



Südtiroler
Bäuerinnenorganisation

Rundschreiben

Bäuerinnen-Dienstleisterinnen
Schule am Bauernhof

Ausgabe 1 - Mai 2019



Südtiroler
Bäuerinnen

Aus unserer Hand



SCORA SÖL
FATTORIA
SCHULE AM
BAUERNHOF

LÜCH DA PAUR
DIDATTICA
BAUERNHOF



Guten Start!

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

Botschaften brauchen Botschafterinnen. Und Ihr seid unsere besten Botschafter und Botschafterinnen. Egal ob ihr tätig seid als Hof – oder Gartenführerin, als Bäuerin Referentin, als Brotzeit Bäuerin, als Bäuerin Botschafterin oder als Schule am Bauernhof Anbieter – mehr denn je müssen wir mit den Konsumentinnen sprechen!

Wir wollen und brauchen uns nicht verteidigen, aber wir müssen über uns, über unsere Arbeitsweise und Lebensweise reden. Wir legen sehr viel Wert auf den Austausch mit jungen Menschen, mit Kindern.

In unseren Schulprojekten, aber auch in den Kursen, Führungen usw. wird nicht nur Wissen und Können vermittelt, sondern auch Werte: Werte wie Respekt und Wertschätzung – für das Lebensmittel, für Natur und Boden. Und wir wissen es alle selbst: nur was wir selbst leben, können wir auch weitergeben. Ich freue mich auf eine Zusammenarbeit mit Euch, die getragen

ist von Vertrauen, Respekt und Wertschätzung für die gegenseitige Arbeit. Wie heißt es so schön: nur wer dem Leben vertraut, dem vertraut das Leben.

Ich freue mich auf die vielen Gespräche mit Euch und die Begegnungen. Ein Dank an dieser Stelle an die neuen AG Vertreter und Vertreterinnen, die sich bereiterklärt haben, mitzudenken. Ein Dank an die Ehemaligen, die das bis jetzt gemacht haben!

Antonia Egger Mair
Eure Landesbäuerin
Antonia Egger Mair

Mitteilung der Arbeitsgruppenvertreter

▷ S. 2

Rückblick Veranstaltungen

▷ S. 3

Öffentlichkeitsarbeit: Gastronomieschulen

▷ S. 4

Öffentlichkeitsarbeit: Hospitationen

▷ S. 5

Neuigkeiten: Bachelor- und Masterarbeiten

▷ S. 6

Weiterbildung für DL und SaB / Termine

▷ S. 7 und 8

Finde uns auf:



1. Mitteilung der Arbeitsgruppenverter-/innen

Liebe Botschafterinnen,

In den nächsten Jahren werden wir, Paula und Gerti, die Botschafterinnen vertreten. Wir, wie so viele andere, sind mit großem Einsatz in den Schulen Südtirols als Apfel-bzw. Milchbotschafterinnen unterwegs und versuchen auch für andere bäuerliche Produkte zu sensibilisieren: Wir können den Kindern von unserer Ar-

Botschafterinnen

beit auf den Höfen erzählen. Da sind wir oft erstaunt wie wenig die Kinder noch von der Landwirtschaft wissen. Dabei beantworten wir viele Fragen und so sind oft besonders die Kinder dann Multiplikatoren: Denn gerade sie sind es, die das Neugelernte wieder weitertragen indem sie zu Hause über Südtiroler (Qualitäts-) Produkte

erzählen. Als neue AG-Vertreterinnen werden wir unsere Ideen einbringen und die Gruppe der Botschafterinnen stärken. Wir sind offen für Eure Feedbacks bzw. Anregungen und freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit!

Gertrud Auer Ladurner & Paula Lantschner Kompatscher

Liebe Referentinnen,

Wir hoffen, dass wir in Zukunft noch stärker zusammenarbeiten können und uns mehr austauschen und unterstützen. Die Arbeit mit den Ortsgruppen funktioniert sehr gut, ist aber noch ausbaufähig. Wo wir merken, wo es noch Fragen und Unsicherhei-

Referentinnen

ten gibt, ist bei der Verrechnung der Kurse auch in Bezug auf den Materialeinsatz (zum Beispiel Naturmaterialien) oder Vor- und Nachbereitungszeit. Vielleicht finden wir hier noch eine bessere Linie, an denen sich auch besonders die neueren Referentinnen

etwas orientieren können. Wir freuen uns auf eine konstruktive Zusammenarbeit und wünschen euch alles Gute in der Zwischenzeit!

**Brunhilde Mair Tanner
Frieda Maria Luggin**

Liebe SaB- Anbieter!

Wie bereits beim Stammtisch in Sallern besprochen, sollte jeder von uns aktiv die Schulen ansprechen und unser Angebot vorstellen. Nachdem letztes Jahr zeitweise die Geldmittel knapp geworden sind, müssen wir uns um die Sicherstellung der Finanzierung durch die Institutionen bemühen. Bei der Vorstellung des Projektes

Schule am Bauernhof

„Latte nelle scuole“ im Rahmen der Generalversammlung am vergangenen 5. April, haben die Vertreter des Landes und des Ministeriums unterstrichen, dass bei der EU die Hofbesuche durch die Teilnehmer, einen hohen Stellenwert haben:

die Kinder sollen sehen woher die Milch und andere Nahrungsmittel

kommen. Neben den Schulen sollten auch andere Zielgruppen angesprochen werden: Vereine, Bildungsausschüsse, Tourismusorganisationen u.a. könnten eine Marktlücke für einige von uns sein.

Fabian Plattner & Gottfried Nagler

Liebe Brotzeitbäuerinnen!

die neuen Brotzeitbäuerinnen sind in dem Projekt „Mir Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben“ gut gestartet bzw. die meisten bereits beendet. Einen großen Dank sprechen wir auch den bereits langjährigen Brotzeitbäuerinnen aus, von welchen Erfahrungen wir profitieren und in ihren Einheiten

Brotzeitbäuerinnen

hospitieren durften. Ein besonderes Vergelt's Gott an die ehemaligen AG-Vertreterinnen, Monika und Elisabeth, lieben Dank für die gute Zusammenarbeit. Ein großes Anliegen wäre uns, dass die Bürokratie im Projekt abgebaut werden können: in der Beauftragung und Abrechnung. Vielleicht

finden wir hierbei noch Lösungen. Auf diesem Wege auch ein herzliches Grüß Gott an die Buffetbäuerinnen. Bitte teilt uns Eure Anliegen und Anregungen mit, wir werden sie weiterleiten.

Jolanda Hinteregger Kaser & Brigitte Zöschg Hofer

Hof- und Gartenführerinnen

Liebe Hof- und Gartenführerinnen,

gerne wollen wir vor allem das Bewusstsein für die Wertigkeit/Wichtigkeit der „alten Lokalsorten“ stärken und auch jungen Menschen und Bäuerinnen und Bauern für das Thema sensibilisieren und ihr Wissen darin festigen. Dabei wollen wir auch die Zusammenarbeit mit verschiedenen

Partner wie etwa der Laimburg (altes Saatgut) und Landesämter (Nutzung von bereits vorhandenem Info-Material wie z.B. Dauerausstellung „Die Saat der Bäuerinnen“), Uni Bozen (vorhandene und neue Studien nutzen), Sortengarten Südtirol (Erfahrungen/Wissen von „Saatgutexp-

ertinnen“ nutzen) stärken. Schön wäre es, wenn wir gemeinsam, wir als Hof- und Gartenführerinnen, ein „Konzept für Saatgutexpertinnen“ erarbeiten könnten.

**Elisabeth Pircher Weger
Kathi Mittermair Gruber**

2. Rückblick

Aktionen im Frühling

Events, Feiern, Veranstaltungen, Messen und Kurse mit Ortsgruppen: Die Bäuerinnen waren wieder fleißig unterwegs. Hier ein kurzer Rückblick.

Ob Frühlingmarkt oder Freizeitmesse in Bozen, Tipworld in Bruneck, die Kräutertage in den Gartenmarktfilialen der Landwirtschaftlichen Hauptgenossenschaft oder die verschiedenen Kurse in Zusammenarbeit mit Bildungseinrichtungen, die Bäuerinnen-Dienstleisterinnen treten mit ihrem Wissen und Fertigkeiten auf.

Bäuerin verleiht Produkten Gesicht

„Den Zigori habe ich heute früh gepflückt, am besten ist jener ohne Blüte, nicht zu groß. Er hat wertvolle Bitterstoffe. Die Eier und Kartoffel – eine fest kochende Sorte - stammen von unserem Hof“, erklärte die Bäuerin während einer Kochshow beim Frühlingmarkt in Bozen. Sie stellt sich, ihren Hof und Umgebung vor. Schnell erhalten die Besucher ein Gesicht zu den Produkten. Auch bei den Kräutertagen im Gartenmarkt geben die Bäuerinnen interessante Informationen zu den Kräutern: Wann welche Kräuter gesetzt werden, welche Nützlinge oder Schädlinge es gibt, wie sie verarbeitet werden können.

Meist erzählen sie über ihren eigenen Bauerngarten. Wie sie selbst anpflanzen, welche Sorten sie in ihrem eigenen Garten kultivieren.

Mit Materialien der Natur arbeiten

Unsere Natur gibt so viel wertvolle Materialien her. Kinder aber auch Erwachsene arbeiten gerne mit Naturmaterialien. Ob Holz, Moos oder Heu, der Geruch und die Beschaffenheit, die Vielseitigkeit animieren zum Werken. Bei der Tipworld war die Begeisterung groß, über 65 Personen fertigten Frühlingskränze und Eier aus Moos. Die Bäuerinnen-Dienstleisterinnen sammeln für die Aktionen oft mehrere Tage, so ist die Auswahl an Naturmaterialien dementsprechend groß. Die Kunden Bastler bemerken so was die Natur - oft im ersten Moment Unscheinbares - an Fülle hergibt.

Kurse und Bewusstseinsbildung

Auch auf Ortsebene der SBO sind die Bäuerinnen-Dienstleisterinnen beliebt: 35 % der Kurse, bei welchen die Ortsgruppe um Finanzierung bei der WTB des SBB ange-

sucht hat, wurden mit Bäuerinnen-Dienstleisterinnen abgewickelt. Bäuerinnen und Bauern waren/ sind auch in verschiedenen Schulprojekten unterwegs oder öffnen ihre Türe bei Schule am Bauernhof. 2018 durften ca. 3.330 Schüler einen zertifizierten Schule am Bauernhof-Betrieb kennen lernen. Das Milch- und Apfelschulprojekt wickelten jeweils etwa 3.100 und 3.260 Schüler 2018 ab, „Mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben“ 315 Schüler. 2019 sind wir mit diesem Projekt das erste Mal in ladinischen und italienischen Schulen. Unterstützung haben wir durch vier neu ausgebildete Brotzeitbäuerinnen (insgesamt im Projekt sind 10 Brotzeitbäuerinnen).



Auch die Buffet-Bäuerinnen erhielten Aufträge. Hier bei Eröffnung beim SKJ-Sitz, Bozen.

Jahrestreffen 2019

Dieses Jahr fand das Jahrestreffen der Bäuerinnen-Dienstleisterinnen und Anbieter für Schule am Bauernhof Anfang April in der Handelskammer Bozen statt. Otto Herz, deutscher Psychologe und Pädagoge, hielt ein Impulsreferat.

Einmal im Jahr sind alle Mitglieder, über 100 an der Zahl, eingeladen, um über das vergangene Jahr zu resümieren und einen Blick in die Zukunft zu werfen.

Präsentiert haben sich beim Jahrestreffen auch die neuen AG-Vertreter/innen für die einzelnen Bereiche des Dienstleistungsportals. Siehe links Mitteilung der AG-VertreterInnen und rechts Schaukasten. Mit großem Dank verabschiedete man auch die ehemaligen AG-Vertreterinnen. Sie haben die letzten Jahre mit Ihren Ideen und Einsatz das DL-Portal bereichert und das SBO-Büro unterstützt.

Generationenverantwortung

Zusammen mit dem Jahrestreffen fand auch die Tagung zum EU-Schulprogramm

„Latte nelle scuole“ statt. Bei der Tagung referierten Experten über verschiedene Aspekte der Agrar- und Milchwirtschaft sowie über das EU-Projekt. Im Anschluss betonte Otto Herz, Gastredner des Tages, wie wichtig die Schulprojekte mit Bauern und Bäuerinnen sind: Damit Kinder und Jugendliche sich selbst entfalten können und schon früh erfahren dürfen wie wertvoll Lebensmittel, Natur- und Kulturlandschaft sind. Für einen Planeten, der auch in Zukunft noch lebenswert ist.



Im Anschluss kam man beim Buffet zusammen.

AG-Vertreter/-innen 2019-2023

Referentin für Koch- und Backkurse / Handarbeits- und Dekorationskurse:

- Brunhilde Mair Tanner
- Frieda Maria Luggin

Brotzeitbäuerin:

- Brigitta Zöschg Hofer
- Jolanda Hinteregger Kaser

Botschafterin für bäuerliche Produkte:

- Gerti Auer Ladurner [Apfel]
- Paula Lantschner Kompatscher [Milch]

Anbieterin für Hof- und Gartenführungen:

- Elisabeth Pircher Weger
- Kathi Mittermair Gruber

Schule am Bauernhof:

- Fabian Plattner
- Gottfried Nagler

3. Öffentlichkeitsarbeit

Mehr Wissen - mehr Wert

Angehende Profis im Bereich der Hotellerie, Gastronomie und des Tourismus wissen in Zukunft noch besser Bescheid über die Eigenschaften regionaler Produkte. Eine neue Kooperation zwischen der Südtiroler Bäuerinnenorganisation (SBO) und den Hotellerie- und Gastronomieschulen ermöglicht diesen Wissenstransfer.

2019 gelang so eine Kooperation in der FOS „Marie Curie“, der Landesberufsschule Savoy und in der Landeshotelfachschule Kaiserhof in Meran.

Sehen, machen, verstehen

In den Schulen wurden bestimmte Produktgruppen mit einer Bäuerin besprochen und verarbeitet: In der FOS standen so Kräuter, Milch, und Wurzelgemüse auf dem Plan. Zum Thema Milch erforschte die Bäuerin mit den Schülern die Wertigkeit von frischer Milch und Milchprodukten. Neben einer Milch-Blindverkostung wurden Butter und Mozzarella hergestellt, sensorisch mit allen Sinnen getestet und abschließend zu einer schmackhaften Jause verarbeitet. Die Schüler arbeiteten eifrig mit und hatten Spaß daran, so Sabine Weifner: „Wichtig ist, dass die jungen Menschen sehen wie Lebensmittel hergestellt werden. So lernen sie nachhaltig denken und handeln, werden später dann auch regional einkaufen. Nur wenn sie die regionalen Kreisläufe verstehen, werden sie diese wertschätzen.“

Gottfriede Sulzenbacher, Fachlehrerin für Anatomie, ist von der gelebten und praktizierten Authentizität der Bäuerinnen überzeugt. „Der Unterricht mit den Bäuerinnen sollte die Schüler für frische und regionale Produkte begeistern. Die gewonnenen Erfahrungen sollen zusätzlich auch die eigenen Essgewohnheiten ein Stück nachhaltig positiv beeinflussen.“

Den Geschmack schulen

Die Gartenführerin erklärte vielfältige Kräuter, ihre Anwendungen in der Küche aber auch Volksmedizin. Abschließend wurde ein Kräuteraufstrich hergestellt. Eine weitere Gartenführerin nahm unterschiedliches Wurzelgemüse durch: Die Schüler erfuhren über die Krautrübe, Rote Beete Sorten wie die „Rote Kugel“ oder die „Gioggia“, die alte Karottensorte „Gniff“, Oca-wurzel, Topinambur, Schinkenwurzel und vieles mehr. Das Wurzelgemüse durfte verkostet wer-

den: „Alle Schüler erkannten den Unterschied zwischen der Bauernhofkarotte, süß und knackig, und der Karotten vom Supermarkt, meist weniger geschmackvoll.“ Die Gartenführerin betonte, dass der Erhalt der Vielfalt – auch im Garten – wertvoll ist. Sonst gehen Geschmackserlebnisse verloren. Und das bestätigte auch eine teilnehmende Schülerin: „Die Verkostung der verschiedenen Wurzeln und Knollen war besonders, da ich so etwas noch nie gemacht, geschmeckt habe“. Auch in der Savoy hielt eine Gartenführerin einen interaktiven Vortrag zur Roten Beete, den verschiedenen Sorten und deren Eigenschaften.

Ein Plus fürs Berufsleben

Stefanie Ausserer, Fachlehrerin für Biologie und Labor an der FOS Marie Curie in Meran war von Anfang an begeistert, mit ihrer Schule am Projekt teilzunehmen: „Es ist nicht selbstverständlich, dass Studierende wissen, welche Produkte bei uns angebaut werden und wann sie Saison haben. Bäuerinnen vermitteln das aus erster Hand, erklären Anbau- und traditionelle Verarbeitungsweisen, zeigen auch auf was alles am Hof, in der Landwirtschaft passiert.“ In der Zukunft wird die Produktherkunft und der bewusste Einkauf immer mehr zum Thema, auch bei den Gästen.

Ein besonderes Maturaprojekt

Die Schülerinnen Ronja Eschgfeller, Katharina Spiess und Martina Pichler vom Kaiserhof Meran haben entschieden ihre Facharbeit im Rahmen ihrer Matura dem Thema Stärkung der Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und dem Hotel und Gastgewerbe zu widmen. Ihr Beweggrund: die Gesellschaft anregen verstärkt auf die regionalen Produkte Südtirols zurückzugreifen. Die Schülerinnen absolvierten bereits in der Gastronomie zahlreichen Praktika. Dort stellten sie fest, dass der Preis häufig eine wichtigere Rolle spielt, als die Qualität und so der Griff zu regionalen Produkten häufig verweigert wird. Die drei Schülerinnen entschlossen sich zusammen mit einer Milchbäuerin (Milchprodukte, Mozzarella) und Gartenführerin (Kräuter und ihre Verwendung) einen Kochkurs am Tag der offenen Tür zu veranstalten. Die Produkte der Bäuerinnen wurden so in einem anschließenden Kochkurs verarbeitet. Die Kursteilnehmer wurde aufgezeigt, dass die bäuerlichen Produkte in kurzer Zeit zu köstlichen Gerichte zubereitet werden können. Der Kurs wurde durch ein selbst angefertigtes Kochbuch abgerundet.

Auch das dF-Magazin war vor Ort und hat mitgefilmt: Ausgestrahlt wird es am Sonntag, 5. Mai um 20.25 Uhr im Rai Sender Bozen.



Priska Weger und Sabine Weifner mit den Schülerinnen des Kaiserhofes Meran. Rechts oben Sabine Weifner während dem Mozzarella machen, darunter zwei Gerichte des Vormittages.

3. Öffentlichkeitsarbeit

Einblicke für Pädagogen von Morgen

Dank der Kooperation der SBO mit der Universität Brixen dürfen einige Studenten das Milch- und Apfelschulprojekt, Schule am Bauernhof und das Projekt „Mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben“, kennen lernen

Im einstufigen Master für Bildungswissenschaften für den Primarbereich in der Universität Brixen werden die künftigen Kindergärtner/-innen und Lehrpersonen Südtirols ausgebildet. Einige von ihnen durften bei unseren Schulprojekten hospitieren, drei erzählen von ihren Beobachtungen:

Viel Raum für Interaktion

Sara Hofer befindet sich im 2. Studienjahr. Sie durfte beim Milch- und Apfelschulprojekt hineinschnuppern. Nun berichtet sie von ihren Erfahrungen:

Bäuerinnen und Bauern aus der Milch- und Apfelwirtschaft kommen in die Grundschulen und bringen den Kindern die zwei Landwirtschaftszweige näher. Für die Schüler haben sie ein kindgerechtes Programm vorbereitet, das sich aus mehreren Gesichtspunkten zusammensetzt. Besonders großer Wert wird aber auf die Interaktion mit den Schülern gelegt: Da sie mit viel Anschauungsmaterial ausgestattet sind, Materialien, Werkzeuge und Arbeitsgeräte, mit denen sie am Hof arbeiten, ist es ihnen möglich, das Angebot für die Schüler sehr abwechslungsreich und spannend zu gestalten. Die Kinder haben die Möglichkeit, etwas konkret anzufassen, auch auszuprobieren und so neue Erfahrungen zu sammeln. Ihnen wird sehr viel Raum gegeben, Fragen zu stellen und eigene Erlebnisse mitzuteilen. Bei beiden Projekten finden Verkostungen statt: Die Milchbotschafterin hat drei verschiedene Milchtypen mitgebracht, die die Schüler probieren dürfen: Heumilch, haltbare Milch und laktosefreie Milch. So werden den Schülern die Unterschiede zwischen den Milchtypen nicht nur von der Bäuerin erklärt, sondern können mit allen Geschmackssinnen erlebt und auskosten werden. Die Apfelbotschafter haben vier verschiedene Apfelsorten zum Probieren mitgebracht: Golden Delicious, Fuji, Breaburn und Granny. Während der Verkostung wird mit den Kindern den Verschiedenheiten dieser vier Sorten auf den Grund gegangen. Jedes Kind hat die Möglichkeit, sich zu melden, seine

Meinung den anderen mitzuteilen und am Diskurs teilzuhaben.

Schulen holen sich Fachwissen

Indem Personen mit Fachwissen in Bildungseinrichtungen eingeladen werden, wird den Kindern ein breites Spektrum an Wissen zur Verfügung gestellt: Fragen der Kinder können fachgerecht und je nach Bedarf ausführlich beantwortet werden, was pädagogische Fachkräfte manchmal nicht oder nur zum Teil in der Lage sind. „Die Möglichkeit als Bildungseinrichtung solche Angebote nutzen zu können, finde ich persönlich großartig, sei es für die Kinder, als auch für die pädagogischen Fachkräfte.“, schließt Sara ab.

Das Wesentliche mit den richtigen Zutaten

Studentin Maya Saxer hat sich für das Projekt „Mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben“ entschlossen und durfte Mitte März in der Grundschule Reschen hospitieren.

Für Maya spielt Ernährung persönlich eine große Rolle. Sie findet, dass es wichtig ist auch in Bildungsinstitutionen die Kinder für dieses Thema zu sensibilisieren. Selbst auf einem Bauernhof aufgewachsen bekam sie von ihren Großeltern Werten vermittelt, die sie, so sagt sie, zu einem nachhaltigen und besonnenen Umgang mit natürlichen Ressourcen, mit den Erzeugnissen landwirtschaftlicher Produktion, motivieren.

Zusammen kochten und backten die Brotzeitbäuerin und die Schüler Pizza, Grissini und Brot, der Vormittag drehte sich rund um das Korn: Aber es wurden nicht nur lediglich Speisen zubereitet, sondern auch ein Bewusstsein für die einzelnen Zutaten entwickelt. Denn dem eigentlichen Kochen und Backen gingen spannende Inputs voraus. Mehl muss man nicht einfach nur kaufen, nein, man kann es auch selbst machen! Mit neugierigen Blicken bestaunten die SchülerInnen die Getreidemühle, die von der Brotzeitbäuerin ausführlich und verständlich erklärt wurde, bevor das Mehl gemahlen wurde und vieles mehr.

Das besondere des Projektes?

Das Vorgehen der Bäuerin hat Maya beeindruckt: „Es war pädagogisch sehr wertvoll. Die Aktionen wurden von Erklärungen begleitet, die in Bezug zum alltäglichen Leben der Kinder standen. Die Bäuerin hat den Schülern bedeutende Werte nähergebracht, wie den sparsamen und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln oder die Relevanz regionaler Produkte. Sie betont: „Versuchen wir unsere Kinder zu respektvollen und verantwortungsbewussten Menschen heranzuziehen, dann werden die Erwachsenen von Morgen womöglich die Probleme von Heute lösen können!“

Einblick in die Kultur Südtirols

Valenthina Gschnitzer hospitierte Ende März beim Pillinghof in Kuens.

Diese Erfahrung war für Valenthina sehr positiv: An diesem Tag nahm sie auch mit, dass die Zusammenarbeit zwischen Schule und Schule am Bauernhof-Betrieb sehr gut funktionieren kann. Vorher hat Valenthina noch nichts über Schule am Bauernhof gehört. Für sie war es vor allem spannend zu sehen wieviel Freude die Kinder an diesem Vormittag hatten und wie interessiert sie waren: Die Kinder haben viele Fragen an die/den Bäuerin/Bauer gestellt.

„Ich empfind das Projekte als sehr wertvoll für die Kinder, denn sie bekamen einen Einblick in die Kultur Südtirols und lernen dabei auch immer die Herstellung von einem wichtigen Nahrungsmittel kennen.“ An diesem Tag wurde nämlich Brot mit den Bauersleuten gebacken.



Die Schülerinnen mahlen mit Bäuerin Rosina das Mehl und backen anschließend ein Stück Brot.

4. Neuigkeiten

Wissenschaftliche Arbeiten zu unseren Schulprojekten

Gerne stellen wir Euch einige Ergebnisse von Studenten und Studentinnen vor, die ihre Bachelor- oder Masterarbeiten unseren Schulprojekten gewidmet haben. Dieses Jahr werden noch einige folgen.

Der Bauernhof als Lernort - Nachfrageanalyse für die Mittelschule in Südtirol von Anna Rottensteiner für Bachelorarbeit in Agrarwissenschaften und Umweltmanagement

Mädchen, während die Jungs mit Themen wie **Alltag des Bauers und Rinder züchten für die Fleischproduktion zu begeistern** sind. Bei der Wahl der spannendsten Aktivitäten gibt es drei klare Favoriten (siehe Abb. 8): **Heuhüpfen, Pferde pflegen,**

-führen und -reiten, sowie Erleben und streicheln verschiedener Tiere. Bei der Frage, ob die Schüler gern etwas selbst Zubereitetes mit nach Hause nehmen wollen gaben 80,4% an dies zu wünschen. Die positive Haltung zum Lernen und Erlebnis auf einem Bauernhof zeigt die letzte Frage: **fast 70% der Schüler geben an mehrere Tage auf dem Bauernhof verbringen zu wollen.**

und erarbeitete mögliche Bildungsangebote und verknüpfte sie mit aktuellen Studien und Fachliteratur. Zu jedem Bildungsangebot nahm sie Bezug auf die Rahmenrichtlinien für die Grund- und Mittelschule in Südtirol (2009), da sie in Südtirol einen verbindlichen Bezugsrahmen für die Erstellung des jeweiligen Schulcurriculums der einzelnen Fächer und der fachübergreifenden Lerninhalte bilden. Abschließend hält sie fest, dass der Erfolg des Projektes von der Bereitschaft der Lehrpersonen, Eltern und nicht zuletzt von der Politik abhängt, um die Finanzierung der Bauernhofschulen zu ermöglichen.

Unsere Jause: Essverhalten und Ernährungsgewohnheiten von Schülerinnen und Schüler in Südtirol am Beispiel zweier Klassen von Miriam Pichler Masterarbeit für Einstufiger Masterstudiengang Bildungswissenschaften für den Primarbereich



Abbildung 8: Die spannendsten Aktionen aus Schülersicht

Anhand von einer Schülerbefragung in der ersten Mittelschule wurde herausgefunden, welche Interessen, Wünsche und Ideen Schüler für einen Besuch am Lernbauernhof haben. **Die Ergebnisse der Fragebögen sollen den Schule-am-Bauernhof-Anbietern als Hilfe dienen, ihr Programm der Nachfrage anzupassen.** Insgesamt nahmen an dieser Befragung 321 Schüler der 1. Klasse Mittelschule von sechs verschiedenen deutschen Stadt- und Dorfschulen teil. Das Durchschnittsalter der Befragten ist 11,41 Jahre. Manche Dorfkinder haben einen Bezug zur Landwirtschaft, Stadtkinder eher selten. 77,5% der Befragten waren mit der Schulklasse schon einmal auf einem Bauernhof und geben an dort verschiedene Tiere gesehen zu haben, meist Kühe. Der Mittelwertvergleich bei der Wahl der Themen zeigt, dass **die Schüler am meisten interessiert wie man Tiere artgerecht hält, wie Bienen leben und die Schafe und ihre Wolle.** Weniger Interesse wecken Obst, Baumschule, Boden und biologischer Anbau. **Artgerechte Tierhaltung, Schafe, Wissen über Pferde, Garten interessiert vor allem die**

Schule am Bauernhof: Konzeptüberprüfung von Schule am Bauernhof in Südtirol und Entwicklung eines eigenen Konzeptes unter Berücksichtigung kindlicher Bildungsprozesse von Melanie Sigmund; Studium: Laureatsstudiengang Bildungswissenschaften für den Primarbereich

Studentin Melanie bezieht sich in ihrer Arbeit auf eine Programm-vergleichende-Studie „Bauernhofpädagogik in den Niederlanden“, welche zeigt, dass die **zunehmende Anzahl der erreichten Lernziele mit der zunehmenden Dauer der Bauernhofbesuche korreliert** (Habenhofer, et al., 2010). Die kurzen eintägigen Besuche sind für viele Kinder ein besonderes Erlebnis, der Wissensoutput ist jedoch begrenzt. Die Studentin versucht in ihrer Arbeit das Konzept „Schule am Bauernhof“ auf fünf Jahre (mehrere Besuche während der gesamten Grundschule hindurch) zu erweitern. Sie wählte verschiedene Themenschwerpunkte angepasst auf die Ausrichtung ihres Ho-

Der Fokus dieser Forschungsarbeit liegt auf dem Ernährungsverhalten der Schüler und Schüler in der Jause. Es wird der Frage nachgegangen, inwieweit das Projekt „Mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben“ die Ernährungsgewohnheiten der Schüler und Schülerinnen bezüglich ihres Jausensnacks (Überprüfung der mitgebrachten Pause), positiv beeinflussen kann. Darüber sollte ein Fragebogen Auskunft geben (durchgeführt einmal acht Monate nach Projektabschluss, verglichen mit einer Schule, die nicht am Projekt teilgenommen hat, sowie einer Vorher-Nachher Untersuchung an einer anderen Schule). **Aus der Auswertung geht hervor, dass sowohl kurzfristig als auch langfristig Auswirkungen auf das Ernährungswissen der Schüler erzielt werden konnten.** Die didaktischen Ansätze der Bäuerinnen zeigen den Schülern „gesunde Alternativen“ für die Pausenbox und konnten ihr Ernährungsverhalten kurzfristig verändern. Langfristig sind allerdings keine großen Verhaltensveränderungen sichtbar. Es stellt sich heraus, dass effektive Ernährungserziehung über einmalige Projekte hinausgeht und die Einbeziehung des Elternhauses unerlässlich ist.

5. Weiterbildung für Mtgl. DL-Portal

Reha am Hof und alte Sorten - ANMELDUNG ab SOFORT!

Bäuerinnen-Dienstleisterinnen und Schule am Bauernhof-Anbieter erfahren am 25. Mai über Arbeitsrehabilitation beim Sägemüllerhof und samenfeste Sorten beim Felderhof.

Die jährliche Weiterbildung für Bäuerinnen-Dienstleisterinnen und Anbieter für Schule am Bauernhof führt diesmal ins Pustertal: Wir treffen uns um 10:00 Uhr beim Sägemüllerhof in Gais: Strukturleiter Andreas Schiner führt uns durch den Sägemüllerhof:

Arbeitsrehabilitation in Landwirtschaft
Auf dem Hof leben und arbeiten psychisch kranke Menschen, die auf eine soziale und berufliche Rehabilitation vorbereitet werden.

Die Bewohner lernen, durch das Übernehmen von Aufgaben Verantwortung für sich selbst und für die Gemeinschaft zu tragen. Der Sägemüllerhof bietet Wohngemeinschaften und Kleinwohnungen sowie Arbeitsmöglichkeiten in den Bereichen Landwirtschaft, Wollverarbeitung, Weberei und Hauswirtschaft. Die Produkte Lebensmittel, Teppiche, Naturbetten, Kräuterkissen u.a.m. – werden verkauft.

Dann geht es weiter zum Mittagessen im Restaurant /Steakhouse Morettos

Samenfeste Sorten

Am Nachmittag gegen 13:15 Uhr geht es weiter zum Felderhof in Uttenheim. Dort empfängt uns Sabine Schrott beim Sportplatz Gais / Uttenheim (Treffpunkt 13:30 Uhr). Sabine ist selbst Hof- und Gartenführerin und Spezialistin, wenn es um vielfältige und samenfeste Sorten geht. Am Felderhof wachsen nämlich ca. an die 400 verschiedene samenfeste Kultursorten. Hier zählen Robustheit, Anpassungsfähigkeit und Geschmack! Lasst Euch anstecken von der Begeisterung für samenfeste Sorten, und lernt deren Eigenarten und Verwendung, erfährt über biologische Jungpflanzenzucht, Gewinnung von Saatgut, die Bedeutung der Sortenwahl und über die verschiedenen Anbautechniken von Gemüse.

Die Weiterbildung ist kostenlos. Information und Anmeldung bei Südtiroler Bäuerinnenorganisation: info@baeuerinnen.it 0471 999 460.



„Das Leben in die Hand nehmen“: 1994 hat der Sägemüllerhof als offenes Wohnhaus mit Beschäftigungstherapie und Arbeitstraining begonnen.



Hof- und Gartenführerin Sabine Schrott ist Expertin, wenn es um samenfeste Gemüsesorten geht! Wir entdecken zusammen die Schätze des Felderhofes.

6. Veranstaltungen und Termine

Alles Spinat! - ANMELDUNG ab SOFORT!

Die SBO und „Tlò Plazores“ - rustic cuisine in St. Vigil in Enneberg laden zusammen mit den Frauen im Hotelier- und Gastwirteverband zur dritten Ausgabe der gemeinsam organisierten Kurse „Gartenlust trifft auf Kochkunst“ ein.

Dieser besondere Kochkurs ist eine „runde Sache“. Bäuerinnen geben Tipps und Tricks zum Anbau, zur Auswahl der richtigen Sorte, zur Pflege im Garten oder zur Ernte. Köche kreieren mit den Produkten einmalige Gerichte und verraten Insiderwissen zur Zubereitung.

Alternative zum Spinat

Am Montag, den 3 Juni von 18 bis ca. 22.00 Uhr in „Tlò Plazores“ - rustic cuisine in St. Vigil in Enneberg dreht sich alles um die schmackhaften Alternativen zum gewöhnlichen Blattspinat: Denn es muss nicht immer Blattspinat sein. Es gibt leckere Alternativen, die ebenso im heimischen Garten oder Wildnis wachsen und wie Spinat verwendet werden können. Dazu zählen der Erd-

beerspinat, Baumspinat, Gartenmelde, Guter Heinrich und Brennessel. Die Gartenführerin und Vollblut-Gemüsebäuerin Sabine Schrott vom Felderhof in Gais/Uttenheim erklärt über deren Eigenschaften, über Standort- und Bodenbedingungen, deren Anbau, Ernte, Verwendung und Inhaltsstoffe.

Die Küchenchefin Ulrike Rubatscher bereitet mit den Kursteilnehmern den „etwas anderen Spinat“ mit weiteren regionalen Produkten aus nächster Nähe zu köstlichen Gerichten zu: Jeder Teller der diese Küche verlässt, strotzt vor „Liebe zum Produkt“ und vor „Leidenschaft zum Geschmack“.

Auch die weniger geschätzten Teilstücke des Fleisches werden hier noch wunderbar verarbeitet.

Die Kosten pro Teilnehmer betragen 50 Euro inklusive Spesen, die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Anmeldungen nimmt die SBB-Weiterbildungsgenossenschaft unter Tel. 0471 999365 oder E-Mail: weiterbildung@sbb.it entgegen.

GERICHTE DES ABENDS

„Modern“ gesurttes Carpaccio vom Ochsen Girello an **

Guten Heinrich-Erdbeerspinat-Himbeer-Senf Spielereien-Brennesseltörtchen-Zerlei**
Graukäse-Früchte vom Erdbeerspinat-rote Gartenmelde mariniert**

Confit der Lammschulter-Kartoffelblattlangeschmolzener Baumspinat-Lasagnette**
Panna cotta alla ricotta-frische Erdbeeren-Guter Heinrich-Bachminze-Schokoladen-Pesto

Familien entdecken Bauernhof

Zum vierten Mal startet die Familienagentur in Südtirol die Familien-Wochen: Anlass ist der Internationale Tag der Familie. Zwei Schule am Bauernhof Betriebe beteiligen sich und bieten ein abwechslungsreiches Programm:

Samstag den, 11 Mai ab 15:00 Uhr
(Berg-)Bauernhöfe: Schatztruhen der landwirtschaftlichen Vielfalt
Lüch da Murin, Murin 3, 39036 Abtei
www.luchdamurin.it



Bei der geführten Verkostung von Nischenprodukten, entdecken wir wie alte Obst- und Gemüsesorten, dank Leidenschaft und Arbeit der Bauern, überleben können. Wir erfahren wie weniger bekannte Früchte auf dem Markt Absatz finden können, wenn sie nur gekonnt verarbeitet werden. Tiere, die von kleinen "Arche Noahs" gerettet wurden, erzählen uns Wissenswertes über Landschaft und Kultur.

Interaktive Führung mit Spielen auf dem Hof Lüch da Murin, den ersten ladinischen Arche Hof.

In Zusammenarbeit mit Apicoltura Summano di Enrico Dolgan.

Mit freundlicher Unterstützung von Consèi de Formaziun dl Comun de Badia Unter Schirmherrschaft von Uniun Patrones Badia (SBO Ortsgruppe Abtei)

Max. Teilnehmerzahl: 15 Personen
Kosten: Freiwillige Spende

Anmeldung erforderlich:
Rossana und Gottfried Nagler
320 72 37 860
nagler.gottfried@rolmail.net
www.luchdamurin.it



**Südtiroler
Bäuerinnenorganisation**

Impressum:

Eigentümer und Herausgeber: Südtiroler Bäuerinnenorganisation (SBO)
Redaktion, Fotos und Grafische Gestaltung:
Verena Niederkofler, Sandra Kofler, Theresia Unterfrauner, Ulrike Tonner;
Das nächste Rundschreiben erscheint im November 2019.

Freitag, den 17. Mai von 14:30-17:30 Uhr
Familienerlebnis am Pillinghof
selbstgemachte Mozzarella, Hofführung, Basteln mit Holzscheiben!
Pillinghof, Kunserstr. 36, 39010 Kuens



Beim Erlebnismittag entdecken wir mit allen fünf Sinnen den Pillinghof. Bei der Hofführung erfahren wir über die Vielfalt und das Leben am Bauernhof. **Zur Verkostung gibt es hausgemachte Mozzarella und selbstgebackenes Brot.**

Kosten: Freiwillige Spende

Anmeldung unter:
Luis und Rosina Kuen
Tel. 0473 241 428 / 338 909 61 91
pillinghof@outlook.com

SONSTIGE TERMINE 2019

Kreativmesse Bozen
von 13. bis 15. September 2019
von 09:30 - 18:30

Erntedankfest Waltherplatz
am Samstag, den 12. Oktober 2019

Agrialp Bozen
von 07. bis 11. November 2019
von 09:30 - 18:30

Bastel dir deinen Adventkranz
am Samstag, den 23. November 2019

Gerne weiter erzählen!

Im Herbst starten das Basismodul „Südtiroler Bäuerinnen . Aus unserer Hand“ sowie der Lehrgang Schule am Bauernhof in der FS Salern, Vahrn.

Solltet ihr Interessierte wissen, bitte spricht sie darauf an!

Ausbildung „Südtiroler Bäuerinnen.

Aus unserer Hand“: Basismodul

Das Basismodul startet im November 2019 (einmal wöchentlich, ca. 12 Tageseinheiten). Das Basismodul, indem die Bäuerin sich das unternehmerische Rüstzeugs aneignet, muss nur einmal absolviert werden, anschließend kann sie verschiedene Spezialisierungen (Fachmodule) besuchen. Weitere Informationen und Anmeldung zur unverbindlichen Interessentenliste der SBO bei: info@baeuerinnen.it / 0471 999 460

Lehrgang Schule am Bauernhof

Die Teilnehmer/innen erwerben in der Schulung die Grundlagen für die spätere Ausübung ihrer Tätigkeit:

- Ort: FS Salern;
- Zeitraum: 16.01. bis Ende April 2020, Donnerstag und Freitag, ganztägig, von 09:00 – 17:00 Uhr;
- Gebühr: Euro 390,00 (Kosten für Lehrfahrt werden extra verrechnet)

Informationsveranstaltung

am Fr. 29.11.2019, 18:00 Uhr nach vorheriger Anmeldung (0472 833 711, fs.salern@schule.suedtirol.it)

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