

Schul- projekte

Von Südtiroler Bäuerinnen
und Bauern lernen.



Südtiroler
Bäuerinnenorganisation

INHALT

Mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben

Seite 4

Milchschulprojekt

Seite 6

Apfelschulprojekt

Seite 7

Die Bäuerin als Referentin

Seite 8

Lehrmittelkiste

„Mein großer Bauernhof“

Seite 10

Schule am Bauernhof

Seite 12

Übersichtskarte Schule am Bauernhof

Seite 14

Anbieter und Anbieterinnen für Schule am Bauernhof

Seite 16



Fürs Leben lernen.

**Auf dem Bauernhof erleben Kinder und Jugendliche den
Ursprung unserer Lebensmittel. Wie aus einem Samen eine
Ähre wächst, wie aus einer Knolle eine Pflanze gedeiht,
wie aus Milch Butter gewonnen wird.**

**Bäuerinnen und Bauern kommen ins Klassenzimmer
oder laden ein, den Bauernhof zu besuchen. Die Schüler und
Schülerinnen lernen so einen verantwortungsvollen
Umgang mit dem Lebensraum Natur und die Wertschätzung
der Qualität von regionalen Lebensmitteln.**



Mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben



Selbstgemacht schmeckt einfach am besten! Und stammen die Zutaten auch noch von der Bäuerin nebenan, ist das Paket perfekt. Wertvolle Lebensmittel entdecken und den sorgsamem Umgang mit ihnen pflegen, das können Schüler und Schülerinnen bei dieser Initiative lernen. Eine Bäuerinnen-Dienstleisterin bereitet mit den Kindern einfache aber vollwertige Gerichte aus regionalen Produkten zu. Ganz wichtig: Die Kinder dürfen dabei selbst kochen und backen und lernen den praktischen Umgang mit unseren Lebensmitteln.

Das Projekt fördert einen gesunden Ernährungs- und Lebensstil und schafft einen respektvollen Umgang mit Lebensmitteln. Gleichzeitig fördert es das Umweltbewusstsein (Regionalität, Saisonalität) und festigt soziale Kompetenzen.

Zielgruppe:

3., 4. und 5. Klasse
Grundschule

Kosten:

Die Bäuerinnenhonorare trägt die Pädagogische Abteilung/Das Beschaffungsamt. Die Kosten für Lebensmittel und Material (ca. 15,00 € pro Kind) übernimmt die Schule

Zeitraumen:

Insgesamt 20 Stunden (inklusive Einführung- und Informationstreffen, Elternabend, Abschlussfest und Reflexion)

Anmeldung:

Die Anmeldung erfolgt über die Pädagogische Abteilung der Bildungsdirektion. Die Schulsekretariate werden bei Anmeldebeginn informiert

Kontakt:

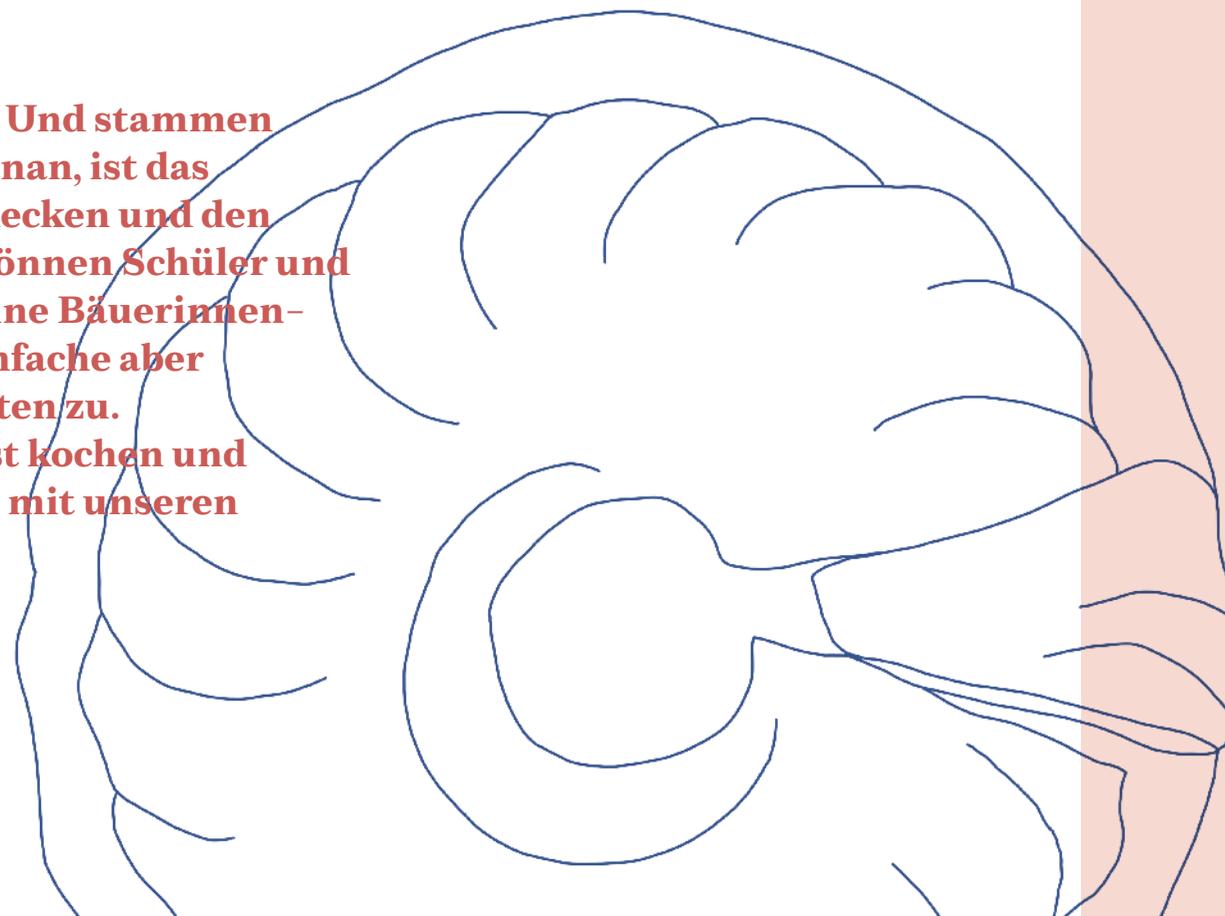
Pädagogische Abteilung

Koordinatorin

Dorothea Staffler
Tel.: 0473 252 248
Dorothea.Staffler@schule.suedtirol.it

Weitere Informationen:

Empfohlen wird die Kombination mit einem Besuch auf einem „Schule am Bauernhof“-Betrieb



Milchschulprojekt

Wie kommt das Gras ins Glas? Warum hat die Kuh vier Mägen, welche Nährstoffe hat Milch und wie wird daraus Joghurt gemacht? Die Milch steht ganz selbstverständlich im Kühlregal im Supermarkt – doch wo hat sie ihren Ursprung?

Für eineinhalb Stunden erhalten die Kinder der 3. Grundschulstufe beim Milchschulprojekt einen Einblick in das Leben am Bauernhof. Die Bäuerin erzählt von ihren Tieren und ihrem Hof, wie die Kühe leben und wie die Milch gewonnen wird. Gemeinsam wird Butter hergestellt. Die Bäuerin bringt ihre Welt mit ins Klassenzimmer und räumt mit so manchen Irrtümern auf ...



Zielgruppe:

3. Klasse Grundschule

Kosten:

Für Schulen kostenlos

Zeitraumen:

ca. 1,5 Stunden

Anmeldung:

Online bis Ende Oktober unter www.suedtirolermilch.com/info/schulprojekt/



Kontakt:

schulprojekt@idm-suedtirol.com

Weitere Informationen:

Empfohlen wird die Kombination mit dem Besuch auf einem „Schule am Bauernhof“-Betrieb



Apfelschulprojekt

Er ist als Pausensnack einfach nicht mehr wegzudenken – der Apfel. Dem Südtiroler Apfel auf der Spur sind Schülerinnen und Schüler der 4. Grundschulklasse beim Apfelschulprojekt. Woher stammt die Frucht eigentlich, welche Arbeiten verrichtet der Bauer im Jahr, was sind Nützlinge, was Schädlinge im Obstbau?

Diese Fragen beantworten die Apfelbotschafter und Apfelbotschafterinnen, alles Bauern und Bäuerinnen, die selbst einen Obstbaubetrieb zuhause haben. In eineinhalb Stunden veranschaulichen sie den Obstbau in Südtirol mithilfe von Schaumaterialien, Bildern und Filmen aus erster Hand. Die Kür zum Apfelkönig am Schluss darf natürlich nicht fehlen, und so werden verschiedene Sorten durchprobiert und zusammen geschmacklich beurteilt.

Zielgruppe:

4. Klasse Grundschule

Kosten:

Für Schulen kostenlos

Zeitraumen:

ca. 1,5 Stunden

Anmeldung:

Online bis Ende Oktober unter www.suedtirolerapfel.com/de/aepfel-erleben/apfel-schulprojekt.html



Kontakt:

schulprojekt@idm-suedtirol.com

Weitere Informationen:

Empfohlen wird die Kombination mit dem Besuch auf einem „Schule am Bauernhof“-Betrieb

Die Bäuerin als Referentin

Über Generationen hinweg hat sich in der bäuerlichen Kultur ein reicher Schatz an Erfahrungen und Fähigkeiten angesammelt. Unsere Bäuerinnen geben ihr Wissen und ihre Werte gerne in Kursen weiter.



Zielgruppe:

Grundschule,
Mittelschule, Oberschule

Kosten und Zeitrahmen:

individuell zu vereinbaren

Anmeldung:

Bei der Bäuerin direkt.
Kontakte auf
www.baeuerinnen.it

Weitere Informationen:

Südtiroler
Bäuerinnenorganisation
Tel.: 0471 999 460
info@baeuerinnen.it
www.baeuerinnen.it



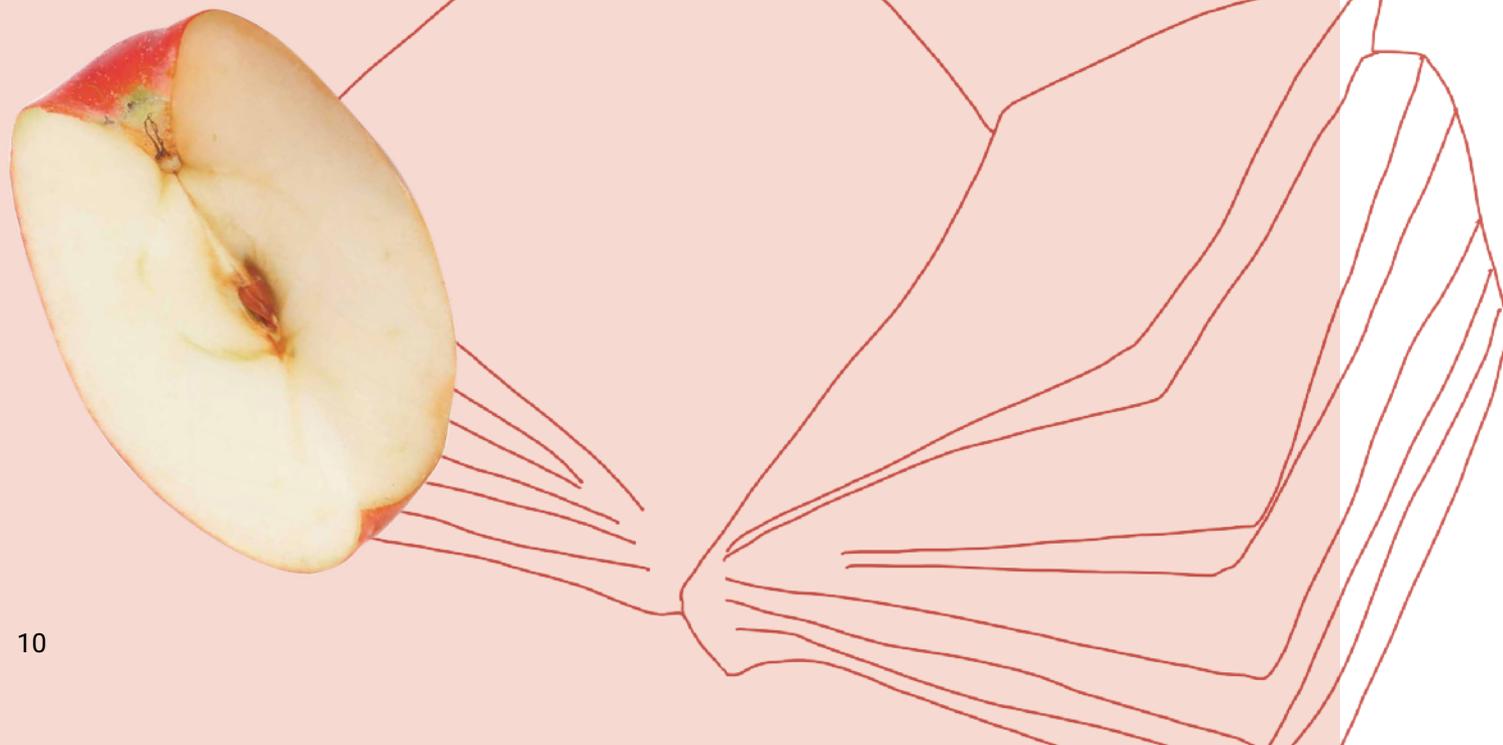
In Koch- und Backkursen lehren unsere Bäuerinnen-Dienstleisterinnen die Vielfalt der traditionellen sowie neuen Südtiroler Küche. Dabei stehen lokale und saisonale Zutaten im Mittelpunkt.

Die Bäuerinnen-Dienstleisterinnen zeigen traditionelle Handarbeitstechniken und Dekorationsmöglichkeiten aus Naturmaterialien. Ob Flechten, Filzen oder Nähen – die Bäuerinnen haben viele kreative Ideen, die sie gemeinsam mit den Schülern und Schülerinnen umsetzen.

Die Bäuerinnen leben mit und in der Natur und geben auch ihr Wissen über alte Sorten, Saatgutvermehrung und Gartenbau gerne weiter. Beim Thema Kräuter sind sie Expertinnen und vermitteln die Anwendung in Workshops.

Lehrmittelkiste „Mein großer Bauernhof“

Die Lehrmittelkiste enthält wertvolle didaktische Materialien zur Vor- und Nachbereitung eines Bauernhofbesuchs. Sie ist gefüllt mit Unterrichtsmaterialien, Büchern und Spielen rund um die Themen Bauernhof und gesunde Ernährung. Die Lernmaterialien bieten Informationen zu Nahrungsmittelkreisläufen und die Erzeugung von gesunden Lebensmitteln. Sie sollen die Kinder spielerisch, aber umfassend, über die Leistungen der Südtiroler Landwirtschaft informieren und sie zu einem sorgsamem Umgang mit der Kultur- und Naturlandschaft Südtirols hinführen.



Die Lehrmittelkiste wurde von der Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern in Zusammenarbeit mit den Fachschule für Hauswirtschaft Frankenberg, dem pädagogischen Institut für die deutsche Sprachgruppe sowie für die italienische Sprachgruppe, der Erlebnisschule Langtaufers, dem Sennereiverband Südtirol, der Universität Vechta (D) und dem Mudlerhof Gsies entwickelt. Herausgegeben und finanziert wurde sie von der Autonomen Provinz Bozen – Südtirol, Abt. land-, forst- und hauswirtschaftliche Berufsbildung in Kofinanzierung mit dem Sennereiverband.

Zielgruppe:
Grundschulen

Ausleihe:

- in den Schulsprengeln in der jeweiligen Unterrichtssprache
- an der Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern in Vahrn
- in der Pädagogischen Fachbibliothek des deutschen Pädagogischen Institutes in Bozen, Amba-Alagi-Straße 10
- in der Lernwerkstatt der Fakultät für Bildungswissenschaften, Regensburger Allee 16/ Brixen

Schule am Bauernhof



Die Tiere im Stall beobachten und mehr über deren Verhalten und die artgerechte Haltung erfahren. Selbst Brot backen, Butter schlagen oder Kartoffeln ernten. Beim Projekt „Schule am Bauernhof“ lernen die Schülerinnen und Schüler spielerisch die Zusammenhänge zwischen Mensch, Tier und Umwelt. Mit allen Sinnen, durch eigenes Erfahren und Tun.

Bei „Schule am Bauernhof“ verwandeln sich für circa drei Stunden ein zertifizierter „Schule am Bauernhof“-Betrieb und die Natur rundum in ein interaktives Klassenzimmer. Spielerisch und kindgerecht geben die Bäuerinnen und Bauern Einblicke in ihren Alltag und die Kinder erfahren den Wert der heimischen Lebensmittel. Sie erkennen die Kreisläufe der Natur und lernen, Verantwortung für sich und die Umwelt zu übernehmen. Werte wie Ausdauer und Geduld, Verlässlichkeit und Gemeinschaftssinn sowie die Achtung von Kultur und Traditionen werden vermittelt. Sofern die Gruppe groß genug ist, sind auch Besuche im Sommer möglich, auf einigen Höfen finden zudem Sommerprojekte statt.

Zielgruppe:
 Grundschulen,
 Mittelschulen

Kosten:
 mit Finanzierungs-
 ansuchen 4,50 Euro
 pro Kind, sonst 15 Euro
 pro Kind

Zeitraumen:
 ca. 3 Stunden

Anmeldung:

Die Lehrperson vereinbart den Termin mit einem Bauernhof.

Kontakte Höfe: siehe S.16–29

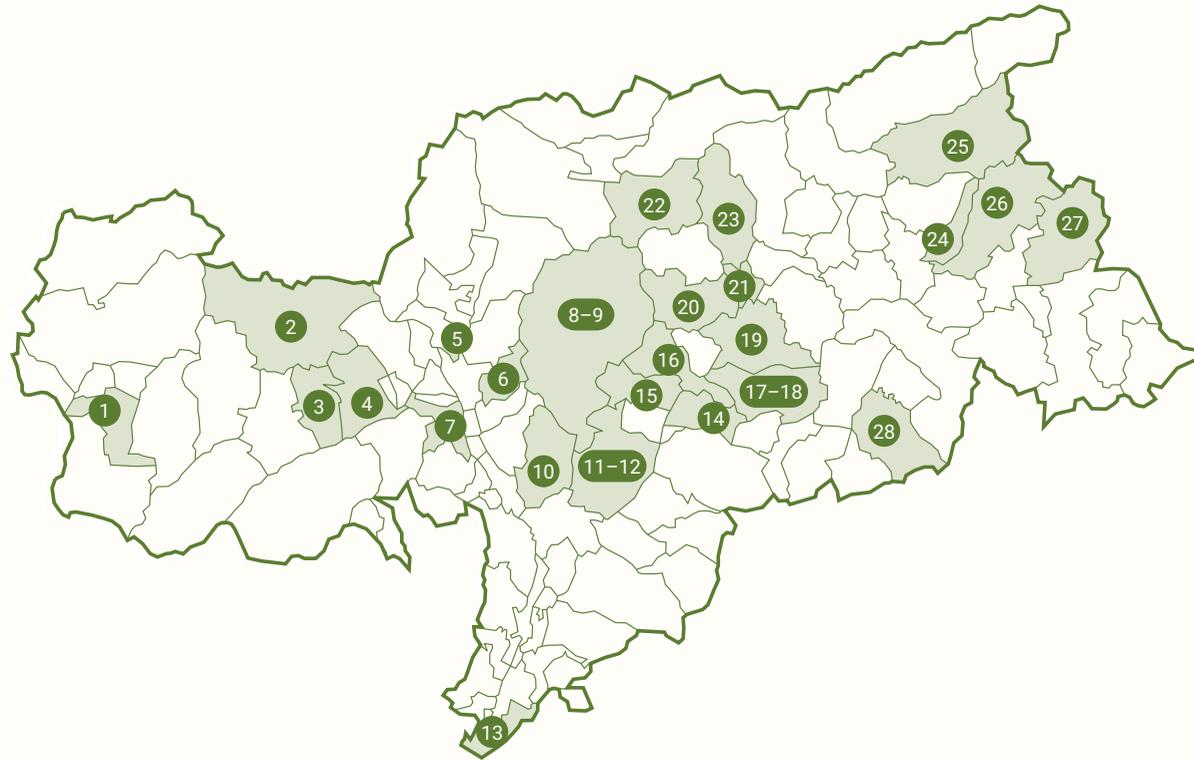
Weitere Höfe auf www.schuleambauernhof.com



Die Besuche können ganzjährig stattfinden. Das Schulsekretariat stellt ein Finanzierungsansuchen, noch bevor der Besuch stattfindet:

- **Ablauf Deutsche Schulen:**
 Angesucht werden kann das ganze Jahr über, außer im Oktober, November, Dezember.
Amt für die Finanzierung der Bildungseinrichtungen:
 Manuela Lageder
 Tel.: 0471 416 946
 manuela.lageder@provinz.bz.it
- **Ablauf Schulen im Pustertal:**
 Bis 15. September kann für das folgende Schuljahr beim Schulverbund Pustertal angesucht werden.
Kontakt:
 Schulverbund Pustertal
 Tel.: 349 720 4411
 schulverbund.pustertal@schule.suedtirol.it
- **Ablauf italienische und ladinische Schulen:**
 Ansuchen bis 15. September für Besuche im Herbst, bis 15. November für Besuche im Frühling an die Stiftung UPAD.
Kontakt:
 Stiftung UPAD
 Tel.: 0471 921 023
 info@upad.it

Schule am Bauernhof



Bezirk Vinschgau:

1
Magdalena und Alois Burger
Winklhof, Prad am Stilfserjoch
Milchviehbetrieb:
Vom Korn zum Vinschger Paarl
S. 16

2
Petra Gebert Tappeiner
Obberniederhof, Schnalstal
Viehbetrieb/Archehof:
Alte Haustierrassen, Weg der Milch
S. 16

3
Christine Alber Viertler
Sonnhöfl, Kastelbell
Demeter-Obstbetrieb:
Biodynamischer Apfelanbau, Gartenführungen, Biobauernhof erleben, Woher kommt die Wolle?
S. 17

Bezirk Meran:

4
Günther Platzgummer
Baumgartenhof, Naturns
Obstbetrieb: biol. Obst- anbau (Äpfel, Marillen), Insekten, Lamas, Permakultur
S. 17

5
Rosina Öttl Kuen
Pillinghof, Kuens
Vieh- und Obstbetrieb: Weg der Milch, Vom Korn zum Brot, Apfelanbau, Obstbauwanderung
S. 18

6
Sabine Weifner Alber
Rainerhof, Hafling
Milchviehbetrieb:
Weg der Milch, Vom Korn zum Brot
S. 18

7
Josef Winkler
Wieserhof, Lana
Viehbetrieb/Archehof:
Alte Haustierrassen, Vom Schaf zur Wolle, Kräuterhof
S. 19

Bezirk Bozen:

8
Sonja Stofner Moser
Schmiedlhof, Sarntal
Viehbetrieb: Vom Schaf zur Wolle, Kartoffel, Kräuter
S. 19

9
Sarah Premstaller
Unterweisshof, Sarntal
Viehbetrieb: Pferde und Ponys, Tiere, Vom Huhn zum Ei, Wald und Holz
S. 20

10
Fabian Plattner
Haflingerhof, Jenesien
Milchviehbetrieb, Getriedeanbau, Weinbau: Weg der Milch, Vom Korn zum Brot, Kartoffel, Wald
S. 20

11
Marianne Pechlaner Fink
Untertrotnerhof, Wolfsgruben/Oberbozen
Milchviehbetrieb:
Weg der Milch, Kleintiere, Wald und Holz, Kräuter
S. 21

12
Anna Rottensteiner
Flachenhof, Ritten
Reitbetrieb und Bauernhof: Pferde und Ponys, Vom Korn zum Brot, Wald und Holz, Tiere
S. 21

Bezirk Unterland:

13
Elke Pedergnana Oberhofer
Crozzolhof, Salurn/ Buchholz
Biodynamischer Wein- baubetrieb: Vom Korn zum Brot, Kräuter und Gemüse, Hoftiere
S. 22

14
Monika Gufler
Fallerhof, Lajen
Milchviehbetrieb:
Weg der Milch, Von den Beeren zur Marmelade, Kartoffel, Vom Korn zum Brot, Haus- und Naschgarten, Vom Schaf zur Wolle
S. 22

Bezirk Eisacktal/Wipptal:

15
Konrad Senn
Neuhausthof, Villanders
Milchviehbetrieb:
Weg der Milch, Alte Arbeitsgeräte
S. 23

16
Annelies Oberkofler
Promeltoihof, Klausen
Viehbetrieb: Pferde und Ponys, Tiere, Vom Korn zum Brot, Wald und Holz
S. 23

17
Lydia Sparber Messner
Petrunderhof, Villnöß
Milchviehbetrieb:
Vom Korn zum Brot, Weg der Milch, Käse, Tiere, Kleintiere
S. 24

18
Veronika Obexer Leitner
Proderhof, Villnöß
Milchviehbetrieb: Weg der Milch, Tiere, Kleintiere, Von der Henne zum Ei
S. 24

19
Christiane und Robert Ferretti
Pichlerhof, Elvas
Reitbetrieb: Pferde und Ponys, Tiere, Von der Henne zum Ei, Obstanbau (Apfel)
S. 25

20
Evelyn Gamper Oberhuber
Kassinghof, Vahrn
Milchviehbetrieb:
Weg der Milch, Vom Korn zum Brot, Garten, Das Leben der Tiere am Hof
S. 25

21
Nicole Hambach
Bühlerhof, Raas
Reitbetrieb:
Pferde und Ponys, Das Leben der Tiere am Hof
S. 26

22
Marianne Kogler
Wastnerhof, Stilfes
Schafbetrieb:
Vom Schaf zur Wolle
Kontakt unter www.schuleambauernhof.com

Bezirk Pustertal:

23
Willi Gasser
Santerhof, Mühlbach
Obstbetrieb: biolog. Apfel- und Weinanbau, ökolog. Hofgestaltung
S. 26

24
Rosamaria Durnwalder Steiner
Gönnhof, Percha
Milchviehbetrieb:
Weg der Milch, Tiere
S. 27

25
Maria Hofer Burgmann
Stillwagerhof, Sand in Taufers
Milchviehbetrieb: Weg der Milch, Wald und Holz
S. 27

26
Micaela Viola Stolzlechner
Moarhof, Niederrasen
Milchviehbetrieb:
Weg der Milch, Tiere
S. 28

27
Agatha Walder Taschler
Mudlerhof, Gsies
Milchviehbetrieb:
Weg der Milch, Vom Korn zum Brot, Rund ums Ei, Tiere, Geschichte des Mudlerhofes
S. 28

28
Rossana und Gottfried Nagler
Lüch da Murin, Abtei
Vieh-zuchtbetrieb/ Archehof: Alte Tierras- sen, Geologie, Natur- und Umweltbildung, Rund ums Ei, Gänse
S. 29



Magdalena und Alois Burger



**Winklhof,
Prad am
Stilfserjoch**

Milchviehbetrieb:
Vom Korn zum
Vinschger Paarl

Sprachen: Deutsch
Zeitraum: Während
des Schuljahres

Unsere Familie lebt schon seit vielen Generationen am Winklhof in Prad am Stilfserjoch. Auf unseren Feldern erfolgte schon immer der Anbau von Getreide: Früher wurde ein Teil der Ernte an den Bäcker im Dorf abgegeben und der Rest an die Schweine verfüttert.

Seit 2010 verarbeiten wir wieder Roggen, Weizen und Dinkel zu frischen Brötchen in unserer hofeigenen Bäckerei.

Unser Motto „Vom Korn zum Brot, und das alles aus eigener Hand“ wollen wir den Schülerinnen und Schülern bei „Schule am Bauernhof“ hautnah vermitteln. Wir zeigen ihnen, wie das Korn gesät und das Getreide geerntet wird, das Mahlen des Korns und schließlich das Backen der leckeren Vinschger Paarlen in unserem Holzbackofen.

Winklhof
St. Johannstraße 2,
39026 Prad am Stilfserjoch
Tel.: 0473 616 413 / 349 303 2794
burger.winklhof@gmail.com

*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel*



Petra Gebert Tappeiner

Oberniederhof, Schnalstal

Auf unserem historischen Oberniederhof im Schnalstal geben wir Einblicke in die Hofgeschichte, erzählen von den Arbeitsweisen von früher und heute und führen durch Mühle, Stadel und Laufstall. Hier wird Mutterkuhhaltung betrieben – das heißt, die Kälber leben mit der Mutter im Familienverbund.

Der Oberniederhof ist biozertifiziert und ein anerkannter Archehof mit artgerechter Tierhaltung. Hier lassen sich seltene Nutztierarten wie das Schwäbisch-Hällische Landschwein, Tiroler Grauvieh mit Hörnern und seltene Hühnerrassen entdecken.

Das Fleisch der am Hof aufgewachsenen Tiere wird zu Fleischpaketen, Kaminwürsten, Speck und vielem mehr verarbeitet.

**Viehhof/
Archehof:**
alte Haustierrassen,
Weg der Milch
Sprachen: Deutsch,
Italienisch, Englisch
Zeitraum: ganzjährig

Oberniederhof
Unser Frau 34,
39020 Schnalstal
Tel.: 0473 669 685 /
335 708 6786
info@oberniederhof.com
www.oberniederhof.com
*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel*

Christine Alber Viertler

Sonnhöfl, Kastelbell

Der Bio-Bauernhof Sonnhöfl ist ein zertifizierter Demeterhof. Hier teile ich gerne mein Wissen und meine Erfahrungen mit Schülerinnen und Schülern.

Wir lernen verschiedene Apfelsorten kennen, die Unterschiede von früher und heute sowie die Arbeiten im Apfelanbau. Im kunterbunten Demeter-Garten wachsen zudem unzählige Kräuter. Für Kinder ist unser zertifizierter Lehrbauernhof ein vielseitiges Abenteuer.

Hier leben Zackel-, Stein und Ouessantschaf, Ziegen, Hühner, Schweine und Enten. Gemeinsam schneiden wir Roggen, pflücken Beeren und lernen das Flechten mit Weiden kennen. Ich verarbeite die hofeigene Schafwolle – dafür sind viele Schritte und Techniken erforderlich, die ich gerne zeige!



Demeter-Obstbetrieb:
Biodynamischer Apfel-
anbau, Gartenführungen,
Biobauernhof erleben,
Woher kommt die Wolle?

Sprachen: Deutsch,
Italienisch
Zeitraum: ganzjährig

Sonnhöfl
Staatsstraße 19,
39020 Kastelbell
Tel.: 338 642 3558
christine.viertler
@hotmail.it

*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel*



Günther Platz- gummer

Baumgartenhof, Naturns

Der Natur und Kultur auf der Spur sind wir am Baumgartenhof, wo wir den biologisch bewirtschafteten Obstgarten genauer unter die Lupe nehmen. Ausgestattet mit Klopftrichter und Mikroskop treffen wir auf verschiedene Insekten wie Marienkäfer, Schmetterlinge, Schwebefliegen und Kugelkäfer. Wir verkosten Äpfel und die Vinschger Marillen.

Etwas Besonderes sind unsere Lamas: Gemeinsam führen wir sie und lernen dadurch Verantwortung zu übernehmen und den rücksichtsvollen Umgang mit den Tieren.

Obstbetrieb:
biol. Obstanbau (Äpfel,
Marillen), Insekten,
Lamas, Permakultur
Sprachen: Deutsch,
Italienisch
Zeitraum: ganzjährig

Baumgartenhof
Tabland 21, 39025 Naturns
Tel.: 0473 660 580 /
346 846 3333
info@baumgartenhof.it
www.baumgartenhof.it
*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel*



Rosina Öttl Kuen

Pillinghof, Kuens

Auf unserem Pillinghof leben wir die Vielfaltigkeit. Am Hof betreiben wir Obstbau, etwas Weinbau und Mutterkuhhaltung. So weit wie möglich sind wir also Selbstversorger. Hier hat jede Kuh einen Namen und auch die Esel, Hennen und Schafe freuen sich besonders über einen Besuch.

Beim Besuch in der Obstwiese erklären wir die Arbeiten im Jahreskreislauf, wir machen unser eigenes Brot und bei meinen Brotbackkursen mahlen, kneten, backen und genießen wir gemeinsam. Denn wenn man aufzeigt, wie wir Bauern leben und wie die Produkte entstehen, steigt auch die Wertschätzung für unsere regionalen Lebensmittel.

Vieh- und Obstbetrieb:
Weg der Milch, Vom Korn zum Brot, Apfelanbau, Obstbauwanderung
Sprachen: Deutsch, Italienisch
Zeitraum: von Ende März bis Oktober

Pillinghof
Kuenserstraße 36,
39010 Kuens
Tel.: 0473 241 428 /
338 909 6191
pillinghof@outlook.com
*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel
und zu Fuß (20 min)*

Sabine Weifner Alber

Rainerhof, Hafling



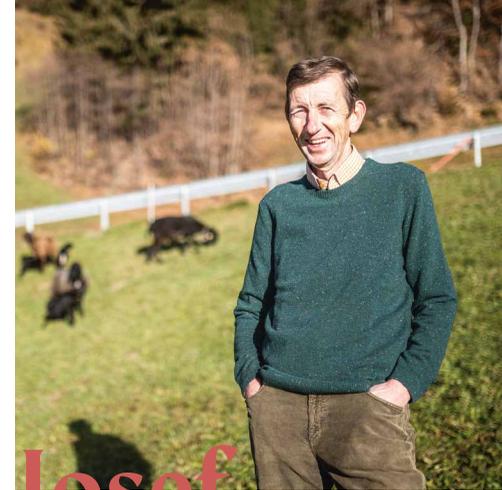
Milchviehbetrieb:
Weg der Milch,
Vom Korn zum Brot
Sprachen: Deutsch,
Italienisch, Englisch
Zeitraum: ganzjährig

Unser Hof liegt auf 1.300 m Meereshöhe am Tschöggelberg. Wir führen einen Milchviehbetrieb und halten circa 20 Milchkühe und 20 Jungtiere der bedrohten, alten Rasse Tiroler Grauvieh.

Mit den Schülerinnen und Schülern nehmen wir spielerisch unseren Kuhstall und unsere friedlichen Tiere genauer unter die Lupe. Gemeinsam stellen wir Butter, Mozzarella, Topfen, Joghurt oder Frischkäse her und fertigen Brot nach alter Tradition. Dafür mahlen wir das Mehl mit einer kleinen Getreidemühle und backen das Brot im Steinofen. Natürlich genießen wir anschließend unsere selbstgemachten Köstlichkeiten.

Rainerhof
Hinterdorferweg 8, 39010 Hafling
Tel.: 348 795 3022
sabine.weifner@gmail.com

*Erreichbarkeit: Auto; öffentliche Verkehrsmittel
und zu Fuß (10 min)*



Josef Winkler

Wieserhof, Lana

Auf unserem Wieserhof in Pawigl vermitteln wir Wissenswertes über das Schaf und über die bunte Welt der Kräuter.

Ich weiß alles über die Schafhaltung, über das Scheren, das Wollewaschen, Zupfen, Kardieren, Filzen, Spinnen, Weben und Färben.

Auch andere Tiere leben hier, denn der Artenschutz von einheimischen Tierrassen liegt uns am Herzen: von der Gamsfarbigen Gebirgsziege bis hin zu den Cröllwitzer Puten gibt es so manch seltenes Tier zu entdecken! Meine Frau Hildegard führt durch ihren Kräutergarten, lädt ein zum Alpinen Waldbaden und weiß auch über Wildkräuter viel zu erzählen.

Viehbetrieb/Archehof:
Alte Haustierrassen,
Vom Schaf zur Wolle,
Kräuterhof
Sprachen: Deutsch
Zeitraum: ganzjährig

Wieserhof
Pawigl 28, 39011 Lana
Tel.: 338 176 1934
josefwinkler@tin.it

*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel*

Sonja Stofner Moser

Schmiedlhof, Sarntal

Wir sind begeisterte Bauern und lieben die Vielfalt, deshalb gibt es bei uns auch viel zu erfahren.

Gemeinsam lernen wir die Kartoffel kennen, setzen und ernten sie. Wir tauchen ein in die Welt der Pflanzen, entdecken gemeinsam Quendel, Schafgarbe und viele andere Wild- und Heilkräuter. Außerdem gehen wir gemeinsam den Weg vom Schaf zur Wolle: Wir füttern die Schafe, waschen die Wolle, kardieren und filzen. Die Kinder erleben die Natur und bäuerliche Kultur aktiv und mit allen Sinnen, kindgerecht und mit viel Spaß aufbereitet.

Viehbetrieb:
Vom Schaf zur Wolle,
Kartoffel, Kräuter
Sprachen: Deutsch,
Italienisch, Englisch
Zeitraum: ganzjährig

Schmiedlhof
Weissenbach 6,
39058 Sarntal
Tel.: 349 254 3130
info@schmiedl.it
www.schmiedl.it
*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel
und zu Fuß (15 min)*



Sarah Premstaller

Unterweisschhof, Sarntal

Bei uns am Unterweisschhof im Sarntal gibt es viel zu bestaunen, erleben und ausprobieren. Hier erleben wir den Bauernhof im Jahreskreislauf. Tiere und Natur geben Kraft, erden und sensibilisieren. Diese Elemente kennenzulernen ist uns sehr wichtig – denn nur was wir kennen, schützen wir auch! Wir wollen den Kindern und allen Interessierten deshalb Einblick geben in unser Hofleben und öffnen dazu unsere Türen.

Wir lernen die Tiere zu verstehen, begeben uns auf Fuß- und Hufspuren mit unseren Vorfahren und erfahren, dass Selbstgemachtes einfach am allerbesten schmeckt. Wir stellen uns die Frage: Vom Huhn zum Ei – oder doch andersrum – und entdecken den Lebensraum Wald.



Viehbetrieb: Pferde und Ponys, Tiere, vom Huhn zum Ei, Wald und Holz

Sprachen: Deutsch, Italienisch

Zeitraum: ganzjährig

Unterweisschhof
Gebracksberg 17,
39058 Sarntal
Tel.: 346 807 2741
unterweisschhof@gmail.com

*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel
und zu Fuß (20 min)*



Fabian Plattner

Haflingerhof, Jenesien

Am Haflingerhof zeigen wir, wie abwechslungsreich Landwirtschaft sein kann. Immer weniger Kinder haben die Möglichkeit, in der Landwirtschaft aufzuwachsen und dadurch einen Bezug zu Tieren und Pflanzen aufzubauen. Bei uns lernen sie unter anderem den Weg vom Heu zur Milch und vom Getreide zum Brot kennen, erfahren Spannendes über die Kartoffel und deren Anbau oder über das Obst und dessen Verarbeitung.

Ich denke, um Lebensmittel wertschätzen zu können, ist es wichtig zu wissen, wie sie hergestellt werden und welche Arbeit dahinter steckt. Als ausgebildeter Waldpädagoge biete ich außerdem ein abenteuerliches Programm in unserem Wald an.

**Milchviehbetrieb,
Getreideanbau, Weinbau:**
Weg der Milch, Vom Korn
zum Brot, Kartoffel, Wald

Sprachen: Deutsch,
Italienisch, Englisch

Zeitraum: ganzjährig

Haflingerhof
Pittertschol 2,
39050 Jenesien
Tel.: 0471 354 311 /
348 172 0416
info@haflingerhof.it
www.haflingerhof.it

*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel;
zu Fuß ab Bozen*

Marianne Pechlaner Fink



Untertrotnerhof,
Wolfsgruben/
Oberbozen

Milchviehbetrieb:
Weg der Milch, Kleintiere,
Wald und Holz, Kräuter

Sprachen: Deutsch,
Italienisch, einige
Englischkenntnisse

Zeitraum: Frühjahr
und Herbst

Auf unserem Untertrotnerhof ist die Vielfalt zuhause. Hier betreiben wir Milch- und Waldwirtschaft, bauen Kräuter an, widmen uns den Bienen und der Imkerei. Außerdem tummeln sich auf dem Hof Kühe, Kälber, Schweine, ein Pony, Kaninchen, Katzen und Hühner.

Mit Herzblut sind wir beim Projekt „Schule am Bauernhof“ dabei: Den Kindern und Jugendlichen zeige ich gern, wie spannend und abwechslungsreich der Beruf der Bäuerin, des Bauern ist. Wir lernen spielerisch unsere Tiere im Stall kennen und im Wald entdecken wir verschiedene Bäume, Blätter, Beeren und Kräuter.

Untertrotnerhof
Mayr-Nusser-Weg 8, 39054 Wolfsgruben/Oberbozen
Tel.: 0471 345 498 / 340 636 2306
info@untertrotnerhof.com
www.untertrotnerhof.com

Erreichbarkeit: Auto; öffentliche Verkehrsmittel



Anna Rotten- steiner

Flachenhof, Ritten

Unser Bergbauernhof am Ritten ist ein ganz besonderer Platz – ein interaktives Klassenzimmer, wo sich Lernen und Spaß vereinen! Schulklassen und Kindergruppen lernen die Tiere am Hof kennen – Hasen, Hühner, Katzen, Hunde und Schafe. Genauer unter die Lupe nehmen wir unsere Pferde und Ponys. Wir erzählen von der artgerechten Haltung, der Fütterung, den verschiedenen Rassen und von den Hufen. Wer möchte, darf die Vierbeiner führen und sich auch von ihnen tragen lassen.

Auf Wunsch backen wir Vollkornbrot, mahlen Dinkel und formen Brötchen, die wir anschließend genießen. Auch die Welt des Waldes lässt sich in spielerischer Weise erleben und in aktiver Begegnung als besonderen Lebensraum erfahren. Ein ganz besonderer Tag wartet auf uns!

**Reitbetrieb und
Bauernhof:**
Pferde und Ponys,
Vom Korn zum Brot,
Wald und Holz, Tiere

Sprachen: Deutsch,
Italienisch, Englisch,
Spanisch

Zeitraum: ganzjährig

Flachenhof
Tannstraße 31,
39054 Ritten
Tel.: 346 837 1375
info@flachenhof.it
www.flachenhof.it

*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel
und zu Fuß (10 min)*



Elke Pedergnana Oberhofer

Crozzolhof, Salurn/Buchholz

Brotbacken ist unsere Leidenschaft und diese geben wir mit viel Freude weiter: Das Mehl unseres frisch gemahlenen, hofeigenen Getreides verarbeiten wir gemeinsam zum Teig und backen daraus Brot.

Am biodynamisch bewirtschafteten Crozzolhof geben wir gerne Einblick in die Zyklen der Natur und des Mondes, wir erklären das Säen, Pflanzen, Ernten und Verarbeiten von Korn, Obst, Gemüse und Kräutern.

Biodynamischer Weinbaubetrieb:
Vom Korn zum Brot, Kräuter und Gemüse, Hoftiere
Sprachen: Deutsch, Italienisch
Zeitraum: ganzjährig

Crozzolhof
Crozzolweg 1,
39040 Salurn/Buchholz
Tel.: 338 886 8778
info@crozzol.it
*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel
und zu Fuß (30–40 min)*

Monika Gufler

Fallerhof, Lajen

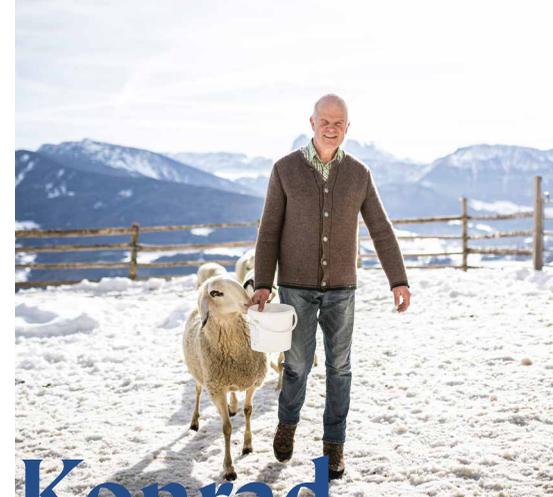
Am Fallerhof wird Vielfalt großgeschrieben. Gemeinsam veredeln wir unsere bäuerlichen Produkte und entdecken unsere Hoftiere. Neben Kühen, Schafen und Zwergziegen gibt es hier auch jede Menge Kleintiere (Federvieh, Hasen, Hund ...) zu sehen. Ich liebe es, meine Begeisterung für die Landwirtschaft schon den Kleinsten mitzugeben und ihnen die Vielfalt zu zeigen, die auf unserem Hof wächst.

Gemeinsam erforschen wir den Stall und machen aus Milch Mozzarella, Butter und Joghurt. Wir verarbeiten die Wolle der Schafe und Filzen daraus tolle Gegenstände. Ich selbst bin auch ein großer Fan von der Arbeit im Garten: Aus den süßen Beeren kochen wir Marmelade, und auch in den Kartoffel- und Getreideacker führt uns unser Rundgang. Ein Besuch im bäuerlichen Haus- und Naschgarten darf natürlich nicht fehlen.

Milchviehbetrieb:
Weg der Milch, Von den Beeren zur Marmelade, Kartoffel, Vom Korn zum Brot, Haus- und Naschgarten, Vom Schaf zur Wolle
Sprachen: Deutsch, Italienisch, Englisch
Zeitraum: ganzjährig

Fallerhof
Tschöfas 1, 39040 Lajen
Tel.: 347 281 8840
monikagufler.nsg@gmail.com

*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel
und zu Fuß (5 min)*



Konrad Senn

Neuhaushof, Villanders

Am Neuhaushof gibt es immer etwas zu entdecken und Spannendes zu erleben! Hier leben Kühe und ihre Kälber, alte Rassen wie das Villnösser Brillenschaf oder die Passeirer Gebirgsziege, Reit- und Zugpferde, Hühner, Kaninchen, Katzen und unser Hofhund Lissy.

Die Kinder lernen auch landwirtschaftliche Geräte von früher wie Sense, Pflug, Dreschflügel oder Sichel kennen. Gerne erzähle ich auch, wie Milch gewonnen und daraus Butter und Käse gemacht wird.

Milchviehbetrieb:
Weg der Milch, Alte Arbeitsgeräte
Sprachen: Deutsch, Italienisch
Zeitraum: ganzjährig

Neuhaushof
Oberland 45,
39040 Villanders
Tel.: 0472 843 212
info@neuhaushof.it
www.neuhaushof.it
*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel*

Annelies Oberkofler

Promeltoihof, Klausen



Viehbetrieb: Pferde und Ponys, Tiere, Vom Korn zum Brot, Wald und Holz
Sprachen: Deutsch, Italienisch
Zeitraum: ganzjährig

Für einige Stunden selbst Bauer und Bäuerin sein – Gemeinsam erkunden wir auf dem Promeltoihof die Lebenswelt Bauernhof. Hier leben Rinder, Zwergziegen, Hühner, Laufenten und viele Kleintiere, die wir beobachten, pflegen und streicheln dürfen.

Wir erleben den Wald mit allen Sinnen. Dabei lernen wir verschiedene heimische Baumarten kennen und erfahren Spannendes über das geheime Leben der Bäume. Hier wächst auch ein ganz besonderer Baum, die Kastanie. Wir sammeln gemeinsam Kastanien und sortieren, ritzen und braten sie.

Wir lernen verschiedene Getreidesorten kennen und schauen beim Mahlen in der hofeigenen Mühle zu. Wir verarbeiten das Mehl zu einem Brotteig und machen daraus Brötchen oder Stockbrot.

Promeltoihof
Griesbruck 40, 39043 Klausen
Tel.: 328 731 2034
annelies.oberkofler65@gmail.com

*Erreichbarkeit: Auto; öffentliche Verkehrsmittel
und zu Fuß (25 min)*

Lydia Sparber Messner



**Petrunderhof,
Villnöß**

Milchviehbetrieb:
Vom Korn zum Brot,
Weg der Milch, Käse,
Tiere, Kleintiere
Sprachen: Deutsch,
Italienisch
Zeitraum: ganzjährig

Der Bio-Petrunderhof befindet sich in St. Valentin im Villnösstal auf 1.100 Metern Meereshöhe und ist bio-zertifiziert. Einst wohnte eine Bauernfamilie mit 16 Kindern hier am Hof.

Bei unseren Hofführungen erkläre ich das bäuerliche Leben von früher und heute. Die hofeigene Mühle gibt Zeugnis davon und gibt Einblick in vergangene Zeiten. Am Hof gibt es Rinder der Rasse „Graues Geislerrind“, die vom Aussterben bedroht ist. Ich bin gelernte Konditorin und habe am Hof eine eigene Backstube eingerichtet. Dort backen wir gemeinsam frisches Bauernbrot.

Der Bio-Petrunderhof ist barrierefrei gestaltet und damit auch für Rollstuhlfahrer/innen zugänglich. Denn bei uns am Hof findet jede und jeder Platz!

Petrunderhof
Valentinweg 42, 39040 Villnöss
Tel.: 0472 840 393 / 340 853 7062
lydia_petrunder@yahoo.de
www.petrunderhof.com

*Erreichbarkeit: Auto; öffentliche Verkehrsmittel
und zu Fuß (45 min)*

Veronika Obexer Leitner



Proderhof, Villnöß

Auf unserem Proderhof wohnen Milchkühe, Kälber und viele andere Kleintiere wie Katzen, Hasen, Meerschweinchen, Zwergziegen, Gänse, Laufenten, Wachteln und Hühner. Spielerisch erkunden wir das Leben am Bergbauernhof, streicheln und füttern die Kühe im Stall und machen uns ans Wettmelken. In der Scheune erkläre ich das verschiedene Mähgut und auch das „Heuhupfen“ macht hier großen Spaß.

Kraft braucht es beim Schlagen der Butter: Der unvergleichliche Geschmack der selbstgemachten Butter ist die Mühe aber allemal wert!

Milchviehbetrieb:
Weg der Milch, Tiere,
Kleintiere, Von der Henne
zum Ei
Sprachen: Deutsch,
Italienisch
Zeitraum: ganzjährig

Proderhof
Bergerweg 15,
39040 Villnöss
Tel.: 0472 679 404 /
349 551 2945
info@proderhof-
villnoess.com
www.proderhof-
villnoess.com
*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel*

Christiane und Robert Ferretti

Pichlerhof, Elvas

Am Pichlerhof haben wir schon seit 20 Jahren Erfahrung mit Gruppen. Bei uns dreht sich alles um unsere Pferde, denn es fasziniert mich, was für Prozesse im Austausch mit diesen Tieren passieren. Mitzubringen sind Fahrradhelm und gutes Schuhwerk, denn die Kinder dürfen die Tiere berühren, putzen, führen und reiten. Und so beobachte ich immer wieder, dass eine unruhige und laute Klasse in Berührung mit Pferden ruhig und zugänglich werden kann.

Am Pichlerhof gibt es noch andere Tiere zu entdecken: Hier leben Hasen und Hennen – die ab und zu Küken ausbrüten – und manchmal gibt es bei uns auch Schweine zu beobachten. Im Herbst bieten wir auf Anfrage hin Apfelführungen mit der Option, Apfelsaft selbst herzustellen.



Reitbetrieb: Pferde
und Ponys, Tiere, Von
der Henne zum Ei,
Obstanbau (Apfel)
Sprachen: Deutsch,
Italienisch
Zeitraum: während
des Schuljahres

Pichlerhof
Schoadersweg 9,
39042 Brixen
Tel.: 320 778 1394
pichlerhof@hotmail.de
*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel
und zu Fuß (5 min)*



Evelyn Gamper Oberhuber

Kassinghof, Vahrn

Unser Kassinghof liegt inmitten von Wiesen und Weingärten, mit Blick auf das Kloster Neustift und die Bischofsstadt Brixen. Es ist ein „Schule am Bauernhof“-Betrieb, auf dem wir als Familie in Vollzeit Vieh- und Weinwirtschaft betreiben.

Wir besuchen zusammen den Stall und beobachten unsere Kühe, Kälbchen, Hennen, Zwergziegen und Katzen, verkosten verschiedene Milchprodukte und lernen den Weg der Milch bis ins Kühlregal kennen.

Natürlich legen wir auch selbst Hand an: Wir stellen Joghurt her, machen Butter wie zu Omas Zeiten, backen Brot oder mixen Smoothies. Als Mutter ist es mir ein besonderes Anliegen, den Kindern zu vermitteln, welche Arbeit in den bäuerlichen Produkten steckt und wie wertvoll diese sind.

Milchviehbetrieb:
Weg der Milch, Vom Korn
zum Brot, Garten, Das
Leben der Tiere am Hof
Sprachen: Deutsch,
Italienisch
Zeitraum: März bis
Allerheiligen

Kassinghof
Griesweg 10, 39040 Vahrn
Tel.: 328 831 2737
evelyn_gamper@yahoo.de
*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel;
zu Fuß (10 min) von Brixen*



Nicole Hambach

Bühlerhof, Raas

Wie Respekt, Achtsamkeit und Wertschätzung unter Tieren gelebt und wie sie kommuniziert wird erlebt ihr hautnah in meinem Pferdestall. Hier leben Ponys, Esel, Lamas, Hunde, Schafe, Ziegen, Hühner friedlich in einer Herde zusammen. Wie das geht? Das erkunden wir am Bühlerhof spielerisch gemeinsam!

Wer hat welche Aufgaben in der Herde, wer welche Eigenheiten? Wie bewegen sich die Tiere und was fressen sie? Der richtige Umgang mit den Vierbeinern ist wichtig und dazu müssen wir erkennen, wie sie ihre Bedürfnisse wortlos kommunizieren. Dabei helfen uns unsere Sinne. Grenzen setzen, Respekt oder Miteinander einfordern, das Stichwort „Nonverbale Kommunikation“ spielt hier eine große Rolle.

Reitbetrieb:
Pferde und Ponys, Das Leben der Tiere am Hof
Zeitraum: ganzjährig
Sprachen: Deutsch, Englisch

Pferdestall am Bühlerhof
Unterrainerstraße 17a,
39040 Raas
Tel.: 389 568 7250
19buehlerhof05@gmail.com
www.buehlerhof.it
*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel
und zu Fuß (10 min)*

Willi Gasser

**Santerhof,
Mühlbach**

Obstbetrieb: biolog.
Apfel- und Weinanbau,
ökolog. Hofgestaltung
Sprachen: Deutsch
Zeitraum: September
bis Ende Oktober und
von April bis Mai

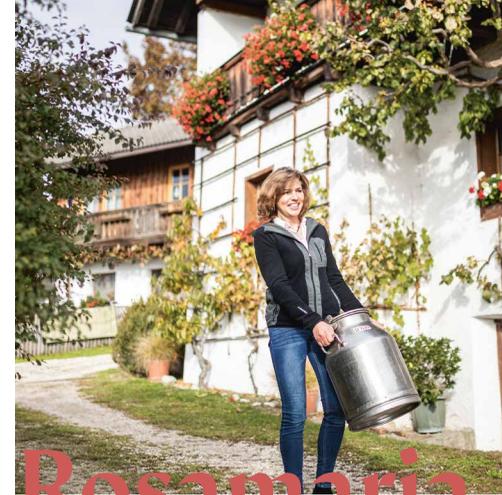


Auf dem Santerhof in Mühlbach kennt die Vielfalt keine Grenzen: Hier gedeihen 40 verschiedene Apfelsorten. Im Herbst pflücken wir Äpfel und lernen dabei viele verschiedene Apfelsorten kennen. Wir riechen, verkosten, tasten und staunen über die Vielfalt.

Wir rebeln und pressen die Äpfel für den Apfelsaft und verarbeiten die Äpfel zu Dörrobst. Mit einer Apfelköstlichkeit wird der Lehrausflug abgerundet. Bei Gelegenheit erzähle ich auch etwas über unseren Weinbau mit pilzwiderstandsfähigen Rebsorten.

Bei uns trifft man zudem viele Tiere an: Hier leben Schafe, Ziegen, Hühner, Schweine und Hasen im Freigehege. Damit schließen wir den biologischen Kreislauf.

Santerhof
Pustertalerstraße 40, 39037 Mühlbach
Tel.: 348 306 7054
bio@santerhof.eu
www.santerhof.eu
*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel*



Rosamaria Durnwalder Steiner

Gönerhof, Percha

Bereits im Jahr 1433 wurde der Gönerhof in Percha das erste Mal urkundlich erwähnt. Auf unserem Biobauernhof gibt es Milchkühe, Hühner, Hasen, Meerschweinchen, Katzen und einen Hund.

Wir stellen gemeinsam Mozzarella und Butter her: Selbst Mozzarella-Kugeln zu formen, das macht einfach Spaß! Wie vielseitig verwendbar Milch sein kann, darüber staunen sogar wir noch oft. Gemeinsam streifen wir zudem durch den Stall und lernen die Tiere kennen, die natürlich auch gestreichelt werden dürfen.

Milchviehbetrieb:
Weg der Milch, Tiere
Sprachen: Deutsch,
Italienisch
Zeitraum: während
des Schuljahres

Gönerhof
Wielenberg 1,
39030 Percha
Tel.: 0474 401152 /
342 382 8359
info@goennerhof.eu
www.goennerhof.eu
*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel
und zu Fuß (40 min)*

Maria Hofer Burgmann

Stillwagerhof, Sand in Taufers

Mein Mann Georg und ich betreiben den Stillwagerhof in Sand in Taufers als Bio-Milchviehbetrieb. Hier zeigen wir beim Stallbesuch den Weg der Milch auf: Wie viel Kilogramm Heu frisst eigentlich eine Kuh? Wie wird Milch gewonnen und zu welchen Produkten verarbeitet?

Weiters tauchen wir in die geheimnisvolle Welt der Wälder und Bäume ein. Gemeinsam erkunden wir die Besonderheiten dieses speziellen Lebensraumes und erfahren die Unterschiede der Waldarbeit von früher und heute. Dabei erläutern wir gern, warum der Wald so wichtig ist und welche Schutz-, Nutz- und Erholungsfunktionen er innehat.

Milchviehbetrieb:
Weg der Milch,
Wald und Holz
Zeitraum: während des
Schuljahres
Sprachen: Deutsch

Stillwagerhof
Drittelsand 2,
39032 Sand in Taufers
Tel.: 0474 678 320 /
346 233 9470 /
340 234 5239
info@stillwagerhof.com
www.stillwagerhof.com
*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel
und zu Fuß (5 min)*



Micaela Viola Stolzlechner

Moarhof, Niederrasen

Unser Moarhof liegt in Niederrasen auf über 1.300 m ü. M. Spielerisch lernen wir die drei Heuschnitte Heu, Gruemet und Pofl kennen.

Da wir mit und von unseren Kühen leben, besuchen diese im Stall. Im Verarbeitungsraum schlagen wir die eigene Butter und veredeln sie mit Kräutern und Blüten. Die Hühner am Moarhof legen Eier unterschiedlichster Farben – eine bunte Welt, die es zu entdecken gilt! Unser Highlight ist unser Streichelzoo, wo Tiere unterschiedlichster Rassen beobachtet und gestreichelt werden können.

Mir liegt es am Herzen, Kindern sowie Erwachsenen bei einem Besuch das Leben auf dem Bauernhof näher zu bringen und mit welcher Leidenschaft und Achtung die Natur gepflegt und der Respekt zum Tier gelebt wird.

Milchviehbetrieb:
Weg der Milch, Tiere
Sprachen: Deutsch,
Italienisch
Zeitraum: ganzjährig

Moarhof
Obergoste II,
39039 Niederrasen
Tel.: 328 493 0008
michiviola70@gmail.com

*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel und
zu Fuß (45 min)*



Agatha Walder Taschler

Mudlerhof, Gsies

Am Mudlerhof in Gsies wird mit angefasst! Wir melken die Kühe und stellen Butter, Joghurt oder Mudlarella her. Wir entdecken die Rinder, Hasen, Schweinchen und Katzen auf unserem Hof und erfahren viel Interessantes darüber. Vielleicht gibt es auch eine Schatzsuche rund um Henne und Ei? Wir mahlen Korn, verarbeiten es und backen echte Mudla Breatlan.

Auch die fünf Säulen von Kneipp mit dem Schwerpunkt Wasseranwendungen und Kräuterkunde erforschen wir und erfahren, wie am Hof aus Wasserkraft, Biogas und Erdwärme Energie gewonnen wird.

Milchviehbetrieb:
Weg der Milch, Vom Korn
zum Brot, Rund ums Ei,
Tiere, Geschichte des
Mudlerhofes
Sprachen: Deutsch,
Italienisch
Zeitraum: ganzjährig

Mudlerhof
Preindl 49, 39030 Gsies
Tel.: 0474 978 446
info@mudlerhof.it
www.mudlerhof.it

*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel*

Rossana und Gottfried Nagler



**Lüch da Murin,
Abtei**

**Viehzuchtbetrieb/
Archehof:**
Alte Tierrassen, Geologie,
Natur- und Umweltbildung,
Rund ums Ei, Gänse
Sprachen: Deutsch,
Italienisch, Ladinisch,
Englisch
Zeitraum: ganzjährig

Wir betreiben Landwirtschaft im Herzen der Dolomiten. Unser Bauernhof Lüch da Murin in Abtei liegt direkt an der Gader, dem Fluss im Gadertal. Einst stand hier eine Mühle und ein Sägewerk – davon kommt auch der Name „Murin“, die ladinische Bezeichnung für „Mühle“.

Bei „Schule am Bauernhof“ bieten wir ein buntes Programm an: Die Kinder erfahren Einiges über das vielfältige Leben der Henne und begreifen, wie wertvoll ein Ei ist. Wir lernen den Hexenmeister Nazio da Murin kennen und erkunden sein Leben am Hof. Wir entdecken, wie Farben entstanden sind und mit welchen Mitteln unsere Großeltern Bilder und Stoffe färbten. So ermöglichen wir eine außergewöhnliche Begegnung mit der Landwirtschaft!

Lüch da Murin
Murin 3, 39036 Badia/Abtei
Tel.: 320 723 7860 / 339 580 4136
info@luchdamurin.it
www.luchdamurin.it

Erreichbarkeit: Auto; öffentliche Verkehrsmittel



IMPRESSUM

Herausgeber: Südtiroler Bäuerinnenorganisation, Kanonikus-Michael-Gamper-Str. 5, I-39100 Bozen

Idee: Südtiroler Bäuerinnenorganisation

Konzept und Gestaltung: W13, Piavestraße, 29, 39100 Bozen

Texte: Silke Mock, Hanna Klammer, Magdalena Riegler, Ulrike Tonner, Kathrin Gögele, Doris Brunner

Foto: Armin Huber, Florian Andergassen, Vanessa Runggaldier, IDM Südtirol/Alex Filz, IDM Südtirol/Marco Parisi

Druck: Lanarepro, Lana
2023

Wir danken für die Zusammenarbeit:





**Südtiroler
Bäuerinnenorganisation**

Kanonikus-Michael-Gamper-Str. 5
39100 Bozen
Tel.: 0471 999 460, info@baeuerinnen.it

www.baeuerinnen.it

Folgt uns auf:



YouTube

