Eine Schule feiert Erntedank

Endlich! Nach zwei Jahren pandemiebedingter Zwangspause konnten die Schülerinnen und Schüler der Fachoberschule für Landwirtschaft in Auer am Freitag, dem 28. Oktober, wieder in gewohnt festlicher Weise ihr Erntedankfest ausrichten.

Als Schule ist es wichtig, auch Momente des gemeinsamen Feierns in den Schulalltag zu integrieren und das Kulturbewusstsein der Jugendlichen zu fördern. Bereits zum 20. Mal gab es das Erntedankfest heuer am Happacherhof, der zentralen Lernwerkstatt des praktischen Unterrichtes. Es gilt neben dem Schulball als eine der schönsten Feiern im fünfjährigen Schulcurriculum.

Dabei werden für die zweiten Klassen der Stundenplan und die Klassenverbände aufgehoben. Die Schülerinnen und Schüler können sich je nach Vorliebe, Interesse und oft ungeahnten Fähigkeiten und Talenten verschiedenen Gruppen zuordnen.

Es ist immer wieder erstaunlich, wie es an einem Vormittag gelingt, den Innenhof in ein kleines, lebhaftes Dorf geschäftiger, begeisterter und konzentrierter Jugendlicher zu verwandeln.

Die melodischen Einlagen der Schulkapelle zum Auftakt und beim anschließenden Wortgottesdienst unter der Leitung von Stefano Manca schafften eine einmalige Atmosphäre. Der Dekan von Klausen, Georg Martin, stellte das Fest unter das Motto „Dankbarkeit und Zufriedenheit".

Die Verantwortung der Landwirtschaft in der Gesellschaft, der Respekt vor Natur und Umwelt, der Schutz vor Ausbeutung und die Bereitschaft zum Teilen waren die Anliegen der Schülerinnen bei den Fürbitten. Damit verbunden war der Aufruf, für die Caritas und ihr Projekt „Hunger macht keine Ferien" zu spenden, wobei die Summe von 1326,50 Euro gesammelt werden konnte.

Groß war die Freude bei der Schulgemeinschaft, nach zwei Jahren wieder im gewohnten Rahmen Erntedank feiern zu können.

Der Direktor der Oberschule, Christian Gallmetzer, brachte seine große Freude und Wertschätzung zum Ausdruck und erinnerte daran, dass im Wort Erntedank der große Dank für die gute Ernte, aber auch der in der Schule wichtige Wortstamm „denken" enthalten ist – das Denken und das Nachdenken.

Die liebevoll dekorierten Tische wurden mit den selbst zubereiteten kulinarischen Köstlichkeiten gedeckt. Mit duftenden Kräuterprodukten, Brot aus dem Holzofen, würzigen Käsespezialitäten aus der hofeigenen Milch verschiedenen Knödelvariationen, selbstgemachten Hauswürsten und verlockenden Kastanien-Kreationen, köstlichen Krapfen und saftigem Apfelstrudel wurden die geladenen Gäste verwöhnt. Stilvoll servierten die Schüler außerdem frischen Apfelsaft oder ein edles Glas Wein aus der hofeigenen Kellerei.

Als Rahmenprogramm wurde der landwirtschaftliche Betrieb vorgestellt und bei Führungen ein Einblick in die Einrichtungen des Happacherhofes gegeben.

ANGELIKA MAIR, OFL AUER