

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 rauhe 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).

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.



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

ANBIETENDE BETRIEBE

• **Stilwagerhof** - Familie Burgmann
Stilwagerhof 2 - Sand in Taufers - Tel. 0474 678 320
info@stilwagerhof.com - www.stilwagerhof.com
Vom Gras zur Milch, Forstwirtschaft

• **Lechnerhof** - Familie Patzleitner
Lechnerhof 37 - Prags - Tel. 0474 748 652
david.patzleitner@chapnet.it - www.pragsrkaese.com
Ziegen-, Kuhhaltung, Käseherstellung

• **Winklerhof** - Familie Seiwald
Oberpichl 7 - Pichl - Gsies - Tel. 0474 746 914
gabriele.seiwald@dnet.it
Vom Fleisch zur Wurst, Bienenwachskerzen

• **Innerroggen** - Familie Summerer
Roggenweg 7 - Sexten - Tel. 0474 978 945 918 | 514 636
info@innerroggen.it - www.innerroggen.it
Wolverarbeitung, Zucht alter Tierrassen

• **Aussermahrhof** - Familie Taschler
Mahr 9 - St. Martin - Gsies - Tel. 0478 978 493
info@aussermahrhof.com - www.aussermahrhof.com
Vom Getreide zur Butter, „Vom Korn zum Brot“

• **Mudlerhof** - Familie Walder
Preindl 49 - St. Martin - Gsies - Tel. 0474 978 446
info@mudlerhof.it - www.mudlerhof.it
Von der Milch zum Käse, Vom Ei zum Huhn, Brobacken,
Gesund mit Kneipp, Energiegewinnung am Hof

• **Unterkircherhof** - Familie Prieth
G. Lantschnerstr. 4 - Vintl, Weintal - Tel. 0472 548 111
Pferdezucht, Milchwirtschaft, Tiere

• **Gadenhof** - Josef Jud
Elzenbachweg 1 - Innichen - Tel. 0474 914 238 - 340 3844 947
www.gadenhof.it - info@gadenhof.it
Alte landwirtschaftliche Geräte

• **Holzerhof** - Familie Hofner
Waldböde 1 - Olang - Tel. 348 3933 675
Wokerl kommt das Ei?, Mutterkuhhaltung

• **Gönnertshof** - Familie Steiner
Wienberg 1 - Percha - Tel. 0474 401 152
Milchverarbeitung, Mozzarella herstellen
info@gönnertshof.it

in diesem Sg

Voudohubln - Familie Hofmann

Bergerstraße 41 · Gfieser Tal
Tel. 0474 948 065 - 353 5322 358
voadohubln@rolmail.net · www.voudohubln.com
Käsehofmuseum, Ein Tag wie früher

Santnerhof - Familie Gasser

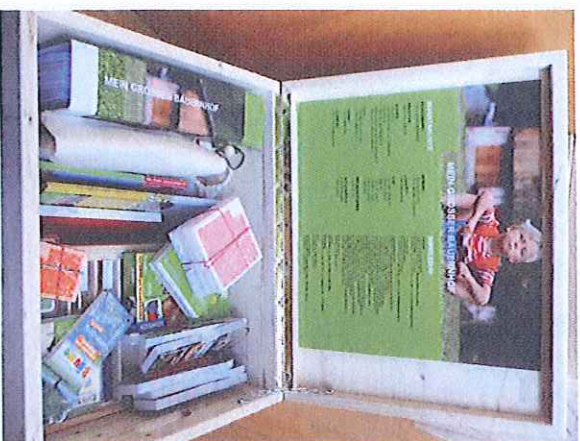
Pusterter Str. 40 · Mithbach · Tel. 0472 849 632 - 348 3067 054
Ossi- und Weinbau, Kleintiere
bo@saubwald.eu

Wegerhof - Familie Putzer

Almerberg 112 · Bodeneck · Tel. 0472 454114 · Fax 0472 454114
www.wegerhof.bz.it
Mutterkuhhaltung, Kleintiere

Kräuterhof "Hausner" - Familie Huber

Wienberg 20 · Percha · Tel. 0474 401 992
Info@kraeuterhof.it · www.kraeuterhof.it
Kräuter, Kräuterrambau u. -verarbeitung, Kräuterkosmetik,
ätherische Öle...



Kiste "Mein großer Bauernhof"

WEITERE INFOS UNTER:

www.schulverbundbauernhof.info • beim Schulverbund Pusterter: • SSP Weibchen, Tel. 0474 944 046 • • www.sarec.it/sv-pusterter (weitere Informationen können hier abgerufen werden)
• Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern in Vahrn, Tel. 0472 833 711 oder unter www.fachschule-salern.it

Schulverbund Pusterter | Schlossweg 14 | 39035 Weibchen/Talstein

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 14. 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 Lernen 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 Abwicklung 22
Land-, forst- und forstwirtschaftliche Berufsbildung

5 - BSgraphics.com

Info _ Sonderausgabe
Reihe: Externe Lernorte _ 2

SCHULE AM BAUERNHOF

LANDWIRTSCHAFTLICHE BETRIEBE WERDEN ZU SCHULISCHEN LERNORTEN



Kinder beim Kalbchen 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)

