

Augsburger Allgemeine 02.09.16

Königsbrunn

In Königsbrunn gibt es Salat für die Eltern und „Pommes“ für Ziegen

Der Tierschutzverein Augsburg und Umgebung holt Kinder in die Küche und vermittelt ihnen Grundlegendes über Tiere auf Gut Morhard. Von Michael Ermark



Der Tierschutzverein Augsburg hat auf seinem „Tierparadies Gut Morhard“ einen Kurs „Kinder kochen für ihre Eltern“ angeboten. Auch der Vorsitzende Heinz Paula half bei den Vorbereitungen.

Foto: Michael Ermark

Heinz Paula, der Vorsitzende des Tierschutzvereins Augsburg und Umgebung, steht an einem Gehege und verfüttert einen Apfel an die stets hungrigen Krainer Steinschafe. „Das ist für die Schafe wie Pommes“, erklärt er den Kindern, die ihn umringen.

Doch die sind nicht zum Gut Morhard gekommen, um Schafe oder andere Tiere dort zu füttern. Sie wollen heute kochen – und zwar für ihre Eltern. Den Termin hat der Tierschutzverein mitten in den Sommerferien angeboten, um auch damit für sein „Tierparadies Gut Morhard“ zu werben. Auf Gut Morhard finden zahlreiche Tiere ein neues Zuhause. Teils kommen sie aus schlechter Haltung, teils werden sie als seltene Haustierrassen

hier bewahrt. Der Verein kümmert sich nicht nur um Tiere in Not, ihm ist es auch ein Anliegen, Groß und Klein die Wichtigkeit von Artenschutz und Nachhaltigkeit näherzubringen. Besonders wenn Kaninchen oder Ziegen gestreichelt und gefüttert werden dürfen, strahlen alle Kindergesichter – und genau das ist das erklärte Ziel des Tierschutzvereins: Tieren einen Zufluchtsort geben und ein Begegnungszentrum für Tier- und Naturfreunde sein.

Hier lernen bereits die Kleinsten, wie Nachhaltigkeit funktioniert

Während des Rundgangs mit dem Vorsitzenden lernen die jungen Teilnehmer nicht nur die verschiedenen Tiere kennen, sondern erfahren auch, wie sie selbst im Alltag auf Nachhaltigkeit achten können. So stehen wenig später fleißige Nachwuchsköche im Alter von sechs bis zehn Jahren im Aufenthaltsraum, schälen Kartoffeln, schneiden Gurken und hobeln Karotten.

Sabina Gaßner, die Geschäftsführerin des Tierschutzvereins, achtet dabei darauf, dass alle verwendeten Lebensmittel mindestens mit dem Bio oder dem Demeter-Siegel ausgestattet sind. Dann kann man nämlich die Küchenabfälle, soweit möglich, wieder an die Tiere verfüttern. Einige Produkte, beispielsweise Eier oder Honig, werden auf Gut Morhard – selbstverständlich biologisch – selbst hergestellt und in der Küche verwendet. Dort steht [Heinz Paula](#) inzwischen mit Rat und Tat zur Seite, während einige Kinder emsig dabei sind, Apfelkuchen zu backen. „Das ist ganz einfach, den kann ich für meine Mama auch mal machen“, stellt eine kleine Bäckerin fest. Der Teig ist mit kleinen Kleckereien schnell gerührt.

Kurz darauf duftet der Kuchen bereits über den Hof, als am frühen Abend die ersten Eltern eintreffen. Die staunen nicht schlecht über das Salatbüfett, das die Kinder fast alleine auf die Beine gestellt haben. „Es ist natürlich wichtig, dass unsere Kinder Spaß haben“, sagt eine zufriedene Mutter, „aber hier lernen sie zudem, Probleme selbstständig zu lösen. Ich denke, das ist eine wichtige Erfahrung für das Leben.“

Für Besucher steht Gut Morhard von Dienstag bis Samstag jeweils zwischen 14 und 18 Uhr offen.