



**Südtiroler
Bäuerinnenorganisation**

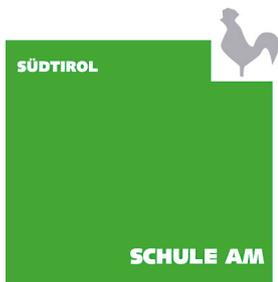
Rundschreiben der Bäuerinnen-Dienstleisterinnen Schule am Bauernhof

Ausgabe 1 - Mai 2018



**Südtiroler
Bäuerinnen**

Aus unserer Hand



Sichtbarkeit Das A und O der MarkenbotschafterInnen

**Liebe Bäuerinnen-Dienstleisterinnen,
liebe Anbieter für Schule am Bauernhof,**

beim Jahrestreffen hat uns Markenexpertin Evi Pichler in Ihrem Impulsreferat zu „Marken ganz persönlich“ veranschaulicht, wie wichtig es ist, dass die Marke von allen mitgetragen wird. Dass wir ein authentisches und stimmiges Bild nach innen und nach außen geben. Ihr, die Mitglieder der Marken „Südtiroler Bäuerinnen. Aus unserer Hand“ und Schule am Bauernhof trägt Verantwortung, denn die Marken leben von den Persönlichkeiten, die dahinterstecken und den Eindrücken, die sie bei den Kunden hinterlassen! Wir hoffen, dass wir einige der erhaltenen Tipps auch in

Zukunft umsetzen können. Ganz im Sinne des Vortrages: Marken sind Persönlichkeiten und diese Persönlichkeit muss erlebbar sein. Und für die Sichtbarkeit der Marken-Persönlichkeit braucht es ein prägnantes und unverwechselbares Erscheinungsbild.

Ich wünsche Euch liebe Bäuerinnen und Bauern viel Freude beim Durchlesen des Rundschreibens und viel Energie für die bevorstehenden Sommerarbeiten!

Hiltraud

Eure Landesbäuerin
Hiltraud Erschbamer

Wünsche der Arbeitsgruppenvertreter

▷ S. 2

Rückblick

▷ S. 3

Vorschau und Neuigkeiten

▷ S. 4

Öffentlichkeitsarbeit

▷ S. 5

Ausbildung

▷ S. 6

Lehrfahrt und Allfälliges

▷ S. 7 und S. 8

1. Mitteilung der Arbeitsgruppenvertreterinnen

Liebe Botschafterinnen,

wir wissen aus eigener Erfahrung: Aller Anfang ist schwer. Wir möchten besonders den Bäuerinnen-Dienstleisterinnen, welche noch nicht so lange im Portal sind Mut zusprechen. Mut um für das eigene Angebot zu werben. Der direkte Kontakt zu potentiellen Kunden ist wichtig.

Liebe Referentinnen,

jede Bäuerinnen-Dienstleisterin ist auch selbst für das eigene Marketing verantwortlich. Wir würden uns sehr freuen, wenn die bäuerlichen Ortsgruppen noch stärker auf die Bäuerinnen-Dienstleisterinnen zurückgreifen würden.

Liebe SaB- Anbieter!

Die Arbeit mit den Schulklassen macht uns immer noch große Freude. Ich möchte nochmals alle Anbieter für Schule am Bauernhof auf die Familienwoche im Mai aufmerksam machen. Wir hoffen, dass im kommenden Jahr mehr mitmachen und

Liebe Brotzeitbäuerinnen!

Einige Aufträge werden über das Büro ausgeschrieben, wer Interesse hat, kann sich darauf melden. Als Einzelperson ist man in der Bufetaausrichtung begrenzt. Für größere Aufträge muss man sich mit

Liebe Hof- und Gartenführerinnen,

wir freuen uns auf die neuen Hof- und Gartenführerinnen und wünschen euch viel Erfolg und Energie bei Eurer Tätigkeit. Sollte es mal sein, dass ihr eine Anfrage nicht annehmen könnt, verweist bitte auf Kolleginnen, gerne auch namentlich mit Empfehlung. Ansonsten könnt ihr die Anfrage dem Büro weiterleiten! Wir helfen und stärken uns gegenseitig! Am

Botschafterinnen

Auch hoffen wir, dass die Anmeldungen für das Milch- und Apfelprojekt wieder steigen. In der Zwischenzeit können sich die Lehrer und Lehrerinnen Online dafür anmelden! Das neue EU-Projekt „latte nelle scuole“ sehen wir als Ergänzung und ersetzt auf keinen Fall

Referentinnen

Damit diese aber wissen, was es überhaupt an Angebot gibt, ist es wichtig sich kurz selbst vorzustellen. Wir als Bäuerinnen-Dienstleisterinnen sind auch (positive) Imagetraggerinnen für die ganze Organisation

Schule am Bauernhof

im Rahmen der Familienwoche einen Bauernhofbesuch anbieten. Ihr dürft dafür auch etwas verlangen – denn unser Angebot ist wertvoll. Was wir von den Schülern bekommen können auch die Besucher bezahlen. Weiteres möchten wir auch Euch dazu

Brotzeitbäuerinnen

weiteren Brotzeitbäuerinnen zusammenschließen. Deshalb freuen wir uns auf den Zuwachs der Brotzeitbäuerinnen. Wir finden es auch toll, dass das Projekt „Mit Bäuerinnen wertvolle

Hof- und Gartenführerinnen

6. Mai fand in Schenna das „Unkräutermarkt!“ statt, unter anderem mit der Buchvorstellung von Priska Weger. Vielleicht möchten weitere Gartenführerinnen im kommenden Jahr sich aktiv einbringen oder ihre hofeigenen Produkte oder Pflanzen anbieten. Die WhatsApp Gruppe der Hof- und Gartenführerinnen informiert über Veranstaltungen zum

das bisherige Milchprojekt! Es stehen uns im nächsten Jahr auch die Wahl der AG-Vertreter bevor. Erklärt Euch bereit mitzumachen. Alles Gute!

Christine Alber Viertler & Ricky Huber Ortler

und die Landwirtschaft, behalten wir uns das im Hinterkopf. Wir wünschen Euch viel Erfolg und interessierte Teilnehmer bei Euren Kursen!

Rosina Öttl Kuen & Sonia Schwienbacher Andreas

aufrufen sich für die Arbeitsgruppe Schule am Bauernhof zu melden. Wir brauchen zwei Vertreter. Gerne bei uns oder im SBO-Büro!

Agatha Taschler Walder & Petra Gebert Tappeiner

Lebensmittel“ auf die Mittelschulen ausgeweitet wird. Wir wünschen Euch in der Zwischenzeit alles Gute!

Elisabeth Pichler Schroffenegger & Monika Stocker Schwembacher

Thema Garten, Kräuter, Pflanzen. Wer sich noch einschreiben möchte, kann Jutta Tappeiner eine Nachricht schreiben mit Angabe des Namens, Wohnsitz und Telefonnummer. Juttas Telefonnummer lautet: +39 333 898 86 38

Jutta Tappeiner Ebner & Priska Etzthaler Weger

2. Rückblick

Marken ganz persönlich

Auf der Folie ein runder Kreis in dunkelblau. Und alle wissen es auch ohne Aufschrift. Das kann nur die Nivea – Hautcreme sein. Was können wir daraus für unsere Marken lernen?

Wie es die Titelseite dieses Rundschreiben schon bezeichnet, stand beim Jahrestreffen im April alles im Zeichen der Marken. Die Gastreferentin und Markenexpertin Evi Pichler erklärt uns später, dass es sich hier um ein geschütztes Blau, das Nivea-Blau „Pantone 280 C“ geht.

Das war nicht das einzige „Dalli-Klick“ Beispiel, das schnell gelöst wurde. Ebenso wurde der Zipfel der roten Loafer-Waffeln Verpackung erkannt oder die Ecke des Logos der Südtiroler Bergrettung. Mehr Bildausschnitt brauchte es nicht. Die Frage ist, wie kommen wir dort hin wo sich diese Unternehmen schon befinden?

Corporate Identity und Corporate Image

Eine Marke ist das kollektive Bild, das in den Köpfen der Zielgruppe vorhanden ist. Das ist das „Corporate Image“. Produkte und Dienstleistungen haben wie Menschen eine Persönlichkeit, die eine Mischung aus verschiedenen Faktoren wie Verpackung, Preis, Werbestil, Produkteigenschaften und Eigenschaften der Träger der MarkenbotschafterInnen sein kann („Corporate Identity“): Aus einem Produkt mit rationalem Nutzen wird eine Marke mit emotionalem Nutzen mit Überzeugungskraft. Das Ergebnis: Marken, die man kennt, erkennt und wiedererkennt. **Und auf uns bezogen, was heißt das?**

Frühjahr 2018

Im Frühjahr waren die Bäuerinnen-Dienstleisterinnen auf einigen Veranstaltungen anzutreffen. Neben Spiel und Spaß kam auch die Information nicht zu kurz.

Bei den **Kräutertagen** im April erhielten die Besucher der Gartenmarktfilialen der Landwirtschaftlichen Hauptgenossenschaft wertvolle Tipps und Tricks zum Anbau von Kräutern durch die Bäuerinnen-Dienstleisterinnen. Im Rahmen der „**Blütenfesttage in Lana und Umgebung**“ gastierte das Kochevent „Südtirol kocht“ im Ansitz Kränzelhof in Tschermers. Neben der Küchenchefin Anna Matscher trat Patrizia Prantl, Bäuerinnen-Referentin für Koch- und Backkurse und passio-

Regeln für die MarkenbotschafterInnen

Alle Markenbotschafter müssen darauf achten, alles was sie tun, darstellen und verkaufen darauf hin zu überprüfen, ob es mit der Qualität - wofür die Marke steht - übereinstimmt. Wir haben ein...

- **Corporate Design**

Ob einheitliches Design bei Broschüren, Flyer oder Bekleidung (Schürzen, Kopftuch), bei Schule am Bauernhof die Plakette usw. durch ein einheitliches Auftreten werden wir wiedererkannt.



Unsere Broschüren dienen als Werbemittel. Hier bei der Freizeitmesse in Bozen.

- **Corporate Communication**

Hier geht es darum wie wir auf Messen auftreten, wie wir unsere Werbung gestalten, wie die Inhalte unserer Werbeprospekte, oder Artikel in welchen erscheint, aufgebaut, wie wir auf Kunden zugehen: z. B. erhalten sie beim Ersttreffen mit SBO-Büro immer eine Pressemappe mit allen Infos zu den Marken...usw.

- **Corporate Behavior**

Das ist der Verhaltenskodex, ein Leit-

bild: Auf uns ist Verlass. Sollte jemand nicht können, verweisen wir auf eine Kollegin, wir verwenden wo möglich einheimische und bäuerliche (saisonale) Produkte, arbeiten mit Naturmaterialien...usw.



Elisabeth Pircher stellt sich und die Marke zuerst vor, sie trägt die Schürze der Bäuerinnen-Dienstleisterinnen.

- **Corporate Language**

Hier ist die Sprache gemeint: authentisch, verständlich und nichts muss erzwungen werden.



Die Schule am Bauernhof Betriebe sollten die Plakette Schule am Bauernhof gut sichtbar anbringen. Alle die vorbeigehen und einkehren wissen somit, dieser Betrieb ist ein zertifizierter Schule am Bauernhof Betrieb.

nierte Apfelbäuerin, vor die Zuschauer. Bei der **Freizeitmesse** in Bozen stand mit den Referentinnen für Koch- und Backkurse Elisabeth Pichler und Monika Stocker alles wieder im Zeichen der Kochshows. Sie präsentierten herrliche Frühlingsgerichte. Aber es gab auch andere Veranstaltungen: Neustifter Frühling, Unkräutermarkt, Flower Festival in Meran und weitere Kurse und Führungen im Zuge von Südtirol Balance, Südtiroler Volkshochschule und viele mehr.



Elisabeth Kamelger und Emmi Zingerle beim Kräutertag in der Filiale Bruneck.

3. Vorschau

Blick in die Zukunft

Die Landwirtschaft den Menschen näher bringen: Im Sommer und Herbst gibt es einige Aktionen und Events, die dazu die Möglichkeit bieten. Alle Infos auch immer auf unserer Website.

Am 27. Mai findet der **Bauernhofsonntag** wieder statt. Auf einigen Höfen bereichern die Bäuerinnen-Dienstleisterinnen das Rahmenprogramm: sie flechten, weben, filzen und es gibt eine Skyr-Verkostung. Die Fachschule Salern beendet das 30-Jahr-Jubiläum mit einem Fest für Groß und Klein am Samstag, den 02. Juni 18. Das **Hof- und Gartenfest** ist ein Familienerlebnistag mit buntem Programm. Die Referentin für Handarbeits- und Dekorationskurse Waltraud Holzner bringt den Besuchern

die Kunst des Webens und die Verarbeitung des Flachses näher.

Auch auf der Fane Alm in Vals wird heuer wieder das **7. Südtiroler Milchfest** vom 25. bis 26. August veranstaltet. Dabei werden voraussichtlich wieder einige Bäuerinnen-Dienstleisterinnen die Besucher mit kreativen Heukursen begeistern.

Am 2. September findet wieder das **Krapfenfest** in der Talstation in Kuppelwies, Schwemmalm in Ulten, statt. Die **Kreativmesse** findet heuer vom 14.

bis 16. September in der Messe Bozen statt. Auch heuer werden an allen drei Tagen Handarbeits- und Bastelkurse angeboten. Das Programm wird noch erarbeitet.

Zu den beliebtesten Veranstaltungen gehört auch das **Erntedankfest** am Waltherplatz in Bozen, das heuer am 13. Oktober stattfindet.

Das nächste AG-Treffen findet Montag, den 26. November, Beginn 09:00 Uhr, im BB-Bozen, statt

4. Neuigkeiten

Start der Reihe: Gartenlust trifft auf Kochkunst

Die Idee dahinter: Die praktischen Kenntnisse und Erfahrungen der Bäuerinnen mit dem Fachwissen von ausgebildeten Köchinnen bzw. Ernährungcoaches vereinigen.

Der Sternekoch schneidet den Kohl in feine Streifen. Erklärt wie der Kohl fein geschnitten wird, wie lang die Streifen gedünstet werden müssen und wozu er als Beilage gut passt. Er gibt meist auf viele Fragen der Verarbeitung Antwort. Die Südtiroler Bäuerinnenorganisation aber will den Teilnehmer und Teilnehmerinnen von Kochkursen noch mehr Informationen zum Produkt bieten. Einen Rundumblick über das lokale Lebensmittel geben: vom richtigen Anbau bis hin zur schonenden Verarbeitung mit wertvollen Hintergrundinformationen zu den Inhaltsstoffen.

Der erste Schritt

Bäuerinnen, insbesondere die Hof- und Gartenführerinnen, kennen sich mit (alten/lokalen) Sorten, von der Aussaat bis hin zur fachgemäßen Erntelagerung und der Vermehrung von Saatgut aus. Dieses wertvolle Wissen soll in den geplanten Kursen einfließen. Der erste Kurs stellt den Mangold in den Mittelpunkt. Den Auftakt macht dabei Landesbäuerin Hiltraud Erschbamer. Als passionierte Gartenführerin und ehemaliges Mitglied der „Südtiroler Bäuerinnen.

Aus unserer Hand“ erzählt sie Wissens – und Nachahmenswertes zum Anbau von Mangold, den verschiedenen Sorten, der richtigen Ernte oder der richtigen Lagerung. Begleitet wird sie von der Köchin und ganzheitliche Ernährungstrainerin Elisabeth Pichler. Sie zaubert gemeinsam mit den Teilnehmerinnen vielfältige Gerichte aus Mangold. „Wir sind schon gespannt wie der erste Pilotkurs mit Mangold ankommt. Sollte das Interesse groß sein, dann steht einem Zweitem und weiteren Kursen nichts im Weg!“, erklärt Hiltraud Erschbamer. Organisiert wird der Kurs in Kooperation mit der HGV- (Hotelier – und Gastwirteverband) Ortsgruppe Freienfeld. Er findet am Donnerstag, den 7. Juni in der Vereinsküche Stilfes bei Freienfeld statt.

Weitere Infos im Infokasten.

Ein geschlossener Kreis

Die gekochten Gerichte dürfen nach dem Zubereiten natürlich verkostet werden. Die beiden Referentinnen werden abschließend erklären, wie Reste sinnvoll verwertet werden können. Überschüssige Reste kann man einer-

seits mit einer umsichtigen Planung beim Einkaufen entgegenwirken oder mit mehr Knowhow beim Kochen und generell über Produkte (Haltbarkeit, Eigenschaften). Aber eben auch mit einer besseren Verwertung von Resten. Damit schließt sich der Kreis.

Menü

- Rote Beete-Apfelcarpaccio mit Linsen und Mangoldpesto -
- Buchweizennudel mit Mangold, Spargel, Bergkäse und Kresse -
- Lammkarree in Kräuter-Schüttelbrotgremolata auf leicht pikantem Mangold dazu gebratene Polentawürfel -
- Mascarpone-Eierlikörmousse auf Erdbeer-Mangolddragout mit Mandelkrokant -

Donnerstag, den 7. Juni von 18.00 bis 22.00 Uhr in der Vereinsküche Stilfes bei Freienfeld

Referentinnen:

Mit Bäuerin Hiltraud Erschbamer und Köchin Elisabeth Pichler

Anmeldung: bei SBB Weiterbildungs-genossenschaft 0471 999 365 oder weiterbildung@sbb.it

Kosten pro Teilnehmer: € 50 + MwSt.

4. Öffentlichkeitsarbeit

Thomas auf Besuch

Der 30-jährige Bozner Thomas Tutzer begleitet verschiedene Bauern bei ihrer Arbeit und berichtet darüber mit Bildern Videos und kurzen Texten. Einige Bäuerinnen-Dienstleisterinnen und Schule am Bauernhof Betriebe hat er bereits besucht.

Die Facebook-Seite „Dein Südtiroler Bauer“ ist Teil der vom Südtiroler Bauernbund initiierten gleichnamigen Kommunikationsinitiative. Damit will der Bauernbund zeigen, was Bäuerinnen und Bauern für das ganze Land leisten um insbesondere der jungen Bevölkerung näher an die Landwirtschaft heranzuführen: In Fotos und Videos meldet sich Thomas Tutzer von Höfen, aus Ställen und Wiesen und zeigt beispielsweise, wie die Heuernte abläuft, was das Vormelken ist und wie aus selbstangebautem Korn Brot entsteht.

Abgelichtet

In der Zwischenzeit war Thomas bereits beim Haflingerhof in Jenesien. Ergebnis war ein schöner Kurzbericht mit zahlreichen Fotos zu Schule am Bauernhof. Ebenso fuhr Thomas zur Brotzeitbäuerin

Lydia Sparber vom Petrunderhof, neben Einbilck zu ihren Buffetservice erzählte sie auch von Schule am Bauernhof. Die zwei Botschafterinnen Gerti und Anja Ladurner besuchte Thomas beim Apfelprojekt in der Grundschule in Missian. Rita Amort zeigte ihm auf ihrem Amorthof verschieden Produkte aus Filz. Im Video zeigt Rita wie sie ein Brotkörbchen fertigt. Letzten Jahr zur Weihnachtszeit besucht er auch die Referentin für Koch- und Backkurse Elisabeth Mittelberger vom Eichernhof in Vöran. Im Video können die Zuschauer mit Elisabeth feine Dinkelvollkornkekse, die sogenannten „süßen Brotlaibchen“, backen.

In ihrem Gemüsegarten am Ritten erklärt die Hof- und Gartenführerin Elisabeth Pircher die Prinzipien der Permakultur. In der Adventszeit wurde mit ihr auch das Video mit der Anleitung zum Adventkranz binden abgedreht. Bei der Refe-

rentin für Handarbeits- und Dekorationskurse Waltraud Winkler lernt man die Verarbeitung von Flachs nach alter Tradition zu Garn kennen. In Bildern wird die Verarbeitung der uralten Kulturpflanze in mehreren Schritten gezeigt. Es zahlt sich also aus vorbeizuschauen! www.facebook.com/deinsuedtirolerbaueriltuocontadino/ Und sollte Thomas Euch mal ohne unseres Wissens besuchen, bitte nicht vergessen die Marke zu erwähnen!



Ausschnitt aus dem Kurzfilm mit Elisabeth Mittelberger

Rubrik Leben

Zweimal im Monat erscheint die Zeitschrift Südtiroler Landwirt. Die Rubrik „Leben“ greift viele Themen der Bäuerinnen-Dienstleisterinnen und Schule am Bauernhof auf.

Die Zeitschrift der „Südtiroler Landwirt“ ist nach wie vor unser stärkstes Sprachrohr. Mit einer Auflage von 18.625 Stück ist der Landwirt die einzige und größte umfassende Agrar-Zeitung von Südtirols. In jeder Ausgabe befinden sich darin zwei Seiten der Bäuerinnen.

Zweimal im Jahr ist eine zusätzliche Seite für die Themen der Bäuerinnen-Dienstleisterinnen und Schule am

Bauernhof reserviert.

Aber auch in der Rubrik Leben findet man immer öfter Berichte über die „Südtiroler Bäuerinnen. Aus unserer Hand“ und Schule am Bauernhof.

Im Jänner war es Bäuerinnen-Botschafterin Sabina Waibl von Pföstl die zum Thema Respekt für Lebensmitteln praktische Tipps zur Resteverwertung gibt. Die Hof- und Gartenführerein Jutta Tap-

peiner berichtete im Februar über die Kulturpflanze Mohn.

Im März gab es ein tolles Rezept von Brunhilde Mair zum Backen von „Fochaz“. Und in der ersten Maiausgabe erklärt Monika Stocker alles zum Erdbeeranbau. Einer der nächsten Berichte wird wieder Schule am Bauernhof aufgreifen.

Projekt „Gutes Leben“

Der Kath. Familienverband lädt ein, im eigenen Haushalt Akzente in Richtung Nachhaltigkeit zu setzen. Mit dabei auch die Bäuerinnen-Dienstleisterinnen.

Der Kath. Familienverband Südtirols will mit dem Projekt „Gutes Leben“ erreichen, dass die Familien zu Hause über die Themen: Besinnung aufs Wesentliche, Reduktion von Haushaltsmüll, regional Kochen, Achtsam essen, Bewusst in den Advent austauschen. Deshalb hat der KFS 4 Themenschwerpunkte für Familien aufbereitet. Zu jedem

Schwerpunkt gibt es eine oder mehrere Aktionswochen an der sich jede Familie kostenlos beteiligen kann. Für die dritte Aktionswoche zum Thema „Achtsam essen“ vom 15. bis 21. Oktober 2018 haben die „Südtiroler Bäuerinnen. Aus unserer Hand“ Rezepte beigesteuert. Auch wird ein Workshop zur Resteküche mit einer Bäuerinnen-Dienstleisterin organisiert.



Anleitungen auf LW-fb

Montalich erscheint eine Bastelanleitung auf der Facebook-Seite des Landwirtes.

Der Südtiroler Landwirt betreut eine eigene Facebook-Seite. Jedes Monat erscheint von den Bäuerinnen-Dienstleisterinnen eine Bastelanleitung. Im Mai die Maipfeife von Mathilde Wieser. Wir freuen uns, wenn auch ihr kommentiert, teilt oder auf gefällt mir klickt! <https://de-de.facebook.com/SuedtirolerLandwirt/>

Südtiroler
LÄNDWIRT
Da find ich,
was ich suche!

5. Ausbildung

Prüfung bestanden!

Der Lehrgang Schule am Bauernhof sowie die Fachmodule Brotzeitbäuerinnen und Hof- und Gartenführerin sind abgeschlossen. Derzeit läuft noch das Zusatzmodul „Methodik und Didaktik“ in der Fachschule Haslach. Dann ist diese Runde abgeschlossen.

Insgesamt neun Teilnehmer schlossen den Lehrgang Schule am Bauernhof in der Fachschule Salern ab. Einige von ihnen werden demnächst um die Zertifizierung durch die Zertifizierungskommission Schule am Bauernhof ansuchen. Nach erfolgreicher Zertifizierung können Sie ins Dienstleistungsportal aufgenommen werden.

Der nächste Lehrgang Schule am Bauernhof wird im Herbst 2019, wenn ausreichend Nachfrage besteht, wieder angeboten.

Aufgetischt bei den Probe-Bufferets!

Die Brotzeitbäuerinnen mussten in den Probebuffets jeweils in zwei Gruppen das bäuerliche Buffet und die Brotzeit: gesund und guat von A bis Z durchplanen und abwickeln. Einige Rezepte stammten von der Fachschule, einige kamen von den Bäuerinnen selbst. „Eine Herausforderung für die Bäuerinnen war auch die eigenständige Arbeitseinteilung: Sie waren selbst verantwortlich, wer welches Gericht bzw. Gang zubereitet und das pünktlich, schön serviert, das Buffet eröffnet wird“, erklärt Julia Dariz, Fachlehrerin von Haslach. Ebenso wurden alle Gerichte beschrieben und die Allergene gekennzeichnet. Auch für zukünftige Buffets sollte das zur Selbstverständlichkeit werden. Zum Probieren gab es ausgefalleneres Fingerfood: wie etwa „Buchweizen-Salat mit Minze Gurken Joghurt“, Polenta-Rosmarin-Sticks mit Paprikagemüse (selbst eingelegt!) und Mohnpesto, selbstgemachte Grissini mit Speck vom Bauern. Bei der Brotzeit: gesund und guat, brillierte der Linsensalat und die vielfältigen Brötchen mit den unterschiedlichsten Aufstrichen: Hier steht Vitalität, Speisen mit wenig Zucker und wenig Fett im Vordergrund. Einige der Bäuerinnen können sich zukünftig gut vorstellen einen Buffet-service anzubieten. Andere zieht es zum Projekt: „Mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben“ hin. Diese absolvieren jetzt die didaktische Ausbildung.

Ein Ausflug wert!

Die Hof- und Gartenführerinnen präsentieren einen Teil, Schwerpunkt, ihrer zukünftigen Hof- und Gartenführung. Jede Bäuerin machte das auf ihre ganz eigene Art und Weise und mit den unterschiedlichsten Schwerpunkten. Ob historischer Hof, Tierpension, Kräutervielfalt oder das Geschehen am Hof: Die Lust den Hof und die Bauersleute näher kennen zu lernen wurde geweckt. Einige Bäuerinnen schlossen die Zuhörer interaktiv ins Geschehen ein: Zusammen wurde mit Elisabeth Pircher eine Samentüte gebastelt. Gabriela Preims vom Märzengut erklärte wie sie selbst gutes Kräutersalz, mit einem hohen Anteil an getrockneten Kräutern, herstellt. Am Ende aller Präsentationen war klar: Hier steckt viel Arbeit dahinter aber noch mehr Leidenschaft und vor allem ein Reichtum an Wissen. „Das ist es auch was die Bäuerinnen auszeichnet: Das ist nicht bloß Arbeit, das ist Teil ihres Lebens“, betonte Margarethe Pfattner, Fachlehrerin von Haslach. Die Zuhörer durften der Bäuerin am Ende Feedback geben: Wie war das Sprechtempo? Konnten die Besucher der Bäuerin thematisch folgen? Wurde auf Fragen eingegangen?



Die Brotzeitbäuerinnen präsentieren beim Probebuffet die Brotzeit: gesund und guat.

freierliche Zertifikatsübergabe
Brotzeitbäuerin und Hof- und Gartenführerin
am Freitag, den 15. Juni 2018
beim Sommernachtsfest (Abendveranstaltung)
in der Fachschule Haslach, Bozen

Das nächste Basismodul findet im Jahr 2019/20 wieder statt (Salern oder Dietersheim). Im Anschluss werden die Fachmodule 2020/21 in der Fachschule Haslach angeboten.

IM GESPRÄCH

Eine Absolventin erzählt

Die Milchbäuerin Jolanda Hinteregger vom Niederhuberhof in Lüssen absolvierte das Fachmodul der Brotzeitbäuerin und belegt nun den Aufbaukurs „Methodik und Didaktik“.

Wie sind Sie auf die Ausbildung gestoßen?

Über den Newsletter der Südtiroler Bäuerinnenorganisation. Ich bin bereits im Ortsbauernrat und dort in einer Männerdomäne. Aber zugleich bin ich Mutter und Milchbäuerin aus Leidenschaft, und manchmal fehlt es mir mit meiner Arbeit „über die Hofgrenzen hinaus“ zu gehen, besonders im Winter. Zusätzlich wollte ich mir ein zweites Standbein zur Milchwirtschaft aufbauen. Die Brotzeitausbildung kam dann genau richtig.

Wie hat Ihnen die Ausbildung gefallen?

Ich habe keine Einheit gefehlt. Wir haben sehr viel Neues gelernt und waren eine tolle Gruppe. Jede Woche habe ich die Rezepte zu Hause nachgekocht und die Begeisterung zum Kochen wieder aufleben lassen. Vom Schulprojekt „Mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben“ habe ich erst während dem Kurs erfahren. Eine Brotzeitbäuerin hat in unserer Dorfschule eine Einheit abgehalten. Und alle waren sehr begeistert. Da wurde ich von mehreren Seiten angesprochen, dass das doch auch was für mich wäre. Bestätigt hat sich das auch durch einen Besuch der Erstkommunikanten auf unseren Hof. Gemeinsam backten wir Brot. Die Kinder, aber auch ich, hatten so viel Freude dabei.

Und nun zum Dienstleistungsportal?

Einige Bäuerinnen-Dienstleisterinnen kannte ich zwar schon, aber erst mit der Zeit habe ich auch verstanden, dass hinter ihnen eine Plattform steckt, die ihnen einen gemeinsamen Auftritt und somit Sichtbarkeit nach draußen verleiht. Es ist schön, wenn man Teil davon werden kann.

Was bringt die Zukunft?

Da die Kinder noch klein sind, werde ich mit dem Buffet-service noch abwarten. Gerne würde ich bereits das kommende Schuljahr mit dem Projekt „Mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben“ starten.

6. Lehrfahrt

Lehrfahrt TIROL

Freie Plätze!!

Bäuerinnen-Dienstleisterinnen und Anbieter für Schule am Bauernhof sind herzlich dazu eingeladen!

**Di. 27. bis Mi. 28. November 2018
(2 Tage Busreise)**

Übernachtung: Gasthof Dorfwirt, Reith im Alpbachtal****

Preis:

Im DZ pro Person: 230,00 €

Im EZ pro Person: 245,00 €

Anmeldung:

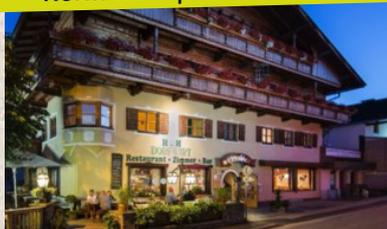
Primus Touristik Silbernagl

Tel. 0472 846222 | Fax 0472 846255

E-Mail: daniela.leitner@primus.bz

ÜBERNACHTUNG

Gasthof Dorfwirt,
Reith im Alpbachtal****



1. TAG

AufBauWerk am Lachhof



In Volders besichtigen wir das **AufBauWerk** am Lachhof: Hier werden junge Menschen mit Förderbedarf für landwirtschaftliche Berufe ausgebildet. Angeboten wird hier auch **Schule am Bauernhof für Sonderschul- und Integrationsklassen**. Gewisse Programmteile werden auch selbst von geförderten Jugendlichen am Hof gestaltet.

**Oberhausbichlhof, SaB-Betrieb
Kochkurs: gesunden Burger**



Dann geht es weiter nach Reith zum **Oberhausbichlhof**, einem Schule am Bauernhof-Betrieb. Stefanie Schwarzenauer veranstaltet neben dem Pro-

gramm zum Thema Milch und Ei auch **Kindergeburtstage am Bauernhof**. Anschließend wird uns die **Seminarbäuerin Barbara Fürst** die Besonderheiten des **Kreuzstiches** und der **gefälzten Krippenfiguren** erklären.

Am Nachmittag gibt es dann einen Kochkurs mit der Seminarbäuerin **Adelheid Gschösser**: Wir machen einen **gesunden Burger**. Adelheid gibt auch Kurse an Bäuerinnen, die mit Schulprojekten, ähnlich der gesunden Jause, unterwegs sind.

2. TAG

Lilienhof



Am zweiten Tag geht's nach Schwoich zum **Verein Leben und Schaffen am Lilienhof**. Hier erfahren wir einiges über den **Therapiebauernhof**, der neben konduktive Förderung, auch Naturpädagogik und tiergestützte Therapie anbietet. Zum Mittagessen fahren wir nach Lanz zum **Bewusst Tirol Landgasthof Walzl**. Dort wird uns C. Steinlechner das Projekt **Bewusst Tirol** und die **Bewusst Tirol Botschafterinnen** näherbringen.

7. Allfälliges

SBO Kalender

2019 soll er im Zeichen des Bauerngartens stehen.

Bei den vergangen SBO-Kalender waren auch immer die Bäuerinnen-Dienstleisterinnen starke Partner. 2017 stand alles im Zeichen „Eppes für'n Glust“, 2018 „Weil's schien isch. Und selber gmocht“ und 2019 soll der Bauerngarten in den Fokus gerückt werden. Eine Arbeitsgruppe und einige Gartenführerinnen werden passende Themen zu den 12. Monaten erarbeiten. Schwerpunkte werden unter anderem Gartengestaltung, Aussaat, Bodenbearbeitung, Düngung, Pflegemaßnahmen, Ernte, Lagerung und Pflanzenvermehrung sein. Wir dürfen also gespannt sein.

SaB-Infotafeln

Erhalten Schule am Bauernhof-Betriebe, die den Weg zur Milch erklären

Dieses Jahrestreffen holten sich bereits einige Schule am Bauernhof-Betriebe die zweisprachigen Infotafeln, welche auch die Milchbotschafterinnen in den Schulen benutzen, bei uns ab.

Die Schautafeln beinhalten folgende Themen: die Milchhöfe Südtirols, vom Gras zum Glas Milch sowie das Qualitätssiegel Südtirol.

Schule am Bauernhof-Betriebe, die Milchbetriebe sind und die Tafeln noch nicht haben, können sie im Büro anfragen und abholen bzw. senden lassen.

Krapfenfest

Wir suchen noch Bäuerinnen, die mitmachen wollen!

Es gibt kaum ein Gericht, in dem sich die Vielfalt Südtirols so widerspiegelt, wie in den Krapfen.

Jedes Tal verfügt über seine Rezepte, die von Generation zu Generation behütet und weitergegeben werden. Beim Krapfenfest am 02. September auf der Schwemmalm in Ulten wird dieser gefeiert.

Wir feiern die Krapfen und daher suchen wir interessierte Bäuerinnen aus ganz Südtirol, die an diesem besonderen Projekt mitarbeiten möchten. Bei Interesse bitte im Büro melden!

AG-Vertreter/in 2019

Im kommenden Jahr werden die Arbeitsgruppenvertreterinnen für die Bäuerinnen-Dienstleisterinnen und Schule am Bauernhof neu ernannt.

Für jeden Tätigkeitsbereich gibt es jeweils zwei Vertreter: für Referentin, Botschafterin, Brotzeitbäuerin, Hof- und Gartenführerin sowie Schule am Bauernhof. 2019 werden AG-Vertreter neu ernannt! Eure AG-Vertreter haben Euch vielleicht schon darauf angesprochen bzw. geschrieben.

Was gibt es zu tun?

2 x jährlich kommen die AG-Vertreter in Bozen zusammen um sich über den Stand der Dinge auszutauschen und Ideen einzubringen. Alle AG-Vertreter erhalten rechtzeitig eine Mitteilung mit Einladung und Tagesordnungspunkten: Einen Vormittag diskutiert man über die Belange der Bäuerinnen-Dienstleisterinnen und Schule am Bauernhof. Alle die Lust haben mitzudenken und mitzugestalten können sich bei den AG-Vertreterinnen (siehe S. 2 Mitteilung der AG-Vertreter) oder beim SBO-Büro melden. Im März 2019 ernannt der Landesbäuerinnenrat aus den vorgeschlagenen Personen jeweils zwei Vertreter. Die AG-Gruppe wird auch von externen Personen bereichert z. B. einer Person von den Fachschulen, die auch ihre Gedanken miteinbringen.

Es braucht keine Voraussetzungen als AG-Vertreter, sondern den Wunsch Mitzugestalten. Die AG-Vertreter arbeiten ehrenamtlich, es werden keine persönlichen Vorteile verfolgt, sondern man arbeitet, denkt und entwickelt weiter im Sinne aller. Auch Männer sind als Vertreter bei Schule am Bauernhof herzlich willkommen! Wir freuen uns, auf motivierte Bäuerinnen und Bauern!



**Südtiroler
Bäuerinnenorganisation**

Impressum:

Eigentümer und Herausgeber: Südtiroler Bäuerinnenorganisation (SBO)
Redaktion, Fotos und Grafische Gestaltung:
Verena Niederkofler, Monika Pircher, Theresia Unterfrauner, Ulrike Tonner;
Das nächste Rundschreiben erscheint im November 2018.

Schulmaterialien

Wir sind auf der Suche nach interessanten Lehrmaterial.

Viele Schulprojekte greifen bereits auf tolle Lernunterlagen zurück. Es gibt zahlreiche Lehrmaterialien, einige habt ihr vielleicht selbst gemacht andere waren schon erstellt.

Wir sammeln alle Unterlagen. Die Unterlagen sollen den neuen Bäuerinnen und uns als Büro zum Austausch, als Anregung für neue Ideen dienen. Wir sammeln digitale und gedruckte Unterlagen!

Im Voraus ein großes Dankeschön für alle Zusendungen!

Zutaten für 4 Portionen:

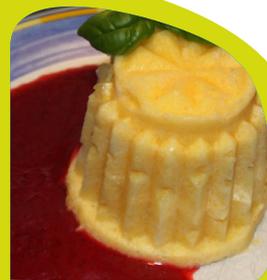
Zutaten

- 500 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 1 abgeriebene Schale einer halben Zitrone
- 40 g Zucker
- 70 g grober Grieß
- 1 Eigelb
- 1 Eiweiß
- 250 g pürierte Erdbeeren
- etwas Zucker
- evtl. etwas Zitronen- oder Orangenschale

Zubereitung

Milch, Salz, Zitronenschale und Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Grieß unter Rühren einrieseln lassen und 4 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Vom Herd nehmen, das Eigelb unterrühren, den Topf wieder auf den Herd stellen und bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen und

zum Abschluss EIN REZEPT Grießflammeri Grießpudding mit frischem Erdbeer-Püree



dann vom Herd nehmen. NICHT mehr kochen lassen!

Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Flammeri heben und 5 Minuten ruhen lassen.

Die vier kleinen Formen oder eine größere Form mit kaltem Wasser ausspülen. Die Masse einfüllen und erkalten lassen.

Die pürierten Erdbeeren mit Zucker und Zitronen- oder Orangenschale verrühren.

Flammeri auf einen Teller stürzen, die Erdbeersoße dazugeben und evtl. mit einem Pfefferminzblatt dekorieren.

präsentiert auf der Freizeit-
messe von Monika Stocker