

Aus unserer Hand

Von Südtiroler Bäuerinnen lernen.
Kurse, Dienstleistungen
und Projekte für Groß und Klein.



Südtiroler
Bäuerinnenorganisation

Bäuerliches Wissen und Werte weitergeben

Ein reicher Schatz an Erfahrungen und Fähigkeiten hat sich über die Generationen hinweg in der bäuerlichen Kultur angesammelt. Wissen und Werte, die wir Bäuerinnen mit unseren Familien bewahren, mit neuen Ideen erweitern und gerne mit anderen teilen. Traditionen und das Arbeiten mit der Natur prägen unsere Welt: der achtsame Umgang mit Mensch, Tier und Umwelt, die Wertschätzung unserer Heimat und die Leidenschaft für unseren Beruf.



Unsere Bäuerinnen-Dienstleisterinnen laden dazu ein, diese bäuerliche Welt hautnah zu erfahren. All jene, die auf der Suche nach dem Ursprünglichen, nach Heimat und Authentizität sind, werden bei den Angeboten auf dem Bauernhof fündig: Einheimische und Gäste, Unternehmen und Vereine, Kinder und Schulklassen, Einzelpersonen sowie Gruppen. Die heimelige und entspannte Atmosphäre am Hof sowie die Leidenschaft unserer Bäuerinnen unterstützen beim Entdecken und Lernen. Hier lässt sich das Wesentliche erkennen und die Ursprünglichkeit der Natur erfahren.

In Kursen, bei Führungen oder Vorträgen vermitteln unsere Bäuerinnen ihr umfangreiches Wissen, ihre praktischen Erfahrungen und ihr vielseitiges Können. Kochen und Backen, Veredeln von hofeigenen Produkten, der Umgang mit der Natur und den Lebensmitteln, Handarbeiten und Dekorieren – es gibt viel Wertvolles zu entdecken, welches auch das eigene Leben bereichert.

Für ihre Kurstätigkeiten und Dienstleistungen absolvieren unsere bäuerlichen Dienstleisterinnen eine umfangreiche Ausbildung und nehmen regelmäßig an Weiterbildungen teil. Sie ermöglichen nicht nur Einblicke auf dem Bauernhof, sondern kommen auch direkt zu Ihnen: in die Schule, zu Veranstaltungen oder ins Unternehmen.



Südtiroler
Bäuerinnen

Aus unserer Hand

QUALITÄTSMARKE „SÜDTIROLER BÄUERINNEN. AUS UNSERER HAND“

Die Bäuerinnen-Dienstleisterinnen unter der Marke „Südtiroler Bäuerinnen. Aus unserer Hand“ geben Fähigkeiten, Fertigkeiten, Traditionen und Werte weiter. Im Vordergrund steht nicht der Produktverkauf, sondern die professionelle Vermittlung und somit der Erhalt von überliefertem Wissen.

„Wir Bäuerinnen leben und arbeiten mit der Natur, das macht uns bodenständig und geerdet. Wohl deshalb sind wir ehrliche Botschafterinnen von dem, was uns wichtig ist: unsere heimischen Lebensmittel, unsere traditionsreiche Kultur, unser vielfältiger Beruf.“

Antonia Egger Mair ist seit 2019 Landesbäuerin der Südtiroler Bäuerinnenorganisation. Die vierfache Mutter ist Bäuerin mit Leib und Seele und lebt am Obermaurerhof in Jenesien. Am Hof betreibt sie mit ihrer Familie Gemüseanbau und ist mit ihren Produkten auf Bauernmärkten unterwegs. Eine besondere Freude bereitet ihr das Ehrenamt. Ihr Motto lautet: Lebe nicht um zu arbeiten, sondern arbeite, um zu leben und genieße jeden Tag, so wie er kommt.



„Wir Bäuerinnen sind echte Multitalente. Am Hof und im Leben nehmen wir die verschiedensten Aufgaben wahr und jede von uns hat ihr ganz eigenes Steckpferd. Gemeinsam bieten wir eine Vielfalt an Wissen und Erfahrungen, die wir gerne teilen.“



„Traditionen und Werte prägen den Alltag von uns Bäuerinnen. Dennoch leben wir im Heute, sind innovativ, neugierig und offen. Vor allem aber sind wir begeistert von dem, was wir mit unseren eigenen Händen schaffen und wollen dies an die nächsten Generationen weitergeben.“

Inhalt



Koch- und Backkurse

Seite 10



Handarbeits- und Dekorationskurse

Seite 14



Hof- und Gartenführungen

Seite 18



Bäuerinnen-Brotzeit

Seite 22



Botschafterinnen für bäuerliche Produkte

Seite 26



Schule am Bauernhof

Seite 30

Übersicht

Seite 34

Bäuerinnen

Seite 38



KOCH- UND BACKKURSE

Omas Rezepte neu entdeckt

Nichts prägt Südtirols Küche so sehr wie die bäuerlichen Gerichte. Unsere Bäuerinnen laden zu ganz besonderen Koch- und Backkursen ein, bei denen regionale und saisonale Zutaten im Mittelpunkt stehen.



Beim Kochen und Backen mit unseren Bäuerinnen verknüpfen sich Erlebnis und Genuss: Die Bäuerinnen verraten überlieferte Familienrezepte von Südtiroler Gerichten und jene kleinen Kniffe in der Zubereitung, die in keinem Kochbuch zu finden sind. Doch es fehlt auch nicht an kreativen Inspirationen, was sich aus den regionalen Produkten der Saison sonst noch Köstliches zubereiten lässt. Auch für die Speisekammer gibt's praktische Tipps, zum Beispiel wie das Haltbarmachen von Obst und Gemüse oder die Herstellung von Marmeladen und Säften gelingt. Traditionelles Brotbacken und Beliebttes aus der Mehlspeisenküche runden das Angebot ab.

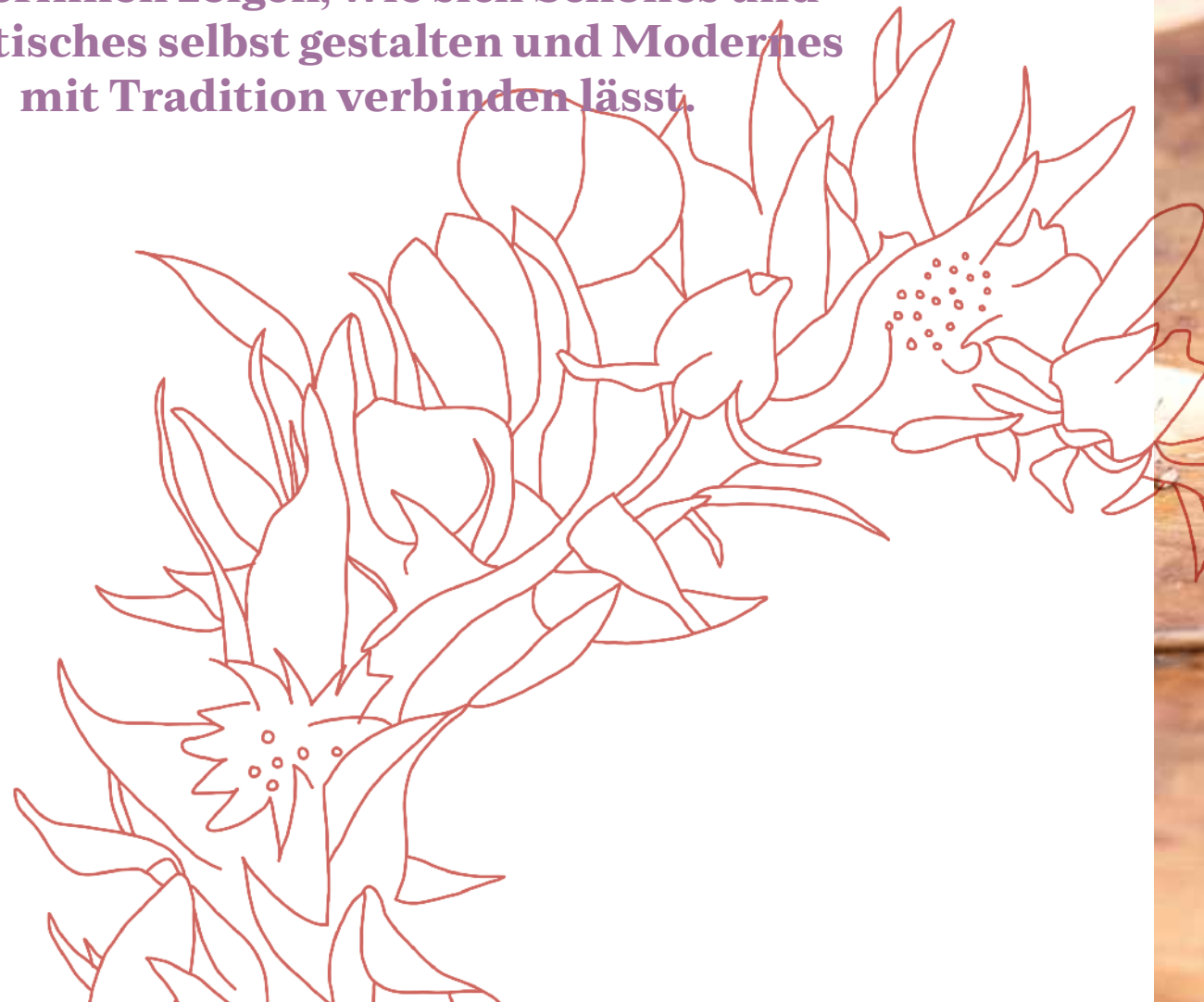
„Erinnerungen an die Kindheit werden kulinarisch wach.“

Teilnehmerin eines Koch- und Backkurses



Handgemacht mit Tradition

In Zeiten von industrieller Massenware gewinnen handwerklich hergestellte Einzelstücke wieder an Bedeutung. Unsere Bäuerinnen zeigen, wie sich Schönes und Praktisches selbst gestalten und Modernes mit Tradition verbinden lässt.





„Sehr persönlich
und mit viel Liebe
zum Detail.“

Teilnehmerin eines Handarbeits- und Dekorationskurses

Ob Kleidung oder Alltagsgegenstände, seit jeher haben die Bäuerinnen viele Dinge selbst hergestellt. Dieses Selbermachen mit den eigenen Händen und mit Materialien aus der Natur und vom Hof gewinnt wieder an Wert. Stricken und Sticken, Nähen und Häkeln, Filzen und Flechten, Töpfern und Spinnen: Unsere Bäuerinnen beherrschen die traditionellen Handarbeitstechniken und haben zudem viele kreative Ideen im Kopf. Von praktischen Gegenständen für den Alltag bis hin zu originellen Dekorationen aus Naturmaterialien: Sie vermitteln nicht nur die Fertigkeiten, sondern auch die Freude am gemeinsamen Tun und an einzigartigen Objekten.



HOF- UND GARTENFÜHRUNGEN

Vielfältige Streifzüge durch Hof und Garten



Auf dem Bauernhof befinden sich Natur, Brauchtum und Kultur im Einklang. Vom duftenden Kräutergarten bis zum historischen Weinkeller, unsere Bäuerinnen sind in der Vielfalt zuhause.

Bei den Hof- und Gartenführungen zeigen die Bäuerinnen ihre Welt am Bauernhof. Sie berichten über die Hofgeschichte, den bäuerlichen Alltag und ihr Leben als Bäuerin mit ihrer Familie. Kräuter- und Gemüsegarten, Hof und Stall, Hofkäserei, Weinkeller oder Obstwiesen werden erkundet und Spannendes rund um die hofeigenen Produkte vermittelt. Die Themen der Führungen sind so vielfältig wie die Schätze der Natur und reichen vom Kennenlernen seltener Tierrassen bis hin zur Vermehrung von alten Gemüsesorten. Für Kräuterworkshops oder Vorträge kommen die Bäuerinnen auch gerne zum Veranstaltungsort.

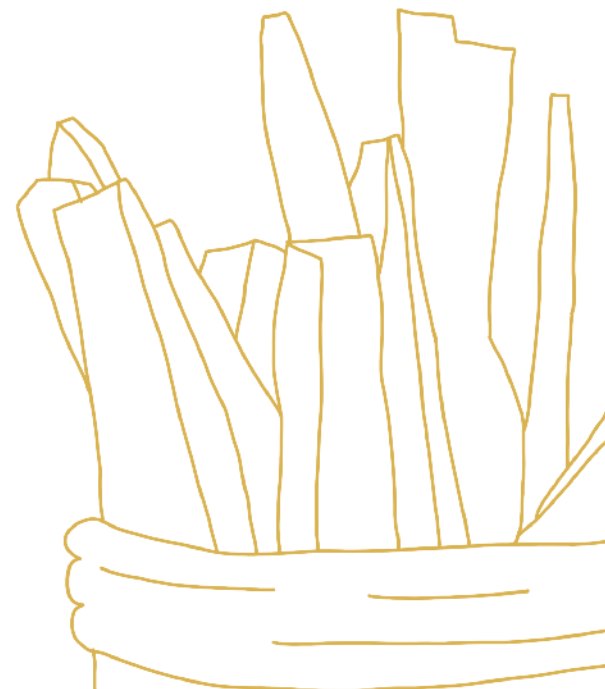


BÄUERINNEN-BROTZEIT

Bäuerliche Buffets mit Mehrwert



Regionalität und Saisonalität zählen, vor allem bei Lebensmitteln. Unsere Brotzeit-Bäuerinnen bereichern jede Veranstaltung mit selbstgemachten Buffets vom Bauernhof. Ein genussreicher Cateringservice mit dem gewissen Extra.



Lieber zünftige Marende oder locker-leichte Genusshäppchen? Unsere ausgebildeten Brotzeit-Bäuerinnen zaubern köstliche Buffets ganz nach den Wünschen der Kunden. Für die Zubereitung verwenden sie hauptsächlich hofeigene und saisonale Zutaten oder Produkte, die von umliegenden Bauernhöfen stammen. Gekonnt gemacht und liebevoll dekoriert sind die bäuerlichen Buffets nicht nur ein Gaumenschmaus, sondern auch eine Augenweide.

Für das traditionelle Bauernbuffet servieren die Bäuerinnen eine Auswahl an typischen Südtiroler Schmankerln, von Knödeln über Speck- und Käsehäppchen bis hin zu frisch gebackenen Krapfen.

Die „Bäuerinnen-Brotzeit: gsund und guat“ ist eine leichte Alternative zum bodenständigen Bauernbuffet: Frisch zubereitete Aufstriche, saisonale Gemüsedips, selbstgebackenes Brot, leckere Obstsäfte und Speisen für vitalen Genuss.



BOTSCHAFTERINNEN
FÜR BÄUERLICHE PRODUKTE

Botschafterinnen mit Herz und Leidenschaft

Wer kann authentischer über ein Produkt informieren als jene, die es selbst herstellen? Unsere Bäuerinnen sind ehrliche Botschafterinnen für regionale Lebensmittel und allem, was dahintersteht.



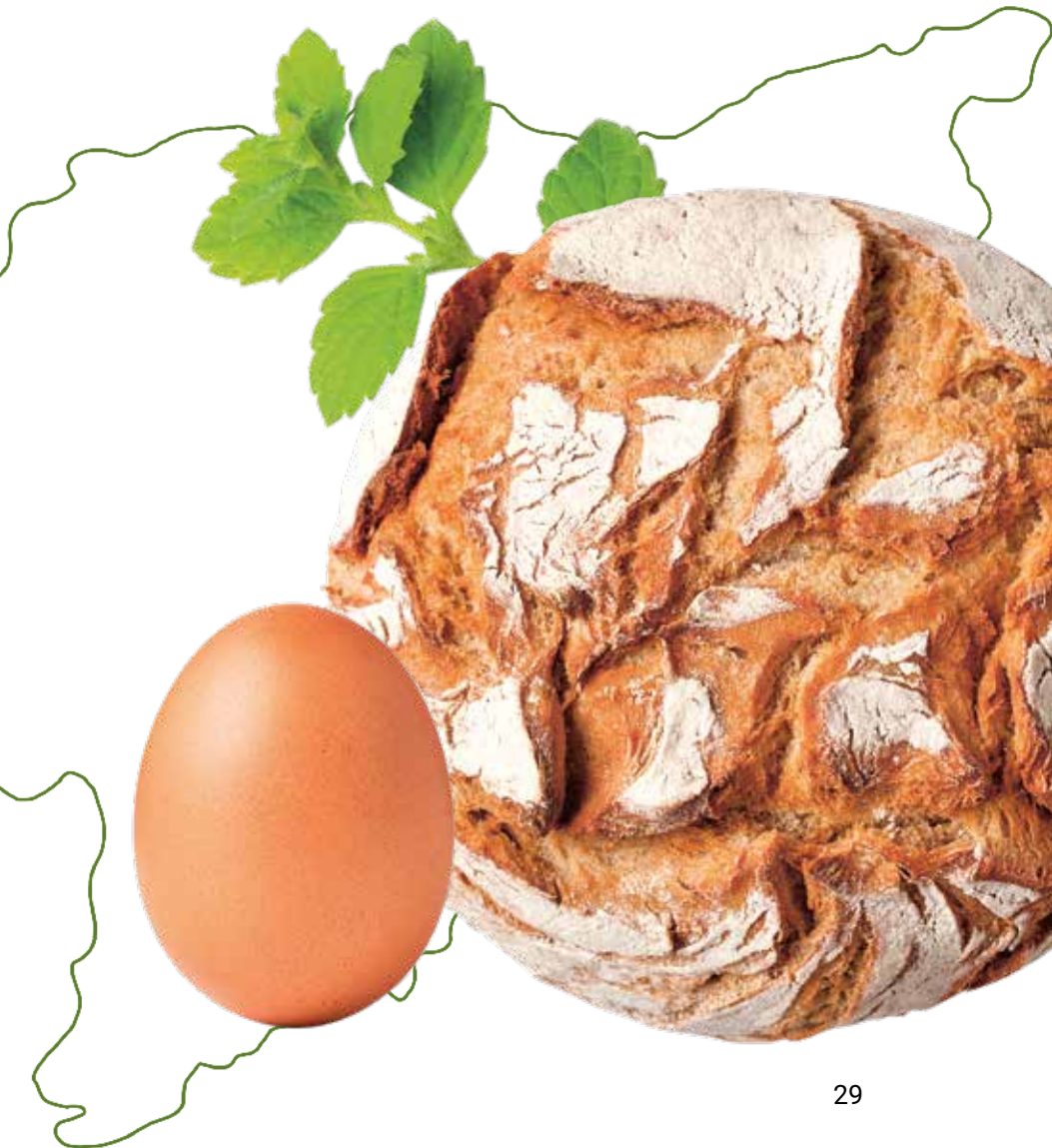


„Neues hören und Spannendes ausprobieren.“

Teilnehmerin einer Produktverkostung

Ob ein Apfel, ein Stück Brot oder ein Glas Milch: Jedes heimische Lebensmittel ist auch Teil unseres Landes, unserer Kultur und Werte. Südtirols Bäuerinnen erzählen als Botschafterinnen für bäuerliche Produkte spannende Geschichten rund um die regionalen Erzeugnisse: ehrlich, kompetent und mitreißend. Denn sie sind es, die gemeinsam mit ihrer Familie diese heimischen Lebensmittel am Hof herstellen und auch veredeln.

Ihr umfangreiches Wissen vermitteln sie gerne: beim Besuch in Schulklassen und bei Veranstaltungen. Ihre Begeisterung und Aufrichtigkeit sind ansteckend und wecken zugleich die Erkenntnis, wie wertvoll die regionalen Produkte doch sind.



Fürs Leben lernen mit Kopf, Herz und Hand.





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 zu verstehen. Mit allen Sinnen, durch eigenes Erfahren und Tun.

Bei „Schule am Bauernhof“ verwandelt 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 die Bedeutung von heimischen Produkten. 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.



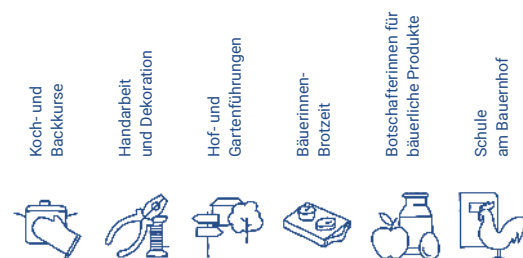
WEITERE PROJEKTE FÜR SCHULEN:

Beim Apfel- und Milchschulprojekt kommen unsere bäuerlichen Botschafterinnen in die Schule. Dort erzählen sie über die regionalen Produkte wie Milch oder Apfel und verarbeiten diese gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern. Das Projekt „Mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben“ erstreckt sich über mehrere Einheiten. Mit einer speziell ausgebildeten Bäuerin lernen Schülerinnen und Schüler, wie sie sich mithilfe von regionalen Produkten ausgewogen ernähren und stellen einige Speisen selbst her.

Alle zertifizierten „Schule am Bauernhof“-Betriebe finden sich auf www.schuleambauernhof.com oder www.baeyerinnen.it.

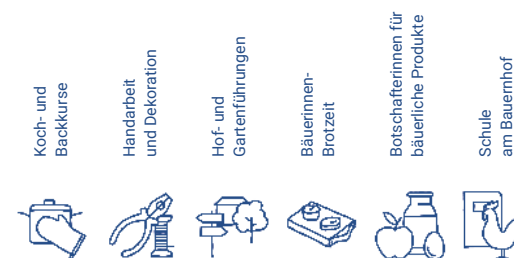


Überblick

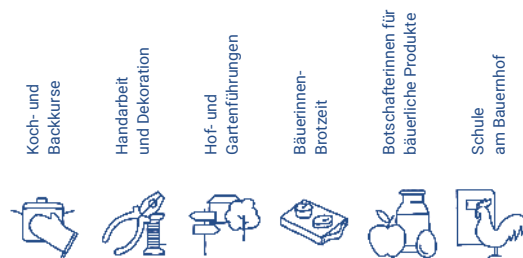


BEZIRK BOZEN

	Koch- und Backkurse	Handarbeit und Dekoration	Hof- und Gartenführungen	Bäuerinnen-Brotzeit	Botschafterinnen für bäuerliche Produkte	Schule am Bauernhof
Monika Carli Battisti, S. 41 Eppan: Dekorative Flecht- und Weidenkreationen für Haus und Garten basteln		○				
Ricky Huber Ortler, S. 42 Ortlerhof, Eppan: Ton, Bienenwachs und Glas kreativ gestalten	○	○			○	
Anni Innerhofer Pichler, S. 45 Regalterhof, Eppan: Das bäuerliche Handwerk des Kalkbrennens kennenlernen und Kräuterprodukte selbst zubereiten		○	○		○	
Anna-Maria Kofler Gall, S. 46 Kronlechnerhof, Welschnofen: Natürliche Gartenschätze kennenlernen und sinnvoll nutzen	○		○	○	○	
Sofia Mur Gostner, S. 48 Huberhof, Völs: Vom Garten in den Teller, gesunder Genuss bei der Biobäuerin			○			
Marianne Pechlaner Fink, S. 49 Untertrotnerhof, Oberbozen: Spielerische Streifzüge durch Stall, Imkerei und Wald						○
Elisabeth Pichler Schroffenegger, S. 52 Hochklaus, Blumau: Südtiroler Gerichte selbst zubereiten und bäuerliche Buffets genießen	○			○		
Elisabeth Pircher Weger, S. 53 Wangen: Praxisnahe Permakultur für den eigenen Garten		○	○			
Fabian Plattner, S. 54 Haflingerhof, Jenesien: Begegnungen mit der Landwirtschaft für kleine Entdecker						○
Priska Plattner Schrott, S. 55 Pitterle-Hof, Mölten: Der Weg unserer Milch von der Weide bis nach Hause					○	
Anna Rottensteiner, S. 56 Flachenhof, Ritten: Abenteuerliche Entdeckungstouren im Pferdestall und Wald						○
Christine Schrott Lageder, S. 57 Oberpalwitterhof, Barbian: Seltene Kräuter kennenlernen und Gärtnern nach dem Mond			○			
Margareth Silbernagl Mumelter, S. 58 Griesbauerhof, Bozen: Wein mit allen Sinnen auf dem historischen Weinhof erleben			○		○	
Sonja Stofner Moser, S. 59 Schmiedlhof, Sarntal: Kartoffel, Kräuter und Schafe kindgerecht und spielerisch entdecken						○



	Koch- und Backkurse	Handarbeit und Dekoration	Hof- und Gartenführungen	Bäuerinnen-Brotzeit	Botschafterinnen für bäuerliche Produkte	Schule am Bauernhof
Jutta Tappeiner Ebner, S. 61 Kräutererbe Bacherhof, Nals: Altes Kräuterwissen bewahren und praktisch anwenden			○			
Mathilde Wieser Reichhalter, S. 62 Neuhäusl, Jenesien: Vom Kochlöffel bis zu Nadel, Faden und Haselnussrute	○	○		○		
Barbara Braunhofer, S. 64 Schoaterhof, Ratschings: Spannendes Wissen rund um Milch, Speck und Honig am Bio-Bauernhof					○	
Erika Fink Niederstätter, S. 65 Torggler, Villanders: Bäuerliche Buffets mit traditionellen Spezialitäten vom Hof				○		
Evelyn Gamper Oberhuber, S. 67 Kassinghof, Vahrn: Die Vielfalt der Landwirtschaft mit Spiel und Spaß erleben					○	○
Wilhelm Gasser, S. 68 Santerhof, Mühlbach: 40 Apfelsorten, viele Tiere und Weinanbau auf einem Hof						○
Jolanda Hinteregger Kaser, S. 69 Niederhuben, Lüssen: Kreative Köstlichkeiten vom Bauernhof mit hofeigenen Produkten				○		
Veronika Obexer Leitner, S. 72 Proderhof Villnöss: Wettmelken, Butterschlagen und Heuhüpfen am Bergbauernhof						○
Konrad Senn, S. 73 Neuhaushof, Villanders: Alte Tierrassen und landwirtschaftliche Geräte spielerisch entdecken						○
Lydia Sparber Messner, S. 74 Bio-Petrunderhof, Villnöss: Entdeckungstour durch die Hofkäserei und Selbstgemachtes vom Biohof				○	○	○
Franziska Johanna Braunhofer Knoll, S. 76 Großkemat, Tisens: Allerlei Kräuter verarbeiten und bäuerliche Buffets mit Pfiff			○	○		
Petra Gebert Tappeiner, S. 77 Oberrniederhof, Schnals: Natürliche Kreisläufe und seltene Tierrassen auf dem Archehof erkunden			○			○
Rosmarie Mangger Walder, S. 79 Frohningerhof, St. Leonhard: Vielseitige Kräuterkunde mit der Kräuterrosi vom Passeier			○			
Rosina Öttl Kuen, S. 80 Pillinghof, Kuens: Von Brot bis Trachtenspitze, das Leben als bäuerliche Selbstversorger kennenlernen	○	○				○
Gabriela Preims Haas, S. 82 Märzengut, Riffian: Blüten, Kräuter und Früchte im Bauerngarten erleben und verarbeiten			○			
Patrizia Prantl Karnutsch, S. 83 Schrentwein Hof, Lana: Vielseitige neue Koch- und Backideen rund um den Apfel	○					



Sabina Waibl von Pföstl , S. 86 Heintzhof, Algund: Selbstgekochtes und Selbstgemachtes mit den Schätzen der Natur	○	○			
Sabine Weifner Alber , S. 87 Rainerhof, Hafling: Das seltene Tiroler Grauvieh und das bäuerliche Leben spielerisch kennenlernen					○
Josef Winkler , S. 88 Wieserhof, Lana: Wissenswertes über das Schaf und die bunte Welt der Kräuter					○
Brigitte Zöschg Hofer , S. 89 Mooshof, St. Walburg: Bier brauen, Brot backen und regionale Buffets vom Bauernhof	○		○		
BEZIRK PUSTERTAL					
Rosamaria Durnwalder Steiner , S. 90 Gönnerhof, Percha: Mozzarella formen und Butter schlagen auf dem historischen Biobauernhof					○
Emmi Hintner Zingerle , S. 91 Petererhof, Niederrasen: Wo Milch und Honig fließen ... Wissenswertes rund um das weiße und das süße Gold				○	
Maria Hofer Burgmann , S. 93 Stillwagerhof, Sand in Taufers: Der Weg der Milch und die geheimnisvolle Welt des Waldes					○
Martina Maria Irsara Stolzlechner , S. 94 Kerschbaumer, Prettau: Kochen, Backen und Basteln mit Kreativität und Freude	○	○		○	
Josef Jud , S. 96 Gadenhof, Innichen: Spannende Einblicke in das Leben der Bauern von früher und heute					○
Bernadette Trojer , S. 97 Oberkuentnerhof, Innichen: Bäuerliche Spezialitäten und praktisches Näharbeiten einfach erlernt	○	○			
Gottfried und Rossana Nagler , S. 100 Lüch da Murin, Badia: Märchenhaftes und Außergewöhnliches rund um die Landwirtschaft					○
Klara Maria Oberhofer Mair , S. 101 Gadnerhof, Weidental: Gemeinsam die wichtigsten Nahrungsmittel selbst herstellen	○			○	
Sabine Schrott Prenn , S. 102 Felderhof, Gais: Biologisches Gemüse selbst züchten und anbauen			○		
Agatha Taschler Walder , S. 103 Mudlerhof, St. Martin: Selbst mal Bäuerin/Bauer sein für Kinder					○
BEZIRK UNTERLAND					
Christine Bassetti Eccli , S. 104 Garbenhof, Salurn: Wissenswertes rund um den Apfel und das Anbaugesamt Südtirol erfahren				○	



Susanna Luggin Pfraumer , S. 105 Pfraumer, Kaltern: Die barocke Tradition der Klosterarbeiten erlernen	○		○		
Katherina Mittermair Gruber , S. 106 Stimpfthof, Aldein: Zu Besuch auf dem Archehof mit vielen seltenen Nutztierassen			○		
Elke Pedergrana Oberhofer , S. 107 Biohof Crozzoli, Buchholz: Auf der Spur der biodynamischen Landwirtschaft im Einklang mit der Natur					○
Ida Pichler von Elzenbaum , S. 110 Weingut A. von Elzenbaum, Tramin: Weinkultur mit Tradition auf dem historischen Weingut			○		
Siegfried Stocker Lintner , S. 111 Wöserhof, Aldein: Der Weg der Milch, kindgerecht und spannend erzählt				○	
Brigitte Unterhauser Matzneller , S. 113 Gärberhof, Aldein: Aus Alt macht Neu, schöne Accessoires mit Fundstücken und Naturmaterialien gestalten	○				
BEZIRK VINSCHGAU					
Christine Alber Viertler , S. 114 Sonnhöfl, Kastelbell: Vom Apfelgarten bis zum Spinnrad, vielseitige Abenteuer für Groß und Klein	○	○	○		○
Alois und Magdalena Burger , S. 116 Winklhof, Prad am Stilfserjoch: Vom Korn zum Vinschger Paarl, alles aus einer Hand					○
Veronika Gander Kofler , S. 117 Tiolahof, Mals: Praktisches, Schönes und Einzigartiges aus Filz gestalten		○			
Irmgard Gurschler Klotz , S. 118 Weberhof, Kastelbell: Mit Weiden flechten für Haus und Garten		○			
Elisabeth Heinisch Heinisch , S. 119 Matscher Tal: Bequeme Pantoffeln und traditionelle Sarner Hüte filzen				○	
Anna Hofer Lechthaler , S. 122 Strohgiel, Goldrain: Das Töpfern als altes Handwerk erlernen		○			
Brunhilde Mair Tanner , S. 123 Galettenhof, Morter: Praktische Tipps und Tricks rund um das Brotbacken	○				
Günther Platzgummer , S. 124 Baumgartenhof, Naturns: Auf der Spur von Natur, Kultur und Lamas am Bio-Obsthof					○
Hildegard Prieth Wallnöfer , S. 125 Bauhaushof, Prad: Häkeln, Stricken, Sticken und Patchwork aus einer Hand		○			
Monika Stocker Schwembacher , S. 126 Niederwies, Morter: Neue Ideen für Traditionsgerichte und wertvolle Produkte aus der Region	○		○	○	
Elisabeth Tappeiner Weiss , S. 128 Kartheingut, Kastelbell-Tscharsch: Nähen und Patchworkarbeiten für Anfänger/innen und Fortgeschrittene	○				
Agnes Maria Troger Alber , S. 129 Paridhof, Kortsch: Tiroler Trachten und Dirndl selbst nähen	○				

Unsere Bäuerinnen und Bauern im Porträt

Von der begeisterten Köchin bis zur leidenschaftlichen Gärtnerin, von der kreativen Bastlerin bis zum zertifizierten „Schule am Bauernhof“-Anbieter: Lernen Sie unsere Bäuerinnen und Bauern persönlich kennen. Unsere Bäuerinnen-Dienstleiterinnen und Anbieter für Schule am Bauernhof erzählen, was sie begeistert und zu welchen Angeboten sie einladen – auch am Hof selbst.





„Tu, was dich glücklich macht. Es ist nie zu spät, etwas Neues zu erlernen.“

Monika Carli Battisti



Monika Carli Battisti

Eppan



**Handarbeit und
Dekoration:**
Weidenflechten

Sprachen: Deutsch,
Italienisch
Zeitraum: ganzjährig

Das Flechten ist eine der ältesten Handwerkskünste der Welt. Mit einfachen Werkzeugen und ganz natürlich per Hand entstehen einzigartige Unikate in ursprünglicher Schönheit.

Wir flechten gemeinsam vielfältige Weidenkreationen, zum Beispiel Körbe, Kugeln, Kränze, Türschmuck oder Gartendekorationen wie Rankengerüste, Figuren und Laternen. Zu Weihnachten und Ostern basteln wir auf Wunsch auch dekorative Flechtkreationen, passend zu den Festen. Die Flechtkurse vermitteln nicht nur neue Handwerks-techniken, sie laden auch zu kreativen, entspannten Stunden in der Gruppe ein.

Unteralberweg 9a, 39057 Eppan
Tel.: 338 634 8316
weidenflechten16@gmail.com

Erreichbarkeit: Auto; öffentliche Verkehrsmittel

Ricky Huber Ortler

Ortlerhof, Eppan



Koch- und Backkurse:
Südtiroler Gerichte wie
Knödel, Nocken, Schlutz-
krapfen und Krapfen



**Handarbeit und
Dekoration:** Glasmalerei,
Basteln mit Wachs,
Basteln mit Kindern



Botschafterin für Apfel

Sprachen: Deutsch,
Italienisch

Zeitraum: ganzjährig

Weitere Angebote:
Hofbrennerei;
Apfelschulprojekt

**Unser Ortlerhof ist ein
Obst- und Weinbaubetrieb,
hier kann ich meine
Vielseitigkeit ausleben:**

Für unsere Hofbrennerei entwerfe, dekoriere und personalisiere ich Flaschen. Sehr gern arbeite ich weiters mit Bienenwachs: Die Wabenplatten eignen sich hervorragend um daraus Kerzen, Stecker, Aufhänger und vor allem Wachstücher herzustellen. Aus Ton lassen sich individuelle Keramikschilder für den Blumentopf oder die Eingangstür formen.

**Ich liebe zudem die Glas-
malerei und schmücke Glas-
kugeln je nach Jahreszeit
mit verschiedenen Motiven.**

Außerdem koche ich gerne und bei den Kochkursen bereiten wir Knödelvariationen, Schlutzkrapfen, Nocken, sowie Kirchtagskrapfen zu und verkosten diese.

Ortler
Kreuzweg 9b, 39057 Eppan
Tel.: 338 771 3954
ricky.ortler@gmail.com

Erreichbarkeit: Auto; öffentliche Verkehrsmittel

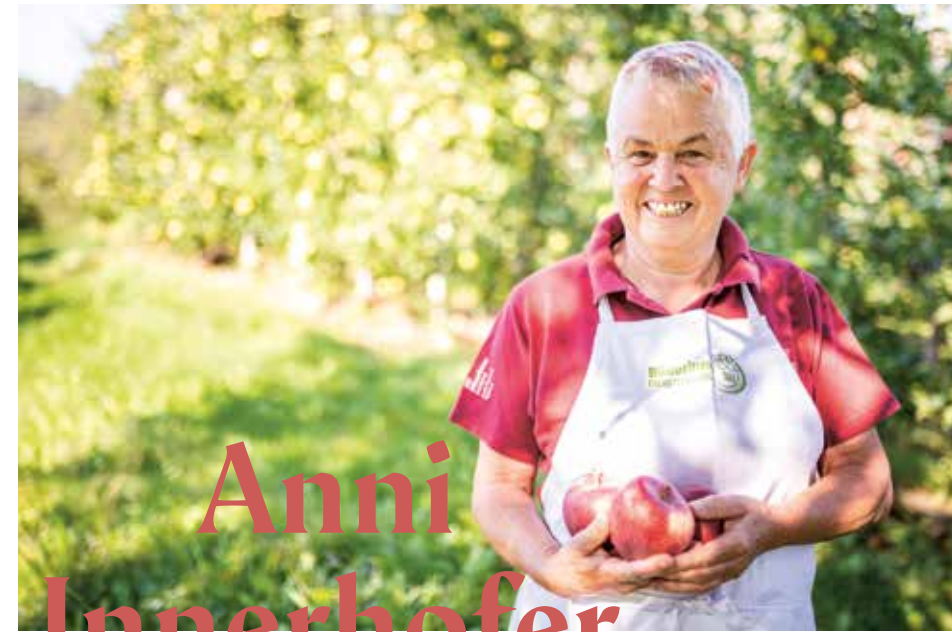
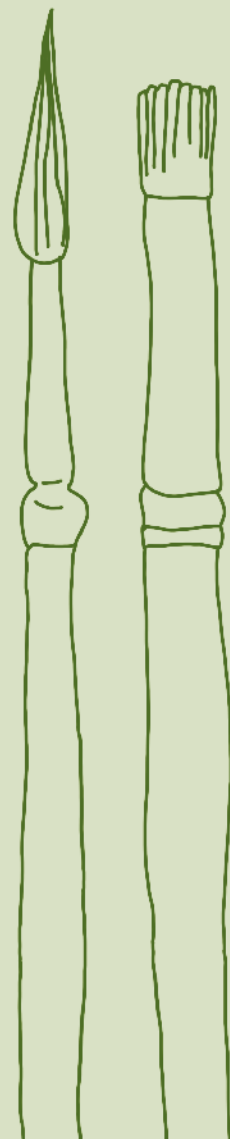


BÄUERINNEN — BEZIRK BOZEN



„Sei du selbst,
denn die anderen
gibt es schon.“

Oscar Wilde



Anni Innerhofer Pichler

Regalterhof, Eppan

**Auf unserem Regalterhof, einem
Obstbaubetrieb, lade ich zu Garten-,
Apfel- und Hofführungen ein.**

Beim Besichtigen unseres hofeigenen Kalkofens lernen wir ein altes bäuerliches Handwerk kennen, das Kalkbrennen. Ich baue selbst viele Gartenkräuter an, vermehre und verarbeite sie zu verschiedensten Kräuterprodukten. Gerne zeige ich, wie sich leckere Kräuterliköre, Tees, Kräutersalze, Kräuterpasteten, Kräuter- und Wildkräutersirupe oder Marmeladenkreationen selbst zubereiten lassen. Bei meinen Bastelkursen für Kinder und Erwachsene zaubern wir schöne Dinge aus Naturmaterialien.

Regalterhof
Perdonig 19A, 39057 Eppan
Tel.: 0471 663 421 / 348 371 6902
info@regalterhof.com
www.regalterhof.com

Erreichbarkeit: Auto; öffentliche Verkehrsmittel



Handarbeit und Dekoration:
Kalkbrennen, Basteln mit
Naturmaterialien



Hof und Gartenführungen:
Kräuteranbau und
-verarbeitung



Botschafterin für Apfel

Sprachen: Deutsch,
Italienisch

Zeitraum: ganzjährig

Weitere Angebote:
Urlaub am Bauernhof;
Apfelschulprojekt



Anna-Maria Kofler Gall

Kronlechnerhof, Welschnofen

Der Kronlechnerhof liegt in der Gemeinde Welschnofen, umgeben von den Dolomiten und mit Blick auf den unvergleichlichen Rosengarten. Hier betreiben meine Familie und ich unseren Milchviehbetrieb.

In meinem Garten gibt es das ganze Jahr über viel zu tun: Im Frühling geht es an das Säen und Pikieren, im Frühsommer bringe ich unseren Besucherinnen und Besuchern die Vorteile einer Mischkultur näher und im Sommer und Herbst entdecken wir fast vergessene Gemüsesorten. Im Spätherbst widme ich mich der Saatgutvermehrung und Lagerung. Natürlich dürfen die Gemüsesorten und Kräuter auch verkostet werden.

Bei der Verarbeitung von meinen Gartenschätzen kenne ich mich aus und gebe mein Wissen gerne weiter.



Hof- und Gartenführungen: Garten im Jahresverlauf, Mischkultur, Saatgutvermehrung



Koch- und Backkurse: Sirupe, Öle, traditionelle Gerichte, Milchprodukte



Botschafterin für Milch



Bäuerinnen-Brotzeit

Sprachen: Deutsch, Italienisch

Zeitraum: ganzjährig

Weitere Angebote: Urlaub am Bauernhof; Hofladen

Wir stellen Fichten- und Löwenzahnhonig sowie verschiedene Kräuter- und Holundersirupe her oder kreieren vielfältige Öle wie zum Beispiel ein Peperoncino-Öl. Im Herbst veranschauliche ich die zahlreichen Verwendungsmöglichkeiten des Kürbisses in der Küche. Zudem biete ich Kochkurse zu traditionellen Gerichten wie Knödel- und Kartoffelgerichte an, aber auch das Osterbrot kann man mit mir backen. Ebenso verarbeite ich die hofeigene Milch zu Joghurt und Frischkäse. All diese selbstgemachten Produkte und weitere regionale Köstlichkeiten biete ich auch bei meinem Buffetservice an, wo ich daraus eine leckere Brotzeit zubereite.

Wenn es draußen ungemütlich wird, gebe ich Häkel-, Strick- und Stickkurse für Anfänger.

Zur Weihnachtszeit lade ich gerne dazu ein, mit mir gemeinsam passende Dekorationen aus Naturmaterialien oder mit Bienenwachs zu fertigen. So schließt sich der Jahreskreis, und langweilig wird's bei uns bestimmt nie!

Kronlechnerhof
Gummererstraße 67, 39056 Welschnofen
Tel.: 0471 610 277 / 342 132 1841
info@kronlechnerhof.com
www.kronlechnerhof.com

Erreichbarkeit: Auto





Sofia Mur Gostner

Huberhof, Völs am Schlern

Am Huberhof im Ortskern von Völs pflege ich meinen Garten mit großer Leidenschaft. Als bewusste Biobäuerin verzichte ich auf chemische Pflanzenschutzmittel und gebe bei den Gartenführungen gerne Tipps zur Pflege und Verarbeitung verschiedener Gemüsesorten: Auch Wintergemüse wie Pastinaken, Kraut und Rüben sind wieder voll im Trend!

Ich lade ein, gemeinsam mit mir Kräuterbutter, Kräutersalz und Joghurt herzustellen, ganz nach meinem Lieblingsmotto „Vom Garten in den Teller“.

Huberhof
Schlossweg 10, 39050 Völs am Schlern
Tel.: 0471 725 094
info@huber-hof.com
www.huber-hof.com

*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel*



Hof- und Gartenführungen: Erhaltung und Vermehrung von Saatgut, Verarbeitung von Kräutern

Sprachen: Deutsch
Zeitraum: ganzjährig
Weiteres Angebot: Urlaub am Bauernhof



Marianne Pechlaner Fink



Schule am Bauernhof:
Milchviehbetrieb: Weg der Milch, Kleintiere, Wald und Holz, Kräuter

Sprachen: Deutsch, Italienisch, einige Englischkenntnisse

Zeitraum: Frühjahr und Herbst

Weiteres Angebot:
Urlaub am Bauernhof

Untertrotnerhof, Wolfsgruben/Oberbozen

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.

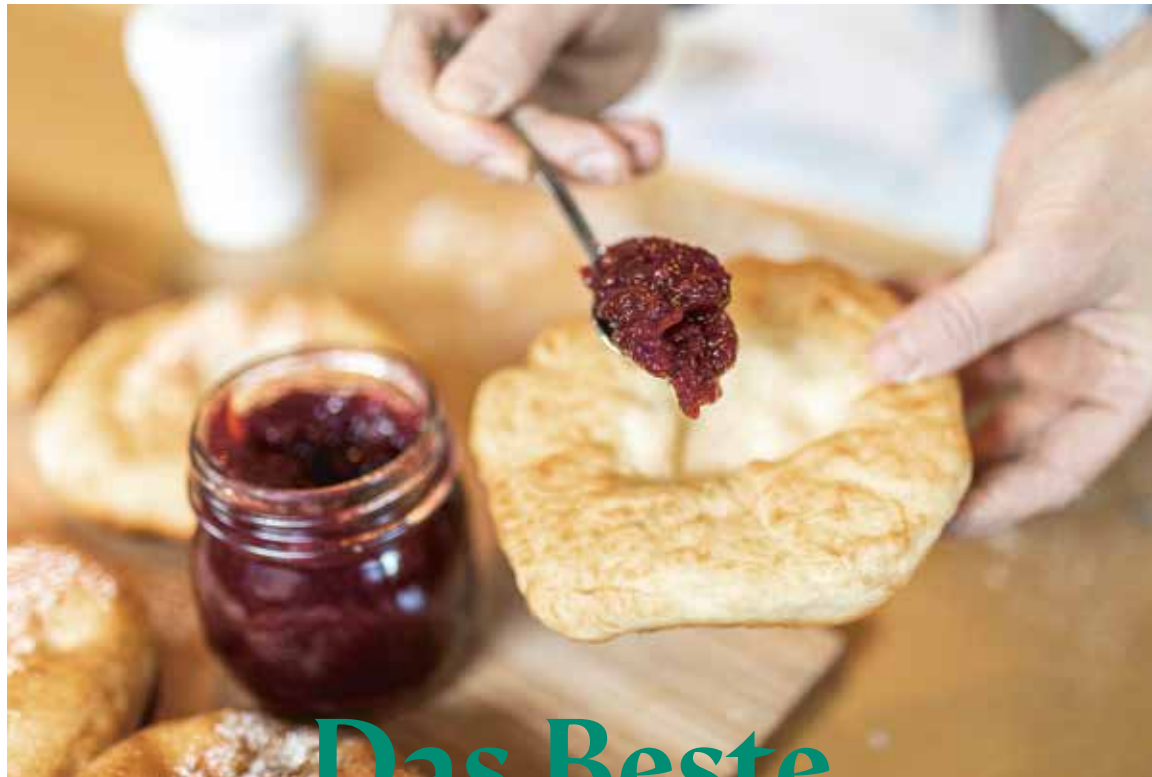
Mit Herzblut sind wir beim Projekt „Schule am Bauernhof“ dabei: Den Kindern und Jugendlichen zeige ich gern, wie spannend und abwechslungsreich der Beruf der Bäuerin, des Bauern ist.

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





Das Beste aus der Region

Als Abwechslung zur Hofarbeit zaubert Jolanda Hinteregger Kaser Buffets für Events. Sie verarbeitet regionale Produkte zu Gaumenfreuden, die es in sich haben. 2018 absolvierte sie die Ausbildung zur Bäuerinnen-Dienstleisterin und bietet seitdem eine professionelle Bäuerinnen-Brotzeit an.

Im Holzherd in der Küche prasselt gemütlich das Feuer, der frische Hefezopf duftet fantastisch. Genauso schmeckt er auch: weich, locker, luftig. „Eigentlich könnte ich den Zopf ja auch einfach einkaufen. Oder das Brot“, sagt Jolanda, steht kurz auf und legt ein paar Scheite Holz nach, „Doch das ist halt einfach nicht dasselbe. Es dauert länger, wenn man alles selbst macht, aber das Ergebnis schmeckt man und das schätzen die Kunden.“

Jolanda ist Bäuerin am Niederhubenhof in Lüssen und betreibt einen bäuerlichen Buffetservice. Das bedeutet, man kann bei ihr ein Catering der besonderen Art für sein Fest, seine Familien- und Firmenfeier oder sein Event buchen und die Gäste mit herzhaften, pikanten und süßen Speisen verwöhnen. Fürs Buffet zaubert sie Häppchen und Fingerfood wie belegte Brötchen, Topfentascheln, Krapfen, Tirschtlan, Kuchen, Suppen, Burger und vieles mehr. Wenn Jolanda einen Auftrag erhält, dann dauert die Vorbereitung einige Tage: Sie geht zum Einkaufen, wobei sie Joghurt und Käse beim Milchhof holt, den Speck und die Wurst beim Metzger und die Eier beim Bauern im Dorf kauft.

„Die Milch, das Rindfleisch, den Honig, die Nüsse und im Sommer auch das Gemüse und die Äpfel haben wir selbst“,

erzählt sie. Regionalität und Saisonalität sind das Um und Auf des Cateringdienstes.

Jolandas Mutter hilft ihr beim Backen: Gemeinsam stellen sie die typischen Tirschtlan und Krapfen her. „Alleine wäre das schon eine Herausforderung. Zu zweit läuft es super!“, freut sich Jolanda. Manchmal arbeitet sie auch mit Bäuerinnen-Dienstleisterin Erika Fink Niederstätter zusammen. Am Tag des Buffets heißt es früh raus aus den Federn, denn die Brötchen werden noch frisch belegt, alles wird fein säuberlich ins Auto verladen und vor Ort schön angerichtet. „Einmal hatte ich ein Catering morgens in Bozen, da musste ich schon um 2 Uhr nachts aus dem Bett“, lacht Jolanda. Es schien ihr nichts ausgemacht zu haben.

Wir drehen eine Runde über den Hof. Vor einigen Jahren wurde der Anbindestall zu einem Laufstall umgebaut. „Das gibt uns viel mehr Freiheiten. Mit dem Melkstand schafft mein Vater es, die Kühe auch mal alleine zu melken. Dadurch sind wir zeitlich nicht mehr so gebunden und können im Sommer ein paar Tage mit den Kindern ans Meer fahren“, erzählt Jolanda. Vor zehn Jahren übernahm die Bäuerin den elterlichen Hof und führt ihn seitdem gemeinsam mit ihrem Mann und den drei Kindern. „Wenn ich könnte, würde ich noch mehr Kühe halten!“, schmunzelt die Bäuerin und schippt den Kühen mit einer Schaufel das Futter zu. „Das ist einfach mein Ding.“

Deshalb besuchte Jolanda vor einigen Jahren auch den Klauenpflege- und den Besamerkurs. „Das war lustig als einzige Frau mit all den Männern. Am Ende, als ich bei der Diplomverleihung an die Reihe kam, haben sie alle geklatscht. Da war ich schon stolz“, freut sie sich. Die Bäuerin geht gerne in den Stall. Der Buffetservice bietet ihr aber einen schönen Ausgleich zur Arbeit am Hof. Sie freut sich, wenn sie damit im Land herumkommt und neue Leute kennenlernen darf. Jolanda führt in ihren Verarbeitungsraum, wo ein richtiger bäuerlicher Brotbackofen eingebaut ist. „Ich habe gemerkt, dass mir das gut tut, ich möchte das mit dem Catering einfach für mich tun“, sagt Jolanda. „Und das Schöne ist, dass meine Familie hinter mir steht.“ Sie betont, dass der Zusammenhalt auf dem Hof das Wichtigste ist.

In Gedanken klingen ihre Worte nach. Das letzte Stück des weichen Hefezopfs schmeckt wunderbar. Der Wunsch wächst, auch einmal in den Genuss des bäuerlichen Buffets oder Jolandas Brunch- und Frühstücksbox zu kommen.



Elisabeth Pichler Schroffenegger



Hochklaus, Blumau

Unser Bauernhof Hochklaus ist ein in Kastanienwäldern gelegener Obst- und Weinhof.

Seit dreißig Jahren bin ich begeisterte Bäuerin, mit allen Vor- und Nachteilen. So oft wie möglich arbeite ich auf dem Feld mit und kümmere mich um das Obst und Gemüse, das ich später verarbeite.

In meinen Kochkursen bereiten wir typische Südtiroler Gerichte zu oder backen Brot. Gerne erkläre ich auch, wie das Haltbarmachen von Obst und Gemüse gelingt und wie Marmeladen und Säfte hergestellt werden. Für meinen Buffetservice kreiere ich leckere Häppchen, bei denen einheimische, saisonale Lebensmittel die Hauptrolle spielen.

Buschenschank Hochklaus
Hochklaus 1, 39053 Blumau
Tel.: 347 366 5684
hochklaus@gmail.com

*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel und zu Fuß*



Koch- und Backkurse:
Südtiroler Gerichte,
Marmeladen, Säfte, Ein-
gemachtes, Brotbacken

Sprachen: Deutsch,
Italienisch, einige
Englischkenntnisse
Zeitraum: ganzjährig

Weitere Angebote:
Buschenschank;
Schulprojekt: Mit
Bäuerinnen wertvolle
Lebensmittel erleben



Bäuerinnen-Brotzeit

Elisabeth Pircher Weger

Wangen/Ritten



Die Natur ist mein Zuhause und die Vielfalt mein größter Schatz. In meinem Selbstversorgergarten findet man Essbares, Heilsames, Wildes und Rares.

Hier wachsen besondere Sorten wie der Schlangenknochenlauch, der Sarter Brasilianer oder die Spargelerbse. Der Garten wird nach den Methoden der Permakultur bewirtschaftet und gibt Einblicke in die Gartenplanung: Bodenpflege, Aussaat und Anzucht von Pflanzen, Saatgutvermehrung, die vielseitige Verwendung der Wildkräuter, Veredeln und Erhalten alter Obstsorten und natürliche, nachhaltige Wildblumenfloristik. Spannend für alle Naturliebhaber und jene, die es noch werden wollen.

Sonnenstraße 3, 39054 Wangen/Ritten
Tel.: 0471 602 266 / 333 640 1835
info@elisabethpircher.com
www.elisabethpircher.com

Erreichbarkeit: Auto; öffentliche Verkehrsmittel



Hof- und Gartenführungen: Permakultur, Saatgutvermehrung, Wildkräuter



Handarbeit und Dekoration: Weiden flechten, Wildblumenfloristik gestaltet mit heimischen Naturmaterialien

Sprachen: Deutsch,
Italienisch (mit Übersetzer)

Zeitraum: ganzjährig



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.

Haflingerhof
Pittertschöl 2, 39050 Jenesien
Tel.: 0471 354 311 / 348 172 04 16
info@haflingerhof.it
www.haflingerhof.it

Erreichbarkeit: Auto; öffentliche Verkehrsmittel; zu Fuß ab Bozen



Schule am Bauernhof:
Milchviehbetrieb: Weg der Milch, vom Korn zum Brot, Kartoffel, Wald

Sprachen: Deutsch, Italienisch

Zeitraum: ganzjährig

Weiteres Angebot:
Urlaub am Bauernhof

Priska Plattner Schrott

Pitterle-Hof, Mölten

Unser Bauernhof ist ein Milchviehhaltungsbetrieb und mich begeistert die Milch als eines der wohl vielseitigsten Lebensmittel der Welt. Aus Milch entstehen wertvolle Produkte wie Käse, Joghurt und Sahne, die tagtäglich genossen werden.

Ich begleite gerne Interessierte auf dem Weg der Milch vom Gras über die Milchkuh, zum Milchhof und Supermarkt bis hin zu den Menschen nach Hause.

Dank der Arbeit der Bäuerinnen und Bauern erhält die Südtiroler Bevölkerung diese Lebensmittel direkt aus der Umgebung. Darauf dürfen wir ruhig stolz sein!

Pitterle-Hof
Verseinerweg 30, 39010 Mölten
Tel.: 329 426 1511
info@pitterlehof.com
www.pitterlehof.com

Erreichbarkeit: Auto; öffentliche Verkehrsmittel



Botschafterin für Milch

Sprachen: Deutsch, Italienisch

Zeitraum: hauptsächlich während des Schuljahres

Weitere Angebote:
Urlaub am Bauernhof; Milchschulprojekt



Anna Rottensteiner

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!

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

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



Schule am Bauernhof:
Reitbetrieb und Bauernhof: Pferde und Ponys, vom Korn zum Brot, Wald und Holz, Tiere

Sprachen: Deutsch, Italienisch, Englisch, Spanisch

Zeitraum: ganzjährig

Weiteres Angebot:
Urlaub am Bauernhof

Christine Schrott Lageder

Oberpalwitterhof, Barbian

Auf unserem Oberpalwitterhof bauen wir Kräuter, Gemüse sowie besondere Beeren nach biologischen Richtlinien an.

In unserem Kräutergarten wachsen über 250 verschiedene Heil-, Gift- und Wildpflanzen, darunter alte und seltene Lokalsorten.

Als Kräuterexpertin erzähle ich bei der Gartenführung, was beim Anbau zu beachten ist, welche Kraft in den Kräutern steckt und wie diese zu Tee, Salz oder Tinkturen weiterverarbeitet werden. Die essbaren Blüten als Alleskönner und das Gärtner nach dem Mond sind dabei meine Steckenpferde.

Oberpalwitterhof
Rosengartenstraße 28, 39040 Barbian
Tel.: 333 238 8632
oberpalwitterhof@bb44.it
www.oberpalwitterhof.com

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



Hof- und Gartenführungen: samenfestes Saatgut, Jungpflanzenzucht, Anbautechniken, Schaugarten, Workshops

Sprachen: Deutsch, Italienisch

Zeitraum: von Mai bis Oktober

Weiteres Angebot:
Urlaub am Bauernhof



Margareth Silbernagl Mumelter

Griesbauerhof, Bozen

Bereits seit 1785 lenkt die Familie Mumelter die Geschicke am Griesbauerhof, der am Fuße der Hügel von St. Magdalena in Rentsch/Bozen liegt. Mehr als zwei Jahrhunderte lang ist das Wissen über eine behutsame und schonende Verarbeitung unserer Weine gereift – im Weinberg und im Keller.

**Die Farben, die Aromen, der Geschmack:
Bei der Hofführung erkunden wir unsere
Weine mit allen Sinnen.**

Wir gehen durch den Weinberg, besichtigen den Keller und schließen mit einer Verkostung ab. Meine zweite große Leidenschaft ist der Tomatenanbau: Auf unserem Hof gedeihen über 30 Sorten, die wir jährlich in allen Größen und Farben ernten können.

Griesbauerhof
Rentscher Straße 66, 39100 Bozen
Tel.: 338 613 7880
info@griesbauerhof.it
www.griesbauerhof.it
Erreichbarkeit: Auto; öffentliche Verkehrsmittel



Hof- und Gartenführungen:
Weinbergsbegehung,
Kellerbesichtigung und
Weinverkostung



Botschafterin für Wein

Sprachen: Deutsch,
Italienisch, Englisch

Zeitraum: von Ostern
bis Allerheiligen

Weitere Angebote: Hof-
kellerei, Apfelschulprojekt,
Hofschanke

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.



Schule am Bauernhof:
Viehbetrieb: vom
Schaf zur Wolle, Kartoffel,
Kräuter

Sprachen: Deutsch,
Italienisch, Englisch

Zeitraum: ganzjährig

Weiteres Angebot:
Urlaub am Bauernhof

Schmiedlhof
Weissenbach 6, 39058 Sarntal
Tel.: 349 254 3130
info@schmiedl.it
www.schmiedl.it

*Erreichbarkeit: Auto; öffentliche
Verkehrsmittel und zu Fuß (15 min)*

„Alles was wir
brauchen, um
gesund zu bleiben,
hat uns die
Natur reichlich
geschenkt.“

Sebastian Kneipp



Jutta Tappeiner Ebner

Kräutererbe Bacherhof, Nals

**Mit großem Respekt vor Mensch und
Natur betreiben wir unseren Bio-Obsthof
Kräutererbe Bacherhof.**

Meine Leidenschaft gilt Kräutern und Rosen. Als Kräuterpädagogin und Kneipp-Gesundheitstrainerin verknüpfe ich das uralte Kräuterwissen der Volksmedizin mit moderner Pflanzenheilkunde und freue mich darauf, meine Erfahrungen weiter zu geben. Gemeinsam entdecken wir unseren Paradiesgarten, genießen Rosen- und Wildkräuterdelikatessen, rühren Kräutersalben, setzen Tinkturen an, brauen Liebeselixiere und destillieren Duftkräuter.

Im Rhythmus der Jahreszeiten erleben wir die magische Welt des Räucherns und stärken uns mit Kneipps Gesundheitskonzept.

Mit traditioneller Kräuterkraft, Ritualen und lebendigen Bräuchen feiern wir das Leben!

Kräutererbe Bacherhof
Gebreidweg 10 A, 39010 Nals
Tel.: 333 898 8638
bacherhof@gmail.com
www.kraeutererbe.info

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



Hof- und Gartenführungen:
Erlebnisvorträge und
Workshops, die Kraft der
Kräuter kennenlernen und
anwenden, Salbenrühren,
Destillieren und Räuchern
mit heimischen Kräutern
und Harzen, Apfelführungen,
Buchvorstellungen.

Sprachen: Deutsch
Zeitraum: ganzjährig
Weiteres Angebot:
Urlaub am Bauernhof,
Kräuterhof

Mathilde Wieser Reichhalter

Neuhäusl-Hof, Jenesien



Unser Neuhäuslhof befindet sich in sonniger Lage in Afing, einer Fraktion der Gemeinde Jenesien. Hier bauen wir verschiedene Beeren wie Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, aber auch Obst und Gemüse an. Weiters wachsen auf unserem Hof zahlreiche Kastanienbäume.

Die Beeren, das Obst und die Kräuter verarbeite ich zu selbstgemachten Produkten wie Sirupe und Aufstriche. Außerdem versorgt uns unsere hofeigene Imkerei mit köstlichem Honig.

Bei meinen Koch- und Backkursen bereiten wir traditionelle saisonale Südtiroler Gerichte wie Knödel, Krapfen und Strudel zu. Gerne zeige ich auch, wie einfach sich Brot oder Grissini zu Hause herstellen lassen. Im Herbst dreht sich hingegen fast alles um meine Lieblingsfrucht, die Kastanie. Aus ihr bereiten wir Süßspeisen wie Kastanienherzen und andere herzhaftere Gerichte zu.

Meine Freude am Kochen und Backen zeigt sich auch bei meinem Buffetservice. Für Feiern oder sonstige Anlässe stelle ich saisonale und regionale Köstlichkeiten aus der bäuerlichen Küche her. Natürlich verwende ich auch dafür unsere hofeigenen Produkte.

Meine kreative Ader lebe ich beim Nähen und Basteln aus. Ob Anfänger oder Fortgeschrittene, bei meinen Nähkursen kann jede und jeder ran an die Naht!

Wir nähen zum Beispiel aus einem alten Hemd oder einer alten Schürze herzige Einkaufstaschen und schöne Dekorationen. Dafür gibt's von mir die Nähanleitung und hilfreiche Tipps rund ums Nähen. Neue Ideen habe ich immer auf Lager! Ob Taschen, Zauberkissen, Schönes aus Patchwork oder selbstgenähte Kleidung - beim Nähen gibt es fast keine Grenzen.

Wenn ich Nadel und Faden zur Seite lege, greife ich zur Haselnussrute. Die alte Handwerkskunst des Flechtens bereitet mir nämlich genau so viel Freude. Bei meinen Flechtkursen fertigen wir tolle Körbchen oder dekorative Gegenstände, für den eigenen Gebrauch oder als einzigartiges Geschenk.

Neuhäusl-Hof
Afinger Weg 21, 39050 Jenesien
Tel.: 340 662 9531
info@neuhaeuslhof-jenesien.it
www.neuhaeuslhof-jenesien.it

Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel



Koch- und Backkurse:
Südtiroler Gerichte wie Knödel, Krapfen, Strudel; Brot; Kochen mit Kastanien



Handarbeit und Dekoration: Nähen



Bäuerinnen-Brotzeit

Sprachen: Deutsch, Italienisch

Zeitraum: ganzjährig

Weiteres Angebot: Schulprojekt: Mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben, Urlaub am Bauernhof





**Botschafterin für Milch,
Fleisch/Speck, Eier**

Sprachen: Deutsch
Zeitraum: ganzjährig
Weitere Angebote:
Urlaub am Bauernhof;
Milchsulprojekt



Barbara Braunhofer

Schoaterhof, Ratschings

Der Schoaterhof ist ein Bio-Bauernhof in Ratschings.

Ich bin überzeugt, dass die Wertschätzung für unsere traditionellen Produkte erst entstehen kann, wenn man die Produkte und Produktionsvorgänge kennt.

Daher erzähle ich gerne darüber: ehrlich, direkt und einfach, mit Anfassen und Probieren. Qualität und Herkunft sollten nämlich beim Kauf von Lebensmitteln im Vordergrund stehen! Meine Schwerpunkte sind dabei die Produkte Milch, Speck und Honig. Meine Erfahrung als Sennerin, meine Ausbildung als Natur- und Landschaftsführerin sowie Wild- und Waldpädagogin hilft mir dabei, das Wissen authentisch weiterzugeben.

Schoaterhof
Außerratschings/Stange 30, 39040 Ratschings
Tel.: 338 194 7246
schoater@rolmail.net
www.schoaterhof.com

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

Erika Fink Niederstätter

Torggler, Villanders



Mit meinem Mann und unseren zwei Kindern bewirtschafte ich unseren kleinen Weinbaubetrieb in Villanders.

Auf unserem Hof produzieren wir eine bunte Palette an saisonalen Lebensmitteln wie Gemüse, Obst und Eier.

Daraus stelle ich für meine bäuerlichen Buffets allerlei traditionelle Spezialitäten her: Selbstgebackenes Brot, verschiedene Marmeladen und Sirupe, Saures, Aufstriche oder Süßgebäck – da ist alles dabei, was das Herz begehrt!

Torggler
Sauders 32, 39040 Villanders
Tel.: 335 605 0337
roman.niederstaetter@bb44.it
Erreichbarkeit: Auto



Bäuerinnen-Brotzeit

Sprachen: Deutsch
Zeitraum: Jänner bis Mai und September bis Dezember
Weiteres Angebot:
Schulprojekt: Mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben

„Auf dem Hof lernen die Kinder wieder das Staunen. Das ist für mich die größte Motivation.“

Evelyn Gamper Oberhuber



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 Zeit, 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.

Kassinghof
Griesweg 10, 39040 Vahrn
Tel.: 328 831 2737
evelyn_gamper@yahoo.de

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



Schule am Bauernhof:
Milchviehbetrieb: Weg der Milch, vom Korn zum Brot, Garten, das Leben der Tiere am Hof



Botschafterin für Milch

Sprachen: Deutsch, Italienisch

Zeitraum: März bis Allerheiligen

Weiteres Angebot: Milchschulprojekt



Wilhelm Gasser

Santerhof, Mühlbach

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.: 0472 849 632 / 348 306 7054
bio@santerhof.eu
www.santerhof.eu

*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel*



Schule am Bauernhof:

Obstbetrieb: biolog.
Apfel- und Weinanbau,
ökolog. Hofgestaltung

Sprachen: Deutsch

Zeitraum: September bis Ende Oktober und von April bis Mai

Weitere Angebote:
Hofladen, Hofkellerei

Jolanda Hinteregger Kaser

Niederhuben,
Lüsen



Hausgemacht, frisch, saisonal und qualitativ hochwertig:

Bei der Herstellung von meinen bäuerlichen Buffets spielen die Zutaten eine wichtige Rolle.

Hauptsächlich verwende ich unsere hofeigenen Produkte wie Rindfleisch, Milch, Gemüse, Kartoffel, Obst und Honig. Daraus bereite ich hausgemachte Hamburger, Kräuter-Aufstriche, selbstgebackenes Brot und Grissini, Fruchtaufstriche, Joghurt, Müsli, Krapfen und Kuchen zu. Und da das Auge bekanntlich mitisst, lege ich besonderen Wert auf die optische Präsentation.



Bäuerinnen-Brotzeit

Sprachen: Deutsch, einige Italienischkenntnisse

Zeitraum: ganzjährig

Weiteres Angebot:
Schulprojekt: Mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben

Niederhuben
Huben I, 39040 Lüsen
Tel.: 340 372 8565
alex@niederhuben.com
www.niederhuben.com

*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel*



Das alternative Brot

Alles begann mit einer Weizenallergie ihres Mannes: Bruni Mair Tanner ist Referentin für Koch- und Backkurse im Dienstleistungsportal der Südtiroler Bäuerinnenorganisation. Die zweifache Mutter und Bäuerin ist passionierte Bäckerin und begeistert mit ihren sorgfältig hausgemachten Backwaren.

Beim Betreten der Wohnung im letzten Stock des Bauernhauses bemerkt man sofort die warme Luft, die einem entgegenströmt. Es duftet nach frischem Brot. Am Tisch stehen Körbe gefüllt mit knusprigem Bauernbrot, feinen Hefeschnecken und goldbraunen Mantovaner-Brötchen. Der Backofen piepst dreimal, die nächste Ladung Gebäck wartet wieder darauf, herausgenommen zu werden.

„Mein Mann war allergisch gegen Weizenmehl“, beginnt Bruni, als sie sich auf den Stuhl am Küchentisch setzt. „Deshalb habe ich mich damit beschäftigt, Alternativen zu finden und mir somit selbst viele Brotrezepte beigebracht. Irgendwann dachte ich, eigentlich könnte ich mein Wissen an andere weitergeben.“ Und so hat sich Bruni dazu entschieden, die Ausbildung zur Referentin für Koch- und Backkurse zu machen und Neugierigen und Allergikern gleichermaßen zu helfen, ihr Brot selbst zu backen. „Das ist momentan sehr gefragt. Wenn ich mit meinen Kursteilnehmerinnen rede, dann erzählt mir die eine von der Allergie XY, die andere wieder von einer anderen“, sagt Bruni.

„Ich bin froh, wenn ich ihnen Inputs geben kann. Ich selbst kaufe mittlerweile gar kein Brot mehr, sondern backe fast jeden Tag selbst.“

Im untersten Stock des Hauses hat Bruni einen großen elektrischen Ofen. Bei den Kursen legt sie aber Wert darauf, mit normalen Backöfen zu backen. „Sonst denken die Teilnehmerinnen, es gelingt nur im großen Elektrofen“, lacht Bruni, „und es soll ja für jeden zuhause nachmachbar sein.“ So ein Kurs bei der Bäuerin dauert schon mal vier Stunden. Die Teilnehmenden fertigen in dieser Zeit meistens sieben verschiedene Brotsorten und erhalten ein Heft mit Brunis Rezepten. Zum Abschluss werden die frischen Brote mit selbstgemachten Aufstrichen natürlich auch noch verkostet.

Die Brotexpertin weiß natürlich auch eine Antwort auf die Frage, warum denn die Kruste auf den Laugenbrötchen zuhause nicht so schön wird wie beim Bäcker. „Am besten, man stellt die Brötchen nach dem Aufgehen für 20 Minuten in den Kühlschrank. Dann entsteht eine Schicht und beim Tauchen bleibt die Lauge außen und dringt nicht nach innen. So wird die Kruste gleichmäßig“, weiß Bruni. „Die Lauge stelle ich aus einem Liter Wasser her, 80 Gramm Natron und einem Löffelchen Salz. Diese Zutaten verrühre ich kalt und koche sie dann auf. Die Brötchen werden dann für sechs, sieben Sekunden pro Seite getaucht.“

Die Bäuerin selbst isst am liebsten einen fluffigen Hefezopf oder ein traditionelles Bauernbrot. Oft verwendet sie beim Backen der Leckereien einen Pizzastein. „Der ist super!“, schwärmt sie, „Damit bildet sich die Kruste schneller und das Brot wird so richtig knusprig.“ Sie lässt sich noch ein paar Tipps entlocken: „Beim Backen ist wichtig, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben“, erzählt sie. „Außerdem sollte man die Hefe nie mit dem Salz mischen. Und die Trockenhefe wenn möglich schon zum Mehl dazugeben.“ Bruni fände es schön, wenn diese Tradition des Brotbackens nicht aussterben würde: „Vielleicht kann ich irgendwann mal das Brot direkt ab Hof verkaufen, wer weiß.“ Man merkt, dass das ein großer Traum der jungen Bäuerin ist. Hoffentlich kann sie ihn sich schon bald erfüllen.



Veronika Obexer Leitner

Proderhof, Villnöss



Schule am Bauernhof:
Milchviehbetrieb: Weg
der Milch, Kleintiere

Sprachen: Deutsch,
Italienisch
Zeitraum: ganzjährig
Weiteres Angebot:
Urlaub am Bauernhof

Auf unserem Proderhof wohnen Milchkühe, Kälber und viele andere Kleintiere wie Katzen, Hasen, Zwergziegen 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
allemaal wert!**

Proderhof
Bergerweg 15, 39040 Villnöss
Tel.: 0472 679 404 / 349 551 2945
info@proderhof-villnoess.com
www.proderhof-villnoess.com

Erreichbarkeit: Auto; öffentliche Verkehrsmittel

Konrad Senn

Neuhausthof, Villanders

Am Neuhausthof 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, Dreschflegel oder Sichel kennen. Gerne erzähle ich auch, wie Milch gewonnen und daraus Butter und Käse gemacht wird.

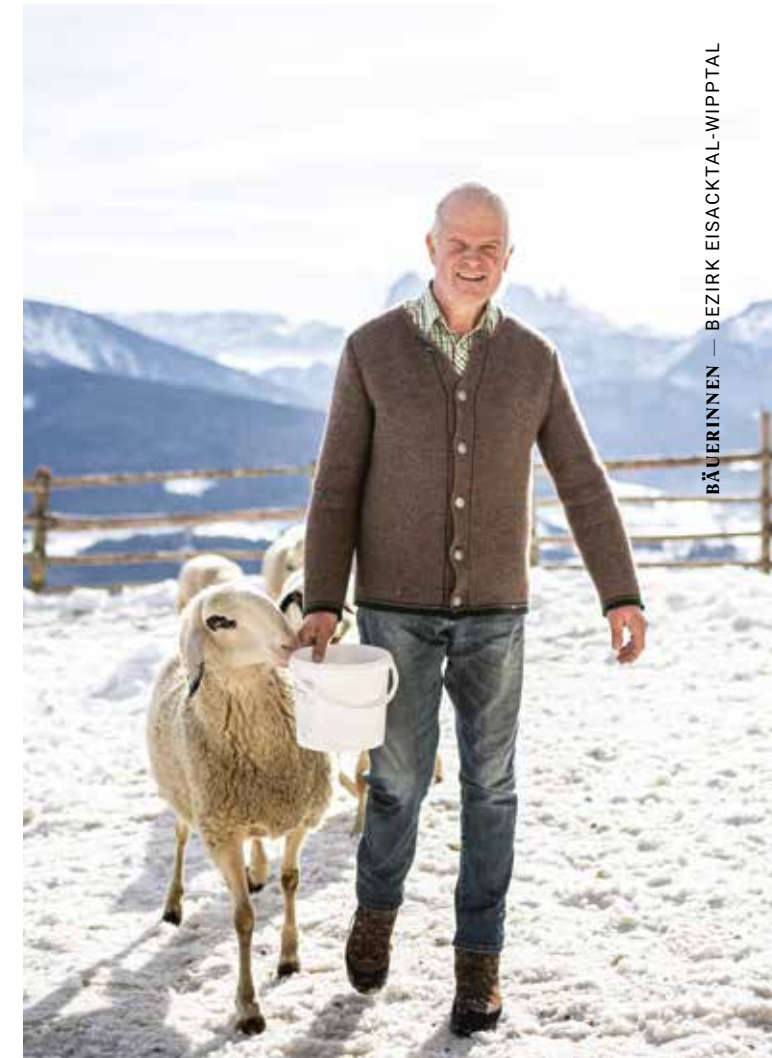
Neuhausthof
Oberland 45, 39040 Villanders
Tel.: 0472 843 212
info@neuhausthof.it
www.neuhausthof.it

*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel*



Schule am Bauernhof:
Milchviehbetrieb: Weg der
Milch, alte Arbeitsgeräte

Sprachen: Deutsch,
Italienisch
Zeitraum: ganzjährig
Weiteres Angebot:
Urlaub am Bauernhof



Lydia Sparber Messner

Bio-Petrunderhof,
Villnöss



Schule am Bauernhof:

Milchviehbetrieb:
Weg der Milch, Käse,
Tiere, Kleintiere



Bäuerinnen-Brotzeit



Botschafterin für Milch

Sprachen: Deutsch,
Italienisch

Zeitraum: ganzjährig

Weitere Angebote:

Urlaub am Bauernhof;
Hofkäserei; Hofladen;
Schulprojekt: Mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben; Milchschulprojekt

Der Bio-Petrunderhof befindet sich in St. Valentin im Villnösstal auf 1.100 Metern Meereshöhe und ist seit dem Jahr 2015 Bio-zertifiziert. Die Milch der Kühe veredeln wir zu Joghurt, Frisch- und Schnittkäse.

Auf dem Hof lebte einst die Bauernfamilie mit ihren 16 Kindern. Bei unseren Hofführungen erkläre ich das bäuerliche Leben von früher und heute. Die hofeigene Mühle gibt Zeugnis davon.

Der Weg von der Milch zum Käse wird mit Bildern dargestellt und erklärt. Bei einem Blick in unseren Käsekeller bekommt dann jeder Appetit!

Auf dem Bio-Petrunderhof können die Kinder „Schule am Bauernhof“ hautnah erleben.

Gemeinsam erkunden wir den Hof, besuchen die Kühe im Stall und durch ein Lernspiel erfahren die Schülerinnen und Schüler alles über die Milch und das Leben der Kühe.

In der Käserei schöpft jedes Kind seinen eigenen Käse. Auch interessierte Erwachsene sind herzlich willkommen.

Ein Buffet aus selbstgemachten Produkten vom Hof? Ich biete nicht nur ein Buffet, das gut schmeckt, sondern das auch gesund ist. Bestellen kann man bei mir die vollwertige „Bäuerinnen-Brotzeit: gesund und guat“, aber auch das klassische bäuerliche Buffet. Die Brotzeit beinhaltet selbstgemachtes Brot, belegt mit dem geschmackigen Käse aus der eigenen Hofkäserei und bereichert mit vielfältigen Aufstrichen. Da ich gelernte Konditorin bin, gelingen mir zudem süße Köstlichkeiten

wie Krapfen, Strauben oder Buchweizentorte besonders gut! Das bäuerliche Buffet oder die gesunde Jause mit den hofeigenen Produkten finden großen Anklang, bei Schulen wie bei Veranstaltungen oder in Unternehmen.

Unsere selbstgemachten Produkte verkaufen wir zudem im eigenen Hofladen in St. Valentin, oder man trifft mich immer samstags am Bauernmarkt in Brixen. Wir freuen uns zudem über einen Besuch an unserem Bio-Petrunderhof. Dieser ist barrierefrei gestaltet, und damit auch für Rollstuhlfahrer/innen zugänglich. Denn bei uns am Hof findet jede und jeder Platz!



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

*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel bis St. Peter
und dann zu Fuß (45 min)*



Franziska Johanna Braunhofer Knoll



Großkemat, Tisens/Prissian

Unser Großkemat-Hof liegt hoch über dem Etschtal in Prissian. Rund um den Hof wachsen viele Wild-, Tee-, Gewürz- und Heilkräuter, die wir bei der Wildkräuterführung entdecken und ich erzähle, wie sie sich verarbeiten lassen.

Auch bei meinem Buffetservice kommen die Kräuter zum Einsatz, denn ich bin mit Leib und Seele Brotzeitbäuerin.

Und ich liebe die alten Paradeissorten, die ich im Garten anpflanze! Mit meiner Experimentierfreude kreierte ich tolle Buffets mit selbstgemachten Broten, Aufstrichen und weiteren Gerichten, zubereitet mit hofeigenen und regionalen Produkten. Für kleinere Überraschungen im Menü ist dabei gesorgt! Auf Wunsch können wir auch gerne gemeinsam kochen und genießen.

Großkemat
Großkemat 5, 39010 Tisens/Prissian
Tel.: 0473 920 798 / 334 789 8611
grosskemat.hof@gmail.com

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



Hof- und Gartenführungen:
Wildkräuterführungen



Bäuerinnen-Brotzeit

Sprachen: Deutsch
Zeitraum: ganzjährig
Weiteres Angebot:
Schulprojekt: Mit
Bäuerinnen wertvolle
Lebensmittel erleben

Petra Gebert Tappeiner

Oberniederhof, Schnals



BÄUERINNEN — BEZIRK MERAN

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.

Der Oberniederhof ist biozertifiziert und ein anerkannter Archehof mit artgerechter Tierhaltung.

Hier lassen sich seltene Nutztierassen wie das Schwäbisch-Hällische Landschwein, Tiroler Grauvieh mit Hörnern und seltene Hühnerrassen entdecken. Die am Hof gewonnene Milch wird zu Käse, Joghurt und Quark verarbeitet, das Fleisch zu Fleischpaketen, Kaminwürzen, Speck und vielem mehr.

Oberniederhof
Unser Frau 34, 39020 Schnals
Tel.: 0473 669 685 / 335 708 6786
info@oberniederhof.com
www.oberniederhof.com

Erreichbarkeit: Auto; öffentliche Verkehrsmittel



Schule am Bauernhof:
Milchviehbetrieb/Archehof: alte Haustierrassen, Weg der Milch



Hof- und Gartenführungen:
Historischer Hof, Permakulturgarten

Sprachen: Deutsch, Italienisch, Englisch

Zeitraum: ganzjährig

Weitere Angebote:
Urlaub am Bauernhof; Hofkäserei; Hofladen



„Wir sollten unsere Natur nicht als unsere Umwelt wahrnehmen, sondern sie als Mitwelt betrachten.“

Rosmarie Mangger Walder



Hof- und Gartenführungen:
Kräuterwanderungen,
Kräuteranbau und
-verwendung, Wildkräuter

Sprachen: Deutsch,
Italienisch

Zeitraum: ganzjährig

Weiteres Angebot:
Kräuterhof



Rosmarie Mangger Walder

Fronigerhof, St. Leonhard/Passeier

**„Kräuterrosi vom Passeier“
werde ich liebevoll genannt,
denn ich beschäftige
mich mit allem, was grünt
und blüht.**

In meinem Garten kann man bis zu 200 verschiedene Kräuter bewundern! Hier wachsen Minze, Lavendel, Thymian, Beinwell, Arnika und Bibernelle, um nur einige zu nennen. Die Pflanzen werden zum Großteil von mir selbst vermehrt. Ich lade zu Kräuterwanderungen ein und erkläre den Kräuteranbau. Auch gebe ich gerne Kurse zur Dekoration mit Blumen und Naturmaterialien.

Fronigerhof
Karlegg 4A, 39015 St. Leonhard/Passeier
Tel.: 393 985 5123
rosikraedu@gmail.com
www.kraedu.net

*Erreichbarkeit: Auto; öffentliche
Verkehrsmittel und zu Fuß*



Rosina Öttl Kuen



Pillinghof, Kuens

Auf unserem Pillinghof leben wir die Vielfaltigkeit. Am Hof betreiben wir hauptsächlich Obstbau, etwas Weinbau und wir halten Milchvieh. Der Garten liefert uns frisches Obst und Gemüse, aus dem ich verschiedene Marmeladen, Säfte und Eingelegtes herstelle. So weit wie möglich sind wir also Selbstversorger.

Wir machen auch unser eigenes Brot und bei meinen Brotbackkursen mahlen, kneten, backen und genießen wir gemeinsam.

In der Hilbermühle, einer denkmalgeschützten Wassermühle, mahlen wir den wertvollen Rohstoff Mehl. Ich erkläre die Gerätschaften und wichtige Arbeitsschritte. Auf dem Pillinghof geht es dann ans Vermengen, Rühren und Kneten, dabei erzähle ich Geschichten von früher. Die fertigen Brotlaibe backen wir dann in unserem Steinbackofen, dann gelingen sie besonders gut!

Meine Freude an der Arbeit und das Leben am Bauernhof vermittele ich gerne auch den Kindern.

Gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern erkunden wir den Stall, wir erzählen vom Alltag auf dem Bauernhof und von unseren Bauernhofregeln. Hier hat jede Kuh einen Namen und auch die Esel, Hennen und Schafe freuen sich besonders über einen Besuch. Zusammen wird die Milch für die Mozzarella oder das Muas vorbereitet und verarbeitet. Selbstgemachte Mozzarella oder Muas, das schmeckt! Ich denke, wenn man aufzeigt, wie wir Bauern leben und wie die Produkte entstehen, steigt auch die Wertschätzung für unsere regionalen Lebensmittel vom Bauernhof.

Beim Besuch in der Obstwiese erklären wir den Obstbaum und die Arbeiten im Jahreskreislauf. Welche Nützlinge und Schädlinge gibt es? Welche Apfelsorten werden angebaut? Welche Pflegemaßnahmen sind notwendig? Wir verkosten dann die verschiedenen Apfelsorten und kochen zusammen ein süßes Apfelmus.

Zu meinen Hobbys zählen auch das Häkeln und Basteln mit Naturmaterialien. Gerne zeige ich, wie man Trachtenspitzen oder Trachtentäschchen häkelt, aus Stoffstreifen einen Flecklteppich herstellt oder Heufiguren bastelt.

Die Arbeit als Bäuerin bereitet mir große Freude, ich schätze unsere bäuerlichen Werte und bin mit Begeisterung dabei. Ich bin dankbar dafür, dass ich mein Wissen weitergeben kann und dass dieses auch angenommen wird. Da bekomme ich die doppelte Freude zurück!

Pillinghof
Kuenserstraße 36, 39010 Kuens
Tel.: 0473 241 428 / 338 909 6191
pillinghof@outlook.com

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



Koch- und Backkurse:
Brot backen, Muas,
Mozzarella herstellen



Handarbeit- und Dekoration: Häkeln,
Heufiguren



Schule am Bauernhof:
Milchvieh- und Obstbetrieb: Weg der Milch, vom Korn zum Brot, Apfelanbau, Obstbauwanderung

Sprachen: Deutsch,
Italienisch

Zeitraum: von Ende März
bis Oktober

Weiteres Angebot:
Milchschulprojekt



Gabriela Preims Haas

Märzengut, Riffian

Bei den Führungen durch unseren Bauerngarten möchte ich Anregungen geben, die Schätze der Natur zu nutzen.

Ich gebe Ratschläge, Wissen und Traditionen zum Anbau, Verwendung und Verarbeitung von Kräutern und essbaren Blüten, zur Stecklingsvermehrung, Mischkultur oder der Wichtigkeit von Lokalsorten weiter.

Damit erwecke ich das Bewusstsein für die Vielfalt und Kostbarkeit unserer regionalen Produkte. Gemeinsam erleben wir die Farbenpracht und den Duft der Blüten, Kräuter und Früchte. Meine Führungen enden mit einer Verkostung hofeigener Produkte und der Herstellung eines Kräutersalzes.

Märzengut
Jaufenstraße 68, 39010 Riffian
Tel.: 331 721 3784
albert.haas@alice.it
Facebook: Märzengut Hofladele

Erreichbarkeit: Auto; öffentliche Verkehrsmittel; zu Fuß



Hof- und Gartenführungen:
Kräuter, Mischkultur,
Lokalsorten

Sprachen: Deutsch,
Italienisch

Zeitraum: ganzjährig

Weiteres Angebot:
Hofladen



Patrizia Prantl Karnutsch

Schrenteweinhof, Lana



Koch- und Backkurse:
Traditionelle Gerichte,
Schwerpunkt Apfel

Sprachen: Deutsch,
Italienisch, Englisch

Zeitraum: ganzjährig

Weiteres Angebot:
Urlaub am Bauernhof

Der Apfelanbau steht bei unserem familiengeführten landwirtschaftlichen Betrieb im Mittelpunkt. Mit Begeisterung gebe ich meine Kenntnisse im Bereich Kochen und Backen weiter.

Wichtig ist mir dabei, Hintergrundwissen über die Lebensmittel und meine Arbeit als Bäuerin zu vermitteln.

Die älteste Versuchung der Menschheit ist meine Leidenschaft: der Apfel. Und so ein Apfel hat auch in der Küche wirklich viel drauf: Ob süß oder pikant, er lässt sich vielseitig einsetzen. Gerne probiere ich Neues aus und kombiniere traditionelle Rezepte mit neuen Ideen.

Schrenteweinhof
Brandisweg 12, 39011 Lana
Tel.: 0473 562 107 / 333 150 0531
info@schrenteweinhof.com
www.schrenteweinhof.com

Erreichbarkeit: Auto; öffentliche Verkehrsmittel; zu Fuß

„Wir müssen aktiv Landwirtschaft vermitteln“



Fabian Plattner ist Anbieter für Schule am Bauernhof. Er und seine Familie empfangen Klassen, um den Schülerinnen und Schülern spielerisch die Welt des Bauernhofes näher zu bringen.

„Schule am Bauernhof hat einen großen Wert. Einerseits für uns als Betrieb, andererseits auch für die gesamte Gesellschaft und für die Landwirtschaft.“ Er sitzt im Freien am Holztisch unterhalb des Haflingerhofes in Jenesien. Der Ausblick ist atemberaubend, im Osten erhebt sich der Rosengarten, rechts davon der Latemar, beides unvergleichliche Dolomitenberge. Geradeaus blicken wir auf die Stadt Bozen, dahinter, im Dunst, sieht man bis ins Unterland. „Das ist die erste Station, hier versammeln wir uns immer mit den Schulklassen.“ Jungbauer Fabian macht eine einladende Bewegung zur Wiese unterhalb des Platzes. „Wir starten immer im Kreis. Da lernen wir uns erstmal kennen und ich

erkläre ein paar Regeln. Denn wir sind hier nicht in der Schule und auch nicht auf dem Spielplatz, sondern auf einem Bauernhof, wo gearbeitet wird. Dann geht's los zum Stadel und zu den Tieren oder in die Wiese zu den Kartoffeln und Gräsern.“ Die Kinder erfahren spielerisch den Weg der Milch, sie backen Brot, ernten Kartoffeln oder erforschen die Bodenlebewesen.

Fabian absolvierte die Oberschule für Landwirtschaft in Auer und besuchte im Anschluss die Ausbildung zum Anbieter für Schule am Bauernhof in Salern. Damals war Fabian noch Jungscharvorsitzender und konnte dadurch viele Leute im Bereich Pädagogik kennenlernen. Seit 2014 empfangen er und seine Familie Schulklassen, die den Hof während des Schuljahres besuchen. „Früher war ich außerdem beim Jugenddienst tätig, da haben wir dann angefangen, mit Sommergruppen zu arbeiten“, erzählt der Jungbauer.

Der Haflingerhof bietet eine interessante Vielfalt. Familie Plattner betreibt eine bunte Mischung aus verschiedenen Landwirtschaftszweigen: von Weinbau über die Grünlandwirtschaft bis hin zum Ackerbau und Gemüseanbau. Nur zehn Fahrminuten von der Stadt entfernt und mit eigener Bushaltestelle ist der Hof ein ideales Ausflugsziel für die Bozner Schulen. „Es ist schon interessant, manche Kinder kennen sich super gut aus, für manche ist es totales Neuland“, meint Fabian. Einmal holte er die Schülerinnen und Schüler beim Bus ab. Da fragte ein Junge, wo denn der Bauer bleibe, ein Bauer habe doch immer einen Strohhut auf dem Kopf und einen Strohhalm im Mund. „Viele haben dieses Bilderbuchdenken“, lacht Fabian. „Ich glaube, wir müssen aktiv Landwirtschaft vermitteln. Wenn wir das den Kindern zeigen und erklären, dann wird die Gesellschaft die Landwirtschaft ganz anders wahrnehmen als eine Gesellschaft, die von Kind auf nie etwas mit der Landwirtschaft zu tun hatte.“ Am Ende eines Schule-am-Bauernhof-Besuches bekommen die Schülerinnen und Schüler noch eine Blindverkostung: Es gibt frisches Bauernbrot und einen Aufstrich. „Viele bleiben am Nachmittag dann auch noch da und verbringen die Zeit auf unserem Waldspielplatz“, so Fabian. Der 27-Jährige befindet sich momentan in der Ausbildung zum Waldpädagogen und erkundet daher mit den Kindern auf Wunsch auch den Lebensraum Wald.

„Ich traue mich zu sagen, dass das Bauer-Sein einer der vielfältigsten Berufe überhaupt ist. Man muss alles ein bisschen können, man muss mit Grund und Boden eine Freude haben, mit den Tieren, mit den Pflanzen, mit der Gegend, in der man wirtschaftet“,

erklärt Fabian. „Der Beruf Bauer hat für mich einen großen Wert, da wir hier mit der ganzen Familie, mit mehreren Generationen wohnen. Und genau diesen Wert kann man den Kindern bei Schule am Bauernhof mitgeben“.





Koch- und Backkurse:
Kuchen, Strudel, Rouladen,
Germgebäck, Desserts,
Südtiroler Küche



**Handarbeit und
Dekoration:** Werken mit
Naturmaterialien

Sprachen: Deutsch
Zeitraum: ganzjährig
Weiteres Angebot:
Schulprojekt: Mit
Bäuerinnen wertvolle
Lebensmittel erleben



Sabina Waibl von Pföstl

Haintzhof, Algund

**Selbstgemachtes schmeckt!
Backen und Kochen ist
meine große Leidenschaft,
besonders Süßes wie Kuchen,
Strudel, Rouladen, Germ-
gebäck, Desserts oder Kekse
haben es mir angetan.**

In meinen Back- und Kochkursen verrate ich gern, wie sich diese Köstlichkeiten ganz einfach zubereiten lassen – aus frischen Produkten und ohne Zusatzstoffe. Meine zweite Leidenschaft gehört dem Dekorieren

und Werken mit Naturmaterialien. Denn die Natur ist eine wahre Fundgrube und bietet uns zu jeder Jahreszeit eine besondere Farben- und Formenvielfalt. Aus diesen, auf den ersten Blick oft unscheinbaren Schätzen der Natur wie Moos, Zweige oder Blätter gestalten wir schöne Tischdekorationen, Kränze, Gestecke und vieles mehr.

Haintzhof
Langgasse 4, 39022 Algund
Tel.: 0473 221 534 /
347 356 7331
sabina.pfoestl@gmail.com

*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel*

Sabine Weifner Alber

Rainerhof, Hafling



Schule am Bauernhof:
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 Milch-
viehbetrieb 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)*



Schule am Bauernhof:
Viehhof/Archehof:
alte Haustierrassen,
vom Schaf zur Wolle,
Kräuterhof

Sprachen: Deutsch
Zeitraum: ganzjährig



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 Gemsfarbigen 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 Waldbad und weiß auch über Wildkräuter viel zu erzählen.

Wieserhof
Pawigl 28, 39011 Lana
Tel.: 0473 564 299 / 338 176 1934
josefwinkler@tin.it

Erreichbarkeit: Auto; öffentliche Verkehrsmittel

Brigitte Zöschg Hofer

Mooshof,
St. Walburg/Ulten



BÄUERINNEN — BEZIRK MERAN

Bier ist reine Männersache? Schon längst nicht mehr! Als Biermacherin und Bäuerin experimentiere ich seit Jahren mit selbstgebrautem Bier, das voll im Trend liegt. Gemeinsam tauchen wir auf unterhaltsame Weise in diese spannende Welt des Bierbrauens ein.

Dazu backen wir Brot, denn meine zweite Leidenschaft gilt der Herstellung von saisonalen und regionalen Gerichten für jede Gelegenheit. Hausgemachte Häppchen mit vielfältigen Aufstrichen bis hin zu Desserts oder ein deftiges bäuerliches Buffet: Mit meinem Buffet-service liefere ich eine schmackhafte Brotzeit, die es in sich hat!

Mooshof
Moos 14, 39016 St. Walburg Ulten
Tel.: 333 356 2074
zoeschbrigitte@rolmail.net
www.die-biermacherinnen.com

Erreichbarkeit: Auto; öffentliche Verkehrsmittel



Koch- und Backkurse:
Bäuerliche Gerichte,
selbstgemachtes Bier



Bäuerinnen-Brotzeit

Sprachen: Deutsch,
Italienisch

Zeitraum: ganzjährig

Weiteres Angebot:
Schulprojekt: Mit
Bäuerinnen wertvolle
Lebensmittel erleben;
Hofschank

Rosamaria Durnwalder Steiner

Gönnerhof, Percha



Bereits im Jahr 1433 wurde der Gönnerhof 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.

Gönnerhof
Wielenberg 1, 39030 Percha
Tel.: 342 382 8359
info@goennerhof.eu
www.goennerhof.eu

Erreichbarkeit: Auto; öffentliche Verkehrsmittel und zu Fuß (40 min)



Schule am Bauernhof:
Milchviehbetrieb: Weg der Milch, Tiere

Sprachen: Deutsch, Italienisch

Zeitraum: während des Schuljahres

Weiteres Angebot:
Urlaub am Bauernhof



Botschafterin für bauerliche Produkte

Sprachen: Deutsch
Zeitraum: ganzjährig
Weiteres Angebot:
Milchschulprojekt;
Schulprojekt: Mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben;
Urlaub am Bauernhof



Emmi Hintner Zingerle

Petererhof, Niederrasen/Antholz

Als Selbstversorgerin lege ich großen Wert auf hofeigene Produkte. Wer weiß, was dahintersteckt, erkennt auch den wahren Wert der Lebensmittel.

Als Botschafterin vermittele ich die Arbeit am Hof und die Entstehung der Produkte vom Rohprodukt bis hin zur Veredelung. Ich begeistere durch meine Leidenschaft zur Milch.

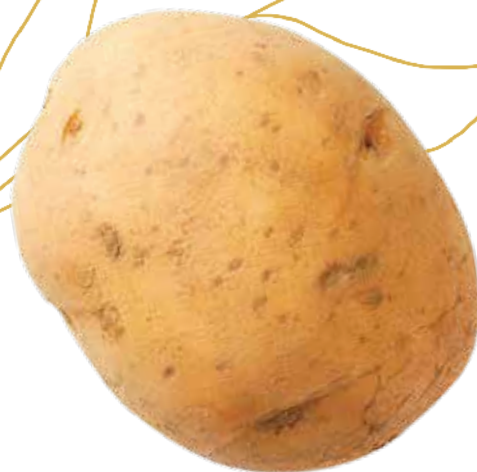
Honig ist ein Naturheilmittel und Kraftspender erster Güte. Propolis ist ein natürliches Antibiotikum. Von mir kann man auch erfahren, welche wichtige Funktion die Bienen für unsere Natur und Umwelt erfüllen. Die Kartoffel ist ein beliebtes Grundnahrungsmittel und vielseitig verwendbar. Ich erzähle über die Sortenvielfalt und die Inhaltsstoffe. Das Ei ist ein wichtiger Bestandteil der vollwertigen Ernährung und von der täglichen Nahrung nicht mehr wegzudenken.

Petererhof
Linde 2, 39030 Niederrasen/Antholz
Tel.: 0474 496 478 / 348 815 6745
info@peterer.it

Angebot nicht am Hof

„Ich gebe gerne
mein Wissen weiter
und bin jederzeit
selbst lernbereit.“

Martina Maria Irsara Stolzlechner



Maria Hofer Burgmann

Stillwagerhof, Sand in Taufers



Schule am Bauernhof:
Milchviehbetrieb: Weg
der Milch, Wald und Holz

Zeitraum: Während des
Schuljahres

Sprachen: Deutsch

Weiteres Angebot: Urlaub
am Bauernhof

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.

Stillwagerhof
Drittelsand 2, 39032 Sand in Taufers
Tel.: 0474 678 320 / 346 233 9470
info@stillwagerhof.com
www.stillwagerhof.com

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

Martina Maria Irsara Stolzlechner

Kerschbaumer, Prettau



Der Kerschbaumerhof befindet sich im Dorfkern von Prettau. Es ist ein kleiner Hof mit Schafen, die den Sommer auf der Alm verbringen, sowie Hühnern und Hasen. Natürlich können wir vom Hof allein nicht leben, deshalb sind mein Mann und ich noch anderweitig beruflich tätig und betreiben unseren Hof im Nebenerwerb. Unsere drei Kinder arbeiten auch in der Landwirtschaft mit und so gelingt es uns, den Hof gut zu bewirtschaften.

Aufgewachsen bin ich auf einem Bauernhof mit Kartoffelanbau, deshalb spielte die Knolle schon in meiner Kindheit eine große Rolle: Ich kenne wohl alle Besonderheiten dieses Nachtschattengewächses.



Koch- und Backkurse:
Südtiroler Gerichte,
Brot, Knödel, Marmeladen,
Sirupe



**Handarbeit und
Dekoration:** Basteln mit
Naturmaterialien

Zudem hat es mir das Hühnerei angetan: Jedes Ei ist ein kleines Wunder für sich mit vielen wertvollen Inhaltsstoffen. Es ist also nicht erstaunlich, dass Kartoffel- und Eiergerichte auch in meinen Koch- und Backkursen eine besondere Beachtung finden. Aber auch das Zubereiten von Südtiroler Spezialitäten, das Backen von Brot, Keksen und Apfelstrudel oder die Herstellung von Marmeladen, Sirupen und Aufstrichen stehen auf dem Programm.

Meine zweite Leidenschaft gehört dem Basteln. Aus dem, was die Natur uns schenkt, lassen sich schöne und auch stylische Dekorationsgegenstände wie Kränze, Mooskugeln, Gestecke oder Außenschmuck anfertigen. Gemeinsam leben wir in den Bastel- und Dekorationskursen unsere Kreativität voll aus. Außerdem stelle ich „Trachtenpaarlan“ in Lebensgröße her, die aus einem Holz- und Drahtgerüst geformt werden.

Ich versuche stets, Gegenstände nach Möglichkeit öfters zu verwenden und auch die Lebensmittel so gut wie möglich zu verarbeiten. Meine Kreativität, Flexibilität und Vielfältigkeit kommen mir dabei sicherlich zugute. Mir gefällt es, allen Interessierten einen Einblick ins bäuerliche Leben zu geben und mein Wissen zu teilen, denn ich habe Freude an meinem Tun und bin gerne mit Menschen zusammen.



**Botschafterin für Milch,
Kartoffel und Ei**

Sprachen: Deutsch,
Italienisch

Zeitraum: ganzjährig

Weitere Angebote:
Schulprojekt: Mit
Bäuerinnen wertvolle
Lebensmittel erleben;
Milchschauprojekt



Kerschbaumer
Kirchdorf 66a, 39030 Prettau
Tel.: 347 892 6315
martinamariairsara@gmail.com
*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel; zu Fuß*





Schule am Bauernhof:
Milchviehbetrieb:
Landwirtschaft früher und heute, Hofmuseum, vom Gras zur Milch, von der Blume zum Honig, Rund ums Ei, Kleintiere

Sprachen: Deutsch
Zeitraum: ganzjährig
Weiteres Angebot:
Urlaub am Bauernhof

Josef Jud

Gadenhof, Innichen



Unser hofeigenes Museum am Gadenhof am Innichberg zeigt eine Vielfalt an alten landwirtschaftlichen Geräten.

Sie geben Einblicke in das Leben der Bauern von früher und heute und zeigen den Wert der Selbstversorgung auf. Bei der Führung durch Hof und Stall begegnen wir unseren Kühen, Kälbern, Ziegen, Hasen, Hühnern und Enten. Besonders schlägt mein Herz für die Bienen und die Imkerei, über die ich am Bienenstand viel erzählen kann. Bei einer hausgemachten Jause beenden wir den spannenden Besuch am Bauernhof.

Gadenhof
Elzenbachstraße 1, 39038 Innichen
Tel.: 340 384 4947
jud.dora@gmx.com
Erreichbarkeit: Auto; öffentliche Verkehrsmittel und zu Fuß (45 min)

Bernadette Trojer

Oberkuentnerhof, Innichen



Mit mir schöne Näharbeiten herstellen, Selbstgebasteltes aus Naturmaterialien oder für bäuerliche Spezialitäten wie Schlutzer, Tirtlan, „Niggilan“, Krapfen und Muis den Kochlöffel schwingen:

In meinen Kochkursen gebe ich so manchen Tipp dazu! Als gelernte Raumausstatterin greife ich auch zu Nadel und Faden: Ob Änderungs- oder Reparaturschneidereien wie Hosen und Röcke kürzen oder enger machen, neue Reißverschlüsse einfügen bis hin zum Nähen von Tischläufern, Tischdecken, Gardinen, Vorhängen oder Bettkissen – gerne zeige ich Anfängern wie Fortgeschrittenen, wie das geht. Fürs schöne Zuhause basteln wir gemeinsam Dekorationen mit Naturmaterialien.

Oberkuentnerhof
Innichbergstraße 2, 39038 Innichen
Tel.: 349 742 5576
bernadette.trojer86@gmail.com
Erreichbarkeit: Auto, zu Fuß (30 min)



Handarbeit und Dekoration: Nähen, Basteln mit Naturmaterialien



Koch- und Backkurse: Südtiroler Klassiker

Sprachen: Deutsch
Zeitraum: ganzjährig



Vielfalt pur

Katherina Mittermair Gruber ist Hof- und Gartenführerin im Dienstleistungsportal der Südtiroler Bäuerinnenorganisation. Bei ihren Führungen im Garten und über die Felder möchte die Bäuerin ganz offen und ehrlich zeigen, wie die Familie den Hof bewirtschaftet.

Die Blütennarben sind fein und federleicht, wiegen nichts in der Hand. Sie zu bergen ist eine Menge Handarbeit, denn jeder lilafarbene Krokus enthält nur drei davon – um ein Kilogramm der dunkelroten Fäden zu gewinnen, benötigt es abertausende von Blüten. „Im Moment habe ich nur einen kleinen Acker, aber toll wäre es schon, irgendwann einen Teil zu verkaufen“, erzählt Kathi. Sie spricht vom roten Gold, dem seltenen Gewürz Safran.

Die Bäuerin vom Stimpflhof in Aldein kultiviert viele Besonderheiten und arbeitet dabei auch mit alten Sorten und seltenem Saatgut. „Manche Sachen sind komplett zu vergessen“, lacht die dreifache Mutter, „aber das muss man einfach mal ausprobieren. Vor zwei Jahren waren etwa die Tomaten eine Katastrophe, denn es gab den ganzen Sommer über starke Temperaturschwankungen.“ Trotzdem findet sie die alten Sorten besonders faszinierend: „Ich probiere einfach gern Neues aus. Auch das Ziehen von Stecklingen ist spannend. Da drüben steht ein Steckling aus Bergbasilikum, daneben eine Geranie, die Art heißt Ultner Röschen, denn sie hat Blüten wie eine Rose“, erzählt die Bäuerin.

Der Stimpflhof ist ein Ort der Vielfalt, und das möchte Kathi Neugierigen bei ihren Führungen zeigen. Hier gibt es Obstbau und Viehwirtschaft; in Zusammenarbeit mit dem Versuchszentrum Laimburg wurden sogar Weingüter angelegt. Das höchste Gut liegt dabei auf 800 Metern mit der Sorte Blauburgunder. Am Hof leben zahlreiche Tiere gefährdeter, alter Rassen. Bei einem Streifzug fallen die Wände des Stalls auf, die von außen mit unzähligen alten Geräten geschmückt sind. Im Inneren hat Haflingerstute Ulli vor zwei Tagen ein Fohlen zur Welt gebracht. Auf dem Feld lernen wir den alten, riesigen Grauviehochsen Max kennen, wir besuchen die Eselherde, schauen bei den schwarzen Alpenschweinen und bei den Hühnern vorbei. Auch Schafe gibt es am Hof, Zackel-, Jura und Bergschafe. Kathi erzählt, dass das Fleisch einiger Tiere verarbeitet wird, andere genießen hingegen eine Art „Gut-Aiderbichl-Rechte“ und dürfen am Hof alt werden.

„Es ist wichtig, dass wir den Leuten die Tür öffnen, denn wir haben ja nichts zu verstecken“,

meint die Bäuerin. „Ich wüsste nicht, was ich verbergen soll. Im Gegenteil. Ich lerne von den Besuchern, die zu uns kommen.“ Am Stimpflhof wird integrierter Obstbau betrieben. Bei den Apfelführungen erklärt Kathi, wie der Apfelanbau in Südtirol funktioniert: „Ich finde diesen Austausch einfach wichtig. Oft stellen die Besucher schwierige Fragen und dann setzen wir uns damit auseinander und schauen, was wir verbessern können. Besonders zum Thema Pflanzenschutz und Bioanbau gibt es oft interessante Gespräche.“

Ein Stück weiter des Weges zeigt Kathi auf ein Grundstück am Rand der Wiese: „Dort ist mein Safranacker! Ich finde diesen Krokus total interessant. Eigentlich sind der Anbau und die Pflege gar nicht so schwierig, denn wo er herkommt, aus den Hochebenen des Iran, des Irak und Pakistan, herrscht auch kein Glashausklima. Da ist es kühl und trocken und im Winter kalt.“ Aber die Ernte hat es in sich: Im Herbst werden die Blüten vor Sonnenaufgang abgezwickt und anschließend die Safranfäden herausgezogen. „Und da zupft man eine Weile rum, das kann ich euch sagen!“, lacht Kathi. „Wenn ich meinen Acker vergrößern will, muss ich mir schon was überlegen.“ Wie es oft so ist, ist die Bäuerin selbst eigentlich kein großer Fan vom Geschmack des teuren Gewürzes. Sie muss schmunzeln und verrät: „Für einen Risotto Milanese würde ich persönlich nirgends extra hinfahren!“





Gottfried und Rossana Nagler

Lüch da Murin, Badia/Abtei

Wir betreiben wortwörtlich 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“.

Beim Projekt „Schule am Bauernhof“ bieten wir ein buntes Programm an: Die Kinder erfahren dabei 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 Lüch da Murin. Gemeinsam entdecken wir, wie Farben entstanden sind und mit welchen Mitteln unsere Großeltern Bilder und Stoffe färbten. So ermöglichen wir eine außergewöhnliche, unterhaltsame Begegnung mit der Landwirtschaft!

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

Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel



Schule am Bauernhof:
Viehzuchtbetrieb/
Archehof: alte Tierrassen,
Geologie, Natur- und
Umweltbildung, Rund
ums Ei, Gänse

Sprachen: Deutsch,
Italienisch, Ladinisch,
Englisch

Zeitraum: ganzjährig

Weiteres Angebot:
Urlaub am Bauernhof

Klara Maria Oberhofer Mair

Gadnerhof,
Weitental/Vintl



Umgeben von steilen Wiesen liegt unser Gadnerhof auf 1.100 m Meereshöhe.

Unser großes Anliegen ist, unsere Hauptnahrungsmittel wie Eier, Kartoffeln und Gemüse selbst zu produzieren.

Seit einigen Jahren backen wir auch unser Brot selbst und bauen dazu Roggen an. Als Milchbäuerin kann ich vieles über die Kuh erzählen: Von der Haltung der Tiere bis zur Verarbeitung der Milch. Gemeinsam legen wir Hand an und stellen Butter, Topfen oder Joghurt her und verfeinern dies mit Kräutern aus dem Garten oder Wildkräutern.

Gadnerhof
Kegelbergstraße 6, 39030 Weitental/Vintl
Tel.: 338 731 3119
eduard.mair@rolmail.net

Erreichbarkeit: Auto; öffentliche
Verkehrsmittel und zu Fuß (40 min)



Koch- und Backkurse:
Brot backen



**Botschafterin für Milch
und Getreide**

Sprachen: Deutsch
Zeitraum: ganzjährig
Weiteres Angebot:
Milchsulprojekt



Sabine Schrott Prenn



Felderhof, Gais/Uttenheim

Auf den Feldern unseres Felderhofes produzieren wir in ausgewogener Fruchtfolge biologisches samenfestes Gemüse, Kartoffeln und Getreide.

Meine Liebe zur Vielfalt lässt in meinem Garten neben dem klassischen Gemüse auch Schwarzkohl, Tomatillo, Erdkirschen und blauen Blumenkohl wachsen.

Bei den Gartenführungen erzähle ich vom biologischen Gemüseanbau, unserer Sortenvielfalt, von der Jungpflanzenanzucht bis zur Saatgutgewinnung im Hausgarten.

Felderhof
Einsbergstraße 14, 39030 Gais/Uttenheim
Tel.: 339 410 7833
felderhof@rolmail.net
www.felderhof.bz.it

Erreichbarkeit: Auto; öffentliche Verkehrsmittel und zu Fuß (15 min)



Hof- und Gartenführungen:
samenfestes Saatgut,
Jungpflanzenzucht,
Anbautechniken

Sprachen: Deutsch,
Italienisch

Zeitraum: ganzjährig

Weitere Angebote:
Urlaub am Bauernhof;
Jungpflanzenanzucht

Agatha Taschler Walder



Mudlerhof,
St. Martin/Gsies



Schule am Bauernhof:
Milchviehbetrieb: Weg
der Milch, vom Korn
zum Brot, Rund ums Ei,
Tiere, Geschichte des
Mudlerhofes

Sprachen: Deutsch,
Italienisch

Zeitraum: ganzjährig

Weiteres Angebot:
Urlaub am Bauernhof

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.

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

*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel*

Christine Bassetti Eccli

Garbenhof, Salurn

An apple a day keeps the doctor away! Ich bin davon überzeugt, dass der Apfel eine gesunde Zwischenmahlzeit ist – und warum, erläutere ich gerne.

Als Apfelbotschafterin in den Schulen, aber auch bei Führungen durch unsere Apfelanlagen am Garbenhof gebe ich viele spannende Infos über die Herkunftsgeschichte des Apfels, die verschiedenen Apfelsorten und das Apfelanbaugebiet Südtirol.

Denn wenn man die regionalen Produkte noch besser kennenlernt, weiß man sie auch mehr wertzuschätzen.

Garbenhof
Mühlenweg 61/H, 39040 Salurn
Tel.: 371 348 5744
eccli@rolmail.net

Erreichbarkeit: Auto; öffentliche Verkehrsmittel, zu Fuß



Botschafterin für Apfel

Sprachen: Deutsch, Italienisch

Zeitraum: ganzjährig

Weiteres Angebot: Apfelschulprojekt

Susanna Luggin Pfraumer



Pfraumer, Kaltern



Handarbeit und Dekoration:

Klosterarbeiten, Häkeln



Hof- und Gartenführungen: Vortrag zu Mischkultur und Saatgutgewinnung

Sprachen: Deutsch, Italienisch
Zeitraum: ganzjährig

Für das Kunsthandwerk der Klosterarbeiten braucht es zwar etwas Fingerfertigkeit und Geduld, dafür freut man sich sehr über jedes selbstgemachte Werkstück.

Mit vielfältigen Techniken entstehen edle und filigrane Kostbarkeiten, die Generationen überdauern.

Mit Faden und Häkelnadel ausgerüstet zeige ich zudem, wie sich Dekorationsgegenstände wie Deckchen, feine Spitzen, Ostereier oder Weihnachtskugeln häkeln lassen. Mit großer Freude erzähle ich gerne bei einem Vortrag mit Power Point, wie man Saatgut gewinnt und Mischkultur im Bauerngarten betreibt.

Pfraumer
Lahnbauerweg 3, 39052 Kaltern
Tel.: 0471 964 695 / 333 735 9306
johannes.pfraumer@rolmail.net

Erreichbarkeit: Auto; öffentliche Verkehrsmittel

Katherina Mittermair Gruber

Stimpflhof, Aldein



Auf dem Stimpflhof beherbergen wir eine Vielzahl an seltenen und gefährdeten Nutztierassen.

Hier leben unter anderem Grauviehrinder und Pusterer Sprinzen, das schwarze Alpenschwein, das Jura-, das Zackel- und das Ouessantschaf, Passeirer Gebirgsziegen, Esel, Noriker- und Haflingerpferde. Auch ca. 100 Stück Geflügel, darunter Tiroler Huhn und Stoanhendl, versorgen wir!

In meinem Garten und Acker wachsen zahlreiche Gemüsearten, Getreide, Kräuter und Blumen. Eine Besonderheit ist der Safrangarten. Ich erzähle gerne von alten Tierrassen, Pflanzensorten und der Saatgutgewinnung, führe durch unseren Obst- und Weingarten, die Streuobstwiesen und wir besuchen unsere Tiere.

Stimpflhof
Eich 16, 39040 Aldein
Tel.: 0471 886 789 / 346 094 6421
info@stimpflhof.com
www.stimpflhof.com

Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel; zu Fuß



**Hof- und Garten-
fürungen:** alte Sorten,
Saatgutgewinnung,
seltene Nutztierassen

Sprachen: Deutsch,
Italienisch, einige
Englischkenntnisse

Zeitraum: ganzjährig

Weiteres Angebot:
Urlaub am Bauernhof



Schule am Bauernhof:
biodynamischer
Weinbaubetrieb: vom
Korn zum Brot, Kräuter
und Gemüse, Wald
und Holz, Hoftiere

Sprachen: Deutsch,
Italienisch

Zeitraum: ganzjährig

Weiteres Angebot:
Hofbäckerei



Elke Pedergnana Oberhofer

Biohof Crozzol, Salurn/Buchholz

Mit viel Freude und großer Achtung vor der Natur bewirtschaften wir den Crozzolhof nach biodynamischen Richtlinien. Wir lieben das Brotbacken und geben diese Leidenschaft gerne weiter: Wir mahlen das Korn, verarbeiten das Mehl zum Teig und backen Brot. Im Einklang mit den Zyklen der Natur und des Mondes erklären wir das Pflanzen, Säen, Ernten und Verarbeiten von Obst, Gemüse und Kräutern.

**Es geht uns dabei um die
Beziehung zwischen Mensch,
Tier und Pflanze in einem
gesunden Gleichgewicht.**

Biohof Crozzol
Crozzolweg 1, 39040 Salurn/Buchholz
Tel.: 338 886 8778
info@crozzol.it

Erreichbarkeit: Auto; öffentliche
Verkehrsmittel und zu Fuß (30–40 min)

Eine Kunst für sich



Monika Carli Battisti ist leidenschaftliche Weidenflechterin. Als Referentin für Handarbeits- und Dekorationskurse bringt sie Neugierigen das uralte Handwerk näher.

„Das ist meine Arbeit im Winter.“ Monika zeigt auf eine Reihe von Ruten in allen möglichen Farben und Größen, fein sortiert in der kühlen Tiefgarage. Es sind die Ruten der Weiden, mit denen Monika ihr Handwerk ausübt. „Wir haben selbst einige in unserer Mösern gesetzt. In den Wintermonaten schneide ich sie ab, sortiere sie nach Länge und lasse sie gebündelt trocknen. Ungefähr zwei Wochen vor Gebrauch weiche ich sie wieder ein, erst dann kann ich sie zum Flechten verwenden“, erzählt die Bäuerin. Im Keller von Monikas Haus in Eppan staunt man über die Vielfalt, die dieses Flechtmaterial bietet. Das Handwerk ist schon alt und führt auf eine lange Tradition zurück. Früher flochten die Bäuerinnen und Bauern ihre Körbe selbst, zum Einsammeln ihrer Ernte und zur Aufbewahrung. Die weichen Weiden

wurden zum Binden der Rebentriebe genommen und auch heute noch wird diese Methode praktiziert. Nach einem Flechtkurs im Haus der Familie am Ritten packte die zweifache Mutter vor einigen Jahren die Leidenschaft fürs Flechten und die Liebe zum Material Weide. Sie kaufte sich Bücher, sammelte Informationsmaterial zum Handwerk, besuchte Referenten im In- und Ausland und absolvierte verschiedene Kurse. Das praktisch-spielerische Tun, egal welchen Alters, in dem die eigene Kreativität geweckt wurde, gefiel ihr und forderte sie immer mehr heraus.

Wir betreten Monikas Werkstatt. Heute leitet sie selbst Kurse; entweder hier, im Keller, oben, im Garten hinterm Haus oder direkt bei den Kundinnen und Kunden vor Ort. Ein Tisch steht mitten im Raum, an der Wand lehnen Regale mit geflochtenen Werken: Körbe, Kugeln, Laternen -Grenzen gibt es beim Flechten keine. Vor sechs Jahren besuchte Monika die Ausbildung zur Bäuerinnen-Dienstleisterin, um zu lernen, selbst Kurse zu geben und war begeistert. „Ich bin gewachsen“, schwärmt die Bäuerin, „Wirklich! Früher hätte ich mich niemals getraut, als Referentin vor einer Gruppe zu stehen und heute macht es mir unheimlich großen Spaß.“

Bei ihren Kursen nimmt Monika immer einige Anschauungsstücke mit. „Mir gefällt es, wenn sich jeder selbst aussuchen kann, was er flechten möchte“, so die Bäuerin. Anfänger flechten meistens Laternen, Schiffchen, Teller oder Kugeln, Fortgeschrittene können sich dann schon an Körbe wagen.

„Vorbereitung ist das non plus ultra, es muss einfach alles passen“, erklärt Monika. „Allein schon der Boden im Saal, wo ich den Kurs gebe, spielt dabei eine Rolle. Ich will ja das schöne Parkett nicht ruinieren!“, lacht sie, „Noch dazu müssen die Weiden vor jedem Kurs rechtzeitig eingeweicht werden.“ An ihren ersten Kurs erinnert sich Monika noch immer. Da war eine Gruppe der Bauernjugend bei ihr. Gemeinsam flochten sie für Weihnachten Engel und Sterne. „Mit einem der Mädchen, Anna, habe ich heute noch Kontakt. Erst gestern haben wir telefoniert!“, freut sich Monika.

Auf die Herkunft ihres Flechtmaterials legt die Bäuerin besonders Wert:

„Ich kaufe kaum Material zu, sondern verwende die einheimische Weide. Überhaupt gibt es in der näheren Umgebung eine Vielfalt an Gräsern und Pflanzen, die sich eignen. Zum Beispiel den Hartriegel, aber auch Olivenzweige kann man nutzen.“

Zu Monikas Kursen kommen Frauen und Männer, die die Ruhe suchen, das Unkomplizierte. Den ganzen Nachmittag nehmen sie sich die Zeit und widmen sich dem Weidenflechten. Das Flechten entspannt, ist eine Art Meditation - ein uraltes Handwerk, das sich lohnt, ausprobiert zu werden.



Ida Pichler von Elzenbaum

Weingut A. von Elzenbaum,
Tramin



Unser Weingut A. von Elzenbaum greift als sehr alte Kellerei auf eine lange Weintradition zurück. Seit Generationen befindet sich die Eigenbaukellerei im Familienbesitz. Ich führe gerne durch unseren alten Park und erzähle die Geschichte unseres historischen Ansitzes.

Wir besichtigen unseren geschichtsträchtigen Weinkeller mit dem über 400-jährigen Kellergewölbe und verkosten unsere hochwertigen, heimischen Rot- und Weißweine.

Weingut A. von Elzenbaum
Hans-Feur Straße 4, 39040 Tramin
Tel.: 0471 860 124 / 340 479 5072
info@vonelzenbaum.it
www.vonelzenbaum.it

Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel; zu Fuß



Hof- und Gartenführungen:
Kellerbesichtigung,
Weinverkostung

Sprachen: Deutsch
Zeitraum: Wochentags
von April bis Ende Oktober



Botschafterin für Milch

Sprachen: Deutsch,
Italienisch
Zeitraum: ganzjährig
Weitere Angebote:
Urlaub am Bauernhof;
Milchschulprojekt



Siegried Stocker Lintner

Wöserhof, Aldein

Unser Wöserhof ist ein Bergbauernhof auf 1.500 m Meereshöhe in der Nähe der Bletterbachschlucht. Hier leben Milchkühe und allerlei Kleintiere wie Katzen, Hühner und Hasen. Ich liebe meinen Beruf als Bäuerin, er bedeutet mir alles. Deshalb ist es mir ein großes Anliegen, Erwachsenen wie Kindern Zusammenhänge zu vermitteln und unsere Landwirtschaft näher zu bringen.

**Als begeisterte Milchbot-
schafterin vermittele ich den
Weg der Milch kindgerecht,
spannend und mit vielen
praktischen Beispielen.**

Wöserhof
Lerch 29/1, 39040 Aldein
Tel.: 0471 886 957 / 334 132 2733
info@woeserhof.com
www.woeserhof.com

Erreichbarkeit: Auto; öffentliche
Verkehrsmittel (von Mai bis Oktober)

„Wähle den Beruf,
den du liebst,
und du brauchst
keinen Tag in
deinem Leben
mehr zu arbeiten.“

Konfuzius



Brigitte Unterhauser Matzneller



Gärberhof, Aldein

Aus Alt mach Neu! Aus unbrauchbaren
Gegenständen und Fundstücken lassen sich
schöne Dinge gestalten:

**Mit viel Kreativität zeige ich,
wie wir alte Gegenstände neu
in Szene setzen können.**

Aus Naturmaterialien fertigen wir zudem
originelle Deko für den Innen- und Außen-
bereich. Gerne bastle ich auch Schmuck
aus Naturmaterialien: eine kunstvolle
Handarbeit, die einfach und kostengünstig
ist. Mit wenigen Mitteln zaubern wir
Ringe, Ketten, Ohrringe und Armbänder
aus Steinen, Holz und Leder.

Gärberhof
Mitterstrich 12/2, 39040 Aldein
Tel.: 347 320 9898
brigitte.unterhauser@rolmail.net

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



**Handarbeit- und
Dekoration:** aus alt
mach neu, Schmuck aus
Naturmaterialien

Sprachen: Deutsch,
Italienisch

Zeitraum: ganzjährig

Christine Alber Viertler

Sonnhöfl, Kastelbell



Schule am Bauernhof:
Demeter-Obstbaubetrieb:
Biodynamischer Apfel-
anbau, Gartenführungen,
Biobauernhof erleben,
woher kommt die Wolle?



Koch- und Backkurse:
Einkochen von
Gemüse und Konfitüren



Handarbeit und Dekoration:
Spinnen, Filzen, Stricken
und wildes Weidenflechten



Hof- und Gartenführungen:
Führung durch die Apfel-
anlagen, Gartenführungen

Sprachen: Deutsch,
Italienisch

Zeitraum: ganzjährig

Weiteres Angebot:
Apfelschulprojekt



Aufgewachsen bin ich auf einem Bauernhof in Kastelbell mit fünf Geschwistern. Das Bäuerin-Sein wurde mir also mit in die Wiege gelegt! Heute bewirtschafte ich mit meinem Mann und unseren Kindern den Bio-Bauernhof Sonnhöfl. Das ist ein zertifizierter Demeterhof, wo wir Äpfel anbauen. Hier teile ich gerne mein Wissen und meine Erfahrungen mit Schülerinnen und Schülern sowie mit interessierten Erwachsenen.

Bei den Hof- und Gartenführungen erzähle ich von unserer Hof- und Familiengeschichte. Wir lernen verschiedene Apfelsorten kennen, die Unterschiede von früher und heute sowie die Arbeiten im Apfelanbau.

Natürlich kommt auch das Verkosten von Äpfeln nicht zu kurz! Im kunterbunten Demeter-Garten des Sonnhöfls wachsen zudem unzählige Kräuter. Bei mir geht's aber auch ans Einkochen, denn einer meiner Spezialitäten ist das Einkochen von Gemüse und Konfitüren. Als Genussbotschafterin weiß ich dabei viel Wissenswertes zum Anbau, zur Verwendung und Zubereitung von Äpfeln und Gemüse zu erzählen.

Für Kinder ist unser zertifizierter Lehrbauernhof ein vielseitiges Abenteuer, bei dem sie das Leben am Bauernhof intensiv kennenlernen.

Hier leben Zackel-, Stein- und Ouessantschaf, Ziegen, Hühner, Schweine und Enten.

Gemeinsam schneiden wir bei der „Schule am Bauernhof“ Roggen, pflücken Beeren und lernen das Flechten mit Weiden kennen. Es entstehen Zäune für kleine Blumeninseln, wir erbauen Flechtmonumente und kreieren wilde Flechtereien.

Eines meiner großen Hobbys ist zudem die alte Handwerkskunst des Spinnens. So verarbeite ich die hofeigene Schafwolle mit dem Spinnrad und stricke daraus Socken und Pullover. Dafür sind viele Schritte und Techniken erforderlich, die ich gerne zeige: vom Waschen der Wolle bis hin zum Kardieren, vom Filzen und Spinnen bis hin zum Stricken.



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

*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel*



Alois und Magdalena Burger

Winklhof, Prad am Stilfserjoch

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 Kornes und schließlich das Backen der leckeren Vinschger Paarl 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



Schule am Bauernhof:
Milchviehbetrieb: Vom
Korn zum Vinschger Paarl

Sprachen: Deutsch
Zeitraum: Während
des Schuljahres
Weitere Angebote:
Hofbäckerei; Hofladen

Veronika Gander Kofler

Tiolahof, Mals

Ich filze für mein Leben gern: Jedes Stück ist einzigartig und ich freue mich, wenn ich die Begeisterung fürs Filzen bei anderen wecken kann.

Dabei erzähle ich über die Eigenschaften der wertvollen Schafwolle, denn Schafrasse, Pflege und Art der Wollverarbeitung beeinflussen die Filzeigenschaften.

Gemeinsam stellen wir für uns selbst Potschen, Blumen, Vasen, Nackenrollen, Hüte, Taschen und Schmuck her: immer aus purer Natur, denn Wolle ist ein reines Naturprodukt.

Tiolahof
Matsch 77, 39024 Mals
Tel.: 0473 842 716 / 338 643 6916
veronika.kofler63@gmail.com

Erreichbarkeit: Auto; öffentliche
Verkehrsmittel (Abholung möglich,
sonst noch 30 min zu Fuß)



**Handarbeit und
Dekoration:** Filzen

Sprachen: Deutsch,
Italienisch

Zeitraum: Von Herbst
bis Frühjahr

Irmgard Gurschler Klotz



**Weberhof,
Kastelbell/Tschars**



**Handarbeit- und
Dekoration:** Weiden
flechten

Sprachen: Deutsch
Zeitraum: von Februar
bis Mai



Elisabeth Heinisch Heinisch

Matscher Tal

Meine Mutter pflegte immer zu sagen: „Lerne fleißig, lerne viel, lerne immer mehr. Das Gelernte ist ein Schatz, trägst daran nicht schwer.“ Das nehme ich mir sehr zu Herzen und gebe mein Wissen gerne an andere Menschen weiter.

**Meine Leidenschaft gehört seit Jahren
dem Filzen und ich weiß nebenbei so einiges
über Schafe und Schafwolle zu erzählen.**

Gemeinsam filzen wir bequeme Pantoffeln oder die traditionellen Sarner Hüte.

Matsch 2, 39024 Mals
Tel.: 340 802 6066

*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel*



**Botschafterin für
Schafwolle**

Sprachen: Deutsch,
Italienisch

Zeitraum: ganzjährig

Mit den eigenen Händen kreativ arbeiten und ein altes Handwerk neu entdecken:

Beim Weidenflechten erleben wir, was für tolle Objekte für Haus und Garten sich aus den biegsamen und weichen Ruten gestalten lassen.

So entstehen vielfältige Obstschalen, Blumenampeln, Gartenstecker, Windlichter, Vogelfutterhäuschen oder Weidenkugeln. Im Frühjahr kann man auch mit frischen Weiden flechten und lebende, grüne Weidenwerke kreieren. Eine Bitte habe ich: Die Anmeldung sollte zwei Wochen vorher erfolgen, da die Weiden eingeweicht werden müssen.

Weberhof
Brunnengasse 7, 39020 Kastelbell/Tschars
Tel.: 338 841 4032
info@weberhof.bz
www.weberhof.bz

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



Für die Zukunft, für die Landwirtschaft

Siegried Stocker Lintner war früher als Verkäuferin tätig und hatte mit dem Bäuerinnen-Sein nicht viel am Hut. Heute ist sie glückliche Vollzeit-Bäuerin, bringt Schülerinnen und Schülern das Butter schlagen bei und lässt sie das Produkt Milch mit allen Sinnen erleben.

Die Luft ist kalt in Aldein auf 1.500 Metern über dem Meer. Am Horizont erheben sich zwei markante Berge: Es sind das Weiß- und das Schwarzhorn, prägende Punkte am Himmel im Südtiroler Unterland. Die letzten Sonnenstrahlen lassen die Gipfel leuchten, der frische Schnee knirscht unter unseren Füßen. „Da vor dem Weißhorn ist die Bletterbachschlucht“, sagt Siegried und führt uns ein Stückchen weiter. „Hier können wir bis Salurn schauen, da unten ist Tramin und dort“, sie zeigt nach Nordwesten, „sehen wir sogar die Texelgruppe bei Meran.“ Wir merken gleich, dass die Bäuerin sich hier oben wohl fühlt.

Der Wöserhof ist ein Bergbauernhof mit Viehwirtschaft. 20 Milchkühe stehen hier im Stall, Ziegen, Schweine, Hasen und Hühner leisten ihnen Gesellschaft, dazu noch die Katzen und der Hofhund. Siegried bewirtschaftet den Betrieb mit ihrem Mann Christoph und den drei Kindern. Und das mit großer Begeisterung. „Schau mal, da machen wir immer unsere Runde!“ Siegried führt den verschneiten Forstweg entlang und hält inne. „Wir kommen von dort unten und gehen dann hoch in unseren Wald bis zu einer Wiese mit einer wunderbaren

Aussicht.“ Gemeinsam mit einer Freundin bietet sie im Sommer Führungen für das Wohlfühlkonzept „Südtirol Balance“ an. „Rita ist dabei als Heilpraktikerin, ich als Milchbotschafterin tätig.“ 2015 hat Siegried sich zur Botschafterin bäuerlicher Produkte ausgebildet, sich auf das Produkt Milch spezialisiert und ist seitdem in mehreren Projekten aktiv. Siegried und Rita nehmen Neugierige mit auf einen Spaziergang durch Wald und Felder, Kneipen mit ihnen und wandern barfuß über Wurzeln und Gräser. Anschließend gibt es eine Milch- und Quarkverkostung auf dem Wöserhof. Dabei erzählen die beiden Bäuerinnen auch von ihren Höfen und von den Arbeiten der Bauern. „Die Leute wissen oft nicht viel darüber. Sie sehen die großen Maschinen und denken, man kann damit jede Wiese mir nichts dir nichts bearbeiten.“ Siegried schüttelt den Kopf. „Ich erzähle ihnen dann, wie viel Mühe und Handarbeit tatsächlich dahintersteckt.“ Aber obwohl es viel Arbeit ist, genießt Siegried ihren Beruf: „Hin und wieder denk ich mir schon, ich würde jetzt gerne mit sauberen Fingernägeln in einem Büro sitzen. Aber eigentlich möchte ich mein Leben als Bäuerin nicht eintauschen.“

Langsam wird es kalt, die wärmende Sonne ist schon längst hinter dem Mendelkamm verschwunden. Deshalb schlendern wir zurück zum Bauernhaus und setzen uns in die Stube neben den Ofen. Im Winter ist das Leben auf dem Wöserhof etwas ruhiger. Da fährt Siegried ins Tal, um beim Milchsulprojekt Kinder im ganzen Land zu besuchen.

„Ich liebe es, in den Schulen unterwegs zu sein. Die Kinder lernen mit allen Sinnen das Produkt Milch kennen“,

meint die Aldeinerin. Die Schülerinnen und Schüler der dritten Grundschulklassen brauchen keine Griffelschachtel, wenn Siegried sie besucht. Sie müssen nicht mitschreiben, nicht pauken, nicht lesen, nicht rechnen. Aber sie hören zu. Schmecken, tasten, riechen. Schlagen Butter, verkosten Milch und Milchprodukte, tauchen für 90 Minuten in die Welt des Bauernhofes ein.

2020 wurde Siegried zur Bäuerin des Jahres gewählt. „Wir haben die Möglichkeit dazu, Lebensmittel zu produzieren, das Leben und Wirtschaften am Hof weiterzutragen, auch wenn es oft anstrengend ist und Entbehrungen mit sich bringt. Es lohnt sich, wir festigen damit die Zukunft unserer Kinder, unserer Landwirtschaft und auch unseres Landes!“, so Siegrieds Botschaft an die Gesellschaft.



Anna Hofer Lechthaler

Strohgiel, Goldrain



Handarbeit und Dekoration: Töpfern

Sprachen: Deutsch, Italienisch

Zeitraum: ganzjährig



Das Töpfern ist ein sehr altes Handwerk. Mit Ton lässt sich vieles gestalten und es entstehen wunderschöne Unikate für Haus und Garten.

Am ersten Tag stellen wir die Kunststücke her, dann müssen sie gut trocknen. In meinem Brennofen werden die Sachen dann gebrannt. Beim zweiten Treffen wird die Glasur aufgetragen und es folgt ein zweiter Brennvorgang. Es lohnt sich, das Töpfern auszuprobieren! Außerdem gebe ich gern Bastelkurse, bei denen aus Naturmaterialien schöne Kränze, Tiere oder Tischdekorationen entstehen. Auf Wunsch fertigen wir auch Grabgestecke.

Strohgiel
Schloßstraße 42, 39021 Goldrain
Tel.: 349 576 4375
strohgiel@hotmail.de

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



Brunhilde Mair Tanner



Koch- und Backkurse:
Brot backen

Sprachen: Deutsch
Zeitraum: ganzjährig

Galettenhof, Morter

Brot backen ist ein Handwerk! Ich bin überzeugt, dass jede und jeder das Brotbacken lernen kann.

Wasser, Mehl, Salz, Hefe oder Sauerteig sind die Grundrohstoffe. Brotgewürze, Nüsse, Kerne, Kräuter und vieles mehr verfeinern Textur und Geschmack.

In meinen Brotbackkursen gebe ich viele praktische Tipps und Tricks zum Backen und Frischhalten der Backwaren und zum Verfeinern des Brotes mit Aufstrichen. Dabei probieren wir das Brotbacken selbst aus, verkosten das selbstgemachte Brot und fürs Nachmachen gibt's ein Rezeptbüchlein für Zuhause.

Galettenhof
Mühlweg 43, 39021 Morter
Tel.: 340 691 8837
bruni.tanner@gmail.com
*Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel*



Günther Platzgummer

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 Klopfrichter 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.

Baumgartenhof
Tabland 21, 39025 Naturns
Tel.: 346 846 3333
info@baumgartenhof.it
www.baumgartenhof.it

Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel



Schule am Bauernhof:
Obstbetrieb: biol. Obst-
anbau (Äpfel, Marillen),
Insekten, Lamas,
Permakultur

Sprachen: Deutsch,
Italienisch

Zeitraum: ganzjährig

Weiteres Angebot:
Urlaub am Bauernhof

Hildegard Prieth Wallnöfer

Bauhaushof,
Prad am Stilfser Joch



Aus alten Stoffresten wie Baumwolle und Jeans zaubern wir einzigartige Patchwork-Objekte, zum Beispiel Kinder-, Krabbel- und Kuscheldecken, Aufleger, Taschen, Kissenbezüge, Sitzkissen oder Tierfiguren.

Bei dieser Flickarbeit können auch Nähanfängerinnen ohne Angst ans Werk schreiten.

Etwas Suchtgefahr besteht beim Häkeln, Stricken oder Sticken: Beim Kreuzstich und der Matroschka-Stickerei kenne ich mich aus und wer Trachtenstrümpfe häkeln möchte, ist bei mir richtig.

Bauhaushof
Schlossweg 9, 39026 Prad am Stilfser Joch
Tel.: 348 955 9270

Angebot nicht am Hof



**Handarbeit und
Dekoration:** Patchwork,
Häkeln, Stricken und
Sticken

Sprachen: Deutsch
Zeitraum: ganzjährig

Monika Stocker Schwembacher



Niederwies, Morter/Latsch



Seit über 28 Jahren bin ich begeisterte Bäuerin und habe auch meine Kindheit auf einem Bauernhof verbracht.

Gemeinsam mit meiner Familie bauen wir auf unserem Niederwieshof am Eingang des Martelltales verschiedenstes Beerenobst, Kirschen und Marillen sowie Gemüse an. Einen Teil dieses Obstes veredele ich zu Sirupen, Fruchtaufstrichen und Trockenobst.

Bei meinem Buffetservice lege ich besonderen Wert auf die Verwendung von regionalen Zutaten und die ausgezeichnete Qualität von Rohprodukten. Sofern ich für die Herstellung meiner Buffets nicht die hofeigenen Produkte

nutze, beziehe ich die Zutaten bevorzugt bei den bäuerlichen Direktvermarktern in der Umgebung. Je nach Jahreszeit zaubere ich daraus feine Gerichte, Fingerfood und im Herbst und Winter auch wärmende Suppen. Aus dem einheimischen Gemüse sowie Fleisch- und Wurstwaren kreiere ich außergewöhnliche Snacks, Aufstriche und Häppchen.

Mein fundiertes Wissen gebe ich gerne in Koch- und Backkursen weiter und inspiriere mit neuen Ideen und Rezepten für einheimische Spezialitäten.

Als ausgebildete Brotzeit-Bäuerin liegt mir die gesunde und regionale Ernährung sehr am Herzen.

Meine Leidenschaft gilt dem selbstgemachten Brot aus lokalem Getreide, das ich im hofeigenen Holzbackofen backe. Als vierfache Mutter ist es mir sehr wichtig, dass unsere Kinder über die Milch, ihre Herkunft und über die positiven Eigenschaften für die Gesundheit informiert werden

Niederwies
Vorhöfe 16, 39021 Morter/Latsch
Tel.: 388 988 4302
niederwies@hotmail.com

Erreichbarkeit: Auto; öffentliche Verkehrsmittel



Koch- und Backkurse:
Südtiroler Gerichte,
Brot backen



Botschafterin für Milch



Bäuerinnen-Brotzeit

Sprachen: Deutsch,
Italienisch

Zeitraum: ganzjährig

Weitere Angebote:
Schulprojekt: Mit
Bäuerinnen wertvolle
Lebensmittel erleben;
Milchsulprojekt

Elisabeth Tappeiner Weiss



Kartheingut,
Kastelbell-Tschars

Oh je, eine Nähmaschine? Keine Angst, es ist nicht so kompliziert wie es aussieht! In meinen Anfängerkursen zeige ich, wie einfach und schnell man Kleinigkeiten wie eine Einkaufstasche, einen Schal oder ein Kosmetiktäschchen nähen kann.

Den sicheren Umgang mit der Nähmaschine sowie ein wenig Stoff- und Materialkunde gebe ich mit auf den Weg.

Für all jene, die bereits (ein wenig) nähen können: Bei den Patchworkkursen steht das Erlernen von verschiedenen Techniken im Vordergrund, mit denen sich kleinere Sachen wie Taschen, Tischläufer, Dekokissen und Dekorationselemente nähen lassen, aber auch große Decken und Quilts!

Kartheingut
Großgasse 13, 39020 Kastelbell-Tschars
Tel.: 320 964 8070
tappeiner.elisabeth@gmx.at

Erreichbarkeit: Auto; öffentliche Verkehrsmittel



**Handarbeit- und
Dekoration:** Nähen,
Patchwork

Sprachen: Deutsch,
Englisch

Zeitraum: November
bis Mai, auf Anfrage auch
im Sommer



Agnes Maria Troger Alber

Pairhof, Kortsch

**Trachten und Dirndl selber
nähen, das ist gar nicht so
einfach.**

Gerne bin ich zur Stelle und zeige in meinen Nähkursen Schritt für Schritt, wie man eine individuelle, maßgeschneiderte Tracht oder ein Dirndl fertigt. Die Freude über ein selbst genähtes Kleidungsstück ist riesig! Auch bringe ich Nähanfänger/innen das Flickwerk-Patchwork bei. Dabei nehme ich mir die Zeit um ganz genau zu erklären, wie's geht. Denn Geduld und Ruhe gehören beim Nähen einfach mit dazu.



**Handarbeit- und
Dekoration:** Nähen,
Trachten- und Dirndl
nähen

Sprachen: Deutsch,
Italienisch

Zeitraum: ganzjährig

Weiteres Angebot:
Nähgeschäft

Kleine Nähstube
Schneidergasse 3, 39023 Laas
Tel.: 338 641 1792
agnes.alber@gmail.com

Erreichbarkeit: Auto;
öffentliche Verkehrsmittel

IMPRESSUM

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

Idee: Südtiroler Bäuerinnenorganisation

Konzept und Gestaltung: W13, Bozen

Texte: Doris Brunner, Hanna Klammer,
Magdalena Riegler, Ulrike Tonner, Sandra Kofler

Foto: Armin Huber, Florian Andergassen,
IDM Südtirol/Alex Filz, SBO, Shutterstock

Druck: Lanarepro, Lana

1. Ausgabe 2021

Ein großes Vergelt's Gott für die konzeptionelle
Unterstützung geht an Hans Kienzl, Abteilungsleiter
Marketing im Südtiroler Bauernbund.

Wir danken für die Unterstützung:



**Südtiroler
Bauernbund**



In Zusammenarbeit mit dem Landesbeirat für Chancengleichheit - Frauenbüro
In collaborazione con la Commissione provinciale pari opportunità - Servizio donna



**Südtiroler
Bäuerinnenorganisation**

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

www.baeuerinnen.it

Folgt uns auf:

