

Ein Wald bei Aufhausen wird zum Kindergarten

Wald- und Bauernhofkindergarten „Stock und Sein“ eröffnet im September 2024 – Private Trägerschaft, staatlich anerkannt

Von Birgit Auer

Bad Füssing. Ab September 2024 gibt es in Aufhausen einen Wald- und Bauernhofkindergarten. „Stock und Sein“ wird er heißen. Lisa Frankenberger ist die Leiterin. Sie bringt die besten Voraussetzungen dafür mit: Eine Ausbildung zur Erzieherin, ein eigenes Waldstück und jede Menge Begeisterung für das neue Projekt. Die Nachricht vom neuen Kindergarten hat schnell die Runde gemacht: 18 Mädchen und Buben stehen bereits auf der Liste.

„Gerne hätte ich unsere Tochter Lina in einen Waldkindergarten gehen lassen. Leider sind aber alle Einrichtungen zu weit weg“, erzählt Lisa Frankenberger. Die 30-Jährige stammt aus dem Landkreis Mühldorf und die Liebe hat sie nach Aufhausen geführt, auf den „Woier-Hof“ zu ihrem Mann Kone.

Betreut werden
20 Kinder ab drei Jahren

Und so hat die gelernte Erzieherin die Sache einfach selbst in die Hand genommen und beschlossen, einen eigenen Waldkindergarten zu eröffnen. Mit ihrer anpackenden Art hat sie von der ersten Idee Mitte Mai bis jetzt viel geschafft: Sie hat fleißig Konzepte erstellt, alle Auflagen erfüllt und mittlerweile schon die ersten Genehmigungen in der Tasche.

Parallel dazu sind auch schon die Planungen gelaufen: So wird die etwa ein Hektar große Fläche in einem Mischwald zwischen Vogllarn und Aigen noch mit Inventar bestückt und so gestaltet, dass die Kinder dort nach Herzenslust spielen, experimentieren, erfinden und ihrer Kreativität und Fantasie freien Lauf lassen können.

In der Mitte wird ein großes Tipi stehen, wo man es sich gemütlich



Für die eigenen Kinder und alle Eltern, die auf so etwas gewartet haben: Lisa Frankenberger (l.) eröffnet einen neuen Wald- und Bauernhofkindergarten in Aufhausen. Darauf freuen sich mit ihr Tochter Lina, Sohn Quirin und ihr Mann Kone.

– Foto: Auer

machen oder sich aufwärmen kann. Es gibt ein Eingangstor, Sitzplätze für den Morgenkreis und zum Brotzeit machen, Unterstände, Schaukeln und Balancierbalken – alles aus Holz, das aus dem Waldstück stammt. Wie auch die „Spielsachen“ selbst. Das ist auch der Schwerpunkt des pädagogischen Konzeptes: „Die heutige Lebenswelt unserer Kinder ist oft geprägt durch Reizüberflutung, funktionsbestimmtem Spielzeug und gesteuerten Freizeitangeboten“, beschreibt Lisa Frankenberger

den Hintergrund. „Dem wollen wir entgegenwirken. Mit einem täglichen Aufenthalt bei Wind und Wetter in der freien Natur, einem weitestgehend freien Spiel und das Ganze in Gruppen mit überschaubarer Größe.“

Als Konkurrenz zu bestehenden Regelkindergärten sieht sich die Jungunternehmerin nicht. „Wir haben im Waldkindergarten einfach noch weitere Möglichkeiten, die dazu beitragen, dass sich alle Kinder optimal entwickeln und entfalten können. Das ist eher als

Ergänzung zum bestehenden Angebot zu sehen. Ich möchte auch bald Gespräche mit dem Klosterkindergarten in Aigen führen. Vielleicht können wir in Zukunft sogar zusammenarbeiten.“

Im neuen Waldkindergarten werden ab September 20 Kinder von 3 Jahren bis zum Schuleintritt betreut. Auch Kinder mit einem besonderen Förderbedarf sind herzlich willkommen. „Besonders sensible, entwicklungsverzögerte oder sehr bewegungsfreudige Kinder profitieren von unserem Kon-

zept“, weiß Lisa Frankenberger, die zugleich Fachkraft für Integrationspädagogik ist.

Zu ihrem Waldkindergarten zählen mehrere Bereiche: Neben dem Herzstück im Wald wird auch der Milchviehbetrieb der Familie Frankenberger ein wichtiger Bestandteil sein. Dorthin wird es regelmäßige Bauernhofexkursionen geben, um spielerisch etwas über die Landwirtschaft zu lernen und einen Bezug zu Lebensmitteln zu erhalten. Auch ein Bio-Hof in Geigen ist dafür schon fest ein-

geplant. Als dritter Bereich steht zusätzlich das Benefiziatenhaus in Aigen zur Verfügung. Die Räume dort werden als Schutzraum bei Extremwittersituationen genutzt.

Es wird noch
Personal gesucht

Der Waldkindergarten „Stock und Stein“ läuft unter freier Trägerschaft. Er ist staatlich anerkannt, das heißt wie in einem Regelkindergarten gibt es pro Kind 100 Euro Zuschuss im Monat. Dazu kommt dann noch ein weiterer Elternbeitrag. 50 000 Euro investiert Lisa Frankenberger in das Projekt, ihre eigene Zeit nicht mitgerechnet. „Am Anfang war es schon eine große Herausforderung, das alles zu schaffen. Aber mittlerweile ist schon ein sehr großer Teil erledigt und es macht einfach unheimlich viel Spaß.“

Möglich sei das Projekt aber auch nur, weil sie von ihrem Mann und ihren Schwiegereltern große Unterstützung erhält. „Die stehen alle hinter mir, sonst würde es nicht gehen“, betont sie dankbar. Aktuell läuft noch ein Förderantrag bei der „ILE an Rott und Inn“ und Lisa Frankenberger ist dabei, ihr Team aufzubauen. Sie sucht nach Erzieherinnen und Erziehern, Heilerzieherinnen und Heilerziehern sowie nach Kinderpflegerinnen und Kinderpflegern. Sind die gefunden, steht dem Start im Wald- und Bauernhofkindergarten im kommenden September nichts mehr im Weg. An Kindern wird es nicht fehlen. Noch bevor Lisa Frankenberger groß die Werbetrommel gerührt hat, hat die Neuigkeit schon die Runde gemacht und 18 Buben und Mädchen stehen bereits auf der Interessentenliste.

Weitere Infos gibt es auf der Homepage unter www.waldkindergarten-stockstein.de.

Eine echte Schule fürs Leben

Projektwoche: 2. Klassen der Grundschule Pocking lernen Alltagskompetenzen



In der Obst- und Gemüseabteilung des Edeka-Supermarkts informierten sich die Kinder über gesunde Lebensmittel.

– Foto: Sonja Maurer

Pocking. Wie ernähre ich mich gesund? Wie verhalte ich mich in einem Notfall richtig? Mit diesen und noch vielen weiteren wichtigen Themen befasst sich die Projektwoche „Alltagskompetenzen – Schule fürs Leben“, die für alle bayerischen Grundschulen verpflichtend ist. Bereits zum dritten Mal haben jetzt die 2. Klassen der Grundschule Pocking mitge-

lernten die Schüler, wie man in einem Notfall richtig Hilfe holt und den Notruf absetzt.

Daneben vermittelte Expertin Katharina Tischer den Mädchen und Buben Wissen zur richtigen Ernährung. Sie bereitete mit jeder Klasse ein kleines Herbstmenü zu. So kochten die Kinder beispielsweise Kürbissuppe und probierten eine Joghurnachspeise mit Obst. Auch erarbeiteten die Zweitklässler beispielsweise, was genau in unseren Lebensmitteln steckt. Abschließend wurde auf die Verpackungen eingegangen. Dabei floss das Thema „Umwelt – Müll“ automatisch mit ein.

Manche Klasse vertiefte ihr Wissen in der Obst- und Gemüseab-

teilung des Edeka-Supermarkts. Die Kinder fanden heraus, aus welchen Ländern das gesunde Essen stammt. Die freundlichen Mitarbeiter vom Supermarkt nahmen sich Zeit für Erklärungen und halfen den Kindern bei ihren Ermittlungen, deren Ergebnisse die Schülerinnen und Schüler auf ihren Arbeitsblättern notierten.

Einige Klassen erhielten auf Hofbesichtigungen weitere Antworten zu unseren Lebensmitteln. Familie Gruber vom Bauernhof z'Berg bei Pocking zeigte den Kindern, welches Getreide auf ihren Feldern wächst. Spannend war auch das Melken an einer fast echten „Ausstellungskuh“. Wozu das Getreide dient und wie die fer-

tig gebackene Semmel oder die Brotscheibe in der Pausenbox landen, erfuhr eine 2. Klasse bei der Bäckerei Karlstetter in Pocking.

Natürlich schmeckt auf so einem frisch gebackenen Brot selbst gemachter Honig hervorragend. Karin Hölzlwimmer, Klaus Brunhuber und Simon Fischer vom Maristengymnasium Fürstentzell zeigten, wie der Honig entsteht. Im Schutzanzug präsentierte Karin Hölzlwimmer anschaulich einen Bienenstock.

Eine gelungene Projektwoche hat die Zweitklässler mit allen Sinnen für den Alltag ein Stück kompetenter gemacht und ihnen das Rüstzeug für das Verhalten in der Zukunft mitgegeben.

– red



Katharina Tischer vermittelte den Mädchen und Buben Wissen zur richtigen Ernährung.

– Foto: Susanne Kilian



Von Karin Hölzlwimmer erfuhren die Schüler Wissenswertes über Imkern.

– Foto: Susanne Kilian



Wie man Verbände richtig anlegt, auch das lernten die Pockinger Zweitklässler.

– Foto: Susanne Kilian



Auf dem Bauernhof der Familie Gruber durften die Mädchen und Buben sogar eine „Ausstellungskuh“ melken.

– Foto: Theresa Rainer