

**Voudohuibn · Familie Hofmann**

Bergerstraße 41 · Gsieser Tal  
Tel. 0474 948 065 · 335 5322 258  
voadohuibn@rolmail.net · www.voudohuibn.com

**Bauernhofmuseum, Ein Tag wie früher**

**Santerhof · Familie Gasser**

Pustertaler Str. 40 · Mühlbach · Tel. 0472 849 632 · 348 3067 054

**Obst- und Weinanbau, Kleintiere**

**Wegerhof · Familie Putzer**

Ahnerberg 112 · Rodeneck · Tel. 0472 454114 · Fax 0472 454114  
www.wegerhof.bz.it

**Mutterkuhhaltung, Kleintiere**

**Kräuterhof "Hauser" - Familie Huber**

Wielenberg 20 · Percha · Tel. 0474 401 092  
info@kraeuterhof.it · www.kraeuterhof.it

**Kräuter, Kräuteraanbau u. -verarbeitung, Kräuterkosmetik, ätherische Öle...**



Kiste "Mein großer Bauernhof"

**INFOS ÜBER „SCHULE AM BAUERNHOF“**

**ANMELDUNG**

Interessierte Lehrpersonen planen den Besuch eines Lehrbauernhofes bereits zu Beginn des Schuljahres im Rahmen der Schulprogrammerstellung.

**1. Schritt:** Kontaktaufnahme mit dem ausgewählten Lehrbauernhof und Vereinbarung eines Termins

**2. Schritt:** Mitteilung des ausgewählten Lehrbauernhofes, des vereinbarten Termins und der Anzahl der Schüler/innen und Lehrpersonen, die am Lehrausgang teilnehmen, an das Sekretariat des Schulverbundes über das vorgegebene Formblatt - bis spätestens 30. September eines jeden Jahres.

**3. Schritt:** Das Sekretariat des Schulverbundes macht aufgrund der eingegangenen Mitteilungen eine Sammelbeauftragung an die jeweiligen Lehrbauernhöfe und erledigt die Finanzierung der geleisteten Tätigkeiten.

**UNTERRICHTSMATERIAL „MEIN GROSSER BAUERNHOF“**

Damit Lehrpersonen den Besuch auf dem Bauernhof vor- und nachbearbeiten können, wurde von der Fachschule Salern Lehrmaterial didaktisch aufbereitet und in einer Kiste „Mein großer Bauernhof“ gesammelt. Enthalten sind Arbeitsblätter, Bücher, Kartenspiele und Anschauungsmaterial zum Leben auf dem Südtiroler Bauernhof, zur Produktion bäuerlicher Produkte und zu einer gesunden Ernährung. Diese Kisten, die vorwiegend für den Unterricht in der Grundschule gedacht sind, können in den Schulsprengeln des Pustertales ausgeliehen werden.

**FINANZIERUNG DER PROJEKTE "SCHULE AM BAUERNHOF"**

Die Durchführung der Projekte „Schule am Bauernhof“ wird vom Ressort Landwirtschaft finanziell großzügig unterstützt.



In Zusammenarbeit mit: Abteilung 31  
Landwirtschaft und Abteilung 22  
Land-, forst- und hauswirtschaftliche Berufsbildung

SVBS graphics.com

# SCHULE AM BAUERNHOF

LANDWIRTSCHAFTLICHE BETRIEBE WERDEN ZU SCHULISCHEN LERNORTEN



Kinder beim Kälbchen füttern und streicheln



*"Sag es mir, und ich vergesse es.*

*Zeige es mir, und ich erinnere mich.*

*Lass es mich tun, und ich behalte es."*

(Konfuzius)



**WEITERE INFOS UNTER:**

- [www.schuleambauernhof.info](http://www.schuleambauernhof.info) • beim Schulverbund Pustertal: » SSP Welsberg, Tel. 0474 944 086 • » [www.snets.it/sv-pustertal](http://www.snets.it/sv-pustertal) (weitere Informationen können hier abgerufen werden)
- Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern in Vahrn, Tel. 0472 833 711 oder unter [www.fachschule-salern.it](http://www.fachschule-salern.it)

Schulverbund Pustertal | Schlossweg 14 | 39035 Welsberg/Taisten

## WAS IST „SCHULE AM BAUERNHOF“?

Die Schüler verbringen im Rahmen dieses Projektes einen Tag auf einem Pustertaler Lehrbauernhof. In diesen Betrieben lernen die Kinder und Jugendlichen die bäuerliche Arbeitswelt kennen. Sie erleben den Duft von Heu oder frischen Kräutern, können Tiere streicheln und füttern, lernen die Welt der Bienen kennen, und sie erfahren von der Wichtigkeit des Waldes. Sie sehen die mächtigen Maschinen und Traktoren, welche heutzutage die modernen Knechte und Mägde sind. Sie erleben, wie aufregend es ist, die raue Zunge eines Kalbes zu spüren, den Brotteig zu kneten, die frisch gemolkene Milch zu verarbeiten ...



Auch die Kleinsten sind mit vollem Eifer dabei.



## UM WAS ES GEHT

Kinder und Jugendliche lernen die einheimische Landwirtschaft und deren Entwicklung sowie die ökologischen und ökonomischen Zusammenhänge kennen. Sie entwickeln ein Gespür für das Wirtschaften in kleinen Kreisläufen und für einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln. Sie lernen die heimischen landwirtschaftlichen Produkte kennen und schätzen.

## DAS ANGEBOT

Das Angebot auf den Bauernhöfen ist vielfältig. So bekommen die Schüler Einsicht in die Tierhaltung, dürfen selbst Hand anlegen beim Melken und Füttern der Kühe und dürfen bei der Milchverarbeitung mithelfen. Andere Lehrbauernhöfe stellen das Schaf, den Kartoffelanbau, die Herstellung von Wurst, die Energiegewinnung, die Honigproduktion, den Anbau und die Verarbeitung von Kräutern ... in den Mittelpunkt. Im Angebot ist eine gesunde Jause enthalten. Die Kinder und Jugendlichen dürfen bei der Vorbereitung dieser Jause mithelfen.



Wie heißt die Kuh? Wie viel Heu frisst diese Kuh am Tag?



Faszinierend, was man mit Kräutern alles machen kann.



Hofeigene Produkte werden erklärt und dürfen verkostet werden.

## IDEE ZUR „SCHULE AM BAUERNHOF“

Die Idee zur „Schule am Bauernhof“ in Südtirol stammt von einigen Lehrern der Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern ([www.fachschule-salern.it](http://www.fachschule-salern.it)). Im Rahmen eines Interreg-Programms wird seit 2005 ein entsprechender Lehrgang für Bäuerinnen und Bauern angeboten. Insgesamt absolvieren die Teilnehmer 88 Weiterbildungsstunden, um die Zertifizierung für „Schule am Bauernhof“ zu erhalten. Zusätzlich ist pro Jahr eine 8-stündige Weiterbildung vorgeschrieben. Die Betriebe müssen alle geltenden Sicherheits- und Hygienebestimmungen einhalten. Sie verfügen über geeignete Räumlichkeiten, leben von der Landwirtschaft und bieten kindgerechte Programme an. Die Zertifizierung ist die Garantie für ein hochwertiges Angebot. Bereits zertifizierte Betriebe sind in der Liste der Anbietenden mit einem Sternchen gekennzeichnet.



Anfassen erlaubt! Der direkte Kontakt mit den Tieren gefällt den Kindern besonders gut.

## ANBIETENDE BETRIEBE

### \*Stillwagerhof · Familie Burgmann

Stillwagerhof 2 · Sand in Taufers · Tel. 0474 678 320  
[info@stillwagerhof.com](mailto:info@stillwagerhof.com) · [www.stillwagerhof.com](http://www.stillwagerhof.com)

**Vom Gras zur Milch, Forstwirtschaft**

### \*Lechnerhof · Familie Patzleiner

Lechnerhof 37 · Prags · Tel. 0474 748 652  
[david.patzleiner@cheapnet.it](mailto:david.patzleiner@cheapnet.it) · [www.pragserkaese.com](http://www.pragserkaese.com)

**Ziegen-, Kuhhaltung, Käseherstellung**

### \*Winklerhof · Familie Seiwald

Oberpichl 7 · Pichl - Gsies · Tel. 0474 746 914  
[gabriel.seiwald@dnet.it](mailto:gabriel.seiwald@dnet.it)

**Vom Fleisch zur Wurst, Bienenwachskerzen**

### \*Innerroggen · Familie Summerer

Roggenweg 7 · Sexten · Tel. 0474 710 345  
[info@innerroggen.it](mailto:info@innerroggen.it) · [www.innerroggen.it](http://www.innerroggen.it)

**Wollverarbeitung, Zucht alter Tierrassen**

### \*Aussermahrhof · Familie Taschler

Mahr 9 · St. Martin - Gsies · Tel. 0474 978 493  
[info@aussermahrhof.com](mailto:info@aussermahrhof.com) · [www.aussermahrhof.com](http://www.aussermahrhof.com)

**Von der Milch zur Butter, „Vom Korn zum Brot“**

### \*Mudlerhof · Familie Walder

Preindl 49 · St. Martin - Gsies · Tel. 0474 978 446  
[info@mudlerhof.it](mailto:info@mudlerhof.it) · [www.mudlerhof.it](http://www.mudlerhof.it)

**Von der Milch zum Käse, Vom Ei zum Huhn, Brotbacken, Gesund mit Kneipp, Energiegewinnung am Hof**

### \*Unterkircherhof · Familie Prieth

G. Lantschnerstr. 4 · Vintl, Weitental · Tel. 0472 548 111

**Pferdezucht, Milchwirtschaft, Tiere**

### \*Gadenhof · Josef Jud

Elzenbachweg 1 · Innichen · Tel. 0474 914 238 · 340 3844 947  
[www.gadenhof.it](http://www.gadenhof.it) · [info@gadenhof.it](mailto:info@gadenhof.it)

**Alte landwirtschaftliche Geräte**

### \*Holzerhof · Familie Hofer

Waldhöfe 1 · Olang · Tel. 348 3953 675

**Woher kommt das Ei?, Mutterkuhhaltung**

### Gönnertshof · Familie Steiner

Wielenberg 1 · Percha · Tel. 0474 401 152

**Milchverarbeitung, Mozzarella herstellen**