

Erlebnis Bauernhof

Agrarpädagogische Angebote für Schulen und Kindergärten in Niederösterreich



www.erlebnisbauernhof-noe.at



Impressum

Ländliches Fortbildungsinstitut Niederösterreich und Landwirtschaftskammer Niederösterreich,
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten, Tel. 05 0259 26200, E-Mail: konsumenteninformation@lk-noe.at
Redaktion: Dipl. Päd. Ing. Monika Linder, Birgit Kaltenbrunner BEd, DI Julia Scharner, Mag. Erna Binder, Karin Kern, Katharina Mandl, alle LK NÖ
Layout: Sonja Hießberger, LK NÖ
Fotos: Titelbild: Urlaub am Bauernhof, S. 3 LK NÖ/Gerald Lechner, S.4 Eva Lechner, S.5 UaB)
Druck: gugler print, 3390 Melk an der Donau

2. Auflage: St. Pölten, August 2019

Teilnahmebeiträge der Angebote Stand August 2019 – Preisänderungen vorbehalten!

Das Ländliche Fortbildungsinstitut Niederösterreich und die Landwirtschaftskammer Niederösterreich behalten sich das alleinige Verfügungsrecht vor. Jede auch nur auszugsweise Vervielfältigung ist nur mit ausdrücklicher Zustimmung erlaubt. Haftung bezüglich Inhalt und dessen Anwendung wird nicht übernommen.

Hinweis im Sinne des Gleichbehandlungsgesetzes:

Im Sinne einer leichteren Lesbarkeit sind die verwendeten Begriffe, Bezeichnungen und Funktionstitel zum Teil nur in einer geschlechtsspezifischen Formulierung ausgeführt. Sie gelten selbstverständlich für beide Geschlechter.

Vorwort

Was tut sich auf einem Bauernhof? Was macht ein Bauer den ganzen Tag? Wie leben die Tiere am Hof? Viele Menschen haben heutzutage keinen Bezug mehr zur Landwirtschaft und kennen diese nur noch aus dem Fernsehen. Um hinter die landwirtschaftlichen Kulissen zu blicken und den Weg der Lebensmittel zu erforschen, haben es sich die Bäuerinnen und Bauern Niederösterreichs zum Ziel gemacht, diese Einblicke auch für die Jüngsten der Gesellschaft erfahrbar zu machen, nämlich als „Erlebnis Bauernhof“. Tagtäglich passieren auf Bauernhöfen kleinere und größere Wunder. Die Geburt eines Tieres oder die Möglichkeit, beim Melken einer Kuh eines der besten Grundnahrungsmittel zu erlangen – die Milch! Das alles ist nicht selbstverständlich und wirft natürlich allerlei Fragen auf.

Die Initiative „Erlebnis Bauernhof“ bietet nicht nur Einblicke vor Ort, Bäuerinnen und Bauern bringen die spannende Welt der Landwirtschaft ebenso bis in die Schulklassen. Altersgerecht werden vielfältige Themenschwerpunkte behandelt und Antworten auf die Fragen gegeben, wie Tiere auf dem Bauernhof leben oder wie das Gras in den Burger kommt. Vom Weg der Milch bis hin zur Frage, wie der Zusammenhang von Biologie, Wirtschaft und Ernährung verstanden werden kann, ist für jeden Interessierten etwas dabei! Wir legen Wert darauf, Kindern und Jugendlichen Antworten auf ihre Fragen zu geben und sie speziell auf diesem Wissensgebiet zu begleiten. Fachlich und methodisch geschulte Betriebe, die sich darauf freuen, Kindern und Jugendlichen die Vielfalt unserer Land- und Forstwirtschaft näher zu bringen, finden Sie in dieser Broschüre.

Einblicke in die Arbeit der Bäuerinnen und Bauern schafft nicht nur Verständnis auf beiden Seiten, sondern bildet ebenso Bewusstsein und bringt Wertschätzung für die Arbeit und die Leistungen unserer Betriebe. Das alles stellt die Basis für eine zukunftsreiche Entwicklung der heimischen Landwirtschaft dar.

Ich lade Sie deshalb herzlichst ein, Erlebnisse am Bauernhof in den Unterricht einzubringen und mit Ihren Kindergruppen interessante Stunden zu verbringen. Dank der Initiative „Erlebnis Bauernhof“ können Sie ohne viel Aufwand auf unterschiedlichste Themenangebote zurückgreifen und diese für Ihren Unterricht nutzen. Schülerinnen und Schüler aber auch Kindergartenkinder profitieren von den interessanten Geschichten und den persönlichen Einblicken unserer Bäuerinnen und Bauern. Ich möchte mich jetzt schon für Ihr Interesse bedanken und wünsche Ihnen viel Freude beim Eintauchen in die vielfältigen Wissenswelten rund um den Bauernhof!



Johannes Schmuckenschlager
Präsident der
Landwirtschaftskammer NÖ

A handwritten signature in green ink that reads "J. Schmuckenschlager". The signature is written in a cursive, flowing style.



1. Erlebnis Bauernhof

1.1 Schule am Bauernhof.....	7
Bauernhofstag	7
Bauernhofwoche	7
1.2 Landwirtschaft in der Schule.....	8
1.2.1 Landwirtschaft in der Schule: Die Programme im Überblick.....	9
Der Weg vom Korn zum Brot	
Vom Acker auf den Teller	
Wie leben Tiere auf dem Bauernhof?	
Unsere Lebensmittel – Wie erkennt man Produkte aus Österreich?	10
Feinschmeckertraining: Die Sinne entdecken	10
Kinderkochkurse	11
Schnitzel wo kommst du denn her? – Lehrpfad „moderne Schweinehaltung“ ..	11
Milchlehrpfad „Der Weg der Milch“	12
Das Ei – eine rund Sache	12
Wie kommt das Gras in den Burger?	13
Mein Essen – Meine Zukunft	13
Weitere Aufgaben von Seminarbäuerinnen	14
1.3 Agrar- und Waldwerkstätten (Kybeleum).....	15
1.4 Übersichtskarte.....	16
1.5 Erlebnis Bauernhof Anbieterinnen und Anbieter in Niederösterreich	20





2. Weitere Angebote für Schulen und Kindergärten

2.1 Waldpädagogik	46
2.2 Schule in der Gärtnerei.....	47
2.3 Natur- und Kräuterpädagogik.....	48
2.4 Erlebnis Alm	48
2.5 BIO AUSTRIA Angebote für Schulen.....	49
2.6 Schulaktionstag der Bäuerinnen.....	50
2.7 Schulmilch vom Bauern aus der Region.....	50
2.8 Schulobst- und -gemüseprogramm	51

3. Medien und Lernbehelfe

3.1. „Kräuter Memo“ und „Die Fetthenne“ vom LFI Niederösterreich.....	42
3.2. Landwirtschaft begreifen der Landjugend Niederösterreich.....	43
3.3. Schulinfoaktion „Land- und Forstwirtschaft in Österreich“	43
3.4 Angebote der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik	54
Weiterbildung für PädagogInnen aller Schultypen und Kindergärten	54
E-Learning-Plattformen	54
Unterrichtsfilme	54
3.5. Angebote der AMA Marketing	55
Broschüren und Plakate.....	55
Lernbehelfe und Methodenkoffer.....	55
Videos und Infos zur Tierhaltung.....	56
3.6 Erdäpfel- und Gemüsepyramide.....	57
3.7 UrGut! Rezeptbroschüren	57



1. Erlebnis Bauernhof

Unter der Dachmarke „Erlebnis Bauernhof“ werden alle Angebote, mit denen Bäuerinnen und Bauern interessierten Kindern die Landwirtschaft und ihre Leistungen näher bringen können, gebündelt. Zu „Erlebnis Bauernhof“ gehören „Schule am Bauernhof“, „Landwirtschaft in der Schule“ und die „Agrar- und Waldwerkstätten“.



Erlebnis Bauernhof ermöglicht Kindern und Jugendlichen einen Einblick in die Landwirtschaft, vermittelt landwirtschaftliche Inhalte und stärkt ihre Haltung als zukünftige, umweltbewusste KonsumentInnen.

Ziel der Initiative Erlebnis Bauernhof ist die Bündelung aller landwirtschaftlichen Exkursions- und Unterrichtsangebote für Kinder in Niederösterreich. Erlebnis Bauernhof schafft ein umfassendes Verständnis und Bewusstsein für Bäuerinnen, Bauern und KonsumentInnen gleichermaßen. Das ist die Voraussetzung für einen Dialog auf Augenhöhe.

„Erlebnis Bauernhof“ ist ein Gewinn für jeden Unterricht:

- Entwickelt Bewusstsein für natürliche Kreisläufe in der Biologie, der Wirtschaft und der Ernährung.
- Eröffnet lebensnahe Einblicke in die Landwirtschaft.
- Ermöglicht lebendiges Lernen vor Ort.

1.1. Schule am Bauernhof

Im Rahmen der Initiative Schule am Bauernhof werden Bauernhöfe für Schulklassen und Kindergärten zu Erlebnis- und Lernorten. Butter und Käse herstellen, Brotbacken, bei der Pflege von Nutztieren helfen u.v.m. – das ist anschaulicher Unterricht! Speziell ausgebildete Bäuerinnen und Bauern laden Schulklassen und Kindergärten auf ihre Höfe ein und geben anhand ihres Betriebes spielerisch Einblick in die Landwirtschaft. Die Kinder werden intensiv miteingebunden und motiviert mitanzupacken – wie etwa beim Füttern, Ausmisten oder beim Anbau oder der Ernte von Feldfrüchten. So lernen junge Menschen die Herkunft von Lebensmitteln kennen und schätzen. Das Angebot von „Schule am Bauernhof“ variiert je nach Betrieb und reicht von Halbtagesexkursionen bis hin zu Projektwochen. Die Programme werden auf Alter und Interesse der TeilnehmerInnen abgestimmt. Damit Bäuerinnen und Bauern „Schule am Bauernhof“ anbieten können, ist eine Ausbildung in einem 80 Unterrichtseinheiten umfassenden Zertifikatslehrgang erforderlich. Außerdem werden alle Höfe auf Kindersicherheit überprüft. Eine Übersichtskarte der Schule am Bauernhof - Betriebe finden Sie ab Seite 16 oder auf www.schuleambauernhof.at.

Bauernhoftag

Eine Schulklasse bzw. Kindergartengruppe besucht für drei Stunden einen Bauernhof. Die Kinder und Jugendlichen erhalten dabei einen Einblick in die Vorgänge und Abläufe am Bauernhof. Die Beziehung zur Natur, der Umgang mit Tieren und das Erkennen von regionalen Lebensmitteln aus bäuerlicher Produktion stehen im Mittelpunkt.

Bauernhofwoche

Im Zuge von Projekttagen oder einer Bauernhofwoche können Kinder und Jugendliche österreichweit umfassend in das Bauernhoferlebnis eintauchen. Natürliche Kreisläufe zu erleben und das Kennenlernen des Bauernhofes stehen dabei im Mittelpunkt. Nähere Informationen dazu sowie die Anbieterinnen und Anbieter finden Sie unter www.schuleambauernhof.at.

Kontakt:

Landwirtschaftskammer Niederösterreich
Referat Konsumenteninformation, Lebensqualität Bauernhof
Karin Kern, karin.kern@lk-noe.at und Tel. 05 0259 26205
www.schuleambauernhof.at



Foto: Urlaub am Bauernhof



Foto: LK NÖ/ Eva Lechner



Foto: LK NÖ/ E. Heidegger

1.2. Landwirtschaft in der Schule

Pädagogisch ausgebildete Seminarbäuerinnen besuchen eine Schulklasse und eröffnen spannende Einblicke in die Welt der Landwirtschaft. Die Möglichkeiten sind vielfältig und richten sich an Kinder und Jugendliche in der Volksschule, Mittelschule, Gymnasium, Sonderschule und an alle Schulformen der Oberstufe. Je nach Interesse werden Themen wie Essen, Umwelt und Wirtschaft für zwei Unterrichtseinheiten diskutiert. Damit Seminarbäuerinnen „Landwirtschaft in der Schule“ anbieten können, muss eine Ausbildung in Form eines Zertifikatslehrgangs mit 130 Unterrichtseinheiten absolviert werden. Darin werden persönliche, fachliche und organisatorische Kompetenzen vermittelt.

Wenn die Landwirtschaft zu Ihnen in die Schule kommt, bringen Seminarbäuerinnen Anschauungsmaterial wie Heu oder Getreidekörner mit. Bei den Kindern wird so Interesse geweckt und Bewusstsein für regionale, saisonale Lebensmittel geschaffen. Natürlich gibt es auch Kostproben und Arbeitsblätter zur Wiederholung des Inhaltes.

Themen für die Volksschule:

- Der Weg vom Korn zum Brot
- Wie leben Tiere auf dem Bauernhof?
- Feinschmeckertraining: Die Sinne entdecken
- Kinderkochkurse
- Schnitzel wo kommst du denn her? – Lehrpfad „moderne Schweinehaltung“
- Milchlehrpfad „Der Weg der Milch“
- Das Ei – eine runde Sache

Themen für Neue Mittelschule und AHS – Unterstufe:

- Vom Acker auf den Teller – Der Weg von Getreide, Erdäpfel, Zuckerrübe und Co.
- Unsere Lebensmittel – Wie erkennt man Produkte aus Österreich?
- Schnitzel wo kommst du her? – Lehrpfad „moderne Schweinehaltung“
- Milchlehrpfad „Der Weg der Milch“
- Das Ei – eine runde Sache

Thema für 14 bis 18 Jährige:

- Wie kommt das Gras in den Burger?
- Mein Essen – meine Zukunft

Kontaktinformationen der Seminarbäuerinnen finden Sie ab Seite 16.

Kontakt

Landwirtschaftskammer Niederösterreich
Referat Konsumenteninformation, Lebensqualität Bauernhof
Mag. Erna Binder, erna.binder@lk-noe.at und Tel. 05 0259 26203
www.erlebnisbauernhof-noe.at



1.2.1 Landwirtschaft in der Schule: Die Programme im Überblick

Der Weg vom Korn zum Brot

Beim Workshop vom Korn zum Brot lernen Kinder den Weg von der Getreidepflanze bis zum wohlduftenden Brot kennen. Somit bekommen sie eine gute Übersicht, welche Getreidekörner es gibt, wie ein Korn aufgebaut ist und wofür sie verwendet werden. Sie erleben wie aus dem Korn Mehl wird und wie man selbst Flocken quetschen kann. Die Seminarbäuerinnen bringen auch verschiedene Anschauungsmaterialien mit z.B. Getreidesorten. Dadurch können Kinder Getreide mit allen Sinnen begreifen. Abhängig von der Ausstattung des Kursortes werden gemeinsam Weckerl gebacken oder mitgebrachtes Brot verkostet.

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten | Kosten: 3 Euro pro Kind

Vom Acker auf den Teller – der Weg von Getreide, Erdäpfel, Zuckerrübe & Co.

Für die Mittelschule und AHS-Unterstufe bieten wir eine Erweiterung des Workshops an. Wir nehmen nicht nur verschiedene Getreidesorten unter die Lupe, sondern auch andere Ackerfrüchte wie Erdäpfel, Kürbis, Mais, Zuckerrübe & Co.

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten | Kosten: 3 Euro pro Kind

Wie leben Tiere auf dem Bauernhof ?

Vom Allesfresser Schwein bis Z wie Ziege. Kinder haben viele Fragen zu Bauernhoftieren, die gerne von Seminarbäuerinnen beantwortet werden. Wie oft muss eine Kuh gemolken werden? Wie werden die Kinder von Kühen genannt? Was fressen eigentlich Hühner am liebsten? Welche Tiere liefern uns Wolle? Die Kinder erhalten Grundkenntnisse, welche Bedeutung Nutztiere sowie ihre Haltung und Zucht für den Menschen haben.

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten | Kosten: 3 Euro pro Kind



Foto: LK NÖ



Unsere Lebensmittel – wie erkennt man Produkte aus Österreich ?

Statistiken zeigen, dass die Nachfrage nach regionalen und saisonalen Lebensmitteln stark im Steigen ist. Doch woher weiß man, wo das Essen herkommt? Geben die Marken – und Gütezeichen auf den Lebensmittelverpackungen Aufschluss darüber? Welche Zeichen garantieren die Herkunft aus Österreich? Warum soll man regionale Produkte kaufen? Alle diese Fragen werden mit Beispielen aus der Praxis beantwortet.

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten | Kosten: 3 Euro pro Kind

Feinschmeckertraining: Die Sinne entdecken

Bestens geschulte Seminarbäuerinnen trainieren mit naturbelassenen Lebensmitteln, insbesondere mit Gemüse, die Geschmacksnerven der Volksschulkinder. Damit lernen die Kinder unterschiedliche Geschmacksrichtungen kennen.

In den Workshops lernen die Kinder spielerisch das Essen und Trinken bewusster wahrzunehmen und dabei alle Sinne zu beteiligen. Die Sinnesspiele verbessern besonders die Fähigkeit zu riechen, zu schmecken und zu fühlen. Die Minifeinschmecker erleben, dass Essen und Trinken mit allen Sinnen Genuss verschafft und können so Abneigungen abbauen und neue Vorlieben entwickeln. Dabei werden Phantasie und Kreativität angeregt und die Wertschätzung für regionale und saisonale Lebensmittel steigt.

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten | Kosten: 3 Euro pro Kind



Foto: LK NÖ/ Eva Lechner

Kinderkochkurse

Niederösterreichische Seminarbäuerinnen bieten für Volksschulkinder erlebnisreiche Kinderkochkurse an, da bereits in jungen Jahren der Grundstein für gesundes Essen und Trinken gelegt wird. Kochen, Rühren, Kneten, Backen – das macht Kindern Freude! Vor allem wenn sie bei der Zubereitung selbst mitwirken können. Dabei lernen sie spielerisch, wie aus regionalen und saisonalen Lebensmitteln köstliche Schmankerl werden. Die Höhepunkte sind zum Abschluss das gemeinsame Essen der Kochkunstwerke und die Verleihung der Kochchampionurkunde.

Dauer: 3 Unterrichtseinheiten | Kosten: 8 Euro pro Kind

Schnitzel wo kommst du denn her? – Lehrfad „moderne Schweinehaltung“

Der Verband Österreichischer Schweinebauern (VÖS) bietet in Zusammenarbeit mit der Agrarmarkt Austria (AMA) und dem Ministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus den Lehrfad „Moderne Schweinehaltung“ an.

Ziel dieses Lehrpfades ist es, ein realistisches Bild der modernen Landwirtschaft und der Arbeit auf einem Bauernhof mit Schweinehaltung zu vermitteln. Dafür nehmen die Seminarbäuerinnen die SchülerInnen im Klassenzimmer auf einen spielerischen Hof-Rundgang mit und erklären viel Wissenswertes über die Domestizierung der Schweine, die Familie Schwein, die Fütterung, ihr Leben am Hof und das Lebensmittel Schweinefleisch. Pädagogisch hochwertige Arbeitsblätter stehen für unterschiedliche Altersgruppen bereit.

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten | Kosten: keine

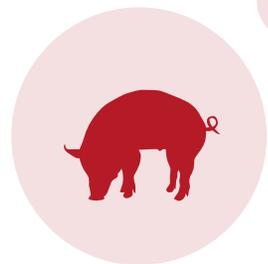


Foto: LK NÖ

Milchlehrpfad „Der Weg der Milch“

In diesem von der Agrarmarkt Austria (AMA) in Kooperation mit PädagogInnen und Ernährungswissenschaftlern entwickeltem Schulpaket gibt es jede Menge Wissenswertes rund um die Milch.

Geschulte Seminarbäuerinnen kommen in die Schule und informieren Kinder und Jugendliche rund um das Thema Milch:

- Wie wird aus grünem Gras Milch?
- Warum wird Milch auch das Weiße Gold genannt?
- Gibt es lila Kühe?
- Wie viel Milch brauche ich für ein Kilogramm Butter?
- Warum haben Kühe gelbe Schilder in den Ohren?

Mit pädagogisch wertvollen Arbeitsmaterialien sowie vielen interessanten Aktivitäten (zB Butterschütteln oder Melken mit dem Gummieuter) lernen die Konsumenten von Morgen Wissenswertes rund um das besondere Lebensmittel Milch. Das Schulpaket eignet sich für Volksschulen und Neue Mittelschule bzw. AHS-Unterstufe.

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten | Kosten: 3 Euro pro Kind

Das Ei – eine runde Sache

Bei diesem Workshop haben Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit das Wunderwerk „Ei“ unter die Lupe zu nehmen. Ausgestattet mit einer Taschenlampe erforschen die Kinder im fachlichen Teil selbst die Bestandteile des Eies und überprüfen die Stärke der Eierschale. Zudem wird der spannenden Frage nachgegangen, was es mit dem „Ei des Kolumbus“ auf sich hat, das von alleine stehen kann. Im Praxisteil bereiten die Kinder gemeinsam mit einer Seminarbäuerin eine Eierspeise zu. Eine einfache Kost, möchte man meinen. Doch es geht hier um viel mehr, als die Zubereitung: Den Kindern wird gezeigt, dass es für jeden Geschmack eine Eierspeisen-Variation gibt und dass die Zubereitung von frischen Speisen schnell und einfach sein kann. Ein weiteres Plus der Eierspeise: Man kann Lebensmittel verwenden, die man bereits zu Hause hat und den Kindern wird vermittelt wie sie kostbare Lebensmittel vor dem Mülleimer bewahren können.

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten | Kosten: 3 Euro pro Kind



Wie kommt das Gras in den Burger?

Die Antworten auf diese Frage geben ausgebildete Seminarbäuerinnen an interessierte Jugendliche in Form von Workshops in Schulen weiter. Die Schülerinnen und Schüler erhalten in einem methodisch abwechslungsreichen Part das theoretische Wissen zur Rinderhaltung in Österreich. Von der Weide bis zur Verarbeitung in der Küche spannt sich der Bogen. Im praktischen Teil stellen die Jugendlichen selber ihren Burger her. Das richtige Grillen der sogenannten Patties und die Herstellung von Burger-Buns bringen Spaß und Genuss in die Schulklassen. Regionale Salate, heimisches Gemüse und selbstgemachte Saucen sollen Lust auf nachhaltiges Selberkochen machen.

Das Programm eignet sich für Schüler von 14 bis 18 Jahren.

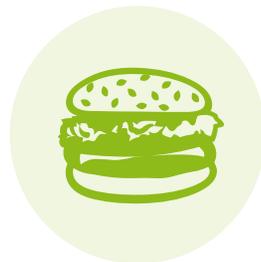
Dauer: 2 Unterrichtseinheiten | Kosten: 3 Euro pro Kind

Mein Essen – Meine Zukunft

Was hat mein tägliches Essen mit unserer Zukunft zu tun? Ausgebildete Seminarbäuerinnen geben die Antworten auf diese Frage an interessierte Jugendliche in Form von Workshops in Schulen weiter. Die Schülerinnen und Schüler erhalten in einem methodisch abwechslungsreichen Programm das theoretische Wissen zur Nachhaltigen Ernährung und zur sorgsamem Lebensmittelauswahl.

Im praktischen Teil wird dann nachhaltig und köstlich gekocht. Je nach Jahreszeit werden saisonale Lebensmittel zu wertvollen Speisen verarbeitet, die toll schmecken und gleichzeitig unser Klima schonen. Dabei werden die Themen der richtigen Lagerung und der Haltbarkeit erläutert, sodass die Jugendlichen in ihrem späteren Handeln aktiv der Lebensmittelverschwendung Einhalt bieten. Der Höhepunkt dieses Workshops ist die gemeinsame Verkostung der selbstgemachten Spezialitäten.

Dauer: 2-3 Unterrichtseinheiten | Kosten: 3 Euro pro Kind



Weitere Aufgaben von Seminarbäuerinnen

Das vielfältige Wissen über bäuerliche Lebensweisen wird seit Jahrhunderten von Generation zu Generation weitergegeben. Heute wächst das Interesse daran weit über die Höfe hinaus. Immer mehr Menschen entdecken die Lust am Selbermachen, an einem vernünftigen Umgang mit unseren Ressourcen und an einer bewussten Ernährung mit regionalen Lebensmitteln. In diesem Sinn verstehen sich Seminarbäuerinnen als Botschafterinnen für die heimische Landwirtschaft.

Traditionelles Wissen, erfrischend aktuell

Die Kurse ermöglichen authentische Einblicke in wertvolle bäuerliche Erfahrungsschätze. Das breit gefächerte Angebot umfasst derzeit folgende Schwerpunkte:

- Kochseminare
- Lebensmittelberatung
- Individuelle Kurse
- Kreativ-Kurse

Seminarbäuerin zu sein, ist nicht nur ein Job, es ist eine Leidenschaft und eine Überzeugung. Schließlich wollen Seminarbäuerinnen mehr als informieren – sie wollen ihre KursteilnehmerInnen begeistern.

Nähere Informationen finden Sie unter www.seminarbaeuerinnen-noe.at.

SEMINAR
BÄUER
INNEN



lk Landwirtschaftskammer
Niederösterreich

Komm & koch

mit den Bäuerinnen!

UrGut!
Kochseminare
für Erwachsene
und Kinder

Für Informationen und zur Anmeldung wenden Sie sich an das
Referat Konsumenteninformation der Landwirtschaftskammer Niederösterreich
Tel. 05 0259 26200, E-Mail: urgutkochen@lk-noe.at, Web: www.urgutkochen.at

Ländliches
Fortbildungs
Institut **LFI**

1.3. Kybeleum Agrar- & Waldwerkstätten – Wo Kinder und Jugendliche Natur erleben



Das Kybeleum ist mit seinen Agrar- und Waldwerkstätten lebendiges Naturabenteuer und kindgerechte, altersangepasste Aufklärungsarbeit rund um die Themenbereiche Land- und Forstwirtschaft, Wild und Jagd sowie Imkerei.

Gemeinsam mit dem Landwirtschaftsbetrieb der kooperierenden Landwirtschaftlichen Fachschule bieten unsere zertifizierten RangerInnen (Zertifikatslehrgang mit 80 UE) - Bäuerinnen und Bauern aus der Region, Wald- und KräuterpädagogInnen, sowie ImkerInnen - handlungsorientiertes Lernen am Bauernhof und im Wald. Ziel ist das Kennenlernen des ländlichen Raumes, dessen Bedeutung für unsere Zukunft sowie die Herkunft unserer täglichen Lebensmittel.

Am Bauernhof Tiere erleben, landwirtschaftliche Maschinen und Geräte im Einsatz sehen, selbst pflanzen, ernten, verarbeiten und genießen. Im Wald unterwegs sein, Wildtiere kennenlernen, Waldboden riechen und Waldfrüchte sammeln.

Wir fördern die Umweltbildung von Kindern und Jugendlichen durch erlebnisorientierte Naturpädagogik.

Tolle Programmvierfalt

Agrarwerkstatt: Dreistündige erlebnispädagogische Begegnung mit regionalen, bäuerlichen Produktionsmethoden: Vom Korn zum Brot, Der Weg der Milch, Von der Biene zu Honig & Kerze, Vom Ei zum Huhn, Erlebnis Bauernhof, u.v.m.

Waldwerkstatt: Dreistündige erlebnisorientierte wild- und waldpädagogische Führung mit beliebigem Schwerpunkt aus den Bereichen Natur, Forstwirtschaft und Jagd: Erlebnis Wald, Arbeitgeber Wald, Wald-Wild-Jäger, Erlebnis Wasser/Bachwanderung, u.v.m.

Ganzjahresprogramme: Im Mittelpunkt steht das bewusste Erleben und Erfahren der jahreszeitlichen Veränderungen am Bauernhof oder im Wald.

Naturerlebnis-Kindergeburtstage: Die Kinder feiern mitten im Wald oder gemeinsam mit unseren Bauernhoftieren ein unvergessliches Fest inkl. Lagerfeuer und Würstchen grillen.

Zielgruppen: KG, VS, MS, ASO, Unterstufe AHS/BHS; Familien und private Gruppen

Preise: **Gefördert** aus Mitteln der EU, des Landes NÖ und des Bundes. Preis beträgt 8 Euro pro Kind inkl. Jause mit Butterbrot, Honig und selbstgemachtem Apfelsaft.

Veranstaltungsorte sind die Landwirtschaftliche Fachschule Warth, Obersiebenbrunn und Edelhof.



Fotos: Kybeleum/Hrabanek-Pircher



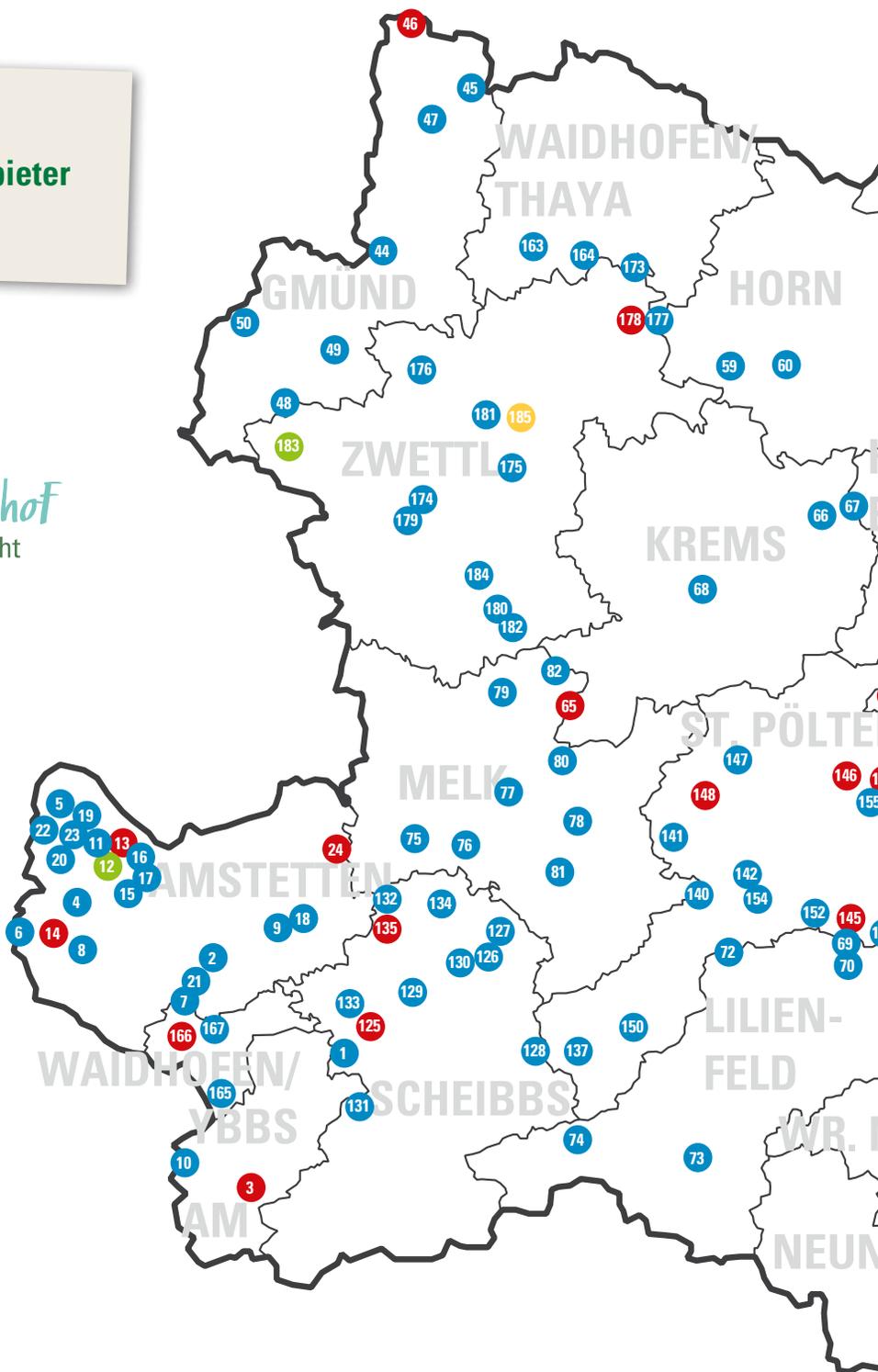
Kontakt

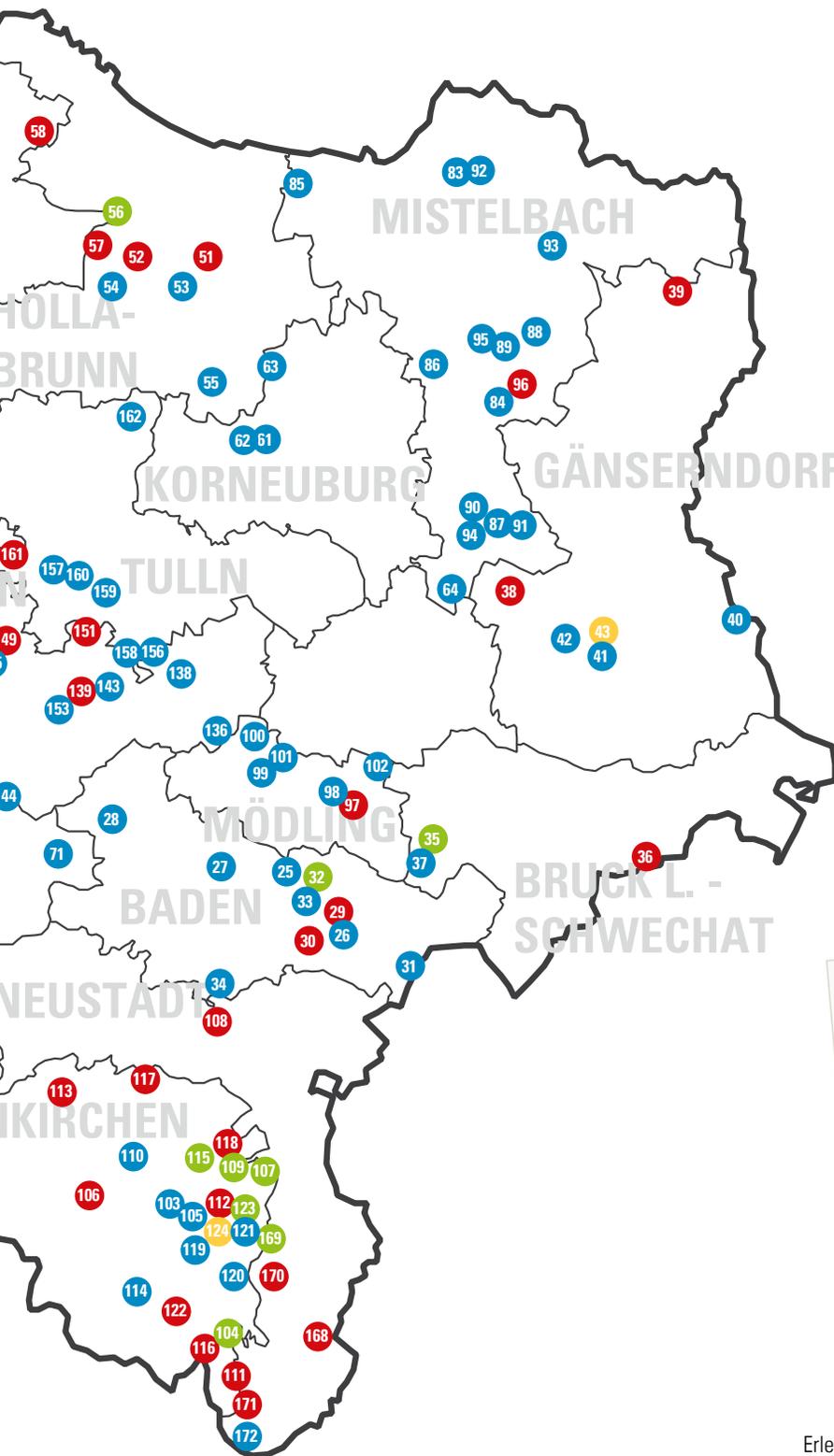
Land-Impulse (ZVR 286302417) Sektion Agrar- und Waldwerkstätten
Frauentorgasse 72-74, A-3430 Tulln
Mag. Verena Hrabanek-Pircher, verena.hrabanek-pircher@kybeleum.at
und Tel. +43 (0)677/624 773 34
www.kybeleum.at, www.facebook.com/kybeleum

Erlebnis Bauernhof Anbieterinnen & Anbieter in Niederösterreich



Erlebnis *Bauernhof*
Hier passiert *B*Unterricht





Legende

- BLAU:** Schule am Bauernhof Betriebe
- ROT:** Landwirtschaft in der Schule
- GELB:** Agrar- und Waldwerkstätten
- GRÜN:** Schule am Bauernhof (SaB)+ Landwirtschaft in der Schule (LWS)

Amstetten:

- 1 Astrid Damböck (Stockreith)
- 2 Michaela Fehringer
(Lindenbauern)
- 3 Gundula Gaß
- 4 Regina Geiblinger
- 5 Maria Hagler
- 6 Doris und Karl Hardegger
- 7 Herta Heiden (Aubauer)
- 8 Silvia Heiden (Ortner)
- 9 Birgit Hinterbuchinger (Lehabauer)
- 10 Bettina und Josef
Hinterramskogler
- 11 Bettina Hölzl
- 12 Sonja Illich
- 13 Gabriele Kammerhuber
- 14 Karin Kronschnacher
- 15 Karin Metz (Mostviertler
Bio-Kürbischhof Metz)
- 16 Mirjam Miedl
- 17 Anton Pfaffeneder
- 18 Michaela Pfaffeneder
- 19 Heidemarie Pillgrab
(Roter Löwe)
- 20 Elisabeth und Herbert Sadlauer
- 21 Rosemarie Schnabl
- 22 Karin Schnetzinger
- 23 Marianne Stöckler (Wagner)
- 24 Margarete Zehetgruber

Baden:

- 25 Doris Bartmann, Ing.
- 26 Elfriede Dachauer
- 27 Marianne Edelbacher
(Hof Schwechatbach)
- 28 Walter Gruber (Meiselberghof)
- 29 Monika Knötzl
- 30 Kathrin Kollenhofer
- 31 Andrea Mozelt (Mozelt-Biohof)
- 32 Maria Osterer (Bründl-Osterer)
- 33 Biohof - Bernhard Osterer
- 34 Karin Worm

Bruck an der Leitha:

- 35 Margit Kitzweger-Gall
- 36 Waltraud Roggenbauer
- 37 Johannes & Maria Schweighofer

Gänserndorf:

- 38 Christa Jöchlinger
- 39 Petra Kargl
- 40 Christine Michaeler, Mag. (FH)
- 41 Anna Schwarzmann
- 42 Simon Zoubek
- 43 LFS Obersiebenbrunn

Gmünd:

- 44 Marianne Buchinger
- 45 Katharina Katzenbeißer-
Weinstabl
- 46 Marion Kuben
- 47 Anton Österreicher
- 48 Gabriele Sagaster und
Harald Vogler (Sonnseitenhof)
- 49 Maria Strondl
- 50 Birgit Taxböck

Hollabrunn:

- 51 Karin Brunner
- 52 Anna Dommaier
- 53 Rupert und Christina Leeb
- 54 Ursula und Hans Lembacher
- 55 Alexandra Mattes
- 56 Christina Scharinger
- 57 Kathrin Zöchmann

Horn:

- 58 Christine Bauer
- 59 Werner Dintl
- 60 Andrea Steinböck, Dipl. Ing.

Korneuburg:

- 61 Bauernhof Hermanek
- 62 Stefanie Kleedorfer
- 63 Maria und Helmut Summerer
- 64 Bauernhof Trimmel

Krems:

- 65 Petra Eder
- 66 Wolfgang Gärtner
(Straußenland)
- 67 Franziska Lerch (Lerchenhof)
- 68 Carmen und Hermann Resch

Lilienfeld:

- 69 Anna Rosenbaum
- 70 Gerlinde Rotteneder
- 71 Helga Schuh
- 72 Eva Sulzer-Fürlinger
- 73 Selina Weyrer
- 74 Georg Wutzl

Melk:

- 75 Silke Dammerer
- 76 Petra und Karl Haslauer
- 77 Petra und Roland Heinzle
- 78 Sandra Hörmann
- 79 Herbert Kolm
- 80 Claudia Langthaler
- 81 Sabine Resel
- 82 Karin Stadler

Mistelbach:

- 83 Simone Balon
- 84 Wolfgang Hackl, Ing.
- 85 Elisabeth und Markus Hawle
(Kürbisbauernhof Hawle)
- 86 Jaqueline Kraft
- 87 Nicole Lang
- 88 Roswitha Müllner-Balon
- 89 Andrea Pretz
- 90 Josef Schmid
- 91 Stefan Schmid
- 92 Sabine Schmidt
- 93 Verena und Dieter Schwarz
- 94 Maria Vogt
- 95 Margit Weinmeyer
- 96 Gerlinde Wiesinger

Mödling:

- 97 Elke Hacker
- 98 Johannes Kleedorfer
- 99 Ursula Mayer-Rabl
- 100 Annahof (Fam. Schabbauer)
- 101 Christian Schmid
- 102 Lydia Wiesmayer-Fuchs

Neunkirchen:

- 103 Katharina Aichberger
- 104 Bernadette und Josef Brandstetter
- 105 Manuela Buchner
- 106 Tamara Eckner
- 107 Annette Glatzl
- 108 Angelika Gruber
- 109 Gerlinde Haller
- 110 Ilse Handler
- 111 Barbara Hlavka
- 112 Andrea Igel
- 113 Ingrid Jägersberger
- 114 Erika und Josef Kronaus
- 115 Michaela Pruggmayer
- 116 Waltraud Riegler
- 117 Christina Scheiwein
- 118 Andrea Schlögl
- 119 Johann und Hannes Schrammel
- 120 Florian Schwarz (Wachahof)
- 121 Christine und Erik Söllner
- 122 Waltraud Strobl
- 123 Waltraud Ungersböck
- 124 LFS Warth

Scheibbs:

- 125 Maria Aigner
- 126 Heidemarie Fuchssteiner
- 127 Andrea Halmer
- 128 Kathrin Müllauer (Wintereck)
- 129 Ursula Sieland
- 130 Johannes Teufl (Groß Zehnbach)
- 131 Barbara Theuretzbacher (Haslau)
- 132 Johann Watschka, IM Ing.
- 133 Leopold Wieser
- 134 Renate Wögerer (Hofbauer)
- 135 Silvia Zulehner

St. Pölten:

- 136 Christiane Aschauer
- 137 Gabriele Bergmann
- 138 Verena Brabec-Wolf
- 139 Monika Gfatter
- 140 Michaela Gruber
- 141 Maria Herbst
- 142 Julia Hieger
- 143 Eva und Verena Hieret
- 144 Julia und Theresia Hochecker
- 145 Stefanie Kahri
- 146 Waltraud Knabb
- 147 Helga Kraushofer
- 148 Erika Lechner
- 149 Susanne Leisser
- 150 Sabine Moser (Zwergerlhof)
- 151 Ingrid Müller
- 152 Petra Rank
- 153 Ron Richter
- 154 Manfred Seeböck
- 155 Elke Summer

Tulln:

- 156 Verena Brabec-Wolf
- 157 Heike Brandstetter
- 158 Lisa-Maria Hagl
- 159 Katharina Herzog
- 160 Elisabeth Muck
- 161 Barbara Resch
- 162 Daniela Schretzmeier

Waidhofen an der Thaya:

- 163 Thomas Hofbauer
- 164 Petra Zellhofer

Waidhofen an der Ybbs

- 165 Sabine Aigner
- 166 Maria Punz
- 167 Maria Hochbichler

Wiener Neustadt:

- 168 Getrude Doppler
- 169 Christiane Eisinger
- 170 Elisabeth Kornfell
- 171 Birgit Reithofer-Spanring
- 172 Ernst Trenker

Zwettl:

- 173 Beate Brenner (Brenners Bestes)
- 174 Elisabeth Graf
- 175 Gudrun Gruber
- 176 Mario Hölzl
- 177 Andreas Höritzauer
- 178 Gertraud Hübl
- 179 Helga Kurzmann
- 180 Ingrid Ochsenbauer
- 181 Gabriele und Wolfgang Thaller (Wurmhof)
- 182 Gerhard Tichy
- 183 Anita Unger
- 184 Christina Wagner und Daniela Mayerhofer (WV Bauernmilch)
- 185 LFS Edelhof



Schule am Bauernhof (SaB)



Seminarbäuerinnen mit Landwirtschaft in der Schule (LWS)



beides (SaB + LWS)



Agrar- und Waldwerkstätten

1.4. Erlebnis Bauernhof Anbieterinnen und Anbieter

AMSTETTEN:

1 Astrid Damböck (Stockreith)

Schadneramt 76, 3341 Ybbsitz
Tel.: 07443/88106

E-Mail: astrid.damboeck@aon.at

Angebot: Lebensraum Landwirtschaft; Kreisläufe in der Natur und am Bauernhof; Lebensraum im Kreislauf der Natur

Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO

Preis: auf Anfrage



2 Michaela Fehringer (Lindenbauern)

Linden 1, 3331 Kematen an der Ybbs
Tel.: 0664/5327483

E-Mail: michaela.fehringer@aon.at

Angebot: SCHAFE(er)LEBEN; KräuterReich Linden; SpurenSuche am BioBauernhof

Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO

Preis: € 7,- pro Kind



3 Gundula Gaß

3343 Hollenstein/Ybbs
Tel.: 0664/5169096

E-Mail: gundula.eibenberger@gmx.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining; Vom Gras zum Burger;

Zielgruppe: VS, MS



4 Regina Geiblinger

Krottendorf 10, 3350 Haag
Tel.: 07434/44432, 0676/5568146

E-Mail: regina.geiblinger@gmx.at

Angebot: Mit Alpakas Wiese und Wald erkunden; Alpaka, vom vierbeinigen Wollknäuel zum Wollknäuel

Zielgruppe: KG, VS, MS

Preis: € 5,- pro Kind



5 Maria Hagler

Stöcklerhöhe 12, 4300 St. Valentin
Tel.: 0664/3217097

E-Mail: maria.hagler@gmx.at

Angebot: Schwein gehabt - mit den Weckerln vom Hagler-Hof

Zielgruppe: VS, MS, ASO

Preis: € 4,- pro Kind



6 Doris und Karl Hardegger

Ramingdorf 2, 4441 Behamberg
Tel.: 0664/2629256, 0676/4529814

E-Mail: DorisS1@gmx.net, k.hardegger@gmx.at

Angebot: Vom kleinen Kern zum gelben Riesen

Zielgruppe: VS

Preis: € 5,- pro Kind



7 Herta Heiden (Aubauer)

Au 177, 3332 Biberbach
Tel.: 0664 736 45 892

E-Mail: helmut.heiden@aon.at

Angebot: Sehen- Fühlen- Riechen „Natur Pur“

Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO

Preis: auf Anfrage



8 Silvia Heiden (Ortner)

Voralpenstraße 25, 3351 Weistrach
Tel.: 0676/ 6516411

E-Mail: silvia.heiden@gmx.at

Angebot: Von der Milchkanne in die Pfanne

Zielgruppe: KG, VS, MS

Preis: € 4,- pro Kind



**9 Birgit Hinterbuchinger
(Lehabauer)**

Lehen 1, 3300 Winklarn
Tel.: 0664/9269129
E-Mail: birgit.fragner@gmx.net
Angebot: Milch kommt aus dem Supermarkt- von wegen
Zielgruppe: KG, VS, MS
Preis: auf Anfrage



**10 Bettina und Josef
Hinterramskogler**

Thalbauer 2, 3343 Hollenstein/Ybbs
Tel.: 0664/73062615, 0664/73474087
E-Mail: josef.hinterramskogler@aon.at
Angebot: Vom Baum zum gesunden Holzhaus;
Auf Besuch bei Bäuerin Bettina
Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe
Preis: € 6,- pro Kind



11 Bettina Hölzl

Endholz 34, 4300 St. Valentin
Tel.: 07435/59184
E-Mail: bettina.steinbichler@gmx.at
Angebot: Tischlein deck' dich – Lebensmittel
produktion am Bauernhof
Zielgruppe: MS, Oberstufe
Preis: € 4,- pro Kind



12 Sonja Illich

Radhof 29, 3350 Haag
Tel.: 07434/44258,
0664/73863222
E-Mail: peter.illich@aon.at
Angebot: SaB: Ich koch dich ein! - Köstliches vom
Bauerngarten; Vom Korn zum Brot - Kekse backen
LWS: Vom Korn zum Brot; Feinschmeckertraining
Zielgruppe: SaB: KG, VS; LWS: VS
Preis SaB: auf Anfrage



13 Gabriele Kammerhuber

4300 St. Valentin
Tel.: 0664/4019990
E-Mail: office@kammerhuber.at
Angebot: Wie erkennt man Produkte aus Öster-
reich?; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs; Vom
Gras zum Burger; Mein Essen – Meine Zukunft
Zielgruppe: VS, MS



14 Karin Kronschnacher

3351 Weistrach
Tel.: 07477/44339, 0677/61912172
E-Mail: kronschnacher@gmx.at
Angebot: Milchlehrpfad, Vom Gras zum Burger
Zielgruppe: VS, MS



**15 Karin Metz
(Mostviertler Bio-Kürbishof Metz)**

Heimberg 22, 3350 Haag
Tel.: 07434/42555, 0664/5209393
E-Mail: office@biokuerbishof-metz.at
Angebot: „Kürbis Action“- Kürbisse erleben mit
allen Sinnen
Zielgruppe: VS, MS, Oberstufe
Preis: € 5,- pro Kind



Legende

SaB = Schule am Bauernhof
LWS = Landwirtschaft in der Schule

Zielgruppe:
KG = Kindergarten
VS = Volksschule
MS = Mittelschulen
(alle Schulformen der 5. bis 8. Schulstufe)
ASO = Allgemeine Sonderschule
Oberstufe = alle Schulformen der
9. bis 14. Schulstufe

Preis LWS:
€ 3,- pro Kind | € 8,- pro Kind für Kinderkochkurs
| Schweinelehrpfad (Schnitzel, wo kommst Du
denn her?) kostenlos

16 Mirjam Miedl

Bleiberg 38, 3314 Strengberg
Tel.: 07432/2725

E-Mail: mirjam@miedlhof.at

Angebot: Ein Tag am Bauernhof; Kunterbunte Eier-
vielfalt; Vom Apfel zum Saft
Zielgruppe: KG, VS, ASO
Preis: auf Anfrage



17 Anton Pfaffeneder

Schudutz 17, 3350 Haag
Tel.: 0664/6540180

E-Mail: toni.pfaffeneder@a1.net

Angebot: Borsti's Leben in der Winden
Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO
Preis: € 5,- pro Kind



18 Michaela Pfaffeneder

Breitstrum 28, 3300 Amstetten
Tel.: 0664/88579527

E-Mail: michaela.pfaffeneder@aon.at

Angebot: Mit den Tieren am Bauernhof auf DU und
DU; „Das Bauernhofjahr“ - Wann wächst was? Was
tun wir damit?; Selber Butter schütteln; Alles rund
um die Milch; Die Lebensmitteldetektive – Augen
auf beim Lebensmittelkauf
Zielgruppe: KG, VS, MS, ASO
Preis: € 5,- pro Kind



**19 Heidemarie Pillgrab
(Roter Löwe)**

Altenhofen 39, 4300 St. Valentin
Tel.: 07435/52686, 0699/11109963

E-Mail: heidi.franz@aon.at

Angebot: Rudi Kalb wächst beim „roten Löwen“
zum Rudolf heran!
Zielgruppe: KG, VS, MS
Preis: auf Anfrage



20 Elisabeth und Herbert Sadlauer

Hofkirchen 30, 4300 St. Valentin
Tel.: 07435/52865

E-Mail: sadlauer.herbert@aon.at

Angebot: Rindfleisch hat ein Gesicht
Zielgruppe: VS
Preis: auf Anfrage



21 Rosemarie Schnabl

Gstadthof 145, 3332 Biberbach
Tel.: 0680/3025224

E-Mail: Rosemarie.Schnabl@aon.at

Angebot: Das Gold am Butterbrot; Von der Wabe zur
Hauptpflege; Ein kleines Ei mit großer Aufgabe
Zielgruppe: KG, VS, MS
Preis: € 7,- pro Kind



22 Karin Schnetzinger

Hauptplatz 21, 4300 St. Valentin
Tel.: 07435/52518

E-Mail: karin.privat@aon.at

Angebot: Jausne die Natur vor deiner Haustüre; Der
Garten der Landwirtschaft
Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe
Preis: auf Anfrage



23 Marianne Stöckler (Wagner)

Windberg 3, 4300 St. Valentin
Tel.: 07435/52033

E-Mail: karl-heinz.stoeckler@aon.at

Angebot: „Eggtion“ am Bauernhof
Zielgruppe: KG, VS, MS
Preis: auf Anfrage



24 Margarete Zehetgruber

3304 St. Georgen/Y.
Tel.: 07473/6485, 0664/73042506

E-Mail: zehetgruber.margarete@gmail.com

Angebot: Vom Korn zum Brot; Tiere auf dem Bau-
ernhof; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad;
Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Feinschme-
ckertraining; Kinderkochkurs; Vom Gras zum Burger;
Mein Essen – Meine Zukunft
Zielgruppe: VS, MS, ASO



BADEN:

25 Doris Bartmann, Ing.

Kirchenplatz 12, 2512 Tribuswinkel
Tel.: 0664/3735606

E-Mail: doris.bartmann@gmail.com

www.weinbau-bartmann.at

Angebot: Sinn-Volles von der Traube; Traubentrunk zauber - alles von der Traube

Zielgruppe: VS, MS, Oberstufe

Preis: € 6,- pro Kind



26 Elfriede Dachauer

Mühlgasse 8, 2523 Tattendorf

Tel.: 02253/81081

E-Mail: muehle@tattendorf.at

Angebot: Kleiner Mehlwurm auf großer Reise - ein Getreideerlebnistag „IN DER MÜHLE“

Zielgruppe: KG, VS, MS

Preis: € 7,- pro Kind



27 Marianne Edelbacher (Hof Schwechatbach)

Schwechatbach 11, 2534 Alland

Tel.: 0660/3500613

E-Mail: office@hof-schwechatbach.at

Angebot: Vom Ei zum Huhn; „Brauni, Harly und Co“ den Bauernhoftieren auf der Spur; Schule am Bauernhof öffnet seine Tore für angehende PädagogInnen

Zielgruppe: KG, VS, MS, ASO, PH

Preis: auf Anfrage



28 Walter Gruber (Meiselberghof)

St. Corona am Schöpfl 107, 2572 St.

Corona am Schöpfl

Tel.: 02673/8256, 0680/3200572

E-Mail: meiselberghof@aon.at

Angebot: Mit Ziege, Esel und Kamel die Natur erkunden

Zielgruppe: KG, VS, MS, ASO

Preis: auf Anfrage



29 Monika Knötzl

2523 Tattendorf

Tel.: 0676/9159634

E-Mail: mknoetzl@gmx.at

Web: www.weingut-knoetzl.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?;

Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Feinschmeckertraining;

Kinderkochkurs

Zielgruppe: VS, ASO

SEMINAR
BAUER
INNEN

30 Kathrin Kollenhofer

2525 Günselsdorf

Tel.: 0676/9629145

E-Mail: kathrin.kollenhofer@gmx.at

Angebot: Der Weg vom Getreide; Tiere auf dem Bauernhof; Kinderkochkurs

Zielgruppe: VS

SEMINAR
BAUER
INNEN

31 Andrea Mozelt (Mozelt-Biohof)

Gartenstraße 10, 2485 Wampersdorf

Tel.: 0676/3802069

E-Mail: info@mozelt-hof.at

Angebot: Heute darf ich Gärtner sein - vom Samen zur Pflanze (Kürbis); Brennnessel, Löwenzahn und Co – wertvolle Helfer aus der Natur

Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe

Preis: € 7,- pro Kind



32 Maria Osterer (Bründl-Osterer)

Traiskirchner Straße 1,

2512 Tribuswinkel

Tel.: 02252/45767

E-Mail: osterer.tribuswinkel@gmx.at

Angebot: SaB: Rinder und Kinder - im Stall ist was los!

LWS: Vom Korn zum Brot; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Mein Essen – Meine Zukunft

Zielgruppe: SaB: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO; LWS: VS, MS

Preis SaB: € 6,- pro Kind



SEMINAR
BAUER
INNEN

33 Biohof - Bernhard Osterer

Traiskirchner Straße 1,
2512 Tribuswinkel

Tel.: 0676/3115998

E-Mail: bernhard.osterer@gmx.at

Angebot: Ackern und Gackern - Der Spätsommer/
Herbst am Bio Gemüsefeld und bei den Hühnern;
Summ herum und drum herum - Der Frühling/Früh-
sommer am Bauernhof

Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe

Preis: € 6,- pro Kind



34 Karin Worm

Lindabrunnerstraße 33,
2560 Hernstein/Aigen

Tel.: 0676/3478594

E-Mail: karin.worm@aon.at

Angebot: Pferd, Esel, Ziege ... oder doch ein Schwein?

Zielgruppe: ASO

Preis: € 6,- pro Kind



BRUCK/LEITHA:

35 Margit Kitzweger-Gall

Velmerstraße 45, 2325 Velm

Tel.: 0680/1194550

E-Mail: margit@bauernhof-kitzweger.com

Angebot: SaB: Rund um die Kartoffel; Von der
Zuckerrübe zum Zucker; Vom Korn zu Mehl zum
Weckerl; Eilerlei, Was poppt da – Popcorn
LWS: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller;
Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Schnitzel,
wo kommst Du denn her?; Feinschmeckertraining;

Zielgruppe: SaB: KG, VS, MS, Oberstufe; LWS: VS,
MS, Oberstufe

Preis SaB: auf Anfrage



36 Waltraud Roggenbauer

2460 Bruck/Leitha

Tel.: 02162/66812

E-Mail: fam.roggenbauer@telecable.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den
Teller; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man
Produkte aus Österreich?; Milchlehrpfad; Schnitzel,
wo kommst Du denn her?; Feinschmeckertraining;
Kinderkochkurs

Zielgruppe: VS



37 Johannes und Maria Schweighofer

Im Winkel 3, 2325 Velm

Tel.: 0676/89692333

E-Mail: johannes_schweighofer@yahoo.de

Angebot: Brot Detektive - Entdecke, was im Brot
steckt; Essen für dich! Bio Garten- und Feldfrüchte

Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe

Preis: € 7,- pro Kind



GÄNSERNDORF:

38 Christa Jöchlinger

2232 Deutsch-Wagram
Tel.: 0650/2238500

E-Mail: c.joehlinger@aon.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining;
Zielgruppe: VS, MS, Oberstufe, ASO

SEMINAR
BÄUER
INNEN

39 Petra Kargl

2181 Dobermannsdorf
Tel.: 02533/89852, 0677/61416343

E-Mail: p.kargl@hotmail.com

Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs
Zielgruppe: VS, MS, Oberstufe

SEMINAR
BÄUER
INNEN

40 Christine Michaeler, Mag. (FH)

Hauptstraße 56, 2293 Marchegg
Tel.: 02285/64077

E-Mail: biohof.michaeler@aon.at

Angebot: Auf die Reise mit Tom Erdäpfel, Susi Karotte und Walter Weizen!
Zielgruppe: VS, MS, Oberstufe
Preis: auf Anfrage



41 Anna Schwarzmann

Bahnstraße 103, 2285 Leopoldsdorf
Tel.: 0699/17347127

E-Mail: anatefka14@gmx.at

Angebot: Heilkräuter vor der Haustür; Tag des offenen Bienenstocks und Honigschleudern
Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO
Preis: € 5,- pro Kind



42 Simon Zoubek

Glinzendorf 7, 2282 Markgrafneusiedl
Tel.: 0650/7021643

E-Mail: simon.zoubek@adamah.at

Angebot: Vom Feld zu dir nach Hause
Zielgruppe: KG, VS, MS
Preis: € 8,- pro Kind



43 Landwirtschaftliche Fachschule Obersiebenbrunn

Feldhofstraße 6, 2283 Obersiebenbrunn

Kontakt Kybelem Agrar- & Waldwerkstätten:
Tel.: 0677/61588424

E-Mail: office@kybelem.at

Web: www.kybelem.at;

www.facebook/kybelem

Angebot: Agrar- und Waldwerkstatt mit Erlebnisführungen (Land- und Forstwirtschaft, Wild/Jagd sowie Imkerei), Jahreszeiten-Projekte, Kindergeburtstage
Zielgruppe: KG, VS, NMS, Oberstufe, ASO, private Gruppen

Preis: € 8,- pro Kind inkl. Jause



Gmünd:

44 Marianne Buchinger

Schremser Straße 30, 3950 Gmünd
Tel.: 0664/73858377

E-Mail: buchinger.m@aon.at

Angebot: Vom Korn zum Schrot zum Brot

Zielgruppe: KG, VS

Preis: € 5,- pro Kind



45 Katharina Katzenbeißer-Weinstabl

Leopoldsdorf 1, 3863 Reingers

Tel.: 0664/5757454

E-Mail: katharina.katzenbeisser@gmx.at

Angebot: Ein Jahr am Weinstabl-Hof

Zielgruppe: VS

Preis: € 6,- pro Kind



46 Marion Kuben

3874 Litschau

Tel.: 02865/26712, 0664/5139358

E-Mail: biohof.kuben@aon.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs; Mein Essen – Meine Zukunft

Zielgruppe: VS, MS, ASO



47 Anton Österreicher

Wielings 4, 3862 Eisgarn

Tel.: 0664/73685457

E-Mail: info@naturleben.at

Web: www.naturleben.at

Angebot: Von der Biowiese zum Bioschafjoghurt

Zielgruppe: KG, VS, MS

Preis: € 6,- pro Kind



48 Gabriele Sagaster und Harald Vogler (Sonnseitenhof)

Abschlag 9, 3972 Bad Großpertholz

Tel.: 06648725017

E-Mail: info@sonnseitnhof.at

Angebot: Eine Trekkingtour mit den Alpakas

Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO

Preis: ab € 6,- pro Kind



49 Maria Strondl

Mistelbach 2, 3922 Großschönau

Tel.: 0664/4231912

E-Mail: strondlm@gross.schoenau.at

Angebot: Bauernhof - Leben - Natur genießen; Von der Milch zum Topfen und Joghurt

Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO

Preis: € 5,- pro Kind



50 Birgit Taxböck

Lauterbach 40, 3970 Moorbad Harbach

Tel.: 0664/5077371

E-Mail: birgit.taxboeck@gmx.at

Angebot: Das Pferd in der Landwirtschaft einst und jetzt

Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO

Preis: ab € 5,- pro Kind



Foto: LK NÖ/Elisabeth Heidegger

HOLLABRUNN:

51 Karin Brunner

2041 Wullersdorf
Tel.: 02951/8845, 0660/5533073
E-Mail: brunnerkarin@aon.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs; Vom Gras zum Burger; Mein Essen – Meine Zukunft
Zielgruppe: VS, MS, Oberstufe, ASO

SEMINAR
BÄUER
INNEN



52 Anna Dommaier

2042 Guntersdorf
Tel.: 0664/73757894
E-Mail: info@dommaier.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller; Das Ei – eine runde Sache; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs; Mein Essen – Meine Zukunft
Zielgruppe: VS, MS, ASO

SEMINAR
BÄUER
INNEN

53 Rupert und Christina Leeb

Schöngrabern 119, 2020 Schöngrabern
Tel.: 02952/34302; 0680/3012321
E-Mail: familie.leeb@aon.at

Web: www.bauernhof-leeb.at
Angebot: Dem Geheimnis von Traubensaft und Wein auf der Spur; Wilde Kräuter für kleine Entdecker; Kräuter mit allen Sinnen erleben; Die Erdäpfel- der Schatz im Acker
Zielgruppe: KG, VS, MS
Preis: ab € 5,- pro Kind



54 Ursula und Hans Lembacher

Jubiläumsplatz 2, 3714 Sitzendorf
Tel.: 02959/2971, 0676/5717174,
0664/4406092
E-Mail: hans.lembacher@aon.at; ursula.lembacher@aon.at

Angebot: Die schlanke Ditta und ihre Gefährtinnen; Franzl Giggolo
Zielgruppe: VS, MS, Oberstufe
Preis: € 7,- pro Kind



55 Alexandra Mattes

Großstelzendorf 24, 2013 Göllersdorf
Tel.: 0676/5269435

E-Mail: fammattes@aon.at
Angebot: Wiesenkräuter für Mensch und Tier
Zielgruppe: KG, VS
Preis: € 6,- pro Kind



56 Christina Scharinger

Platt 47, 2051 Platt
Tel.: 02945/27331,
0676/5419335

E-Mail: christina.scharinger@gmx.at
Angebot: SaB: Alles vom Bluzä - was man aus Kürbissen herstellen kann; Vom Acker auf den Teller- der Weg des Getreides; Unser Bauernhof ist BIO
LWS: Vom Korn zum Brot; Das Ei – eine runde Sache; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs; Mein Essen – Meine Zukunft
Zielgruppe: SaB: KG, VS, MS, ASO; LWS: VS, MS
Preis SaB: € 5,- pro Kind



SEMINAR
BÄUER
INNEN

57 Kathrin Zöchmann

3714 Roseldorf
Tel.: 0664/9125280

E-Mail: kathrin@zoechmann.at
Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs; Vom Gras zum Burger; Mein Essen – Meine Zukunft
Zielgruppe: KG, VS, ASO

SEMINAR
BÄUER
INNEN



HORN:

58 Christine Bauer

2084 Weitersfeld
Tel.: 02948/8672, 0664/3539800
E-Mail: bauerchr@aon.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs; Mein Essen – Meine Zukunft
Zielgruppe: VS, MS, ASO



59 Werner Dintl

Neubau 19, 3592 Röhrenbach
Tel.: 0664/3128005

E-Mail: werner.dintl@aon.at
Angebot: Von der Blume in den Honigtopf
Zielgruppe: VS
Preis: € 9,- pro Kind



60 Andrea Steinböck, Dipl. Ing.

Frauenhofen 29, 3580 Horn
Tel.: 02982/4432

E-Mail: info@biohof-steinboeck.at
Angebot: Die Früchte unserer Erde
Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO
Preis: ab € 6,- pro Kind



KORNEUBURG:

61 Stefanie Kleedorfer

Am Anger 8, 2011 Höbersdorf
Tel.: 02267/20879, 0676/7851767
E-Mail: info@abhof-kleedorfer.at

Angebot: Wie kommt frischer Spargel vom Feld in den Suppentopf bzw. Hofladen?
Zielgruppe: KG, VS
Preis: € 6,50 pro Kind



62 Bauernhof Hermanek

Am Anger 9, 2011 Höbersdorf
Tel.: 02267/2139, 0676/7239100

E-Mail: monika.stessel@gmx.at
Angebot: Die Reise eines Samenkorns; Die Reise eines Eies
Zielgruppe: VS
Preis: € 6,- pro Kind



63 Maria und Helmut Summerer

Füllersdorf 22, 2002 Großmugl
Tel.: 02268/6153, 0664/73696864

E-Mail: summerer@der-bauernhof.at
Angebot: Ziege, Schafe und das Schwein wollen deine Freunde sein
Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO
Preis: ab € 6,- pro Kind



64 Bauernhof Trimmel

Hauptstraße 103, 2201 Gerasdorf
Tel.: 0664/1341733, 0650/771005
E-Mail: a.trimmel@drei.at

Angebot: Gesund, süß und einfach lecker; Kunterbuntes unter der Erde; Spargelproduktion- Anbau, Pflege, Ernte
Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO
Preis: € 5,- pro Kind



KREMS:

65 Petra Eder

3643 Maria Laach am Jauerling
Tel.: 0676/6306014

E-Mail: eder.petra13@gmail.com

Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller; Das Ei – eine runde Sache; Kinderkochkurs; Vom Gras zum Burger; Mein Essen – Meine Zukunft
Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe

SEMINAR
BÄUER
INNEN

66 Wolfgang Gärtner (Straußenland)

Mollanderstraße 9, 3562 Schönberg
am Kamp

Tel.: 02733/8224, 0664/2245999

E-Mail: gaertner@straussenland.at

Angebot: Vom Ei zum größten Vogel der Welt
Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO
Preis: € 5,- pro Kind



67 Franziska Lerch (Lerchenhof)

Diendorf am Walde 14, 3491 Straß im
Straßertale

Tel.: 02735/79334, 0676/5635005

E-Mail: Franzilerch@web.de

Angebot: Gemüsevielfalt kennenlernen und kosten –
Bunte Schätze unter der Erde; Gemüsevielfalt
kennenlernen und kosten – von Erdbeerspinat und
Kräuterschokolade; Die Wunderwelt der Samen
Zielgruppe: VS
Preis: € 8,- pro Kind



68 Carmen und Hermann Resch

Reichaueramt 4, 3541 Senftenberg
Tel.: 0650/2445545

E-Mail: office@bauernhof-catering.at

Angebot: Unterwegs im Gemüsegarten, Unseren
Bauernhoftieren auf der Spur
Zielgruppe: KG, VS, MS
Preis: € 5,- pro Kind



LILIENFELD:

69 Anna Rosenbaum

Durlaß 4, 3163 Rohrbach
Tel.: 0680/5559571

E-Mail: anna.rosenbaum@hotmail.com

Angebot: Vom Apfel zum Saft; Alles in Butter
Zielgruppe: KG, VS, MS
Preis: € 5,- pro Kind



70 Gerlinde Rotteneder

Wehrstraße 18, 3163 Rohrbach
Tel.: 02764/2651

E-Mail: rudolf.rotteneder@aon.at

Angebot: Heute einmal Bauer sein; Der Garten- wir
säen und pflanzen; Der Garten- wir ernten; Wovon
wir leben
Zielgruppe: VS
Preis: € 3,- pro Kind



71 Helga Schuh

Markt 40, 2572 Kaumberg
Tel.: 02765/334

E-Mail: familie.schuh@gmx.net

Angebot: Meine Kuh heißt Susi; Der Weg der Milch
Zielgruppe: VS, MS
Preis: € 5,- pro Kind



72 Eva Sulzer-Fürlinger

Steubach 21, 3153 Eschenau
Tel.: 0664/9370551

E-Mail: eva.furl@gmx.at
Angebot: Mit der Kuh auf Du
Zielgruppe: KG, VS, MS
Preis: € 5,- pro Kind



73 Selina Weyrer (Höferhof)

Unrechtraisen 62,
3193 St. Aegydamon Neuwalde
Tel.: 0664/1771838

E-Mail: selina.weyrer@hoeferhof.at
Angebot: Einmal Bäuerin/Bauer sein; Henne
Henriette gackert; Auf den Spuren von Kuh Paula
Zielgruppe: KG, VS, ASO
Preis: € 6,90 pro Kind



74 Georg Wutzl

Lassingrotte 7, 3222 Annaberg
Tel.: 02728/239

E-Mail: pension@kobichl.at
Angebot: 5 D – Bauernkino
Zielgruppe: VS, MS, Oberstufe
Preis: € 5,- pro Kind



MELK:

75 Silke Dammerer

Reiteringer Straße 47, 3370 Ybbs
Tel.: 07412/55551, 0676/4029176
E-Mail: office@amdammererhof.at
Angebot: Meinem Burger auf der Spur
Zielgruppe: VS, MS, ASO, Oberstufe
Preis: € 6,- pro Kind (mit Burgerzubereitung) oder
€ 4,- pro Kind



76 Petra und Karl Haslauer

Henning 2, 3254 Bergland
Tel.: 0681/10553273, 0676/7266529
E-Mail: petrahaslauer@gmx.at; kp.haslauer@aon.at
Angebot: Der kuhle Bauernhof - Die
Klee-Kuh-Milch-Butterbrot-Geschichte
Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe
Preis: € 5,- pro Kind, mind. € 90,-



77 Petra und Roland Heinzle

Ötscherblick 12, 3660 Klein-Pöchlarn
Tel.: 07413/81627, 0664/1502840
E-Mail: bienenhonig@heinzle.at
Angebot: Faszination Bienenvolk; Schätze aus dem
Bienenvolk
Zielgruppe: VS, MS, Oberstufe, ASO
Preis: € 6,- pro Kind



78 Sandra Hörmann

Rosenfeld 9, 3390 Melk
Tel.: 0680/1332580
E-Mail: sandra.hoermann@gmx.at
Angebot: Rind, Pferd, Huhn - was fressen die Tiere
am Rosenfelderhof?
Zielgruppe: VS, MS
Preis: auf Anfrage



79 Herbert Kolm

Mühlfeldgasse 3, 3650 Pöggstall

Tel.: 02758/3258, 0664/1618944

E-Mail: herbert.kolm@aon.at

Angebot: Besuch beim Imker

Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe

Preis: ab € 6,- pro Kind



80 Claudia Langthaler

Pömling 14, 3644 Emmersdorf

Tel.: 0676/7825520

E-Mail: claudia-langthaler@gmx.at

Angebot: Hirsch & Schwein das schmeckt sehr fein

Zielgruppe: KG, VS, MS

Preis: € 5,50 pro Kind



81 Sabine Resel

Bergstraße 10, 3243 St. Leonhard am Forst

Tel.: 0676/4210024

E-Mail: urbach-alpakas@gmx.at

Angebot: Faszination Alpaka - was sie brauchen und was wir nutzen

Zielgruppe: KG, VS, MS, ASO

Preis: € 5,- pro Kind



82 Karin Stadler

Lehsdorf 10, 3654 Raxendorf

Tel.: 0664/88579411

E-Mail: karin.stadler@aon.at

Angebot: Milch und mehr, wo kommt das her?

Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe

Preis: € 4,50 pro Kind



MISTELBACH:

83 Simone Balon

Hohe Zeile 23,
2135 Neudorf im Weinviertel

Tel.: 0699/19037828

E-Mail: simone.balon@gmail.com

Angebot: Vom Schaf zur Wolle; Einen Tag mit Bäuerin Simone

Zielgruppe: KG, VS

Preis: € 5,- pro Kind



84 Wolfgang Hackl, Ing.

Dorfstraße 20, 2191 Atzelsdorf

Tel.: 0664/4236770

E-Mail: w.hackl@aon.at

Angebot: Von der sonnengereiften Marille zur köstlichen Marmelade

Zielgruppe: KG, VS

Preis: € 5,50 pro Kind



85 Elisabeth und Markus Hawle (Kürbisbauernhof Hawle)

Zwingendorf 43, 2063 Zwingendorf

Tel.: 02527/264

E-Mail: elisabeth.hawle@gmx.at

Angebot: Wir säen was wir ernten, wir ernten was wir säen; Erdäpfel – die tolle vielseitige Knolle

Zielgruppe: KG, VS, MS

Preis: auf Anfrage



86 Jacqueline Kraft

Herrnleis 8, 2126 Ladendorf

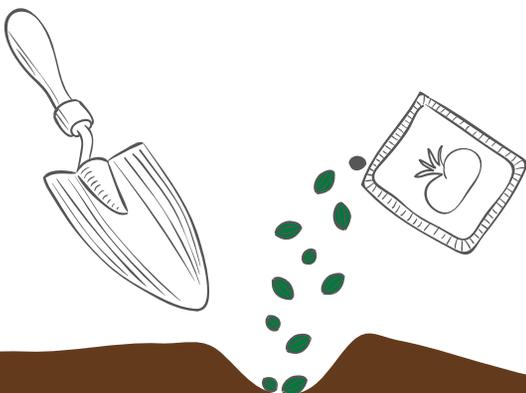
Tel.: 02575/2722

E-Mail: jacky.seidl@gmx.at

Angebot: Wunderwelt Biohof Kraft - Es war einmal das Korn

Zielgruppe: KG, VS

Preis: € 6,- pro Kind



87 Nicole Lang

Mühlgasse 3, 2211 Pillichsdorf
Tel.: 02245/4131

E-Mail: milch.lang@utanet.at

Angebot: Das Leben der Tiere auf dem Hof;

Milch – die Kraft der Natur

Zielgruppe: KG, VS, MS, ASO

Preis: auf Anfrage



91 Stefan Schmid

Hauptstraße 17, 2211 Pillichsdorf
Tel.: 0699/12539292

E-Mail: info@bauernhof-schmid.at

Angebot: Vom Leben im Boden zur Traube; Von der Traube zum Wein - Weinlese; Der Obst- und Gemüse-Garten

Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO

Preis: auf Anfrage



88 Roswitha Müllner-Balon

Robert-Stolzgasse 24a, 2130 Ebendorf
Tel.: 0664/2424616

E-Mail: roswitha.balon@aon.at

Angebot: Die Ziege Liese auf der Wiese - Vom Gras zur Milch

Zielgruppe: KG

Preis: € 4,- pro Kind



92 Sabine Schmidt

Zlaberner Straße 49,
2135 Neudorf im Weinviertel
Tel.: 0699/17145267

E-Mail: bio.schmidt@aon.at

Angebot: Das Wunder Brot

Zielgruppe: KG, VS, Oberstufe

Preis: € 6,50 pro Kind



89 Andrea Pretz

2130 Paasdorf,
Obere Hauptstraße 57
Tel.: 0660/2861732

E-Mail: andrea.ladner@ifs-mistelbach.ac.at

Angebot: Unserem Sonnenblumenweckerl auf der Spur
Zielgruppe: VS

Preis: € 6,- pro Kind



93 Verena und Dieter Schwarz

Angerstraße 3, 2170 Wetzelsdorf
Tel.: 0699/10480711 oder
0650/7204334

E-Mail: schwarz.verena@gmx.at, schwarzdieter@gmx.at

Angebot: Wie lebt der Strauß - Was nützen wir von ihm
Das größte Ei der Welt - ein Straußenei für die ganze Klasse

Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe

Preis: € 6,- pro Kind



90 Josef Schmid

Kapellengasse 9, 2120 Obersdorf
Tel.: 0664/73520044

E-Mail: info@obersdorfer-biobeeren.at

Angebot: Rund-Wanderung von der Kuh zur Erdbeere! Erdbeeren pflanzen und naschen
Zielgruppe: MS, Oberstufe

Preis: € 9,- pro Kind



94 Maria Vogt

Hauptstraße 36, 2120 Obersdorf
Tel.: 02245/5153

E-Mail: maria.vogt@tele2.at

Angebot: Vom Schaf zur Wolle

Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO

Preis: € 3,- pro Kind



95 Margit Weinmeyer

Obere Hauptstraße 41, 2130 Paasdorf
Tel.: 0676/5644522

E-Mail: w.m.weinmeyer@aon.at

Angebot: Faszinierende Bienenwelt

Zielgruppe: VS, MS, Oberstufe

Preis: € 6,- pro Kind



96 Gerlinde Wiesinger

2191 Höbersbrunn
Tel.: 0699/10495562

E-Mail: fgwiesinger@netway.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs; Zielgruppe: VS



MÖDLING:

97 Elke Hacker

2351 Wiener Neudorf
Tel.: 0664/4232476

E-Mail: elkehacker@gmail.com

Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs; Vom Gras zum Burger; Mein Essen – Meine Zukunft
Zielgruppe: VS, MS, Oberstufe, ASO



98 Johannes Kleedorfer

Haydngasse 0, 2340 Mödling
Tel.: 0676/4660769

E-Mail: johanneskleedorfer@gmx.at

Angebot: PauerSaft

Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO

Preis: € 5,- pro Kind



99 Ursula Mayer-Rabl

Waldgasse 10, 2391 Kaltenleutgeben
Tel.: 0699/81772765

E-Mail: office@reitverein.co.at

Angebot: Mein Leben ist ein Ponyhof

Zielgruppe: VS, MS, Oberstufe, ASO

Preis: ab € 5,50 pro Kind



100 Annahof (Fam. Schabbauer)

Klostergasse 11, 2381 Laab im Walde
Tel.: 02239/590813, 0664/9151465

E-Mail: b.schabbauer@aon.at

Angebot: Der Bauernhof und seine Tiere; Vielfalt am Bio- Bauernhof;

Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO

Preis: auf Anfrage



101 Christian Schmid

Stollwiese 14, 2391 Kaltenleutgeben
Tel.: 0650/3606219

E-Mail: christian.schmid@tuwien.ac.at

Angebot: Imkersein – das ist nicht schwer – Honigtöpfe dagegen sehr; Die Biene als Bestäuber – die Biene in Gefahr!; Gesundheit aus dem Bienenstock – Apitherapie;

Wie kommt der Honig von der Blume ins Glas?;

Was machen die Bienen und der Imker im Winter

Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe

Preis: € 7,- bis € 10,- pro Kind



102 Lydia Wiesmayer-Fuchs

Hauptstraße 33, 2332 Hennersdorf
Tel.: 0699/11117996

E-Mail: office@maloase-fuchs.at

Angebot: Das Wild und die Füchsin; die Damhirsche in Hennersdorf

Zielgruppe: KG, VS

Preis: € 7,- bis 8,50 pro Kind



NEUNKIRCHEN:

103 Katharina Aichberger

Gramatler Straße 24, 2620 Straßhof
Tel.: 0664/1429558

E-Mail: katharina.aichberger@aon.at

Angebot: „Lust und Spaß mit allen Sinnen“ im Bio
Kräutergarten;

Zielgruppe: KG, VS, Oberstufe, ASO

Preis: ab € 6,- pro Kind



104 Bernadette und Josef Brandstetter

Kampichl 11, 2871 Zöbern

Tel.: 0664/4001764, 0664/1429706

E-Mail: berni.brandstetter@aon.at

Angebot: SaB: Ein „kuh“ler Schultag am

Spanblocherhof; Auf DU und DU mit der Kuh

LWS: Tiere auf dem Bauernhof; Das Ei – eine runde
Sache; Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst Du
denn her

Zielgruppe: SaB: KG, VS, ASO, 1.-2. MS; LWS: VS,
ASO

Preis SaB: € 6,- pro Kind



SEMINAR
BÄUER
INNEN

105 Manuela Buchner

Panoramastraße 1, 2620 Neunkirchen

Tel.: 0676/3178640

E-Mail: manuela.fun@gmx.at

Angebot: Milch & Mehr

Zielgruppe: KG, VS

Preis: € 6,- pro Kind



106 Tamara Eckner

2640 Prigglitz

Tel.: 02662/43561, 0664/4554959

E-Mail: tamara.eckner@gmail.com

Angebot: Tiere auf dem Bauernhof; Das Ei – eine
runde Sache; Milchlehrpfad; Kinderkochkurs; Mein
Essen – Meine Zukunft

Zielgruppe: VS, ASO

SEMINAR
BÄUER
INNEN

107 Annette Glatzl

Weinberg 2, 2823 Pitten

Tel.: 02627/48480,

0664/7906578

E-Mail: glatzl.a@aon.at

Angebot: SaB: Gänseblümchen, Löwenzahn & Co –
macht nicht nur Kuh Liesl froh

LWS: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller;
Tiere auf dem Bauernhof; Das Ei – eine runde
Sache; Milchlehrpfad; Kinderkochkurs; Vom Gras
zum Burger; Mein Essen – Meine Zukunft

Zielgruppe: SaB: KG, VS, MS, ASO; LWS: VS, MS,
Oberstufe, ASO

Preis SaB: € 6,- pro Kind



SEMINAR
BÄUER
INNEN

108 Angelika Gruber

2753 Markt Piesting

Tel.: 0650/9944584

E-Mail: angelika@wildwurzwerk.at

Angebot: Wildkräuter mit allen Sinnen genießen;
Tiere und Kräuter am Bio-Bauernhof; Wildkräuter-

Küche im Frühling, Sommer, Herbst und Winter;

Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO

Preis: ab € 6,- pro Kind

SEMINAR
BÄUER
INNEN

109 Gerlinde Haller

Sauternerstraße 7,

2823 Pitten

Tel.: 02627/47912, 0650/5324043

E-Mail: gerlinde-haller@aon.at

Angebot: SaB: Vom Korn zum Brot; Die tolle Knolle
– Wo die Pommes wirklich wachsen; Muh Kuh & Co
– Wo und wie leben die Tiere am Bauernhof

LWS: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller;
Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining; Mein Essen –
Meine Zukunft

Zielgruppe: SaB: KG, VS, MS, Oberstufe; LWS: VS, MS

Preis SaB: € 5,- pro Kind



SEMINAR
BÄUER
INNEN

110 Ilse Handler

Mühlgasse 14, 2630 Ternitz

Tel.: 0676/9468344

E-Mail: ilse@toyota-handler.at

Angebot: Vom Schaf zur Wolle/Wir spinnen und

filzen; Das Leben im Reitstall

Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO

Preis: € 5,- pro Person



114 Erika und Josef Kronaus

St. Corona 18, 2880 St. Corona

Tel.: 02641/2114, 0664/4585554

E-Mail: erika.kronaus@aon.at, josef.kronaus@aon.at

Angebot: Gefährdete Nutztierassen am Kronaus-

hof; Vom Baum zum Brett

Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe

Preis: € 4,- pro Kind



111 Barbara Hlavka

2871 Zöbern

Tel.: 0664/8460809

E-Mail: redlhof@aon.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Tiere auf dem Bauern-

hof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?;

Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Fein-

schmeckertraining;

Zielgruppe: VS, MS



115 Michaela Pruggmayer

Dorfstraße 99,

2620 Neunkirchen

Tel.: 0676/6338808

E-Mail: office@fritzis-biofarm.at

Web: www.fritzis-biofarm.at

Angebot: SaB: Schatzsuche auf dem Bauernhof;

LWS: Tiere auf dem Bauernhof; Milchlehrpfad

Zielgruppe: SaB: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO; LWS:

VS, MS

Preis SaB: auf Anfrage

Auf Anfrage: Kindergeburtstage am Bauernhof



112 Andrea Igel

2831 Warth

Tel.: 02629/2274, 0676/9214171

E-Mail: andrea.igel81@gmail.com

Angebot: Tiere auf dem Bauernhof; Das Ei – eine

runde Sache; Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst

Du denn her?; Feinschmeckertraining; Kinderkoch-

kurs;

Zielgruppe: VS, MS, ASO



116 Waltraud Riegler

2870 Aspang

Tel.: 02642/20016, 0680/1101817

E-Mail: waltraud.riegler@outlook.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den

Teller; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?;

Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Fein-

schmeckertraining; Kinderkochkurs;

Zielgruppe: VS, MS, Oberstufe



113 Ingrid Jägersberger

2734 Puchberg am Schneeberg

Tel.: 02636/6038, 0664/5037062

E-Mail: jaegersberger.ax@dialog-gruppe.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Tiere auf dem Bauern-

hof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?;

Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst Du denn her?

Zielgruppe: VS



117 Christina Scheiwein

2732 Höflein an der Hohen Wand

Tel.: 02620/3249, 0664/9453599

E-Mail: scheiwein.oh@aon.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Tiere auf dem Bau-

ernhof; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad;

Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs; Mein Essen

– Meine Zukunft

Zielgruppe: VS, MS



118 Andrea Schlögl

2624 Breitenau

Tel.: 0680/3193110

E-Mail: andrea.feuchtenhofer@gmx.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Mein Essen – Meine Zukunft

Zielgruppe: VS, MS, Oberstufe



122 Waltraud Strobl

2870 Aspangberg

Tel.: 02642/52447, 0664/1046217

E-Mail: tonistrobl@aon.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Tiere auf dem Bauernhof; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Kinderkochkurs; Mein Essen – Meine Zukunft

Zielgruppe: VS



119 Johann und Hannes Schrammel

Grüb 1, 2840 Grimmenstein

Tel.: 02644/8287

E-Mail: schrammelmilch@aon.at

Angebot: Eine Kuh macht mehr als „MUH“!; Vom Schulkind zum Melkmeister; Wie kommt die Milch in die Schule?; Die Milch geht in die Schule

Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO

Preis: € 5,- pro Kind



123 Waltraud Ungersböck

Reitersberg 11,

2831 Scheiblingkirchen

Tel.: 0664/73445051

E-Mail: waltraud.ungersboeck@aon.at

Angebot: SaB: Aus Gras wird Milch

LWS: Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs

Zielgruppe: SaB: KG, VS; LWS: VS, MS, Oberstufe, ASO

Preis SaB: € 6,- pro Kind



120 Florian Schwarz (Wachahof)

Kohlreuth 22, 2842 Edlitz

Tel.: 0664/9100007

E-Mail: florian.schwarz@wachahof.at

Angebot: Energiebündel Wald

Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe

Preis: € 5,- pro Kind



124 Landwirtschaftliche Fachschule Warth

Aichhof 1, 2831 Warth

Kontakt Kybeleum Agrar- & Waldwerkstätten:

Tel.: 0677/61588424

E-Mail: office@kybeleum.at

Web: www.kybeleum.at; www.facebook/kybeleum

Angebot: Agrar- und Waldwerkstatt mit Erlebnisführungen (Land- und Forstwirtschaft, Wild/Jagd sowie Imkerei), Jahreszeiten-Projekte, Kindergeburtstage

Zielgruppe: KG, VS, NMS, Oberstufe, ASO, private Gruppen

Preis: € 8,- pro Kind inkl. Jause



121 Christine und Erik Söllner

Altenheimstraße 21, 2831 Gleißfeld

Tel.: 0699/19136562, 0664/4628901

E-Mail: kontakt@wollhandwerk.at erik.soellner@mittermuehl.at

Angebot: Wie kommt das Schaf zum Pullover? ; Das Leben ist auch Mist;

Weiß das Pony, daß es klein ist?

Zielgruppe: VS, MS, Oberstufe

Preis: € 5,- pro Kind



SCHEIBBS:

125 Maria Aigner

3264 Gresten
Tel.: 07487/2307, 0650/6687231
E-Mail: famaigner@gmx.at
Angebot: Vom Korn zum Brot; Tiere auf dem Bauernhof; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst Du denn her?
Zielgruppe: VS, ASO

SEMINAR
BÄUER
INNEN



126 Heidemarie Fuchssteiner

Oberhub 10,
3281 Oberndorf an der Melk
Tel.: 0664/73599645
E-Mail: fuchssteiner@aon.at
Angebot: Flüssiges Gold – Von der Blüte bis aufs Brot
Zielgruppe: KG, VS, MS
Preis: € 4,- pro Kind



127 Andrea Halmer

Baumbach 1,
3281 Oberndorf an der Melk
Tel.: 07483/404, 0664/1386199
E-Mail: sakn.halmer@aon.at
Angebot: Straußen hautnah erleben!
Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO
Preis: ab € 5,- pro Kind



128 Kathrin Müllauer (Wintereck)

Wohlfahrtsschlag 26,
3283 St. Anton an der Jeßnitz
Tel.: 0650/8121386
E-Mail: kathrin.muellauer@gmx.at
Angebot: Pferd, Schaf und Huhn - ständig was zu tun
Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO
Preis: € 6,- pro Kind



129 Ursula Sieland

Kerschenberg 21, 3264 Reinsberg
Tel.: 0680/4017714
E-Mail: ullasieland@gmx.de
Angebot: GETREIDE für Tier und Mensch, die Bäuerin bäckt mit den Kindern Brot, der Bauer macht mit den Kindern Schrot
Zielgruppe: KG, VS, MS
Preis: auf Anfrage

130 Johannes Teufl (Groß Zehnbach)

Erb 7, 3251 Purgstall/Erlauf
Tel.: 0676/7392039, 07489/2379
E-Mail: jeufl@gmx.at
Angebot: Vom Gras in's Glas
Zielgruppe: KG, VS, MS, ASO
Preis: auf Anfrage

131 Barbara Theuretzbacher (Haslau)

Hamot 2, 3293 Lunz am See
Tel.: 0650/2513088, 07486/20064
E-Mail: babs.th@aon.at
Angebot: A „Gspia“ für a Tier; Freiluftklasse Bauernhof; Kochwerkstatt Bauernhof
Zielgruppe: KG, VS, MS
Preis: € 4,50 pro Kind

132 Johann Watschka, IM Ing.

Dürnbach 3a, 3261 Steinakirchen
Tel.: 0699/12019055
E-Mail: j.watschka@utanet.at
Angebot: Wunderwelt Bienen
Zielgruppe: MS, Oberstufe
Preis: € 6,- pro Kind

133 Leopold Wieser (Vorstadtleiten)

Hinterleiten 10, 3263 Randegg

Tel.: 07487/6515

E-Mail: info@kinderholzwerkstatt.at

Angebot: Vom Baum über das Stück Holz zum fertigen Werkstück

Zielgruppe: VS, MS, Oberstufe, ASO

Preis: ab € 3,- pro Kind



134 Renate Wögerer (Hofbauer)

Plaika 3, 3250 Wieselburg an der Erlauf

Tel.: 07416/52059, 0664/73633624

E-Mail: rc.hofbauer@gmx.at

Angebot: Mein Traum „DER PFERDEBAUERNHOF“ und Realität

Zielgruppe: KG, VS, MS, ASO

Preis: € 5,- pro Kind



135 Silvia Zulehner

3261 Steinakirchen am Forst

Tel.: 07488/76754, 0664/73003832

E-Mail: silvia.kendler@outlook.com

Angebot: Vom Korn zum Brot; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining

Zielgruppe: VS

SEMINAR
BAUER
INNEN



ST. PÖLTEN:

136 Christiane Aschauer

Hauptstraße 90a, 3012 Wolfsgraben

Führungen: im Sonnenpark St. Pölten

Tel.: 06606/5033474

E-Mail: christiane.aschauer@hotmail.com

Angebot: Der goldene Fluss des Königreichs, Bienenwachs-Werkstatt- größter Fleiß für die Grundlagen des Lebens

Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe

Preis: € 8 bis 9,- pro Kind



137 Gabriele Bergmann

Fischbachmühlrotte 4, 3213 Frankenfels

Tel.: 02725/57542

E-Mail: gabriele.bergmann64@gmx.at

Angebot: Vom grünen Gras zum weißen Gold

Zielgruppe: KG, VS

Preis: € 6,- pro Kind



138 Verena Brabec-Wolf

Rauchengern 3, 3021 Pressbaum

Tel.: 0676/9407511

E-Mail: wolf.hof@aon.at

Web: www.wolf-hof.at

Angebot: Juhuuu! Auf zu Ziege, Pferd und Kuh! ; Es ist soweit: Erdäpfelzeit!

Zielgruppe: KG, VS

Preis: € 6,- pro Kind



139 Monika Gfatter

3040 Neulengbach

Tel.: 0699/12076121

E-Mail: monika.gfatter@aon.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs; Vom Gras zum Burger; Mein Essen – Meine Zukunft

Zielgruppe: VS, MS, ASO

SEMINAR
BAUER
INNEN

140 Michaela Gruber

Oed 3, 3205 Weinburg
Tel.: 0676/5196319

E-Mail: gruber.michaela@aon.at

Angebot: Käse machen- leicht und selbst gemacht!;
Heute melke ich mir meine Jause
Zielgruppe: KG, VS, MS
Preis: € 5,- pro Kind



144 Julia und Theresia Hochecker

Kleindurlas 13, 3074 Michelbach
Tel.: 0664/9336782, 0660/4190607

E-Mail: info@holzkohle.at

Angebot: Vom Holz zur Grillkohle, Schwarzes Gold –
Vom Holz in den Grill
Zielgruppe: VS, MS, Oberstufe
Preis: € 5,- pro Kind



141 Maria Herbst

Knetzersdorf 7, 3384 Groß-Sierning
Tel.: 0676/878713353, 02749/2859

E-Mail: herbstwerner@aon.at

Angebot: Gesunder Boden - gesunde Pflanze; Aus
Bioabfall wird bester Humus
Zielgruppe: VS, Oberstufe
Preis: € 5,- pro Kind



145 Stefanie Kahri

3073 Stössing
Tel.: 0650/8918612

E-Mail: kahri.otto@aon.at

Angebot: Tiere auf dem Bauernhof; Das Ei – eine
runde Sache; Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst
Du denn her?; Kinderkochkurs;
Zielgruppe: VS, MS, Oberstufe, ASO

SEMINAR
BAUER
INNEN

142 Julia Hieger

Reitzersdorf 3, 3151 St. Georgen
Tel.: 0664/88972709

E-Mail: julia.hieger@hotmail.com

Angebot: Heute schon Schwein gehabt?
Zielgruppe: VS, MS
Preis: € 6,- pro Kind



146 Waltraud Knabb

3140 Pottenbrunn
Tel.: 0664/73806534

E-Mail: w.knabb@gmx.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den
Teller; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad;
Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Feinschmecker-
training; Vom Gras zum Burger
Zielgruppe: VS, MS, Oberstufe, ASO

SEMINAR
BAUER
INNEN

143 Eva und Verena Hieret

Hof 3, 3034 Maria Anzbach
Tel.: 0676/842214512

E-Mail: 3er-hof@gmx.at

Angebot: Heute backe ich mir selber eine Pizza;
Soziale Landwirtschaft; Ein Abenteuer mit Pferd,
Schaf und Huhn; Ran an die Kartoffeln; Warum Dorn-
röschen und das Schaf so gute Freunde wurden
Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO
Preis: ab € 4,- pro Kind



147 Helga Kraushofer

St. Ulrich-Gasse 2, 3121 Karlstetten
Tel.: 0664/2104397

E-Mail: helga.kraushofer@gmx.at

Angebot: Vom Korn zum Brot
Zielgruppe: KG, VS, MS, ASO
Preis: € 5,50 pro Kind



148 Erika Lechner

3386 Sasendorf
Tel.: 0664/9940350

E-Mail: riki.lechner@aon.at

Angebot: Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs;
Zielgruppe: MS, ASO



149 Susanne Leisser

3141 Kapelln
Tel.: 02784/2400

E-Mail: leisser.th@aon.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst Du denn her?
Zielgruppe: VS, MS, ASO



150 Sabine Moser (Zwergerlhof)

Schwarzengrabengegend 3, 3211 Loich
Tel.: 02722/8382

E-Mail: urlaub@zwergerlhof.at

Angebot: Bauernhof und Tiere kennenlernen
Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO
Preis: € 5,50 pro Kind



151 Ingrid Müller

3041 Asperhofen
Tel.: 0664/73616953

E-Mail: ingridmueller@gmx.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller; Das Ei – eine runde Sache; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs; Vom Gras zum Burger; Mein Essen – Meine Zukunft
Zielgruppe: VS, MS, Oberstufe



152 Petra Rank

Perschenegg 16, 3144 Wald
Tel.: 0676/9331985

E-Mail: biohof-rank@aon.at

Angebot: Das süße Gold der Biene, Ab in die Wachswerkstatt. Ein Tag Bauer sein - wecke den Bauern in dir
Zielgruppe: KG, VS, MS, ASO
Preis: € 6,- pro Kind



153 Ron Richter

Friedhofstraße 62,
3051 St. Christophen
Tel.: 0681/10450401

E-Mail: ron@derbienenfreund.at

Angebot: Von der Biene ins Honigglas
Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO
Preis: auf Anfrage



154 Manfred Seeböck

Pömmern 31, 3150 Wilhelmsburg
Tel.: 02746/21033, 0664/4064978

E-Mail: office@diewachtelei.at

Angebot: Es kommt nicht auf die Größe an
Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO
Preis: € 6,50



155 Elke Summer

Winkling 10, 3142 Weißenkirchen
Tel.: 0664/2729988

E-Mail: elke@haspelwald.at

Angebot: Erlebnis am Bauernhof
Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO
Preis: auf Anfrage



TULLN:

156 Verena Brabec-Wolf

Hauptstraße 42,
3443 Rappoltenkirchen
Tel.: 0676/9407511
E-Mail: wolf.hof@aon.at
Web: www.wolf-hof.at
Angebot: Juhuuu! Auf zu Ziege, Pferd und Kuh! ; Es ist soweit: Erdäpfelzeit!
Zielgruppe: KG, VS
Preis: € 6,- pro Kind



157 Heike Brandstetter

Kremserstraße 3, 3452 Trasdorf
Tel.: 0664/4427860
E-Mail: agrardls@aon.at
Angebot: Juhuuu auf geht's zur Kuh
Zielgruppe: KG, VS, MS
Preis: € 6,- pro Kind



158 Lisa-Maria Hagl

Hauptstraße 6/2,
3443 Rappoltenkirchen
Tel.: 0664/2179340
E-Mail: l.hagl@gmx.at
Angebot: Der Humus und das Pferd
Zielgruppe: VS, ASO
Preis: € 6,- pro Kind



159 Katharina Herzog

Tullnerstraße 8, 3451 Michelhausen
Tel.: 0676/6051940
E-Mail: katharina.herzog@gmx.at
Angebot: Vom Acker auf den Teller; Theorie und Praxis – Vom Schulbuch zur Wirklichkeit; Echt fett – Fette und Öle von unserem Bauernhof; Der süße Herbst – Von der Rübe zum Zucker
Zielgruppe: VS, MS, Oberstufe
Preis: auf Anfrage



160 Elisabeth Muck

Dorfplatz 13, 3452 Trasdorf
Tel.: 0699/12729268
E-Mail: elisabeth-muck@aon.at
Angebot: ERDÄPFEL – in der Knolle der Geschmack; Entdecke den Erdapfel im Kreislauf der Natur
Zielgruppe: KG, VS, MS
Preis: € 6,- pro Kind

161 Barbara Resch

3454 Neustift
Tel.: 02276/2830, 0650/5855127
E-Mail: barbarar@gmx.at
Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs; Zielgruppe: VS, MS, Oberstufe, ASO

SEMINAR
BÄUER
INNEN

162 Daniela Schretzmeier

Wienerstraße 49,
3701 Groß Weikersdorf
Tel.: 0699/12620123
E-Mail: daniela.schretzmeier@gmx.at
Angebot: Henne und Ei Sei dabei!
Zielgruppe: KG, VS, MS, ASO
Preis: € 5,- pro Kind



WAIDHOFEN/THAYA:

163 Thomas Hofbauer

Eschenau 32, 3902 Vitis
Tel.: 0650/8703011
E-Mail: hofbauer.th@aon.at
Angebot: Die Stärke der Erdäpfel
Zielgruppe: KG, VS
Preis: € 6,- pro Kind



164 Petra Zellhofer

Nr. 9, 3841 Lichtenberg
Tel.: 02842/54415, 0664/73041725
E-Mail: f.zellhofer@gmx.at
Angebot: Vom Futter zur Butter
Zielgruppe: KG, VS, ASO
Preis: € 5,- pro Kind



Fotos: LK NÖ/Eva Lechner



Foto: LK NÖ/Elisabeth Heidegger

WAIDHOFEN/YBBS:

165 Sabine Aigner

Seeberg 17, 3340 Waidhofen/Ybb
Tel.: 0676/6026638
E-Mail: office@maixenberg.at
Angebot: Bock auf Zi-Scha-La?
Zielgruppe: VS, MS, Oberstufe, ASO
Preis: € 7,- pro Kind



166 Maria Punz

3340 Waidhofen an der Ybbs
Tel.: 0650/3531664
E-Mail: mariapunz6@gmail.com
Angebot: Vom Korn zum Brot; Tiere auf dem Bauernhof; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Feinschmeckertraining; Vom Gras zum Burger; Mein Essen – Meine Zukunft
Zielgruppe: VS, MS, Oberstufe, ASO



167 Maria Hochbichler

Vordereck, Rien 5,
3340 Waidhofen an der Ybbs
Tel.: 0664/2808975
E-Mail: florian.hochbichler@outlook.com
Angebot: Gutes aus dem Garten - tierisch frech
Zielgruppe: KG, VS, MS
Preis: € 6,- bis 8,- pro Kind



WR. NEUSTADT:

168 Gertrude Doppler

2860 Kirchschiag
Tel.: 0676/5840625
E-Mail: herbert.doppler@warenet.at
Angebot: Vom Korn zum Brot; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs; Vom Gras zum Burger; Mein Essen – Meine Zukunft
Zielgruppe: VS, MS, ASO

SEMINAR
BÄUER
INNEN

SEMINAR
BÄUER
INNEN

169 Christiane Eisinger

Schlagerstraße 10,
2833 Bromberg
Tel.: 02629/20294, 0680/4067277
E-Mail: eisinger@hoheggghof.at
Angebot: SaB: Wiese, Hof und Stall – Arbeit überall; Vom grünen Futter zur gelben Butter; Winterzeit ist Holzerntezeit
LWS: Vom Korn zum Brot; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining; Mein Essen – Meine Zukunft
Zielgruppe: SaB: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO; LWS: VS, MS, Oberstufe, ASO
Preis SaB: € 6,- pro Kind



SEMINAR
BÄUER
INNEN

SEMINAR
BÄUER
INNEN

170 Elisabeth Kornfell

2813 Lichtenegg
Tel.: 0664/88368006
E-Mail: lisi-hofleitner@hotmail.com
Angebot: Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Feinschmeckertraining;
Zielgruppe: VS, MS, Oberstufe

171 Birgit Reithofer-Spanring

2871 Krumbach
Tel.: 0664/75049523
E-Mail: birgit.spanring@gmx.at
Angebot: Tiere auf dem Bauernhof; Das Ei – eine runde Sache; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs;
Zielgruppe: VS, ASO

172 Ernst Trenker

Grametschlag 11,
2852 Hochneukirchen
Tel.: 0664/6101119
E-Mail: e.trenker@me.com
Angebot: Erlebnis Bauernhof - vom Korn zur Palatschinke
Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO
Preis: auf Anfrage



ZWETTL:

173 Beate Brenner (Brenners Bestes)

Schönfeld 31, 3811 Kirchberg
Tel.: 0676/6858544
E-Mail: biohof@brenners-bestes.at
Angebot: Es war einmal einKORN – lerne den Großvater vom Dinkel kennen.
Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe
Preis: € 8,- bis 9,- pro Kind



174 Elisabeth Graf

Grünbach 6, 3911 Rappottenstein
Tel.: 0664/9123105
E-Mail: kontakt@erlebnishof-graf.at
Web: www.erlebnishof-graf.at
Angebot: Ein Tag Bäuerin und Bauer sein; Von der Kuh zum Topfen; Getreide für Tier und Mensch; Schule im Wald – Waldexpedition für Schulkinder; Schule im Wald – Waldführung für Kindergartenkinder
Zielgruppe: KG, VS, MS, ASO
Preis: € 4,- bis 6,- pro Kind



175 Gudrun Gruber

Rohrenreith 19, 3910 Zwettl
Tel.: 0664/5934117
E-Mail: robert.gruber@wavenet.at
Angebot: Mit der Kuh auf Du und Du!
Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO
Preis: € 5,- pro Kind



Foto: LK NÖ/Franz Gletiß

176 Mario Hölzl

Unterwindhag 6, 3931 Schweiggers
Tel.: 0664/5381191
E-Mail: info@bio-baeckerei.at
Angebot: BIO von der ÄHRE bis zum BROT – Dem Korn auf der Spur;
Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe
Preis: € 7,- pro Kind



177 Andreas Höritzauer

Merkenbrechts 1,
3800 Göpfritz an der Wild
Tel.: 02825/7248
E-Mail: office@wegwartehof.at
Angebot: Zwischen Stutenmilch und Kräutern
Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO
Preis: auf Anfrage



178 Gertraud Hübl

3800 Göpfritz an der Wild
Tel.: 0676/6820382
E-Mail: huebl.gertraud@gmail.com
Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs; Mein Essen – Meine Zukunft
Zielgruppe: VS, ASO



179 Helga Kurzmann

Pirkenreith 5, 3911 Rappottenstein
Tel.: 0664/5156953
E-Mail: helga.k@aon.at
Angebot: Mein Freund das Pferd
Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO
Preis: € 5,- pro Kind



Foto: LK NÖ/Eva Legner

180 Ingrid Ochsenbauer

Haiden 18, 3631 Ottenschlag
Tel.: 02872/7386, 0664/3816454
E-Mail: ingridjosef@aon.at
Angebot: Von der Kuh ins Kühlregal
Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO
Preis: € 5,- pro Kind
Auf Anfrage: Bauernhofwoche



181 Gabriele und Wolfgang Thaller (Wurmhof)

Oberhof 28, 3910 Zwettl
Tel.: 0699/15996697
E-Mail: w.thaller28@aon.at
Angebot: Vom Wurm zum Dünger
Zielgruppe: KG, VS, MS, Oberstufe, ASO
Preis: € 5,- pro Kind



182 Gerhard Tichy

Bernhardshof 2, 3631 Ottenschlag
Tel.: 0664/8198303
E-Mail: typ180@yahoo.de
www.typ180.at
Angebot: Eine Zeitreise am Tichyhof; Getreidebauer einst und jetzt
Zielgruppe: VS, MS, Oberstufe
Preis: € 5,- pro Kind



183 Anita Unger

Kainrathschlag 25,
3921 Langschlag
Tel.: 0664/7833250
E-Mail: anita.unger@langschlag.com
Angebot: SaB: Landwirtschaft mit allen Sinnen erleben - Milchlehrpfad & Co
LWS: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof; Tiere auf dem Bauernhof – moderne Tierhaltung; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Das Ei – eine runde Sache; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Feinschmeckertraining; Vom Gras zum Burger
Zielgruppe: SaB: VS, MS, Oberstufe, ASO; LWS: VS, MS, Oberstufe, ASO
Preis SaB: € 7,- pro Kind



184 Christina Wagner & Daniela Mayerhofer (WV Bauernmilch)

Biberschlag 1, 3632 Bad Traunstein
Tel.: 02878/6808
E-Mail: office@bauernmilch.at
Angebot: Von der Kuhmilch zur Schulmilch
Zielgruppe: KG, VS, MS, ASO
Preis: € 4,50 pro Person



185 Landwirtschaftliche Fachschule Edelhof

Edelhof 1, 3910 Zwettl
Kontakt Kybeleum Agrar- & Waldwerkstätten:
Tel.: 0677/61588424
E-Mail: office@kybeleum.at
Web: www.kybeleum.at; www.facebook/kybeleum
Angebot: Agrar- und Waldwerkstatt mit Erlebnisführungen (Land- und Forstwirtschaft, Wild/Jagd sowie Imkerei), Jahreszeiten-Projekte, Kindergeburtstage
Zielgruppe: KG, VS, NMS, Oberstufe, ASO, private Gruppen
Preis: € 8,- pro Kind inkl. Jause



2. Weitere Angebote für Schulen und Kindergärten

2.1 Waldpädagogik

Klassenzimmer im Wald: Spielen - Forschen - Lernen

„Im Wald vom Wald lernen“, lautet das Motto der Waldpädagogik. Nicht auf der Schulbank sondern auf spielerische Weise sollen die Kinder den Wald erforschen und die Zusammenhänge in der Natur selbst entdecken. Eine wirkungsvolle Umwelterziehung kann am besten durch unmittelbares Erleben und eigenes Entdecken erfolgen. Durch diese unmittelbare Begegnung mit dem Wald soll auch das Verständnis für seinen Schutz und seine Pflege gefördert werden. Denn die Nähe zum Wald erweckt in den Kindern die Liebe zur Umwelt und Achtung vor ihr.

Während es auf der einen Seite zwar ein steigendes Umweltbewusstsein gibt, nimmt auf der anderen Seite die Naturkenntnis ab. Naturkontakte sind aber eine wichtige Voraussetzung für eine gesunde seelische Entwicklung von Kindern. Eine natürliche Umgebung verleiht den Kindern das Gefühl von Sicherheit und Geborgenheit. Die Kinder werden ruhiger und entwickeln mehr Gemeinschaftssinn. In der freien Natur können sie ihrer Phantasie freien Lauf lassen.

Heute wissen wir, dass kopflastige Information zu wenig ist, um einen positiven Zugang zum Wald, zur Natur und zur Umwelt herzustellen. Durch die Waldpädagogik können Kinder Wissen auf einfache Weise erlernen, indem sie befähigt werden, ihre Sinnesorgane einzusetzen. Der Wald wird mit allen Sinnen erfahren: Das Holz wird ertastet, der Waldboden wird barfuß empfunden, den Vogelstimmen wird gelauscht, Waldkräuter werden gekostet, es wird mit der Lupe unter die Baumrinde geschaut und Baumharz gerochen.

Kontakt

Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Referat Waldbewirtschaftung

DI Michael Gruber, michael.gruber@lk-noe.at und Tel. 05 0259 24103

www.waldpaedagogik.at

2.2 Schule in der Gärtnerei

Eine Exkursion in die geheimnisvolle Welt der Pflanzen!

„Schule in der Gärtnerei“ ist eine Aktion der Gärtnereien und Baumschulen für VolksschülerInnen. Bei einem ausführlichen Rundgang durch den Betrieb erfahren die SchülerInnen, wie vielseitig und modern die Produktion und die Verwendungsmöglichkeiten von Pflanzen sind. Die Gärtnerei wird dabei zum Klassenzimmer – und die Pflanzen zu Lehrern.



Auf spannende Weise lernen die Kinder die wichtigen Elemente der Natur kennen, die für Pflanzen, aber auch uns Menschen lebensnotwendig sind. Damit das neu erworbene Wissen auch in der Schule weiter vertieft werden kann, bekommt jedes Kind in der Gärtnerei eine kostenlose Broschüre mit vielen Tipps und Tricks rund um die geheimnisvolle Welt der Pflanzen.

Die Aktion „Schule in der Gärtnerei“ führt zu einem besseren Verständnis für die ökologischen und ökonomischen Zusammenhänge in der Produktion und Verwendung von Pflanzen. Die Teilnahme ist für Schulklassen kostenlos. Der beste Zeitpunkt für einen Schultag in der Gärtnerei ist der Frühling – da könnt ihr am meisten sehen.

Kontakt

Landwirtschaftskammer Niederösterreich
Referat Garten und Gemüsebau
DI Gerhard Six, gerhard.six@lk-noe.at und Tel. 050 259 22404
www.zumgaertner.at/Schule-in-der-Gaertnerei/htm



Fotos: LK NÖ/Eva Lechner





2.3 Natur- und Kräuterpädagogik – auf der Suche nach einem besseren Leben!

Brennnessel, Löwenzahn, Girsch und Gundelrebe sind für GartenbesitzerInnen, was Quecke, Distel und Ampfer für den Landwirt bedeuten, lästiges Unkraut. Nicht so für die KräuterpädagogInnen und NaturvermittlerInnen!

Es gibt eine tiefe Sehnsucht, die Natur, die wir tagtäglich antreffen, wieder neu zu entdecken, aber auch das Interesse, biologische Zusammenhänge zu verstehen und sich mit der Natur auseinanderzusetzen steigt. KräuterpädagogInnen sind NaturbotschafterInnen, indem sie Kindern und Erwachsenen zeigen, wie die Natur auf schonende Weise genutzt werden kann. Traditionelles Wissen der Kräuterkunde wird neu entdeckt und professionell vermittelt.

Nach ausgebildeten KräuterpädagogInnen und NaturvermittlerInnen für Ihre Schulklasse oder Kindergruppe kann im LFI jederzeit angefragt werden.

Für interessierte PädagogInnen besteht außerdem die Möglichkeit die Ausbildung als KräuterpädagogInnen und NaturvermittlerInnen zu absolvieren oder im Rahmen von naturpädagogischen Tages- und Zweitagesseminaren Methoden zur Pflanzennutzung kennen zu lernen. Der Reigen spannt sich von „Pflanzenfarbengewinnung“, „Papierschöpfen aus Pflanzenfasern“, „Korbflechten“, „Botanische Experimente“, „Malen mit Pflanzenfarben“, bis zu „Tinten aus Pflanzen selbst herstellen“ und vielen anderen Themen.

Kontakt

Ländliches Fortbildungsinstitut Niederösterreich
Dipl. - Päd. Irene Blasge, irene.blasge@lk-noe.at und Tel. 05 0259 26108
www.noefli.at



2.4 Erlebnis Alm

„Erlebnis Alm“ ist eine Erfahrung der ganz besonderen Art. Hoch oben im Gebirge in freier Natur auf unseren heimischen Almweiden und urwüchsigen Bergwäldern haben wir unsere Lernorte. Unsere Lehrmeister sind die Alpenpflanzen, das Almvieh und die Almleute, die den ganzen Sommer die Almten bewirtschaften und pflegen.

Die Alpenpflanzen, Alpentiere und die Gesteinswelt kennen lernen, den Gebirgswald erleben und Wildtiere beobachten, das richtige Verhalten bei alpinen Gefahren erlernen, bei der Almarbeit mithelfen – solche und ähnliche Aktivitäten mit ausgebildeten AlmführerInnen vermitteln nicht nur Wissen über die Almwirtschaft in Niederösterreich sondern garantieren auch spannende Erlebnisse und lebensnahes Lernen. „Erlebnis Alm“ eignet sich für Schulen und als Freizeitangebot für Kinder, Jugendliche und Erwachsene.

Kontakt

Landwirtschaftskammer Niederösterreich
Referat Nutztierhaltung und Weidewirtschaft
DI August Bittermann, august.bittermann@lk-noe.at und Tel. 050 259 23201
www.almwirtschaft.com: Bereich Niederösterreich – Projekte – Erlebnis Alm

2.5 BIO AUSTRIA Angebote für Schulen

Was bedeutet eigentlich „Bio“? Was ist so besonders an Bio-Lebensmitteln? Und warum wirkt sich die Bio-Landwirtschaft positiv auf Gesellschaft, Umwelt und Klima aus? Unsere Info-Biobäuerinnen und -Biobauern kommen in Ihre Schule und beantworten die Fragen der Kinder im Unterricht. In Vorträgen und Workshops erfahren die Schüler du alles rund ums Thema „Bio“ – von der artgerechten Tierhaltung bis hin zur Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln. Oder Sie besuchen mit der ganzen Klasse einen echten Biobauernhof und erleben die biologische Landwirtschaft vor Ort. Nähere Informationen zu Vorträgen, Schulstunden und Workshops bzw. zum Thema „Bio in der Schule“ erhalten Sie bei Ihrer Info-BiobäuerIn.



Kontakt

BIO AUSTRIA Niederösterreich und Wien
Sonja Willim, sonja.willim@bio-austria.at und Tel. 0676/842 214 346
www.bio-austria.at/schule



Die Bäuerinnen.

2.6 Schulkaktionstage der Bäuerinnen

Die Bäuerinnen Niederösterreich vermitteln rund um den Welternährungstag am 15. Oktober lebensnahes Wissen, wie es sich weder nachlesen noch nachschauen lässt. Legen Sie wichtige Grundsteine für die Konsumentinnen und Konsumenten der Zukunft. Nutzen Sie das kostenlose Angebot, dass wir Bäuerinnen die Landwirtschaft zu Ihnen in die Schule bringen. Mit Anschauungsmaterial wird bei den Kindern Interesse geweckt und Bewusstsein für regionale und saisonale Lebensmittel sowie die landwirtschaftliche Produktionsweise geschaffen. Dadurch sollen die Kinder ein realistisches Bild der „Landwirtschaft von heute“ bekommen. Bei einer gemeinsamen Jause stehen die gesunde Ernährung und das Genießen im Vordergrund.

Geschulte Bäuerinnen besuchen dabei die Schülerinnen und Schüler der 1.Klasse Volksschule und gestalten mit diesen ein bis zwei Unterrichtsstunden. Angepasste Informationsmaterialien für die Lehrkräfte sowie kinderfreundliche Unterlagen und kleine Geschenke werden von den Bäuerinnen mitgebracht.

Für nähere Informationen stehen Ihnen die Funktionärinnen der Bäuerinnenvereine in Niederösterreich gerne zur Verfügung. www.baeuerinnen-noe.at



2.6. Schulmilch vom Bauern aus der Region

Eine richtige und ausgewogene Ernährung ist für Schulkinder besonders wichtig. Seit 1993 beliefern spezialisierte Schulmilchbauern aus Niederösterreich über 1.200 Schulen und Kindergärten mit einer Vielfalt an Milchprodukten, führen Verkostungen durch und bieten Exkursionen auf ihren Schulmilchbauernhof an.

Das EU- Schulprogramm/Milch möchte Kinder in der Phase, in der ihre Ernährungsgewohnheiten geprägt werden, für gesunde Ernährung sensibilisieren. Zudem soll das Wissen der Kinder über Lebensmittel verbessert werden, die Bedeutung von gesundheitsförderlichen und regionalen Nahrungsmittel nähergebracht werden.

Ziel ist es auch vertiefende Kenntnisse über die Herkunft zu vermitteln und Freude am Genuss von Milch und Milchprodukten zu wecken.

Milch und Milchprodukte zeichnen sich nicht nur durch einen hohen Kalziumgehalt, sondern auch durch andere wertvolle Inhaltsstoffe wie Vitamine, Eiweiß, Mineralstoffe und Spurenelemente aus. Vitamin A ist wichtig für die Sehkraft. Die Vitamine B1 und B2 sind zuständig für den Stoffwechsel. Die Kalziumversorgung hat eine hohe Bedeutung für den Aufbau und Erhalt von Knochen und Zähnen und das Eiweiß ist hochverdaulich und gut verträglich.



Kontakt

Interessengemeinschaft bäuerlicher Schulmilchlieferanten
Landwirtschaftskammer Niederösterreich
Referat Milchwirtschaft
milch@lk-noe.at und Tel. 05 0259 23300, www.rund-um-schulmilch.at

2.7. Schulobst- und -gemüseprogramm

Ziel dieser Maßnahme ist es, den Obst- und Gemüseverzehr von Kindern in der Phase, in der ihre Essgewohnheiten geprägt werden, nachhaltig zu erhöhen. Den Kindern soll vermittelt werden, dass Obst und Gemüse reich an lebenswichtigen Vitaminen und Mineralstoffen ist. Der Konsum hat somit eine positive Wirkung auf ihre Gesundheit, Leistungsfähigkeit und auf ihr Wohlbefinden.

Das Schulobst- und -gemüseprogramm wird aus EU-Mitteln unterstützt und kann in schulischen Einrichtungen und Kindergärten durchgeführt werden. Die AMA ist bemüht Kontakte zwischen Schulen und Lieferanten herzustellen.

Nähere Informationen zur Teilnahme erhalten Sie unter: schulprogramm@ama.gv.at und <https://www.ama.at/Fachliche-Informationen/Schulprogramm>.



Foto: pixabay



Foto: LK NÖ/Gerald Lechner

3. Medien und Lernbehelfe

3.1 „Kräuter Memo“ und „Die Fetthenne“ vom LFI Niederösterreich

Mit den zwei Wildkräuterspielen gibt es erstmals ein methodisch aufbereitetes Unterrichtsmaterial, das spielerisch in der Vermittlung von Wildkräuterwissen eingesetzt werden kann.

Das Kräuter Memo ist ein wunderschön grafisch aufgearbeitetes Spiel, welches das Aussehen der Pflanzen genauer unter die Lupe nimmt. Gespielt wird es wie das herkömmliche Memoryspiel, also aus allen verdeckten Karten müssen zwei passende zusammengesucht werden. Das Schöne bei diesem Kräutermemo ist, dass die zwei passenden Karten verschiedene Ausschnitte der ein und selben Pflanze zeigen, und so das Formensehen und Wiedererkennen der Pflanzen in der Natur geschult wird.

Das Kräutermemo ist im LFI um € 12.- erhältlich.

Die Fetthenne besteht aus 40 Wildpflanzenkarten (Pflanzen, die aus zwei Begriffen bestehen) und zwei dazu passende Auflösungskarten, eine mit einer Andeutung über die Pflanze und eine mit einem Foto der Pflanze. Mit diesem Material lassen sich nicht nur Unterrichtseinheiten, Seminare etc. methodisch und lustvoll eröffnen, Interesse für Pflanzen auf spielerische Weise wecken oder einfach Zeit sinnvoll verbringen, sondern es ist auch ein schönes Geschenk für viele Anlässe. Spielvarianten: Quartett, Pflanzen erraten, Begriffe erraten und Pflanzen zuordnen, Beschreibungen den Pflanzen zuordnen, Begriffe pantomimisch darstellen und die Pflanzen zuordnen uvm.

Die Fetthenne ist im LFI um € 9.- erhältlich.

Bestellung: LFI Niederösterreich, lfi@lk-noe.at und Tel. 05 0259 26100



3.2 Landwirtschaft begreifen der Landjugend Niederösterreich

Kinder sind die Konsumenten der Zukunft. Aus diesem Grund hat die Landjugend Niederösterreich ein mobiles Programm für Veranstaltungen entwickelt. Ziel des Projektes ist es, den Kindern die Landwirtschaft auf spielerische Art und Weise näher zu bringen. Sie können für Ihre Veranstaltung zwischen zwei verschiedenen Kisten (mit je 6 unterschiedlichen Stationen) auswählen, oder den neuen „Landwirtschaft begreifen“ - Anhänger mit vielen Extras reservieren! Das Angebot ist für Kinder von drei bis zehn Jahren geeignet und soll ihnen das landwirtschaftliche Leben näher bringen.

Die Kinder werden spielerisch mit dem Thema „Landwirtschaft“ konfrontiert und können die Landwirtschaft somit mit allen Sinnen begreifen.

Entlehngebühr - Preis je Kiste: € 20,-

Entlehngebühr für den gesamten Anhänger: € 90,-



Foto: Landjugend NÖ

Kontakt

Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Referat Landjugend
noe@landjugend.at und Tel. 050 259 2 6300
www.noelandjugend.at

3.3 Schulinfoaktion „Land- und Forstwirtschaft in Österreich“

Das Österreichische Gesellschafts- und Wirtschaftsmuseum (GWM) bietet eine für Schulen kostenlose Informationsaktion zum Thema „Land- und Forstwirtschaft in Österreich“ an, die im Unterricht fächerübergreifend eingesetzt werden kann. Mittels anschaulicher Grafiken werden Inhalte, wie zB Nutzung der Flächen, Betriebsstruktur, Gütesiegel u.v.m. auf variablen Ausstellungselementen dargestellt. Diese werden von einem Fachreferenten zu den Schulen gebracht und dort in einem geeigneten Raum aufgestellt. Dabei gestaltet der Referent anhand der Displays bzw. einer multimedialen Präsentation einen erklärenden Workshop und steht für Fragen bzw. Diskussionen zur Verfügung.

Zur Nachbereitung wird ein Folder an alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer verteilt, der auch von der Homepage des GWM heruntergeladen oder bestellt werden kann. Für Lehrpersonen gibt es begleitend zur Schulinfoaktion „Land- und Forstwirtschaft“ einen digitalen Lehrbehelf in Form einer USB-Scheckkarte.



Kontakt

Österreichisches Gesellschafts- und Wirtschaftsmuseum,
1050 Wien, Vogelsangasse 36
termine_1@oegwm.ac.at und Tel. 01 545 25 51 42
www.wirtschaftsmuseum.at

3.4 Angebote der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

Weiterbildung für PädagogInnen aller Schultypen und Kindergärten

Die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik bietet ein umfangreiches Fortbildungsangebot für Kindergarten-, Hort- und FreizeitpädagogInnen sowie für PädagogInnen aller Schultypen an. Ziel ist es, die beiden Kernthemen der Hochschule – Landwirtschaft und Umwelt in eintägigen Seminaren PädagogInnen in ganz Österreich näher zu bringen. Dieses Fortbildungsangebot wurde in Zusammenarbeit mit dem LFI Österreich, den Landwirtschaftskammern und dem Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus erstellt und wird aus Projektmitteln des Bundes und der EU finanziert. Es kann daher ohne Kostenbeteiligung der TeilnehmerInnen angeboten werden – inklusive aller Unterlagen und Lernbehelfe! Termine und weitere Informationen finden Sie unter www.agrarumweltpaedagogik.ac.at – Fort- und Weiterbildung – Fortbildungsplan – Schule – dann ganz nach unten scrollen: KindergartenpädagogInnen und HorterzieherInnen, PädagogInnen aller Schultypen



E-Learning-Plattformen

Die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik entwickelt laufend E-Learning Plattformen zu Agrar-, Umwelt- und Naturthemen für PädagogInnen aller Schultypen. Folgende „Blended Learning“ Angebote stehen aktuell zur Verfügung:

- Forstwirtschaft für Biologie
- Forstwirtschaft für Geographie
- Ernährung und Klima
- Landwirtschaft in Österreich
- Schule am Bauernhof
- Shopping for my future
- Bienen

Die E-Learning Plattform finden Sie unter: www.agrarumweltpaedagogik.ac.at/fort-und-weiterbildung/seminare/fuer-paedagoginnen-aller-schultypen-kindergaerten/index.html



Unterrichtsfilme

Unter v.agrarumweltpaedagogik.at stehen Filme und Videos zur Verfügung, die für den anschaulichen Unterricht verwendet werden können. Hier finden sich auch Anleitungen zur Umsetzungen der Themen Gemüse und Kräuter sowie einfache Experimente rund um das Thema Boden für den Unterricht.

Kontakt

Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik
Irene Treitner
irene.treitner@agrarumweltpaedagogik.ac.at
Tel.: 0676/5591916

3.5 Angebote der AMA Marketing

Broschüren und Plakate

Angeboten werden Broschüren und Plakate im Format A1 zu verschiedenen Themen wie Fleisch, Kräuter, Beeren oder Blattgemüse.

Lernbehelfe und Methodenkoffer

Mehrere Lernbehelfe und Methodenkoffer bieten zu Themen wie Milch, Fleisch, Gemüse, Erdäpfel, BIO usw. zahlreiche spannend gestaltete Arbeitsunterlagen für PädagogInnen. Die Koffer beinhalten unzählige Extras wie Stempel, Stundenpläne, Bastelvorlagen, Rätsel sowie Aufkleber. Mit diesen Materialien sollen Kinder von 6 bis 10 Jahren spielerisch zur gesunden Ernährung angeregt werden.

Videos und Infos zur Tierhaltung

Auf der Website bietet die AMA-Marketing jede Menge Infos und Videos zu den verschiedenen Bereichen der Tierhaltung. Die Filme handeln von der Entdeckung der verschiedenen Tierarten als Nutztiere, der Haltung, Züchtung und Fütterung der Tiere bis hin zu den Stationen Transport, Schlachtung, Kennzeichnung und Weiterverarbeitung.

- Rindfleischerzeugung in Österreich (www.rund-ums-rind.at)
- Schweinehaltung in Österreich (www.rund-ums-schwein.at)
- Schafhaltung in Österreich (www.rund-ums-schaf.at)
- Geflügelhaltung in Österreich (www.rund-ums-gefluegel.at)
- Legehennenhaltung in Österreich (www.rund-ums-ei.at)

Sämtliche Medien können Sie kostenlos über den Web-Shop der AMA Marketing unter www.ama.info.at bestellen.



Fotos: AMA Marketing



3.6 Erdäpfel- bzw. Gemüsepyramide

Ziel der Erdäpfel- bzw. Gemüsepyramide ist es, das Bewusstsein für den Wert von heimischen Lebensmitteln bei Jung und Alt zu stärken. Immer weniger Menschen wissen woher die Lebensmittel kommen, die scheinbar unbegrenzt und zu jeder Zeit zur Verfügung stehen. Das gemeinsame Bauen der Pyramide, das Bepflanzen, Pflegen und Ernten schweißt zusammen und ist eine positive Erfahrung vor allem für die jüngere Generation. Seit 2015 werden in ganz Niederösterreich Schulen, Kindergärten, Vereine, Gemeinden usw. aufgerufen sich bei diesem Projekt zu beteiligen. Tausende Pyramiden wurden bereits aufgestellt.

Im Sinne der Fruchtfolge werden abwechselnd Startpakete mit Gemüsesamen oder Erdäpfelsaatgut ausgeschildet. Schulen, Kindergärten und Interessierte können sich bei „So schmeckt Niederösterreich“ anmelden und erhalten kostenlos das Saatgut-Startpaket und eine Broschüre mit Bauanleitung für die Pyramide mit Tipps zum richtigen Säen, Pflegen, Ernten und Verarbeiten. Eine Anmeldung zum Startpaket ist jährlich ab Februar möglich.

Nähere Infos finden Sie unter www.soschmecktnoe.at/gemuesepyramide.



Illustrationen: Mag. Lois Jesner

3.7 UrGut Rezeptbroschüren

Eine bewusste Ernährung mit regionalen Lebensmitteln und ein vernünftiger Umgang mit Ressourcen gewinnen stetig an Bedeutung. In den zahlreichen Rezeptbroschüren wird traditionelles Wissen rund um die Verarbeitung von Lebensmitteln erfrischend aktuell weitergegeben. Neben dem Kochen steht dabei die Lebensmittelkunde im Mittelpunkt.

Bestellungen werden gerne unter konsumenteninformation@lk-noe.at oder 05 0259 26200 entgegen genommen.

Besuchen Sie auch unsere UrGut! Kochseminare. Auskünfte in der LK NÖ unter 05 0259 26200 und www.urgutkochen.at.





Rezeptbestellblatt

Kreative Rezepte

Ich bestelle folgende Broschüren:

Ausfüllen und faxen an: 05 0259 95 26220
oder per E-Mail an: konsumenteninformation@lk-noe.at
NÖ Landes-Landwirtschaftskammer
Referat Konsumenteninformation, Lebensqualität Bauernhof
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
Tel. 05 0259 26200

Meine Adresse (Lieferungs- und Rechnungsadresse):

Name

Straße

PLZ, Ort

Telefon (für Rückfragen)

E-Mail Adresse (Versandbestätigung)

Ort, Datum

Unterschrift

Aktion:

Bei einer Bestellung von mehr als zwei, der mit **Aktion** gekennzeichneten Rezeptbroschüren, bezahlen Sie 5 Euro pro Broschüre statt 6 Euro. Die Preise sind zzgl. Porto. Nur solange der Vorrat reicht.



Besuchen Sie auch unsere **UrGut!** Kochseminare.
Auskünfte in der LK NÖ unter 05 0259 26200.
www.urgutkochen.at

Informationen laut Datenschutz Grundverordnung

- Sie erteilen mit Ihrer Rezeptbestellung die Einwilligung zur Rezeptversendung und Datenverarbeitung.
- Die Datenarten werden in der NÖ LK und der Versandfirma (AMEDIA GmbH, Wien) zum Zweck der Versendung der Rezeptbroschüren verarbeitet.
- Ihre Kundendaten werden aus rechtlichen Gründen 3 Jahre gespeichert, und die zugrundeliegende Rechnung wird aus steuerlichen Gründen 7 Jahre in der LK NÖ aufbewahrt. Nach Ablauf dieser Frist werden die Daten gelöscht.
- Sie haben folgende Rechte: Recht auf Auskunft Ihrer verarbeiteten und personenbezogenen Daten, Recht auf Berichtigung und Löschung Ihrer Daten, Recht auf Einschränkung und Widerspruch.

- Stk. Kreative Brotideen - selbstgebacken - 6 € **NEU!**
- Stk. Eintopfküche - alles aus einem Topf - 6 € **NEU!**
- Stk. Kekse für alle Fälle - selber backen - 6 € **NEU!**
- Stk. Kekserbackstube - wie das duftet - 4 € **FÜR KINDER**
- Stk. Kuh-les mit Milch & Co. - 6 € **Aktion**
- Stk. „Mund.Werk“- Fingerfood - 6 €
- Stk. Weckerl - knusprig & frisch - 6 €
- Stk. Kuchen vom Blech - vielfältig & frech - 6 €
- Stk. Schnitzel Variationen - 6 €
- Stk. Lerne selbst Brot zu backen - 6 €
- Stk. Wintergemüse - 6 € **Aktion**
- Stk. Jausenhits - 6 € **Aktion**
- Stk. Blätter- und Plunderteig - pikant.süß.schnell 6 € **Aktion**
- Stk. Rindfleisch - trendig & traditionell - 6 € **Aktion**
- Stk. Brauchtumsgebäck II - Krapfen & Beugel 6 € **Aktion**
- Stk. Brauchtumsgebäck I - Striezel, Brezen & Co 6 € **Aktion**
- Stk. Kulinarische Mitbringsel - 6 € **Aktion**
- Stk. Hülsenfrüchte - Bohn appetit - 6 € **Aktion**
- Stk. Alles Pute - 6 € **Aktion**
- Stk. Topfen entdecken - Vielfalt schmecken - 6 € **Aktion**
- Stk. Dinkel - genuss.voll.wert. - 6 € **Aktion**
- Stk. Phantasievolle Desserts - 6 € **Aktion**
- Stk. Gutes vom Schwein - mit Kräutern gewürzt - 6 € **Aktion**
- Stk. Heimische Fische - 6 € **Aktion**
- Stk. **Rezeptsammelordner** - 5 €

Ich erkläre mich einverstanden 1 mal jährlich die Informationen zu den **UrGut! Kochseminaren** der LK NÖ per Mail zu erhalten. (bitte ankreuzen) Sie können dieser Zustimmung jederzeit durch E-Mail an konsumenteninformation@lk-noe.at widerrufen.

4. Ansprechpartnerinnen Landwirtschaftskammer NÖ

Referat Konsumenteninformation, Lebensqualität Bauernhof

Dipl.-Päd. Ing. Monika Linder, Referatsleiterin

Tel. 05 0259 26201 | monika.linder@lk-noe.at

Sandra Schweinzer, Sekretariat

Tel. 05 0259 26200 | sandra.schweinzer@lk-noe.at

Katharina Mandl, Sekretariat, Abrechnung Schule am Bauernhof und Abrechnung Landwirtschaft in der Schule

Tel. 05 0259 26206 | katharina.mandl@lk-noe.at

Erlebnis Bauernhof und Dialog Landwirtschaft – Gesellschaft

Birgit Kaltenbrunner BEd, Referentin für Konsumenteninformation

Tel. 05 0259 26207 | birgit.kaltenbrunner@lk-noe.at | www.erlebnisbauernhof-noe.at

Schule am Bauernhof

Karin Kern, Referentin für Schule am Bauernhof

Tel. 05 0259 26205 | karin.kern@lk-noe.at | www.schuleambauernhof.at

Landwirtschaft in der Schule

Mag. Erna Binder, Ernährungsberaterin, Projektleitung Landwirtschaft in der Schule

Tel. 05 0259 26203 | erna.binder@lk-noe.at | www.seminarbaeuerinnen-noe.at



HEUTE SCHON EIN STÜCK GEWACHSEN?

Viele Talente, Interessen und Leidenschaften keimen unter der Oberfläche. Machen Sie mehr daraus und wachsen Sie über sich hinaus – mit den vielfältigen Entwicklungs- und Qualifizierungsangeboten des Ländlichen Fortbildungsinstituts.

LFI – BILDUNG MIT WEITBLICK
FÜR MEHR LEBENSQUALITÄT.



Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

Tel. 05 0259 26200, Fax 05 0259 95 26200

konsumenteninformation@lk-noe.at

noe.lko.at



www.erlebnisbauernhof-noe.at