ausblick und einem Ausguck, der weit hinauf ragt.

Das Tollste, was man dort machen kann, ist das Grillen von Würstchen und von anderen leckeren Sachen. Da im Baumhaus überdachte Schlafplätze sind, kann man dort mit Isomatte und Schlafsack gut schlafen.

Das Haus am See ist auch ein toller Ort, wo man schnell mal mit dem Fahrrad hinfährt, um einfach nur die Natur zu genießen. Es ist auch ein Ort, an dem Kinder gerne spielen, klettern oder mit

Martin weiterbauen, denn beim Haus kann man immer noch etwas dazu erfinden, reparieren oder sägen. Elian, Martin und ich werken immer mit voller Begeisterung, weil uns das Arbeiten Spaß macht.

Die Umgebung

Die Umgebung um das Baumhaus ist wunderschön. Im Teich daneben, sind Fische und Krebse zu beobachten. Am Abend, wenn die Dämmerung schon leicht einsetzt, hörst du sogar Rehböcke röhren. Insekten, wie Fliegen und Gelsen, fehlen leider auch nicht.

Die Pflanzenwelt ist vielfältig, denn das Wäldchen, in dem das Haus steht, ist ein Mischwald. Neben dem Baumhaus sind Tomaten angepflanzt und eine Feuerstelle gibt es auch.

Unter dem Haus gibt es auch einen

Lagerplatz, wo Holz und vieles mehr gelagert wird.

Das Kompostklo

Eine neue Attraktion, die wir mit Martin gebaut haben ist das Kompostklo (siehe Abbildung). Es ist eine Holzkonstruktion, die innen zwei Behälter hat, für das kleine und das große „Geschäft“. „Wenn es zum Ausleeren ist, düngen wir damit“, so Martin Becherer, Chef der Abteilung Baumhäuser bauen und Umgebungsbau.

Das Fundament besteht aus Steinen. Die Lücken dazwischen werden mit Beton ausgefüllt. Das Kompostklo wird dann auf den Beton gestellt und zugedeckt, bis zum Abschluss eine Hütte darüber kommt.

Mein Bezug zum Haus am See

Ich finde das Haus sehr schön. Vor allem macht es Spaß, immer wieder etwas Neues dazu zu bauen. Für mich persönlich strahlt es etwas Schönes aus. Hier kann ich die Natur genießen und es ist meistens ruhig.



Das Haus am See ist das größte Baumhaus weit und breit.



Das neu konstruierte Kompostklo

Ein schöner Abend am Haus am See

Wenn du einen schönen Abend haben willst, ist es wichtig, dass du Gesellschaft mitbringst. Frag einfach deine besten Freunde, ob sie Lust haben mitzukommen. Wenn du willst, dass es wirklich ganz gemütlich wird, darf das Essen natürlich nicht fehlen.

Für die Verpflegung brauchst du: Genug Trinken, Würste, Brot, etwas Süßes als Nachspeise oder Popcornmais (Salz und Zucker nicht vergessen). Wenn ihr Würste grillt dürfen Ketchup und Senf nicht abgehen, aber auch Gemüse und Eier für eine Eierspeis sollten dabei sein. Zum Essen brauchst du noch Besteck, Becher, Tel-



Essen, reden, lachen – das alles gehört zu einem gemütlichen Abend

ler-Bretter oder einfach nur ein Holz-scheit. Um das Feuer zu entfachen brauchst du: Feuerzeug oder Streichhölzer und Zunder (Papier-Zeitung).

Das findest du beim Haus am See: Genügend Holz für das Lagerfeuer, aber auch Bänke und Lehnen fürs gemütliche Zusammensitzen. Für die Eierspeis gibt es auch eine Pfanne, die gleich an dem ersten Steher beim Lagerplatz hängt.

Im Baumhaus können nur drei gleichzeitig übernachten. Dafür ist es nötig, das ihr eine Isomatte und einen Schlafsack mithabt. Einen Wecker braucht ihr nicht, da ihr in der Natur von allein aufwacht.

Am nächsten Morgen könnt ihr dann alle frühstücken und euch freuen, dass der Abend davor so schön war.

Überraschung im Legozimmer

Ein Bericht von Alexander

PAN-Freilandschüler Alexander begann am 15.7.2020 den Bau seines dritten Zugfahrzeuges aus Lego. Dabei handelt es sich um ein Auto, das einen Wohnwagen ziehen wird. „Es soll eine tolle Überraschung für Martin sein, wenn er von seinem Wanderurlaub nach Hause kommt“, erklärt Alexander begeistert. „Bitte nicht verraten!“

Vorbereitung für Fahrradprüfung

Ein Bericht von Miriam-Petra

Am 14. Juli 2020 übten die PAN-Freilandschülerinnen Miriam-Petra und Saphira für den Fahrradführerschein. Unterstützt von ihrer Direktorin Ingrid malten sie auf dem Parkplatz der Firma WIR Nordwälder Straßen und einen Kreisverkehr auf. Anschließend konnten die Verkehrsregeln praktisch für die Fahrradprüfung geübt werden.

Filmnachmittag für Schülerquartett

Ein Bericht von Alexander

Die Freilandschüler Miriam-Petra, Saphira, Elian und Alexander schauten sich gestern gegen 14:45 Uhr aufgrund Schlechtwetters im Großen Saal den Film „Epic“ an. Der Film handelt von den Leafmen,

die den Wald erblühen lassen und von den bösen Boggans, die alles verfaulen lassen.

Alexander berichtet: „Mir hat der Film gut gefallen, weil er teilweise spannend und teilweise lustig war.“

Geschaut wurde auf dem Smartboard, während draußen der Regen auf die Dächer trommelte.

Der Ottensteiner Stausee

Eine Reportage von Elian

Der Ottensteiner Stausee ist ein beliebtes Ausflugsziel für Groß und Klein. Doch welche Geheimnisse hat er zu verbergen? Wieso gibt es ihn? Welche Freizeitangebote gibt es dort? Legen wir los.

Der Stausee Ottenstein ist der größte der drei Kampfstauseen. Er erstreckt sich mit einer Oberfläche von 4,3 km² (430 ha) von Stift Zwettl bis nach Ottenstein.

Flussabwärts gibt es noch zwei andere Stauseen, nämlich Dobra-Krumau und Thunberg-Wegscheid. Die drei Stauseen ergeben zusammen ein großes Erholungsgebiet für viele Menschen aus dem Waldviertel.

Der Bau der Staumauer Ottenstein startete 1954 aufgrund Strommangels in vielen niederösterreichischen Dörfern. Schon drei Jahre später, also 1957, wurde sie fertig gestellt. Umgesetzt wurde der Bau von den Vorgängern der heutigen „EVN“.

Freizeit und Sport am und beim Stausee

Rudern, segeln, angeln, campen: Der Stausee bietet viele Freizeit- und Sportmöglichkeiten. Im Restaurant nahe der Staumauer kann man sich entspannen und einen wunderbaren Ausblick auf den Stausee, auf die Ruine Lichtenfels und auf viele Bootfahrer genießen. Der Stausee Ottenstein ist auch der ideale Platz für Angler, welche Fische wie Zander, Hecht, Flussbarsch, Schleie und noch einige andere Fischarten fangen wollen. Der größte bisher gefangene Fisch war ein Wels mit einer Länge von über 2 m.

Er brachte 75 kg auf die Waage doch er wurde wieder ins Wasser gelassen, denn ein 40 Jahre alter Fisch schmeckt nicht mehr gut. Aber wenn man Glück hat, siehst man ihn vielleicht.

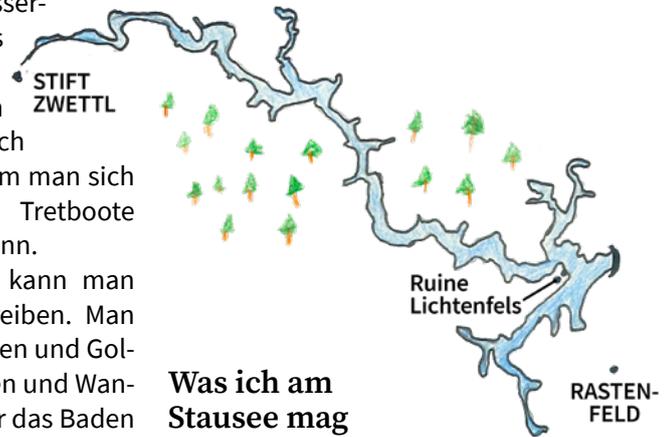
Zum Baden ist der Stausee auch gut geeignet. Mit einer Wassertemperatur von 23° Celsius ist er eine perfekte Abkühlung an einem heißen Sommertag. Es gibt auch einen Bootsverleih, bei dem man sich Segelboote, Motorboote, Tretboote und anderes ausborgen kann.

Neben dem Wassersport kann man auch Sport an Land betreiben. Man kann dort gut Tennis spielen und Golfen, aber auch Biken, Reiten und Wandern. Während im Sommer das Baden die beliebteste Aktivität ist, sind im Frühling und im Herbst die Wanderer und Radfahrer in der Überzahl. Es gibt im und beim Stausee auch die typischen waldviertler Granitsteine, von denen man wundervoll in den See springen kann. Schatten gibt es in den Kiefernwäldern am Rande des Stausees.

Die Burgruine Lichtenfels

Die Ruine Lichtenfels ist eine Burg aus dem 12. Jahrhundert. Sie steht am hinteren Ende des Campingplatzes wo sie frei zugänglich ist. Ein Rundweg um die Ruine gibt wunderschöne Blicke auf die Ruine selbst und auf den Stausee frei. In die Ruine gelangt man durch drei Tore. In einem Turm, dem

einigen mit einem Dach, ist die dem heiligen Paulus geweihte Schlosskapelle untergebracht. Sie war bis in das letzte Jahrhundert ein beliebtes Wallfahrtsziel. Alle anderen Türme und Gebäude sind hohl.



Was ich am Stausee mag

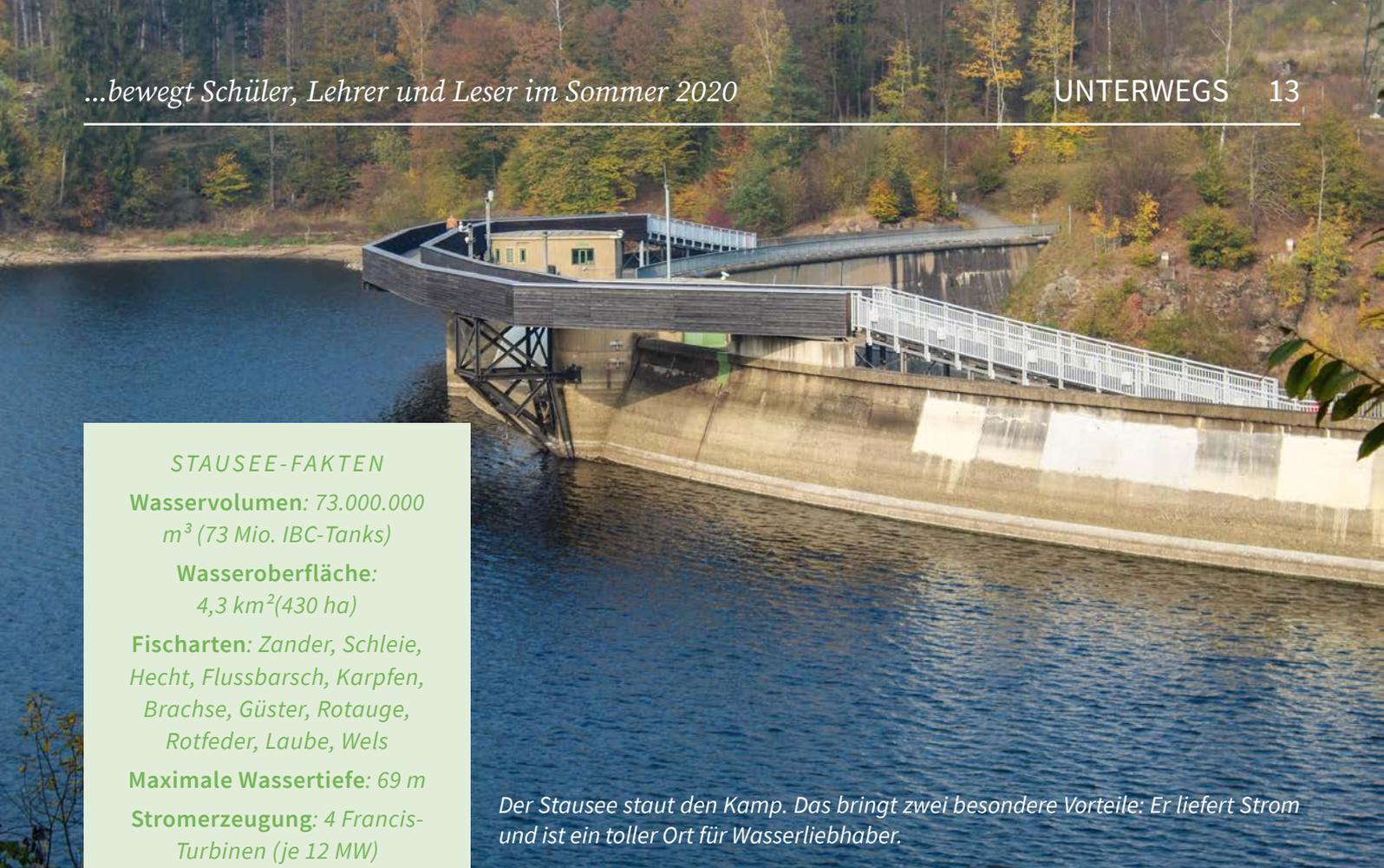
Ich war erst letzten Samstag mit meinem Papa beim Stausee. Wir sind den ganzen Tag herumgerudert und haben viel Spaß gehabt. Es war anstrengend aber im Großen und Ganzen war es sehr schön am Stausee. Vor allem wenn ein großes Motorboot vorbeikam, denn dann ist durch die Welle das Boot hin und her geschaukelt worden. Es war ein schönes Erlebnis.

Ich mag am Stausee, dass er so groß ist, man dort prima rudern und sich abkühlen kann.

Die Staumauer ist ebenfalls sehr eindrucksvoll. Ich komme aus dem Waldviertel, deshalb ist es eine der größten Staumauern die ich je gesehen habe. Der Stausee Ottenstein ist ein Paradies für Tiere und Menschen.



Mit ihren geheimnisvollen Türmen ist die Burgruine Lichtenfels ein tolles Ausflugsziel



STAUSEE-FAKTEN

Wasservolumen: 73.000.000 m³ (73 Mio. IBC-Tanks)

Wasserfläche: 4,3 km²(430 ha)

Fischarten: Zander, Schleie, Hecht, Flussbarsch, Karpfen, Brachse, Güster, Rotaugen, Rotfeder, Laube, Wels

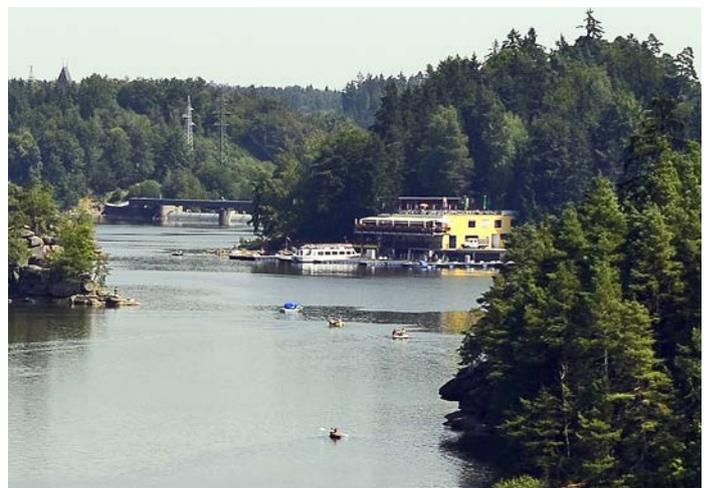
Maximale Wassertiefe: 69 m

Stromerzeugung: 4 Francis-Turbinen (je 12 MW)

Der Stausee staut den Kamp. Das bringt zwei besondere Vorteile: Er liefert Strom und ist ein toller Ort für Wasserliebhaber.



Nach einer Bootstour quer über den Stausee darf ein Eis nicht fehlen.



Das Restaurant versorgt die hungrigen Besucher mit Essen und Trinken.

Unterwegs auf dem Wasserlandschaftsradweg

Von Miriam-Petra und Barbara

Am 26. August starteten Alexander, Elian, Barbara, Ingrid und Miriam-Petra in Dietmanns ihren Radtag auf dem rund 70 km langen Wasserlandschaftsradweg. Von dort radelten sie über Hör-

manns nach Waldenstein, Kirchberg, Pürbach bis schließlich nach Schrems. Die rund 40 km der Strecke waren teilweise sehr windig. „Einmal hat es mir sogar mein Rad umgeblasen“, erzählte Miriam-Petra. Am Ende der Tour erholten sich die Radler im Moorbad Schrems bei Schwimmen und Eis.





Mit der Rundballenpresse verarbeitet Bernhard das fertige Heu zu großen Ballen, die Christoph mit dem Traktor heim zur Trocknung bringt.

Bewusst bei der Arbeit sein

*Ein Interview von Alexander
mit Bernhard*

Alexander: Heuer ist es ja schwer, den richtigen Zeitpunkt zum Mähen zu finden. Worauf muss man da eigentlich achten?

Bernhard: Wenn man gutes Heu machen möchte, ist es wichtig, dass es zumindest drei Tage schön ist, damit man den Schnitt schön trocken nach Hause bringen und den Rest nachtrocknen kann. Aber natürlich hat die Sonne die meiste Kraft.

Alexander: Man muss ja aufpassen, dass man nicht beim Nachbarn hineinmäht. Muss man da auch noch auf etwas anderes achten?

Bernhard: Prinzipiell ist es immer wichtig, dass man bewusst bei der Arbeit ist. Damit man beim Nachbarn nicht hineinmäht, gibt es im Regelfall Grenzstecken, wenn es eben ist, oder Grenzsteine. Aber oft sind auch Raine dazwischen. Aber man kennt ja im Grund genommen die Wiesen und ihre Grenzen ganz gut. Man muss halt die

Rundumsicht bewahren, damit man, wenn wo ein Hindernis ist, das auch mitbekommt und nicht irgendwo anfährt oder wo hineinmäht, wo man nicht mähen sollte.

Alexander: Zum Heuen braucht man viele Maschinen, wie werden die der Reihe nach eingesetzt?

Bernhard: Das Erste ist ja das Mähwerk, das mäht das Gras ab. Dann als nächstes kommt der Kreiselheuer, der das Gras wendet, damit der Trocknungsprozess schneller geht und das Heu locker liegt und damit auch immer wieder die feuchten Halme von unten nach oben kommen.

Dann kommt der Schwader, der das Gras bzw. das Heu auf Zeilen – also spricht auf Mahden – oder auf eine Schwade legt, damit ganz am Schluss die Rundballenpresse das Heu zu einem Ballen wickeln kann und mit dem Ballenspieß auf dem Traktor nach Hause führt.

Alexander: Wir haben ja heuer schon einen Schnitt gemacht. Wieviel hast du noch geplant und wieviele Ballen werden wir noch bekommen?

Bernhard: Das ist ein bisschen schwer zu sagen. Prinzipiell machen wir immer nur zwei Schnitte. Vielleicht werden wir beim Feldfutter noch einen dritten Schnitt machen oder dann noch etwas grün füttern. Ich schätze einmal, dass wir hoffentlich noch um die 100 bis 150 Ballen bekommen.

Alexander: Wir haben vor kurzem auch Silage gemacht. Wieso war das denn heuer nötig?

Bernhard: Wir haben uns für Silofutter entschieden, obwohl es eigentlich nicht unserer Grundphilosophie entspricht – aber es war nötig, weil das Wetter heuer sehr unbeständig ist.

Das Problem ist der zweite Aufwuchs, den wir für die Schafe unbedingt brauchen. Wir müssen schauen, dass wir nicht zu spät dran sind und halt wieder vom Feld wegkommen. Da heißt es Zeit gewinnen, wenn die Trocknungsperiode aus Wettergründen zu kurz ist, damit der nächste Aufwuchs halt noch gut aufwachsen kann.

Alexander: Das Heu wird ja an die Schafe und an die Kühe gefüttert. Bekommen da alle Tier das Gleiche oder gibt es da einen Unterschied?

Bernhard: Prinzipiell kriegen sie alle das gleiche. Es ist nur dann ein Unterschied, ob die Schafe oder Kühe gerade Milch geben, dann kriegen sie einen feineren Schnitt, weil der einfach mehr Inhaltsstoffe hat als der Gröbere. Und wenn sie jetzt trocken stehen oder zum Beispiel die Böcke und die weiblichen Lämmer zur Aufzucht da sind, bekommen sie auch einen ersten Schnitt, weil für sie das Feine einfach nicht unbedingt notwendig ist.

Alexander: Vielen Dank für das Interview!



Hier arbeiten Elian und Alexander mit voller Begeisterung und ganzem Einsatz

Ordnung machen im Vorgarten

Erlebniserzählung von Alexander

An einem heißen Julimittwoch nahmen sich mein Freund Elian, meine Oma Martha und ich ein Projekt vor: Ordnung machen im Vorgarten! Zuerst schnitt ich eine Fichte um, weil die Äste zu lang waren und sie dadurch die Hauswand berührten. Währenddessen stutzte Elian einen Holunder. Danach schnitten wir beide eine Haselnussstaude, die schon ein bisschen verwildert war. Dann holte ich die elektrische Gartenschere, um das Gras unter dem Cotoneaster zu schneiden. Nach guten 10 Minuten war ich fertig und begann, den Cotoneaster in einer senkrechten Linie zu schneiden.

Leider kam nach kurzer Zeit ein dicker Ast dazwischen, der die Maschine kaputt machte. Martha holte sich dann die Gartenschere, um noch ein bisschen weiter zu schneiden, während ich ging, um die Kehrmaschine zu holen. Als ich wieder beim Vorgarten ankam, kehrte ich den Schmutz zusammen, der überall herumlag. Weil es mir so viel Spaß machte, kehrte ich auch noch den Gehweg neben dem Schulgebäude.

Zum Schluss trug ich den Behälter mit dem Schmutz zum Packman, doch auf dem Weg verlor ich ein bisschen was. „Oje, Oje!“, dachte ich mir und trug den Behälter weiter.

Dann waren wir alle froh, dass die Arbeit geschafft war.

Neues Computerprogramm in der PAN-Freilandschule

Ein Bericht von Elian

Am 15.7.2020 hat David für die PAN-Freilandschüler „Xn-View“, ein Bildbearbeitungsprogramm, installiert. Das Programm dient hauptsächlich zur Organisation und zur Retusche von Bildern. Die PAN-Freilandschüler Elian und Alexander brauchen es für die Sommerschulzeitung.

Elian erzählt dazu: „Alexander und ich haben es gleich ausprobiert. Bald hat sich aber herausgestellt, dass das Programm nicht so leicht zu bedienen ist. Doch am Schluss haben wir es heraus gehabt.“

4.000 Liter RM neu angesetzt

Ein Bericht von Elian

Am 22. Juli 2020 um 6:00 Uhr wurden in der Firma WIR Nordwälder 4000 Liter Regenerative Mikroorganismen angesetzt. Die Freilandschüler Elian und Alexander hatten mit Markus ausgemacht, dass sie mitmachen dürfen. Beide waren zum ersten Mal mit dabei, deshalb war alles sehr neu. Zuerst wurde Zuckerrohrmelasse in einen IBC-Tank gefüllt und mit 150° C heißem Dampf aus dem Hochdruckreiniger erhitzt. Der Tank wurde mit dem Stapler zu den Nordwälder Fermentern geführt, wo die Melasse auf vier weitere Container mit Wasser aufgeteilt wurde. Greengold, die ALPHA-BAK Stammlösung und Salz waren die restlichen Zutaten. Jetzt fermentiert die Mischung in den Fermentern.



Im Nordwälder Fermenter können 2.000 Liter RM fermentiert werden

Fototage mit Martin

Ein Bericht von Elian,
Alexander und Miriam-Petra

Am 3. und 4. August nahm sich Martin Zeit, um uns die Grundlagen des Fotografierens zu lernen. Dazu gehören zum Beispiel, dass man den Apparat ruhig hält, damit man nicht verwackelt oder dass man den Blitz verwendet, wenn es dunkel ist. Man darf auch nicht zu sehr zoomen, sonst wird das Bild unscharf. Nicht empfehlenswert ist es, im Regen zu fotografieren, weil das Foto dann häufig verschwommen ist. Außerdem erklärte uns Martin, dass wir nichts Unnötiges knipsen sollen und am besten natürliches Licht auf das Gesicht scheinen sollte, wenn wir eine Person fotografieren. Während unserer Fototage haben wir gelernt, Detailfotos zu machen sowie Menschen und Landschaften mit unseren Kameras gut einzufangen. Hier sind unsere besten Lernbeispiele:

Miriam-Petra

Bei meinem Bild hat mir Martin geholfen. Nach seinen Anweisungen habe ich darauf geachtet, dass die kleine Tonstatue ins Bild schaut und dass die Sonne auf ihr Gesicht scheint. Wir haben den Vorhang im Atelier als Hintergrund genommen und die Figur ein bisschen erhöht. Ich habe beim



Das ist das Detailfoto, das Miriam-Petra am besten gelungen ist.



Auf diesem Landschaftsbild führt „Der Weg“ mitten durch Wiesen und Felder.

Fotografieren keinen Blitz verwendet, weil durch das Fenster genug Sonnenlicht im Raum war. Man sieht hier, dass das echte Licht viel schöner und besser für das Foto ist. Außerdem habe ich die Statue aus der Bildmitte nach links verschoben und mich bemüht, dass ich ihr nichts Wichtiges abschneide. So habe ich ein schönes Foto gemacht.

Alexander

In meinem Bild „Der Weg“ habe ich die Kamera auf das Fensterbrett im Atelier gestellt und so ohne zu verwackeln abgedrückt. Martin, unser Fotolehrer, hat bei der anschließenden Bearbeitung das Bild zugeschnitten – oben den Himmel und unten die Wiese. Ich finde an dem Foto toll, dass es so

warme Farben hat und dass die Landschaft wirklich schön und vielfältig ist.

Elian

Bei meinen beiden Bildern erkennt man sofort den Unterschied. Beim „So nicht-Bild“ (unten Mitte) weiß man nicht, was eigentlich fotografiert werden sollte. Hier habe ich nicht auf das Licht geachtet. Außerdem ist das Bild unscharf. Beim rechten „Genau-so-Bild“ hat man gleich den Fokus! Man sieht also sofort, was ich als Fotograf abbilden wollte und dass es ums Detail geht. Damit das so ist, habe ich darauf geachtet, dass das Licht aus der richtigen Richtung kommt, das Bild scharf ist und dass meine Absicht als Fotograf ganz klar ist.



Bei dem So-nicht-Bild sieht man sofort: Kein Fokus und kein gutes Licht!



Hier das Genau-so-Bild. Merkt ihr den Unterschied?

Eindrücke von unserer Foto-wanderung

Fotos von Elian, Alexander und Miriam-Petra



Mit Martin bei den Obstbäumen

Martin lernt uns Wasserschosser reißen. Wasserschosser sind Triebe auf Obstbäumen, die dem Baum die Kraft nehmen. Sie tragen keine Früchte und nehmen den fruchtbringenden Ästen Licht und Platz weg.



Die Wasserschosser, die man auf dem Bild gut erkennen kann, kosten dem Baum Energie. Darum entfernen wir sie.

Elian und Alexander schneiden begeistert die Wasserschosser.

Von mir zu dir... Oder: Wir über uns!

Miriam-Petra

PAN-Freilandschülerin
Reporterin / Redakteurin
9 Jahre



Barbara! Wenn ich an Dich denke, fällt mir ein, dass Du meine Mama bist und dass ich Dich sehr lieb habe. Ich finde wir haben gemeinsam, dass wir beide richtige Gemeinschaftsmenschen sind und eine große Beziehung zu Petra in uns haben.

Michael-Johannes! Wenn ich an Dich denke fällt mir sofort Deine Kreativität ein und dass Du genau wie ich immer lustig und gut gelaunt bist. Ich finde es immer toll, wenn wir am Abend auf der Fußballwiese Fußball spielen und Du mit dabei bist. Ich freue mich auch immer, wenn Du ein Gedicht oder eine Geschichte schreibst, die Du uns dann vorliest. Ich wünsche mir, dass Du das weiterhin machst.

Alexander! Ich finde es immer toll, wenn wir Fußball spielen und Du in meiner Mannschaft spielst, weil Du ziemlich gut darin bist. Uns verbindet, dass wir beide gerne Tiere mögen, dass wir beide gerne Fahrrad fahren, auch wenn ich das in letzter Zeit nicht so viel mache, und dass wir beide sehr gerne lesen. Ich wünsche mir, dass Du immer so hilfreich bleibst, wie Du ohnehin schon bist.

Elian! Auch wenn wir uns oft streiten, freue ich mich immer, wenn wir dann doch mal ein Spiel spielen, weil es ja Spaß macht. Früher haben wir noch mehr miteinander unternommen. Da war es schon oft sehr lustig mit dir z.B. wenn wir klettern waren oder wenn wir mit dem Fahrrad herumgefahren sind oder wenn wir uns beim Schwimmen gegenseitig untergetaucht haben. Danke für die schöne Zeit mit Dir. Ich hoffe, dass wir noch oft solche schönen Momente erleben.

Alexander

PAN-Freilandschülerin
Reporter / Redakteur
12 Jahre



Elian! Wenn ich an dich denke, fällt mir sofort ein, dass du mein bester Freund bist. Unbedingt dabei haben möchte ich dich beim Spielen, weil es dann mehr Spaß macht. Gemeinsam haben wir, dass wir beide lustig und manchmal auch Schlingel sind. Ich verbinde mit dir das Fahrrad Fahren und ich möchte dir mitgeben, dass du so bleibst, wie du bist.

Miriam-Petra! Wenn ich an dich denke, fällt mir sofort ein, dass du ein Freuden-Mensch bist. Wenn ich traurig bin, hilft es einfach nur, dein Lächeln zu sehen. Ich finde es sehr toll, dass es dich gibt.

Michael-Johannes! Ich mag es sehr, wenn ich dich dichten höre. Gemeinsam haben wir, dass wir beide gerne vor dem Computer sitzen, aber auch oft draußen sind. Ich möchte dir mitgeben, dass du niemals aufhörst zu dichten, denn dafür hast du einfach ein Talent.

Barbara! Ich danke dir, dass du eine gute Lehrerin für mich bist. Gemeinsam haben wir, dass wir beide offene Menschen sind. Ich verbinde mit dir immer das Lernen im positiven Sinn. Ich möchte dir mitgeben, dass du immer Spaß am Unterrichten hast.

Elian

PAN-Freilandschülerin
Reporter / Redakteur
12 Jahre



Alexander! Was ich an dir mag ist, dass du mit mir viel Fahrrad fährst, viel unternimmst und vieles so siehst, wie ich es sehe. Was mich mit dir verbindet ist, dass wir beide gerne naschen, gerne Fußball spielen und manchmal Sturköpfe sind. Du bist mein bester Freund, obwohl wir recht unterschiedlich sind. Ich wünsche uns, dass wir noch bessere Freunde werden. Danke, dass du bei uns bist!

Miriam-Petra! Ich mag an dir, dass man mit dir viele lustige Sachen machen kann. Was mich mit dir verbindet, ist das Spielen. Bevor Alexander und Saphira gekommen sind, haben wir viel miteinander gemacht. Das fand ich schön.

Barbara! In der Coronazeit hatten wir die Möglichkeit, viel gemeinsam zu machen. In der Schule haben wir gelernt, was uns beide Spaß gemacht hat. Ich finde es war eine schöne Zeit.

Michael-Johannes! Was mir sofort zu dir einfällt, ist, dass du fast immer fröhlich drauf bist und immer helfen willst. Durch die Sommerschule ist unsere Beziehung um einiges stärker geworden. Wenn du Zeit hast und die Sonne scheint, spielst du auch mit Fußball, was mich immer sehr freut.



Dem Redaktionsteam der Sommerschulzeitung rauchen die Köpfe vom Nachdenken

Das Sommerschul-Redaktionsteam

Michael-Johannes



*Sommerschulexperte
Motivationslokomotive
Projektbegleitung & Layout*

Miriam-Petra! Wenn ich an dich denke, fällt mir sehr schnell sehr viel ein, zum Beispiel, dass du ein echtes Gemeinschaftsherz hast und gerne teilst. Wir haben gemeinsam, dass uns viel interessiert und wir darüber reden können wie zwei Wasserfälle. Auch wenn das Leben nicht immer nur lustig ist, bist du ein echter Lebensfreude-Mensch und das schätze ich an dir.

Elian! Wenn ich dich sehe, denke ich immer an mich selbst mit 12 Jahren: Immer Action, ein Freund zum Spaß Haben, Fußballspielen und Abenteuer erleben. Gemeinsam haben wir unsere große Fantasie und unser lautes Gewissen, das uns sagt, was in Ordnung ist und was nicht. Was ich dir mitgeben will: Im Leben gibt es keine Abkürzung, aber Freunde helfen dir dabei, keine allzu langen Umwege zu machen.

Alexander! Du bist ein echter Überraschungsmensch, mit dem ich mich richtig gern mitfreue. Du bist super im Mitmachen, im Anderen-Helfen und im Lustig-Und-Verschmitzt-Sein. Uns verbindet, dass sehr viel in uns drin ist, das ausgedrückt werden will. Und weil du dich gerade viel in deinem Ausdruck übst, bin ich schon gespannt, welche Überraschungen durch dich noch zum Vorschein kommen.

Barbara! „Du bist zeitlebens für das verantwortlich, was du dir vertraut gemacht hast!“ Du lebst nach diesem Motto. Du trittst in Beziehung, willst dir jedes Wesen in deinem Leben vertraut machen – ohne Scheu vor der Verantwortung, die damit einhergeht. Als Lehrerin ohne Furcht und Tadel bist du, was lernwillige Schüler brauchen – eine echte Freundin nämlich.

Barbara



*Ausdrucksmensch
mit Lehr-Kraft
Herausgeberin*

Alexander! Ein großer, vielversprechender Name für einen noch jungen Burschen, der sich langsam selbst entwickelt. Sollte ich beim Ordnungsmachen irgendwann Hilfe brauchen, würde ich Dich holen, denn Du bist ein verlässlicher Mensch. Das haben wir beide gemeinsam. Ich möchte Dir noch den Rat mitgeben: „Lerne Deiner Liebe zu vertrauen. Sie ist stärker als jede Angst!“

Elian! Der erste Gedanke an Dich bringt mich zu Stefans Motto: „Wenn ich will, dann kann ich!“ mit der Fortsetzung: „Aber Wollen ist halt schon uranstrengend. Und ob ich das will?...“ Was ich richtig an Dir mag, ist Deine blitzschnelle Auffassungsgabe, wenn Dich etwas interessiert und Deine unglaubliche Kraft, wenn Du sie für eine gemeinsame Sache einsetzt!

Miriam! Unser Gemeinschaftsmikrophon und Kraft-Verstärkerin in jeder Hinsicht. Was uns beide verbindet, ist die Freude am Menschsein und unsere Beziehungsfähigkeit zu allem, was uns begegnet. Dich möchte ich bei gemeinsamen Aktivitäten immer mit dabei haben, denn Gerne-Teilen-Wollen ist wohl Dein schönstes Motto. Wenn ich Dir etwas mitgeben will, ist es Dein eigener Leitsatz: „Alles mit der Ruhe!“ Davon wünsche ich Dir mehr!

Michael-Johannes! Kreativer Ausdrucks-Freigeist. Wir haben schon soo viel miteinander erlebt und in Worte gegossen. Und noch soo viel liegt vor uns! Auf den Punkt zu bringen, was WIR PANs gemeinsam wollen, ist immer wieder unser beider Bemühen. Darin werden wir immer Seite an Seite gehen.

Sommerschul-Akrostichon

der 4 PAN-Freilandschüler

Sommer und Heu, das passt für mich zusammen!

Oh, das Brot schmeckt so richtig gut!

Maia haben wir gestern im Garten beim Fisolenernten geholfen.

Mmmmh, ein Eis als Abkühlung tut immer gut.

Es macht Spaß, überall dabei zu sein und zu sehen, was die einzelnen Menschen machen.

Ringelnatter am Gemüsefeld entdeckt!

Sommerschulzeitung machen mag ich, auch wenn es manchmal schwierig ist.

Cooler Sachen wie Sträucher schneiden und vieles mehr, das macht man in der Sommerschule.

Hundert Wasserschusser bei den Obstbäumen reißen zusammen mit Martin und Alexander war anstrengend und Spaßig.

Untertauchen im Wasser ist das einzige Gegenmittel bei Bremsenalarm.

Lustig war auch das Käsemachen mit Doris.

Ein letzter Satz: Heuer ist der Sommer einfach super!



Hier machen Barbara und ich Käsestangerl. Damit alle Stangerl gleich groß werden, muss der Teig abgewogen werden.

In der Backwerkstatt

Ein Erlebnisbericht von Saphira

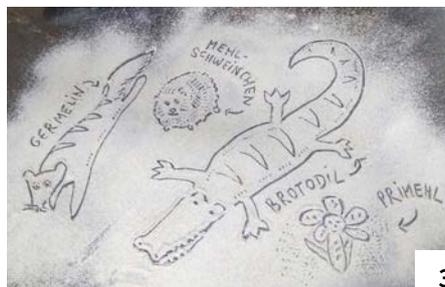
1: Barbara hat den Sauerteig schon vorbereitet. Den Sauerteig für den Backtag nächste Woche fülle ich in ein Glas. Dabei muss ich aufpassen, dass der Rand nicht schmutzig wird.



2: Michael-Johannes und ich bestäuben die Brotkörbchen mit Mehl, damit der das Brot darin nicht kleben bleibt.



3: Michael-Johannes zeichnet immer am Abend ein „Mehl-Bild“, das mit Brot zu tun hat.



4: Mit der Knetmaschine rühre ich den Teig, da es mit der Hand zu anstrengend wäre.



5: Hier formen Barbara und ich Brot. Dazu braucht man genug Teig und man muss ihn gut schleifen.



6: Das Brot ist jetzt im Backofen. Das sieht richtig lecker aus!



7: Jetzt ist das Brot fertig!



Was sonst noch los war



In der Holzwerkstatt...

...ist immer etwas los. Martin baut mit Alexander und Elian ein Kompostklo für das Haus am See. Das ist super, denn wenn man im Baumhaus übernachtet, ist es wichtig, dass man auch aufs Klo gehen kann. Wenn alles fertig ist, kommt noch eine Hütte darüber.

In der Kräuterverarbeitung...

Bevor wir die Apfelminze destillieren können, müssen wir die Blätter von den Stängeln zupfen. Das ist viel Arbeit, aber es duftet dabei echt gut. Unsere Destillate verwenden wir unter anderem für Cremes, Duftsprays und Saunaaufgüsse.



Beim Speiseplan-Machen...

In der Küchenwerkstatt gibt es immer viel zu tun!

Sonnja, Saphira und Miriam überlegen sich, was es nächste Woche zu essen geben soll. Danach gehen sie ins Lager und holen Salate, Apfelmus, Ketchup und eingelegtes Gemüse.



In der Backstube...

Brot braucht Weile! Das Hausbrot muss lange genug im Simperl aufgehen, bevor Miriam es auf's Blech setzen und in den Backofen schieben kann. Auch der Sesamstangerl-Teig muss Zeit haben, damit er sich hebt und schön luftig wird.



Beim Bienenlehrpfad...

Beim Bienen-Lehrpfad in Waldhausen im Strudengau lernten wir viel über die Bienen, ihre Feinde und ihren Lebensraum. Ein Imker zeigte Ingrid und uns einen Schaubienenstand, beantwortete unsere Fragen und erzählte über seine praktische Arbeit.

Was sonst noch los war



Praktische Mathematik...

Im Ideenreich haben wir mit Johannes und Martin den Raum ausgemessen. Wir rechneten aus, wie viele Pakete Parkett und Unterlegmatte und wie viele Laufmeter Sockelleisten für die Fertigstellung gekauft werden müssen. Das war Mathe ganz praktisch!

Bei den Hühnern...

Bei den Hühnern gibt es immer viel zu tun! Trotzdem helfen wir alle gerne. Dabei dürfen wir aber nicht vor Arbeiten wie Stall ausmisten, Grünfutter pflücken, Eier abnehmen, Eierschalen zerkleinern und Tränken waschen zurückschrecken.



Beim Kräutersirup-Machen...

Mit Martha machten wir Fünf-Kräuter-Sirup. Nach der Ernte der Kräuter schnitten wir sie klein und vermischten sie mit Wasser und Zucker. Gekocht und abgeseiht kam der Saft schließlich in Flaschen, die wir etikettierten und in den Keller brachten.

Bei den Schafen...

Beim Schafe-Übersiedeln mit Stefanie trieben wir die Schafe in den Hänger, bauten den Zaun ab und führten ihn mit dem Traktor zur neuen Weide. Nachdem der Zaun dort aufgebaut war, fuhren wir die Schafe holen, die sich über das frische Gras hermachten.



Im Klassenzimmer...

Auch während der Sommerschule gab es Unterricht im Klassenzimmer. Auf dem Stundenplan stand neben Mathe und Deutsch auch die Getreidewerkstatt. Wir haben die Sorten kennen gelernt, gezeichnet und darüber geredet, wofür man sie verwendet.

Unsere Lieblingswitze



Kater Benni nach wilder Waveboardfahrt völlig erschöpft aufgefunden!



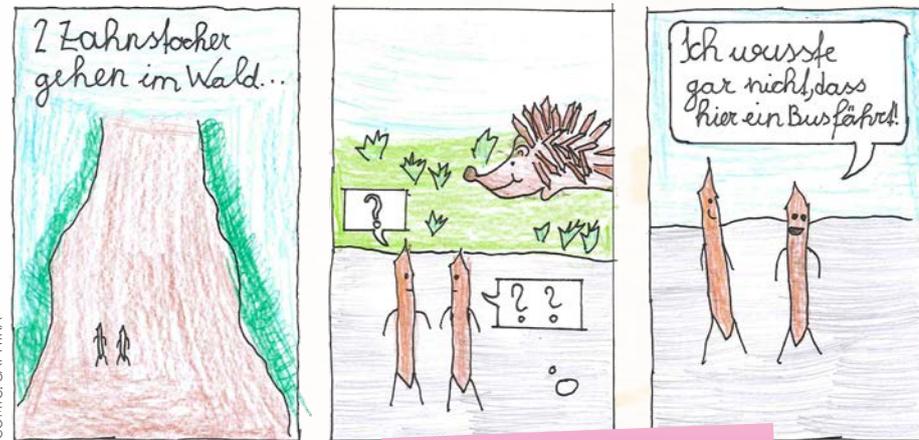
GRAFIK: MIRIAM-PETRA

Kommt ein Staubsaugervertreter auf den Bauernhof. Er schüttet einen Sack voll Schmutz und Staub aus und sagt: „Alles, was mein Staubsauger nicht aufsaugt, esse ich.“
Darauf die Bäuerin: „Ich hole Ihnen einen Löffel, wir haben hier nämlich keinen Strom!“

Wie heißt der Ritter ohne Rüstung?
Willhelm!

„Mama, kannst du mir zwei Euro für einen alten Mann geben?“
„Ja sicher! Schön, dass du einem alten Mann helfen willst. Wo ist er denn?“
„Er steht dort drüben beim Brunnen und verkauft Eis.“

Susi hat die erste Französischstunde hinter sich. Zuhause erzählt sie stolz: „Ich kann schon „Danke!“ und „Bitte“ sagen.“
„Wie schön“, antwortet die Mutter, „dass du das wenigstens auf Französisch kannst.“



COMIC: SAPHIRA

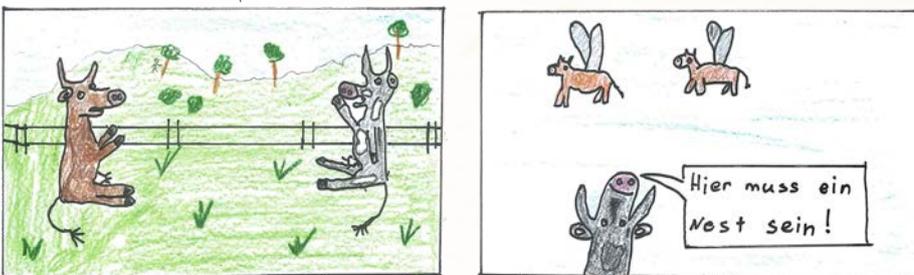
Treffen sich zwei Gespenster. Erzählt das eine stolz: „Ich arbeite seit Kurzem in einem Restaurant!“
Darauf das andere: „Toll! Als was denn?“
„Als Tisch Tuch!“

Kommt ein Ritter in die Apotheke und fragt: „Hast du ein Mittel, Alter?“

Begegnen sich zwei Igel an einem Zebrastreifen. Sagt der eine: „Hier gehst du besser nicht über die Straße!“
„Warum nicht?“
„Na schau doch, was mit dem Zebra passiert ist!“

Plötzlich fliegt ein Pferd vorbei...
Dann noch eins...

Zwei Kühe sitzen auf der Weide...



COMIC: ELJAN

Ne, das sind Zugpferde die fliegen nach Süden!

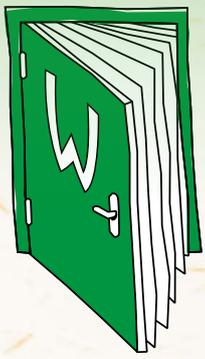
Was ist grün, glücklich und hüpf durchs Gras?
Eine Freuschrecke!

Welcher Tag ist der gefährlichste Tag für U-Boot-Fahrer?
Der Tag der offenen Tür.

Was sagt der Hammer zum Daumen?
„Schön, dich mal wieder zu treffen!“

Patient zum Doktor:
„Herr Doktor, ich fühle mich so schrecklich unnötig!“
Ruft der Doktor:
„Der nächste bitte!“

„Wir werden unser Kind nach seinem Großvater benennen.“
„Bist du verrückt? Das arme Kind kann doch nicht „Opa“ heißen!“



Bildungsziel 1

Die Fähigkeit, den jeweils nötigen Zugang zu Wissen zu erlangen und dieses Wissen praktisch umzusetzen.



Bildungsziel 2

Die Fähigkeit beim Verfolgen eines definierten Zieles konsequent und ausdauernd zu handeln.



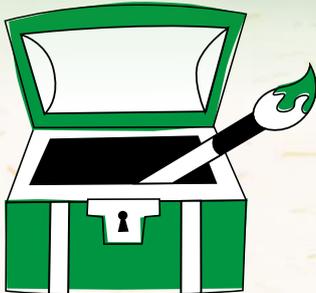
Bildungsziel 3

Die Fähigkeit, Gesetzmäßigkeiten, Strukturen und Ordnungsprinzipien zu erkennen und in ihren Entsprechungen zu begreifen.



Bildungsziel 4

Die Fähigkeit, zu seinen eigenen Erkenntnissen und Entscheidungen zu stehen, auch und gerade dann, wenn Schwierigkeiten auftreten.



Bildungsziel 5

Die Fähigkeit, seinem eigenen kreativen Potential zu vertrauen und seinen persönlichen Zugang dorthin zu kennen.



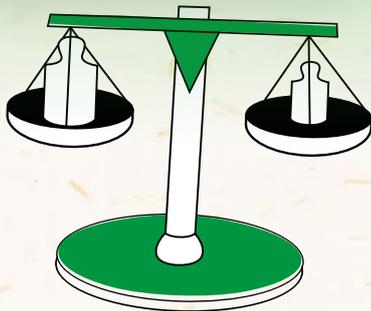
Bildungsziel 6

Die Fähigkeit, die Verantwortung für sein Denken und Handeln zu übernehmen.



Bildungsziel 7

Die Fähigkeit, nicht nur die eigene Person im Vordergrund zu sehen, sondern sich selbst in einem größeren Gesamtzusammenhang – und dadurch das Gesamte selbst – zu betrachten.



Bildungsziel 8

Die Fähigkeit der persönlichen Einschätzung seines eigenen Maßes gerade in körperlich-materiellen Belangen.



Bildungsziel 9

Die Fähigkeit, durch Vernetzung seiner Möglichkeiten harmonisch zu handeln.



Bildungsziel 10

Die Fähigkeit, sich selbst zu vertrauen.

Lebenskompetenz

ist die Summe aller persönlichen Fähigkeiten, die ein Mensch braucht, um sein Leben zu meistern und glücklich zu werden.