



Im Ausstellungsraum: Heike Gräfe, Hüterin der Thaer-Gedenkstätte in Möglin, hat gerade als neuestes Exponat für die Sammlung das Modell einer modernen Egge (im Fachausdruck Präzisions-Striegel) erhalten, das sie nun einsortiert. Fotos (2): Thomas Berger

## Neue Ideen zu Egge und Korn

**Thaer-Gedenkstätte** Trotz Corona waren auch im Herbst die jüngsten Besucherzahlen in Möglin nicht schlecht. Heike Gräfe hat für 2021 einiges vor. Von Thomas Berger

Eines ist klar: Besucherrekorde werden dieses Jahr in Möglin nicht gebrochen. Reisegruppen, die sonst durchaus hin und wieder vorbeischaun, fehlen pandemiebedingt im Grunde völlig. Dennoch ist Heike Gräfe, die ständige Hüterin der Thaer-Gedenkstätte, insgesamt nicht unzufrieden beim Blick über die vergangenen Monate.

Trotz Corona könnte man am Ende vielleicht auf etwa 80 Prozent der sonstigen Gäste kommen. Wenn man den November rausrechnet, der jetzt laut den jüngsten Anordnungen von Regierungsebene aus Bund und Ländern auch für die musealen Einrichtungen Zwangspause bedeutet. Unmittelbar davor in den letzten Oktobertagen, wettermäßig zumeist als goldener Herbst zu bezeichnen, haben aber noch einige Interessierte vorbeigeschaut.

Meist sind es Privatleute einzeln oder zu zweit, in Abständen war auch mal eine Kleingruppe mit bis zu zehn Personen dabei: „Mit Maske mache ich dann auch eine Führung“, wie die Museumsmitarbeiterin erklärt. Wer da vorbeischaue, seien alles nette, vernünftige Menschen, die sich auch ohne große Extraermahnungen an die Regeln des geltenden Hygienekonzepts gehalten hätten. Auch jene Touristen aus Berlin, die einen Museumsbesuch vorige Woche noch schnell mit einer kleinen Wanderung in der örtlichen Nachbarschaft verbanden, erfährt Heike Gräfe im Gespräch nebenbei.

Gewisse Verzögerungen hat es durch die besonderen Umstände



Zahlreiche landwirtschaftliche Gerätschaften aus der Zeit vor 200 Jahren bis heute stehen in der Mögliner Thaer-Ausstellung.

in diesem Jahr allerdings für den Start des neuen Schulprojekts gegeben. Damit will der Träger, die Fördergesellschaft Albrecht Daniel Thaer, zusammen mit Partnern nicht nur den Nachwuchs an das Thema Landwirtschaftsge-

„Das Projekt gibt Einblicke in die agrarische Produktion vom Feld bis auf den Teller.“

schichte von damals bis heute und den berühmten Reformen aus Möglin heranführen, sondern auch Breitenwirkung über die wegen der Lage abseits der Hauptstrecken nicht ganz so üppige „Laufkundschaft“ an Besuchern hinaus entfalten.

Gemeinsam mit dem Reichenower Landwirt Mathias Schmidt

und dem Dorfverein MöHRe soll das Projekt umgesetzt werden. Die Einblicke in agrarische Produktion vom Feld bis auf den Teller werden als Angebot in einer Art Baukastenprinzip gestaltet: Die Lehrkräfte – im Visier stehen vor allem die Fünft- und Sechstklässler der umliegenden Grundschulen von Prötzel bis ins Oderbruch – können sich verschiedene Elemente zum Kombinieren herausgreifen. So lässt sich beispielsweise auch die geschichtliche Erkundung im Mögliner Mini-Museum bei Umfang und Tiefe bedarfsweise kürzer oder länger gestalten.

Die Person Albrecht Daniel Thaers mit seiner dereinst hier ansässigen Akademie, der Alltag vor etwa 200 Jahren und die Bestimmung von Getreidearten sind ebenso thematische Ankerpunkte wie Pflanzenernährung, Dünger und Wasser als zweiter Komplex sowie unter Einbindung der

erst dieses Jahr vor dem Gebäude installierten Wetterstation das Wetter damals und heute. „Wie war das seinerzeit bei Thaer? Hatte der die gleichen Probleme wie wir?“ Um da Vergleiche ziehen zu können, hat Heike Gräfe umfassend recherchiert, so manches Interessante vom 16. Jahrhundert an über Thaers Epoche bis jetzt zusammengetragen, darunter Heuschreckenplagen, die es früher mal gab.

### Pizzabacken im Ofen

Zusätzlich können die Schüler dann auf dem Bauernhof von Mathias Schmidt noch mehr über Getreidearten lernen, aber auch zur Funktionsweise eines Mähdreschers oder am Beispiel des Bodenprofils. Sogar die Bienenstöcke werden einbezogen, auf Vorbestellung soll auch einfaches Mittagessen auf dem Hof möglich sein. Beim MöHRe-Verein wiederum steht Brot- oder Pizzabacken im Backofen im Fokus, mit einem Exkurs vom Getreide auf dem Feld über Teigherstellung bis zur Bedeutung dörflicher Backöfen gerade auch in früherer Zeit.

Gerade hat Heike Gräfe noch das frisch eingetroffene Modell eines Präzisionsstriegels an seinen Platz in einer der Vitrinen gestellt. Der Hersteller der Originale hat diese Miniaturausgabe einer modernen Egge geschickt, eine willkommene Ergänzung zu weiteren Modellen und auch gleich nebenan den großen Geräten aus Thaers Zeit, oft genug von ihm höchstselbst entwickelt. Pflüge, Eggen und mehr: Auch dabei ist Anschaulichkeit insbesondere für die jüngeren Gäste wichtig.