



**Südtiroler
Bäuerinnenorganisation**

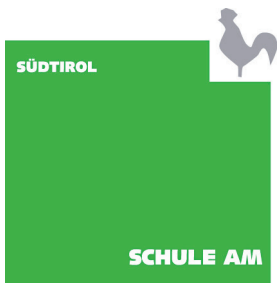
Rundschreiben der Bäuerinnen-Dienstleisterinnen Schule am Bauernhof

Ausgabe 2 - Dezember 2018



**Südtiroler
Bäuerinnen**

Aus unserer Hand



**Lokale Küchen,
internationale Köche,
ein Credo.**

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

das Jahr neigt sich dem Ende zu. Heuer gab es einige Veranstaltungen, Kurse, Führungen, Buffets und Projekte, die Ihr erfolgreich umgesetzt habt. Ein großes Lob an Euch hierfür!

Ein Event möchte ich diesmal herausheben: Wie der Titel dieses Rundschreibens schon verrät, drehte sich bei der dreitägigen Veranstaltung „Taste the Mountain“, „Schmecke die Bergküche“, alles rund um die Produkte verschiedenster Bergregionen und deren Verarbeitung. Organisiert von der IDM-Südtirol und dem Sternekoch Norbert Niederkofler trafen sich Mitte November internationale und nationale Köche. Und auch unsere Bäuerinnen-Dienstleisterinnen gaben kleinere und größere Buffets und erhielten dafür sehr viel Zuspruch:

Die Teilnehmer verband der Einsatz lokaler und hochwertige Produkte, die traditionell aber auch innovativ und kreativ verarbeitet werden können. Wie wichtig der Kauf von heimischen

Produkten ist, darauf haben wir auch bei der Pressekonferenz „Alles hat seinen Preis“ im November im Interspar hingewiesen. Denn seit einem Jahr haben wir eine tolle Kooperation mit dem DiVita Magazin, das in den Verkaufspunkten Despar, Eurospar und Interspar erhältlich ist. Die Bäuerinnen-Dienstleisterinnen geben dort u.a. Ihre Rezepte zum Besten, Gerichte mit regionalen Produkten. Denn beim Einkauf kann auch der Standard-Konsument darauf achten, dass zumindest Milchprodukte, Eier, Kartoffel, Äpfel usw. heimischen Ursprungs sind!

Ich wünsche Euch allen eine besinnliche Adventszeit, schöne Momente mit eurer Familie und Liebsten.

Hiltraud

Hiltraud Erschbamer

Mitteilung der Arbeitsgruppenvertreter

▷ S. 2

Rückblick Veranstaltungen

▷ S. 3

Rückblick Gartenlust trifft auf Kochkunst

▷ S. 4

Rückblick Lehrfahrt

▷ S. 5

Öffentlichkeitsarbeit

▷ S. 6

Neuigkeiten und Tipps zur Weiterbildung

▷ S. 7

Allfälliges

▷ S. 8

1. Mitteilung der Arbeitsgruppenverterinnen

Liebe Botschafterinnen,

im Winter sind so manche von uns in den Grundschulen unseres Landes unterwegs. Sie stellen die arbeitsintensive Herstellung und die Wertigkeit unserer Produkte vor. So mancher Lehrer und auch Schüler staunt über unseren Erzählungen, wie so ein Produkt z.B. Milch oder Apfel entsteht. In der etwas ruhigeren Zeit ist es für uns Bäuerinnen eine große Herausforderung auf Messen,

Liebe Referentinnen,

einige der neueren Referentinnen arbeiten schon sehr gut, manche andere halten sich noch zurück und haben weniger Aufträge. Die Aktion „Bastel dir deinen Adventkranz“ in den GARTENmarktfilialen ist heuer besonders gut ange-

Liebe SaB- Anbieter!

Im Pustertal haben bei einigen Höfen die Schulbesuche etwas nachgelassen. Momentan ist der Bürgerhof für die Schulen sehr attraktiv. Dieser steht jedoch nicht in Konkurrenz mit dem Programm von Schule am Bauernhof. Wir werden versuchen einen

Liebe Brotzeitbäuerinnen!

ein intensives Arbeitsjahr geht zu Ende. Kleine und große Aufträge sind uns anvertraut worden und so manches konnte nur gemeinsam gemeistert werden. Alle Bereiche laufen gut an: Die Buffets von uns Bäuerinnen werden immer mehr

Liebe Hof- und Gartenführerinnen,

wir als Hof- und Gartenführerinnen arbeiten mehr oder weniger sehr autonom. Noch hat sich leider kein Netzwerk gebildet, obwohl wir einige Möglichkeiten dazu gegeben haben. Wir akzeptieren das natürlich und freuen uns einfach, wenn wir hin und

Botschafterinnen

Schulen oder Bibliotheken zu sein und dort Vorträge, Kundengespräche oder Buchvorstellungen zu machen. Natürlich sind auch Vortreffen, um die gute Zusammenarbeit zu stärken, unter uns zu leisten.

Das braucht auch Zeit und es entstehen manchmal sogar neue Freundschaften. So rundum gesehen ist eine Bäuerin von heute sehr vielseitig in ihrer Arbeit, das Berufsbild ist

Referentinnen

kommen! Die Familien und Kinder hatten viel Freude daran, selbst einen Adventkranz zu winden.

Sehr beliebt sind momentan die Kochkurse, fast mehr als die Handarbeits- und Dekorationskurse. Aber das ist ein aktueller Trend und

groß und reicht von A wie Arbeiten; B- Bücher schreiben; C-Christstollen backen; bis...Z-zufrieden Ziegen melken! Noch ein Aufruf zu den Neuwahlen im Portal der Südtiroler Bäuerinnenorganisation, haltet euch bereit und nehmt euch die Zeit dazu, sie gehört uns ALLEN.

Christine Alber Viertler & Ricky Huber Ortler

kann sich bald wieder ändern. Wir wünschen Euch weiterhin alles Gute, eine besinnliche Adventszeit und einen guten Rutsch!

Rosina Öttl Kuen & Sonia Schwiener Andreaus

Schule am Bauernhof

Stammtisch Schule am Bauernhof Anfang nächsten Jahres in der Fachschule Salern einzuberufen. Wir betonen: Schule am Bauernhof ist ein wertvolles Integrationsprojekt für Schüler mit Migrationshintergrund. Manche Betriebe arbeiten auch mit Seniorenhei-

me zusammen. Wir fordern nach wie vor, dass jedes Kind in seiner Schullaufe zum Mindesten einmal einen Schule am Bauernhof Besuch abstattet.

Agatha Taschler Walder & Petra Gebert Tappeiner

Brotzeitbäuerinnen

gefragt und auch geschätzt. Unser Projekt kommt in den Schulen nach wie vor gut an. Wir wünschen den neuen Brotzeit-Bäuerinnen, die nun auch in den Schulen ihr Können zeigen, viel Erfolg. Ihr werdet sehen, es macht richtig Spaß mit den Kindern,

aber auch mit den Lehrpersonen und Eltern zu arbeiten. Eine schöne Advents- bzw. Weihnachtszeit wünschen Euch

Elisabeth Pichler Schroffenegger & Monika Stocker Schwembacher

Hof- und Gartenführerinnen

wieder voneinander hören. Besonders gefreut hat uns auch, dass der SBO-Kalender 2019 zusammen mit einigen Hof- und Gartenführerinnen realisiert werden konnte. Der Kalender erfreut sich großer Beliebtheit. Auch die neue Reihe „Gar-

tenlust trifft auf Kochkunst“ bringt den gärtnerischen Bereich in den Vordergrund. Alles Gute

Jutta Tappeiner Ebner & Priska Etzthaler Weger

2. Rückblick

Zahlreiche Veranstaltungen

Der Sommer und Herbst war intensiv und einige Events, Kurse und Buffets wurden erfolgreich umgesetzt. Ein kleinen Überblick wo die Bäuerinnen-Dienstleisterinnen mit dabei waren gibt es hier.

Milchfest

So etwa beim Milchfest auf der Fane-Alm in Vals im August. Der Regen verringerte das Interesse nicht. Die Bäuerinnen hatten alle Hände voll zu tun. Die „Südtiroler Bäuerinnen. Aus unserer Hand“ kreierte im Bastelstadel Heufiguren. Besonders beliebt waren die Heufiguren beim italienischen Publikum. Die Heukuh konnte punkten. Stefania von Rom kommentierte: „Ich liebe das Heu, den Geruch und eure Kreativität ist immer eine Überraschung“.

Kreativmesse

Im September öffnete die Messe Bozen wieder ihre Tore für die Kreativmesse. Über 15.000 Besucher kamen auf die Fachaustellung für kreatives Gestalten, Basteln und Dekorieren. Unter den rund 130 Ausstellern reihte sich auch die Südtiroler Bäuerinnenorganisation. Bei ihnen konnten die Besucher selbst schöpferisch tätig werden und mit Filz, Heu oder Weiden Kreatives basteln. Auch das Eröffnungsbuffet wurde von Brotzeitbäuerinnen zubereitet.

Im Advent und zur Weihnachtszeit

Ende November fertigten in den GARTENmarkt - Filialen der Landwirtschaftlichen Hauptgenossenschaft zahlreiche Besucher mit den Bäuerinnen-Dienstleisterinnen ihren persönlichen Adventkranz. Das Angebot nahmen vor allem junge Familien wahr, die die Freude am Selbermachen wiederentdecken. In allen acht Zweigstellen waren mehrere hundert Kunden bei der „Arbeit“ und haben einzigartige Kränze gebastelt. Der Andrang war besonders in der Filiale Bozen enorm: Über 100 Adventkränze wurden allein dort gebunden. Auch auf den Weihnachtsmärkten, insbesondere in Bozen (Glockenhof) und Meran (Goldy's Häuschen), bieten die Bäuerinnen Bastelkurse an. Heuer finden in Meran das erste Mal auch gezielt Handarbeits- und Bastelkurse für Erwachsene statt. Sie sind bereits gut besucht und die Veranstalter sind sich sicher, dass sie auch in den kommenden Jahren fester Bestandteil des Programmes werden.

Buffets: Produktherkunft essentiell

Beim dreitägigen Fachevent „Taste the Mountain“ Ende Oktober standen die Bergküche, dessen Erzeugnisse und Herausforderungen im Fokus. Die Bäuerinnen überzeugten mit ihren Produkten und Buffets. „Die Bäuerinnen konnten auf ganzer Linie mit ihren Gerichten, aber auch mit ihrer netten und kompetenten Art überzeugen. Sie waren eine Bereicherung für die gesamte Veranstaltung“, betonte Thomas Gänsbacher von IDM Südtirol.

Neben einem Mittagsbuffet am ersten Tag bereiteten die Brotzeitbäuerinnen für die Jungköche in Ausbildung, die einen Kochworkshop in der Südtirol Lounge (Messe Bozen) absolvierten, ein bäuerliches Herbstmenü zu.

Auch am Abend bezauberten sie die Gäste der Haselburg mit einem bäuerlichen Dessertbuffet. Die Bäuerinnen empfanden es als große Anerkennung zusammen mit anderen Sternenköchen die Buffets ausrichten zu dürfen.

Auch zahlreiche andere Buffets wurden heuer von den Brotzeitbäuerinnen verwirklicht, darunter das Buffet zum Weltkongress „Urlaub auf dem Bauernhof“ (Ice Breaker Party) in der EURAC Bozen, das Buffet bei der Herbsttagung Plattform Land im Vinschgau und auch bei der Jahresversammlung der italienischen Weinsommeliers in Meran konnten die Bäuerinnen überzeugen.



Für größere Aufträge schließt man sich zusammen, hier bei der Jahresversammlung der italienischen Weinsommeliers.

Aus unserem Garten

Im Zentrum des Erntedankfestes im Oktober auf dem Waltherplatz in Bozen standen heuer die Kräuter und die Rote Beete, Rohnen. Jeweils eine Referentin für Koch- und Backkurse sowie eine Hof- und Gartenführerin arbeiteten zu-

sammen. Die erste Gruppe kochte und erklärte Brennesselomlette mit Kräutertopfentfüllung, als zweites Gericht dann Topfen-Malve-Knödel mit Lavendel-Honig-Butter.

Am Nachmittag fand dann der Teamwechsel statt: Die Bäuerinnen erklärten über verschiedenen Sorten der Rohnen, darunter auch alte Raritäten und Besonderheiten, daraus zauberten sie Rote-Beete-Carpaccio und einen Apfel-Rohnen-Suppe. Die zweite Show war dem Hokkaido-Kürbis gewidmet.

Der globale Weltmarkt, nur ein Spiel?

Ende November organisierte die oew zusammen mit dem Amt für Kabinettsangelegenheiten den Tag der Entwicklungszusammenarbeit für Oberschüler an der EURAC Research in Bozen. Die rund hundert Schüler erwartete ein spannender Vormittag: Anhand eines großen Rollenspiels wurde die harte Realität am Weltmarkt spielerisch vermittelt. Die Schüler wurden in vier große Gruppen aufgeteilt: Zuckerrohrproduzenten aus Brasilien, Kakaoproduzenten von der Elfenbeinküste, Getreidegroßbauern aus Deutschland sowie Apfelproduzenten aus Südtirol: Die Apfelgruppe wurde von einer unserer Apfelpotschafterinnen betreut.

Für die Apfelgruppe, den Apfelproduzenten, ging es ans Äpfel aufzeichnen, anmalen, ausschneiden usw...

Die fertigen Äpfel wurden dann an die Genossenschaft, welche von der Apfelpotschafterin dargestellt wurde, geliefert, angenommen und in erste, zweite und dritte Qualität einsortiert. Dementsprechend fiel dann die Entlohnung aus.



Über das Programm Skype informierte der Weltmarkt über seine aktuelle Situation und die instabilen Preise. Die Schüler mussten ihre Produktion anpassen, um weiterhin am Weltmarkt bestehen zu bleiben.

2. Rückblick: Gartenlust trifft auf Kochkunst

Gastronomie und Landwirtschaft

Die zweite Veranstaltung der Reihe Gartenlust trifft auf Kochkunst fand im la maiena meran resort in Marling statt: ein exklusives Dinner, reich an gärtnerischen Infos zur Rote Beete.

Zunehmend gewinnt die Vernetzung von Gastronomie und Landwirtschaft an Bedeutung. Nicht nur der Endkonsument, sondern auch die Gastronomen selbst wollen über die Produktherkunft sowie über die Produkteigenschaften und dessen Hintergründe informiert sein.

Die Südtiroler Bäuerinnenorganisation zusammen mit den Frauen des Hoteliers- und Gastwirteverband haben deshalb die Reihe „Gartenlust trifft auf Kochkunst“ auf die Beine gestellt. Das Konzept dahinter: In Gastbetrieben werden unterschiedliche Kochkurse gezielt zu einem Produkt veranstaltet.

Neben dem Koch, der im Kochkurs über die eigentliche Verarbeitung des Produktes Auskunft gibt, ist auch immer eine Bäuerin, eine ausgebildete Hof- und Gartenführerin, als Referentin eingeladen. Sie erklärt von der Aussaat, Pflege, Ernte, Lagerung, Sortenwahl und Saatgutvermehrung. Und wie wichtig es ist, auf regionale und saisonale Produkte zurückzugreifen. So schließt sich der Kreis von der Landwirtschaft zur Gastronomie, diesmal im la maiena meran resort zur Rote Beete.

Rote Beete, vielfältig im Geschmack

Der Chefkoch von la maiena meran resort, André Kassin, präsentierte vier exklusive Gänge: handwerklich und geschmacklich auf höchstem Niveau. Während dem Zubereiten erhielten die

15 Teilnehmerinnen wertvolle Hinweise, wie die ausgefallenen, aber leichten Gerichte auch richtig gelingen. Denn raffiniert verarbeitet, ist die Röhne als pikantes wie auch als süßes Gericht ein Highlight. Trotz, dass sich die Rote Beete in allen fünf Gerichten wiederfand, war jedes Gericht, jeder Geschmack, für sich einzigartig. Besonders das Rote Beete Sorbet traf den Gaumen der Teilnehmerinnen. „Für uns ist es wichtig, dass die Gerichte aufregend und zugleich bodenständig sind, dass die verwendeten Produkte, wo möglich, auch noch mehr von lokalen Bauern kommen“, betonte Marlene Waldner, Seniorchefin von la maiena meran resort.

Es passt zusammen, im Garten und im Teller

In den Pausen und während dem Anrichten ergriff die Hof- und Gartenführerin Christine Schrott Lageder das Wort. Die Teilnehmerinnen interessierten sich für die Inhaltsstoffe der Rote Beete, dessen Fruchtfolge, Vermehrung und die Nachbarschaft. „Oft passt im Garten auch das gut zusammen, was in den Gerichten gut funktioniert. Die Rote Beete verträgt sich gut mit Dill oder Knoblauch“, erklärte Christine, „wer es genau nimmt beachtet auch immer beim Anbau die Mondphasen.“ Debattiert wurde auch wie die gehobene Küche noch besser mit regionalen Bauern

vor Ort zusammenarbeiten könnte. Viele Gäste verlangen nach Gerichten mit hochwertigen Produkten, die aus der lokalen Landwirtschaft stammen. Die Umsetzung ist nicht immer einfach. Vor allem die größeren Mengen und Verfügbarkeit sind oft schwierig zu bewältigen.

Aber am Ende liegt es oft an der richtigen Kommunikation und die Bereitschaft Kompromisse einzugehen. Hiltraud Erschbamer betont: „Diesmal führte die Reihe in die Gourmetküche. Und auch hier ist es wichtig die Kooperation zwischen Landwirtschaft und Gastronomie auf mehreren Ebenen zu stärken: Im Einkauf sowie in der Kommunikation mit dem Gast.“



Die Bäuerinnen-Dienstleisterin Christine Schrott erklärt den Teilnehmerinnen des Kurses, dass die Röhne roh gegessen am meisten wertvolle Inhaltsstoffe hat. Gerne kann die Röhne mit einem Apfel gemixt als Smoothie getrunken werden.

ein REZEPT des Abends von André Kassin

Rote Bete Sorbet

- 600g frische rote Bete
- 120g Zitronensaft
- 100g Läuterzucker (1:1)
- 10g Dextrose (Traubenzucker)
- 40g Glukose
- 4g Eisbinder

Die Rote Beete entsaften, 280g Saft mit Zitronensaft und Läuterzucker erhitzen, restliche Zutaten dazugeben, einmal aufkochen und in der Eismaschine gefrieren.

Süße Impressionen von Vahlrona Schokolade und Roter Beete

Schokocreme:

- 250ml Milch
- 250ml Sahne
- 5 Eigelb
- 60g Zucker
- 260g Vahlrona Schokolade
- 4 Blatt Gelatine (Silver)

Die Milch und die Sahne aufkochen, Eigelb und Zucker mischen und mit der Milch-Sahne Mischung bei 80° zur Rose abziehen. Dann auf die gehackte Schokolade geben, Gelatine dazugeben, verrühren und gelieren lassen.

Gartenlust trifft auf Kochkunst

Hättest du das gewusst? Der Saft der Rote Beete wurde zunächst hauptsächlich zum Färben von Stoffen genutzt.



2. Rückblick: Lehrfahrt

Wegbereiter

Die Lehrfahrt der Mitglieder des Dienstleistungsportals führte Ende November nach Tirol. Hier trafen sie auf Pioniergeister, von dessen Laufbahnen sie viel lernen können.

Die erste Station führte nach Volders, auf den Lachhof eines der fünf Job Training Zentren des AufBauWerks. Das AufBauWerk ist ein soziales Dienstleistungsunternehmen für junge Menschen mit Förderbedarf, den sogenannten Trainees. Auf dem Lachhof werden momentan 30 Jugendliche auf den Berufseinstieg im landwirtschaftlichen Sektor vorbereitet und betreut. Der Leiter Stephan Beiser scheint eine ungebrochene Willensstärke zu besitzen. Vor allem der bürokratische Aufwand und die sich ständig verändernden gesetzlichen Normen erschweren dem Lachhof das Leben. Die Mühe zahlt sich aber für jeden einzelnen Jugendlichen, dem hier wieder Orientierung geschenkt wird, aus.

Zwei Trainees führen durch den Hof. Sie erklären welche Arbeiten sie am Hof gewissenhaft übernehmen. Ob Hühner, Kühe oder Schafe füttern, Eier sammeln und verpacken oder das Mittagessen zubereiten: Die Arbeit mit den Tieren und im Garten gefällt ihnen sehr. Hier zählen nicht (nur) die Schulnoten. Das Schubladendenken unseres Schulwesens wird aufgebrochen. Die Selbstkompetenz gefördert. Begabungen außerhalb der genormten schulischen Materien finden am Lachhof die rechtmäßige Anerkennung.

Visionen, die schon realisiert sein sollten
Auch am Lilienhof in Lans - in der Zwischenzeit ein Verein – ist der Vorsitzende Herbert Wechselberger überzeugt, dass es Strukturen braucht, in denen Menschen aufgefangen werden, die sonst durch das soziale oder gesellschaftliche Netz fallen, speziell Menschen mit besonderen Bedürfnissen. „Vor der Umsetzung von sozialen Dienstleistungen am Hof, muss man sich im Klaren sein, was man anbieten möchte, was überhaupt möglich ist, wer Partner wären“, erklärte Wechselberger. Die Gemeinde muss dahinterstehen. Oft braucht es bauliche Maßnahmen, um die Dienstleistungen entsprechend (regelkonform) anbieten zu können. Viele Schulklassen und Kindergartengruppen, welche besonders Inklusion leben, besuchen bereits den

Lilienhof. Die Visionen vom Lilienhof sind aber größer: Gerade wird das Therapiezentrum ausgebaut. Dort sollen Fachkräfte zukünftig nach der tiergestützte Therapie mit den Patienten weiterarbeiten dürfen. „In Tirol gibt es einfach noch zu wenig! In den Niederlanden oder Norwegen ist es Normalität, dass am Hof auch soziale Dienstleistungen angeboten werden!“, betonte Wechselberger.

Kindergeburtstage am Hof und der regionale Burger

Ein Abstecher wurde auch auf den Oberhausbichlhof in Reith im Alpachtal gemacht: Hier bietet die engagierte Jungbäuerin Stefanie Schwarzenauer seit einiger Zeit „Schule am Bauernhof“ an. Beliebt sind auch die Kindergeburtstage am Hof. Dort gibt es immer etwas zu entdecken und tolle Bauernhofspiele, lehrreich und lustig zugleich. Aufgebaut hat sich Stefanie auch einen kleinen Hofladen, in dem sie Brot, Joghurt, Marmelade usw. verkauft. Der Laden ist tagsüber nicht geschlossen. Die Leute können sich selbst bedienen und zahlen auch eigenständig, hinterlegen das Geld. Das Vertrauen zum Kunden wie zum Produzenten ist hier erstaunlich, gut so.

Am Abend gab es noch einen flotten Burger-Kochkurs mit der Seminarbäuerin Adelheid Gschösser. Auch sie ein Phänomen. Seit 1996 ist Adelheid Seminarbäuerin und lehrt in ihren Koch-

kursen, wie regionale Lebensmittel zu einfachen aber wunderbaren Gerichten zubereitet werden. Den Tiroler-Burger hat sie selbst erfunden. Speziell für die Projekte in den Schulen, deshalb auch der moderne Namen. Die Zutaten sind alle aus der unmittelbaren Region. Nicht nur die Kinder lieben dieses Rezept, auch die Teilnehmer der Lehrfahrt haben angebissen. An diesem Abend gab es noch einen Einblick ins Trockenfilzen: Barbara Fürst filzte noch schnell einen Josef für die Krippe. So schön, dass eine Krippe verkauft und gleich die nächste bei ihr bestellt wurde. Den Abschluss machte der Vortrag von Alexander Walser vom Agrarmarketing Tirol. Er referierte über das Projekt „Bewusst Tirol“: Warum nicht einmal den Honig mit „Hunk“ betiteln, so wie er in manchen Tälern von Tirol im Dialekt bezeichnet wird. Vielleicht braucht es bei uns auch die „Goggelen“ vom Hof. Eine Marketingstrategie, die in Tirol Erfolg hat.



Der Tiroler Burger mit Adelheid Gschösser



Die Bäuerinnen-Dienstleisterinnen und Anbieter für Schule am Bauernhof beim Besuch am Lilienhof in Schwoich.

3. Öffentlichkeitsarbeit

Bastelshooting: Ausgerüstet für 2019

Mitte August wurde der Eichernhof in Vöran zum Schauplatz des traditionellen Sommerfotoshootings. Abgelichtet wurde vor allem für das DiVita Magazin und die Zeitschrift Südtiroler Frau.

Die Organisation eines Bastelshootings ist nicht einfach. Unterstützung erhält das SBO-Büro meist von einer Sommerpraktikantin, heuer Marina Wieser. Der Fotograf Armin Huber fotografierte über 14 Bastelanleitungen und vier verschiedene Fotoserien für das DiVita Magazin. Hinzu kamen zahlreiche Emotions- und Themenbilder, die für die Website und diversen Broschüren gebraucht und genutzt werden.

Gut geplant – gut vorbereitet

Die elf Bäuerinnen machten ihren Part professionell. Einige von ihnen waren heuer das erste Mal bei einem Shooting mit dabei. Mindestens zwei Foto-Locations vor Ort garantieren, dass während

des Fotografierens einer Bastelanleitung bereits die nächste vorbereitet wird. Die Artikel werden nicht vor dem Fotografen angefertigt, sondern die wichtigsten Teilschritte, meist fünf, (die Rohlinge in verschiedenen Stufen werden bereits fertig mitgebracht) werden innerhalb des vorgegebenen Zeitplans fotografiert. Zwischendurch wird auch nochmal das Outfit gewechselt. Auch die Verschriftlichung der einzelnen Anleitungen hat die Köpfe der Bäuerinnen und jene vom Büro oft zum Rauchen gebracht: Die richtigen Worte für bestimmte Handgriffe zu finden, ist oft eine Herausforderung. Doch bist jetzt hat es immer gut geklappt, besonders da die Bäuerinnen sehr motiviert und engagiert waren. Das

war das fünfte Fotoshooting mit Schwerpunkt Bastelanleitungen. Herausgekommen sind heuer wunderschöne Bilder, die 2019 in verschiedensten Zeitungen und Zeitschriften zu sehen sein werden.



Die Bäuerinnen im Gefecht: Christine Schrott, Elisabeth und Erika Mittelberger mit Fotograf Armin Huber

Neue Filme: Saatgut

Schon lange standen auf dem Plan Kurzfilme zu alten Sorten und zur Saatgutvermehrung. Mitte Oktober auf dem Felderhof in Uttenheim wurde das nun umgesetzt.

Sabine Schrott ist eine von inzwischen 28 Hof- und Gartenführerinnen. Sabine ist eine junge, spritzige Bäuerin, die gemeinsam mit ihrem Mann den Felderhof in Uttenheim bewirtschaftet. Als Mutter und Hausfrau ist sie somit voll ausgelastet – dennoch ist sie stets voller neuer Ideen und bietet neben den Hof- und Gartenführungen eine Hühnerpatenschaft an. Studiert hat Sabine Gartenbau, aber das gärtnern und alte Sorten lagen ihr eigentlich schon immer am Herz.

Für Anfänger und Fortgeschrittene

Das Ziel der Kurzfilme war etwas für Einsteiger bzw. einer breiteren Gesellschaft in dem Bereich Saatgutvermehrung zu bieten aber auch für erfahrene Gärtner und Gärtnerinnen den ein oder

anderen Tipp zu vermitteln. Gezeigt wird die Saatgutvermehrung über Nass- oder Trockenvergärung u.a. bei Tomaten, Gurken, Paprika, Salat, Malven und Minze. Sabine Schrott erklärt Schritt für Schritt worauf es beim richtigen Entnehmen und Aufbewahren ankommt. Zusätzlich

wurde ein weiterer Film mit Martina Irsara vom Kerschbaumerhof in Prettau gedreht: Martina führt vor wie das traditionelle Kraut (ein-) schneiden funktioniert. Alle Filme werden demnächst auf unserer Website veröffentlicht.



Hof- und Gartenführerin Sabine Schrott pflückt die verblühte Minze für die Samengewinnung. Mit dabei der Kameraman Dan, der alles genau festhält.

SBO auf Instagram

Seit Ende August haben wir den Schritt gewagt: Die SBO ist auf Instagram. Wöchentlich versuchen wir mit aktuellen Inhalten weitere Abonnenten zu begeistern.

Jede Woche werden zwei Posts veröffentlicht. Unsere Themen: die Marke „Südtiroler Bäuerinnen. Aus unserer Hand“, Schule am Bauernhof, die Schulprojekte, Verbandsarbeit und aktuell auch das Thema Brauchtum. Langsam aber stetig

wächst unsere Abonnentenzahl. So wird auch der Online – Auftritt gewährt. Die SBO will mit dem Wandel der Zeit gehen und zukünftig mehr auf Social Media setzen. Wer uns noch nicht gefunden hat, unser

Nutzername ist:
bauerinnenorganisation.
Wir freuen uns auf Euch!



bauerinnenorganisation
Bäuerinnenorganisation

4. Neuigkeiten

TERMINE 2019

Elektronische Fakturierung

Ab 1. Jänner 2019 ist die elektronische Fakturierung (fattura elettronica) für alle Unternehmen Pflicht.

Ein wesentliches Merkmal des Unternehmens ist, dass es eine Mehrwertsteuernummer (Partita IVA) besitzt. Sowohl Eingangs – als auch Ausgangsrechnungen werden dann mittels elektronischem Wege an die entsprechenden Empfänger ausgestellt.

Bisher nicht betroffen von dieser Neuerung sind Belege, welche von privaten Personen an Unternehmen ausgestellt werden bzw. welche Unternehmen an private Personen ausstellen. Somit ändert sich in der Ausstellung für Honorarnoten oder Steuerbelege (ricevuta fiscale) derzeit nichts.

Wenn elektronische Rechnungen ausgestellt werden müssen, so bietet für Mitgliedsbetriebe die Abteilung Steuerberatung des Südtiroler Bauernbundes oder unser Wirtschaftsberater Hilfestellungen an. Für die Dienstleistung ist ein Spesenbeitrag fällig. Bei Fragen könnt ihr Euch gerne an uns wenden.

Hospitationen und Masterarbeiten

2019 lassen wir insgesamt acht Studenten und Studentinnen bei unseren Schulprojekten hospitieren.

Dieses Jahr möchten wir einigen Studenten ermöglichen, auch unsere Schulprojekte kennen lernen zu dürfen. Da es sich um die „Erzieher, Lehrpersonen von morgen“ handelt, ist es sicherlich eine tolle Gelegenheit. Drei Studenten begutachten im März das Projekt Schule am Bauernhof. Weitere drei sind bei einer oder zwei Einheiten des Projektes „Mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben“ mit dabei. Zwei andere Studenten nehmen das Milch- und Apfelprojekt unter die Lupe. Am Ende müssen alle Studenten einen Bericht verfassen. So freuen wir uns auf tolle Artikel und viele neue (zukünftig) interessierte Lehrpersonen.

Zudem reißt das Interesse der Studenten nicht ab, auch zu unseren Schulprojekten und zur Sozialen Landwirtschaft ihre Bachelor- und Masterarbeiten zu schreiben. Wir danken allen Bäuerinnen und Bauern, die bereit sind, den Studenten einen Einblick zu gewährleisten.

Jahrestreffen 2019

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

Bitte notiert Euch bereits jetzt den Termin:

**Samstag, den 06. April 2019
ab 14:30 Uhr**



Stammtisch-Sab

Alle Anbieter für Schule am Bauernhof sind herzlich eingeladen, Infos folgen!

**Mittwoch, den 16. Jänner 2019
von 10 bis 12:00 Uhr**

in der Fachschule für
Land- und Hauswirtschaft Salern

Internationaler Kongress Green Care & 4. Tagung der Wissenschaftsinitiative zum Lernort Bauernhof

**Raus auf den Bauernhof
8. bis 10. Juli 2019**

an der Hochschule für
Agrar- und Umweltpädagogik, Wien

5. Tipps zur Weiterbildung

Die Grundlagen der Betriebswirtschaft

Nach einem allgemeinen Einblick in die Betriebswirtschaft erhalten Sie grundlegende Informationen zur Kostenrechnung, der landwirtschaftlichen Buchführung, Investitions- und Finanzierungsplanung, Crowdfunding, Zusatzrenten, Förderungen und Ablagesystematik.

Termine:

Montag 11.02.2019
von 09:00 bis 16:30
Dienstag 12.02.2019
von 09:00 bis 16:30
Freitag 15.02.2019
von 09:00 bis 16:30

Ort: Bozen, SBB-Hauptsitz,
Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

Gebühr 100,00 € + MwSt.

Mein Betrieb - mein Geschäftsmodell - meine Chance

In diesem Tagesseminar formulieren Sie einen Geschäftsplan für Ihre Unternehmensidee und setzen damit die Rahmenbedingungen für Ihr zukünftiges Geschäftsmodell.

Termin:

Donnerstag, 28. Februar 2019
von 09:00 - 16:30

Ort: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

Gebühr 110,00 € + MwSt.

Referent/en

Christian Lechner und Günter Schamel

Anmeldung bei SBB-Weiterbildungsgenossenschaft



SBB-Weiterbildungsgenossenschaft

Tel.: 0471 999335

E-Mail: Astrid.Steiner@sbb.it

Oder online unter:

<https://www.sbb.it/Weiterbildung/Seminargruppen/Seminar?id=6582>

<https://www.sbb.it/Weiterbildung/Seminargruppen/Seminar?id=6632>

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 für ca. drei bis vier Stunden, kommen die AG-Vertreter in Bozen zusammen um sich auszutauschen und Ideen einzubringen. Alle die Lust haben mitzudenken und mitzugestalten können sich bei den AG-Vertreterinnen oder beim SBO-Büro melden. Im März 2019 ernannt der Landesbäuerinnenrat aus den vorgeschlagenen Personen jeweils zwei Vertreter. Es braucht keine Voraussetzungen als AG-Vertreter, sondern den Wunsch mitzugestalten!



Mein Bauerngarten: Rund ums Jahr

Der Bauerngarten war früher ein reiner Nutzgarten, diente vor allem der Selbstversorgung. Heute bietet er zusätzlich eine Oase der Ruhe und des Ausgleiches zur Arbeit. Und so ist der Garten für viele heutzutage noch

unentbehrlich – zum Glück. Denn er schmückt die Bauernhäuser und somit die Südtiroler Landschaft. Passend zu jedem Monat wurden zwölf Themen ausgesucht, zu denen die **Gartenführerinnen** Wissenswertes weitergeben. So gibt der SBO-Kalender 2019 Einblicke ins Gartenjahr und hat die eine und andere nützliche Anleitung parat: von der Gartenplanung, der Aussaat, der Pflege, der Düngung, der Ernte bis hin zur Verarbeitung von Gemüse und Einwinterung der Pflanzen. Der Kalender regt an, etwas Neues auszuprobieren, kreativ zu sein, zu experimentieren und über die Gartenzäune hinauszuschauen.

Und so ist der Bäuerinnenkalender 2019 ein Begleiter durch die Jahreszeiten.

Erhältlich ist er über die Bezirks- und Ortsbäuerinnen. Er liegt auch in den SBB-Bezirken und im SBO-Landessekretariat auf. Infos dazu: Tel. 0471 9460, info@baeuerinnen.it, www.baeuerinnen.it



Zusslrennen, Scheibenschlogn, Kreizbussn, Klosn ...

Das traditionelle Brauchtum ist im Wandel begriffen, aber keineswegs überholt. Viele Bräuche sind noch im Kirchenjahr eingebunden, einige haben sich zu Volksfesten entwickelt, manche sind vollständig in Vergessenheit geraten, oder werden gerade neu belebt.

„Lebendige Bräuche in Südtirol“ ist mit kurzen, prägnanten Texten und mit reichem Bildmaterial versehen, eine Zusammenschau der wichtigsten, noch heute gelebten Bräuche in Südtirol

– Nachschlagewerk, Bilderbuch und Anleitung in einem Band!

- **Erste umfassende, einfach und strukturiert aufbereitete Bestandsaufnahme aller heute gelebten Bräuche in Südtirol**
- **Einführung zum Thema Brauchtum von Hans Griessmair – führender Volkskundler Südtirols**
- **Mit Tipps und Rezepten zu traditionellen Brauchtumsspeisen**

Lebendige Bräuche in Südtirol

Herausgeber: SBO, Jutta Tappeiner, Hans Griessmair; 320 Seiten, 200 Farbbildungen
Hardcover mit hochwertiger Ausstattung, 19,5 * 26 cm
erhältlich im SBO-Büro



**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 Mai 2019.

Kanonikus-Michael-Gamper-Str. 5
39100 Bozen (BZ)
Telefon: 0471 999 460
E-Mail: info@baeuerinnen.it
Website: www.baeuerinnen.it