

Westfälische Nachrichten

Dienstag, 04.06.2013

Camp auf dem Hof Entrup Schafe melken und essen am Lagerfeuer



Erlebnisreiche Tage verbrachten die Teilnehmer des BUND-Familiencamps auf dem Hof Entrup 119.

Foto: Sigrid Terstegge

Altenberge -

Eigentlich ist Kinderarbeit ja verboten, gibt der achtjährige Justus aus Bocholt altklug zu bedenken. Trotzdem hat er mitgeholfen, auf dem Gärtnerhof Entrup 119 die Kürbiskerne in der Ackererde zu versenken. Schließlich hat ihn keiner gezwungen, die Arbeit zu erledigen. Genauso wie die anderen 14 Kinder, die am Familiencamp der BUND-Jugend NRW teilgenommen haben. Von Donnerstag bis Sonntag haben insgesamt 15 Kinder (vom Babyalter bis zehn Jahre alt) und 14 Erwachsene auf einer der Schafswiesen des Hofes in Zelten gewohnt.

In Zusammenarbeit mit dem BUND Altenberge wurde das Familiencamp organisiert. „Schon jetzt wollen die meisten, dass sie bei einer Wiederholung als erste benachrichtigt werden“, erzählte Bettina Labesius vom Leitungsteam. Kindern und Erwachsenen hat es so gut gefallen, den ganzen Tag hautnah die Natur zu erleben, dass sie unbedingt wieder mit dabei sein wollen.

Ziel des Camps war es, das Leben auf einem Hof kennenzulernen. Also gehörte auch eine Hofrallye zum Programm. Da mussten die Teilnehmer die Tiere zählen, die zum Hof gehören, die Namen der Pferde erfragen oder schauen, was für Baumarten rund um den landwirtschaftlichen Betrieb wachsen.

Beim Melken der Schafe haben die Kinder auch zugeschaut. „Sie haben sogar Milch, frisch gezapft aus dem Euter, probiert und sich gewundert, dass die Milch warm ist“, berichtete ein Vater. Das „Kühlschrankschaf“ ist halt noch nicht erfunden oder gezüchtet worden. Allerdings schmeckt die Schafsmilch als Speiseeis zubereitet dann auch eiskalt hervorragend, stellten die Kinder fest. Ein Highlight für den Nachwuchs war ebenfalls das Ponyreiten.

Bei der Zeltrallye hat ein Spiel alle anderen übertroffen. „Das ‚Zapfen kacken‘ hat echt Spaß gemacht“, stellte die siebenjährige Malina knapp fest. Die Teilnehmer mussten einen Tannenzapfen zwischen die Beine klemmen, so zu einem Kasten laufen und dort den Zapfen darin fallen lassen. Spaß für alle gab es also reichlich, und zusätzlich abends am Lagerfeuer Lieder und Geschichten.

Gekocht wurde im Küchenzelt, wobei hauptsächlich Produkte des Hofes verwendet wurden. „Zum Frühstück haben wir den Käse serviert, der aus der Milch der Schafe gemacht wird, die wir im Melkstand gesehen haben“, so Labesius. Weitere biologisch-ökologisch erzeugte Lebensmittel hatte der Hofladen im Angebot.

Und im Herbst, wenn die Kürbisse reif sind, kommt vielleicht sogar Justus mal schauen, „was aus seiner Kinderarbeit geworden ist“. Beim Erntedankfest schmücken besonders die Kürbisse den Hof mit ihren leuchtenden Farben.

Bericht:

Sigrid Terstegge

04.Juni 2013

Wir bedanken uns bei der Autorin Sigrid Terstegge, für die Genehmigung zur Verwendung von Bild und Text.