



**Südtiroler
Bäuerinnenorganisation**



**SCORA SÖL
FATTORIA
SCHULE AM
BAUERNHOF**



**Südtiroler
Bäuerinnen**

Aus unserer Hand



Rundschreiben

Bäuerinnen-Dienstleisterinnen & Schule am Bauernhof

Ausgabe 2 - November 2019

Werte Bäuerinnen-Dienstleisterinnen,
geschätzte Anbieter für Schule am
Bauernhof,

mit „Südtiroler Bäuerinnen. Aus unse-
rer Hand“ und „Schule am Bauernhof“
haben wir zwei starke, einzigartige und
echte Marken, die durch Eure vielseitigen,
kreativen Angebote und vor allem
durch eure authentische Art für Qualität
stehen. Sie leben von Euch und werden
deshalb auch immer stärker wahrge-
nommen und geschätzt.

Jede/r von uns trägt Verantwortung für
die Landwirtschaft. Mit Euren Kursen,
Führungen und Angeboten gebt ihr
Wissen, Traditionen und Werte weiter.
Durch Euren Einsatz sensibilisiert ihr
die Bevölkerung auch über die Gren-
zen Südtirols hinaus für regionale und
nachhaltige Produkte.

Auch bei den Schulprojekten geht ihr
mit Botschaften nach außen, für die ihr
steht und lebt. Es ist sehr wichtig, be-
reits den Kindern zu zeigen, wie wert-

voll die Lebensmittel, die Natur und die
Landwirtschaft sind. Denn Kinder sind
nicht nur leicht dafür zu begeistern, sie
können auch Erwachsene mitreißen.

Ich konnte bei gar einigen Veranstal-
tungen und Projekten dabei sein und
möchte Euch dafür danken, dass ihr
die SBO so fachkundig und authentisch
nach außen vertrittet. Ihr habt eure Be-
rufung zum Beruf gemacht und sorgt
dafür, dass die Berufe „Bäuerin“ und
„Bauer“ attraktiv bleiben.

Ich wünsche Euch noch eine besinn-
liche, ruhige und schöne Advents- und
Weihnachtszeit im Kreise Eurer Lieben!

Antonia Egger Mair

Eure Landesbäuerin
Antonia Egger Mair

Mitteilung der Arbeitsgruppenvertreter

▷ Seite 2

Rückblick Veranstaltungen

▷ Seite 3 - 4

Öffentlichkeitsarbeit

▷ Seite 5 - 6

Ausbildung

▷ Seite 6

Veranstaltungen und Termine

▷ Seite 7 - 8

Eindrücke 2019

▷ Seite 8

Finde uns auf:



1. Mitteilung der Arbeitsgruppenvertreter/innen

Liebe Botschafterinnen,

sähen, blühen, wachsen, ernten... wir haben noch das Glück, den Kreislauf der Natur und der Lebensmittel zu kennen und wissen, wieviel Mühe und Arbeit dahintersteckt. Bei unseren Besuchen in den Schulen und Führungen mit Erwachsenen sollten wir die schönen und positiven Seiten des Bauernhofes aufzeigen. Es können

Botschafterinnen

aber auch die Probleme und Rückschläge aufgezeigt werden, so haben die Teilnehmer einen ganzheitlichen Einblick in die bäuerliche Welt. Mehr denn je ist es heute unsere Aufgabe, den Menschen die Landwirtschaft näher zu bringen und zu erklären, wie Lebensmittel produziert werden. Auch bei unseren Milch- und Apfel-

projekten werden wir den Kindern zeigen, wie die Bäuerinnen und Bauern in Südtirol arbeiten und leben. Wir wünschen allen Momente des Glücks, nette Kinder und begeisterte Lehrer.

**Gertrud Auer Ladurner &
Paula Lantschner Kompatscher**

Liebe Referentinnen,

viele von Euch sind besonders in der Advents- und Weihnachtszeit wieder im ganzen Land unterwegs, um verschiedenste Veranstaltungen mit Handarbeits- und Dekorations-, sowie Koch- und Backkursen zu bereichern. Eure Kurse sind authentisch, vielfältig und echt... und das kommt

Referentinnen

an! Aber hinter diesen tollen Angeboten stecken auch tolle Frauen! Dass wir unser Wissen und Handwerk zeigen dürfen, ist von großer Bedeutung, denn mit unseren Angeboten geben wir nicht nur kreative Ideen, sondern auch bäuerliche Kultur und Tradition weiter. Es ist wichtig, dass wir uns un-

tereinander austauschen, Erfahrungen teilen und so miteinander wachsen können. Wir wünschen Euch viel Freude und Erfolg bei euren Kursen!

**Brunhilde Mair Tanner &
Frieda Maria Luggin**

Liebe SaB-Anbieter,

wir freuen uns sehr, dass wir die Veranstaltung „Advent am Bauernhof“ wieder ins Leben rufen konnten und möchten alle herzlich dazu einladen, die vier teilnehmenden Schule am

Schule am Bauernhof

Bauernhof-Betriebe bei dieser Gelegenheit zu besuchen und das Event mitzubewerben.

Wir wünschen allen einen schönen Jahresausklang und melden uns dann

Anfang Jänner für unser jährliches Stammtisch-Treffen.

**Fabian Plattner &
Gottfried Nagler**

Liebe Brotzeitbäuerinnen,

einige von uns sind schon mit dem Projekt „Mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben“ unterwegs. Zum Teil wurden die Erstgespräche mit den Lehrern abgewickelt. Dabei wurde klar, dass das Projekt noch mehr beschrieben und erklärt werden muss. Weiters wünschen sich einige Gesund-

Brotzeitbäuerinnen

heitsberater das Projekt auf die Oberschulen auszuweiten. Der erste Schritt wäre die Finanzierung sicherzustellen. Wir werden Euch auf jeden Fall auf dem Laufenden halten.

Gar einige Anfragen haben wir für den Buffetservice erhalten. Das freut uns sehr. Die Anfragen beschränken

sich allerdings auf den Bezirk Bozen. Es wäre schön, wenn wir auch in den anderen Bezirken Fuß fassen können. Auf diesem Weg liebe Grüße und allen eine gute Zeit.

**Jolanda Hinteregger Kaser &
Brigitte Zöschg Hofer**

Hof- und Gartenführerinnen

Liebe Hof- und Gartenführerinnen,

in der Arbeitsgruppe „Saatgut und alte Sorten“ haben wir in den letzten Monaten verschiedene Projekte ausgearbeitet: Am 07.02.2020 wird in Salern das „Saatgutfest - Tagung zum Projekt ‚Erhalt alter Kultursorten‘“ mit verschiedenen Vorträgen und einer Ausstellung stattfinden. Im Herbst startet ein Lehrgang zu diesem Thema. Es ist uns ein großes

Anliegen, den Leuten bewusst zu machen, dass Saatgut ein wertvolles Kulturgut ist. Wendet Euch an uns, wenn ihr altes Saatgut, alte oder besondere Sorten habt, damit es nicht verloren geht!

Bei den Hof- und Gartenführungen merken wir oft, dass es wichtig ist, Auskunft und Informationen zu geben, warum bestimmte Dinge so

sind, wie sie sind und dass es einen triftigen Grund dafür gibt. Habt keine Angst vor Kritik oder Diskussionen, kommt ins Gespräch und klärt die Bevölkerung über die bäuerliche Welt auf. Tretet mit ihnen in Kontakt, zeigt ihnen Eure Höfe und Gärten!

**Elisabeth Pircher Weger &
Kathi Mittermair Gruber**

2. Rückblick

Messen, Aktionen, Events und Kurse

Die Bäuerinnen-Dienstleisterinnen waren wieder bei zahlreichen Veranstaltungen mit dabei und bereicherten Messen, Aktionen und Veranstaltungen. Hier einige Highlights im Rückblick.

Bei der **Kreativmesse** konnten alle Interessierten vom 13. bis 15. September am Stand der Bäuerinnenorganisation altes und neues bäuerliches Handwerk erleben. Ganz nach dem Motto „Bäuerinnen zeigen wie's geht“ wurden Kurse im Bereich Handarbeit und Dekoration angeboten: Ob Filzkurse, Weiden flechten und Kränze aus Naturmaterialien winden, Basteln mit Maisblättern oder Kreatives aus Stoff herstellen.

Bei der **Aktion Kochbox** am 21. September wurden an 7 Standorten in Südtirol 2.500 Produktboxen mit erntefrischem Wurzelgemüse verteilt. An jedem der Aktionsstände



Bäuerinnen bei der Aktion in Sterzing

gaben unsere Bäuerinnen den interessierten Passanten nähere Informationen zum Gemüse, dem dazugehörigen Rezept und beantworteten Fragen über die heimischen Lebensmittel. Mit der Aktion wollte der Bauernbund und die Initiative „Dein Südtiroler Bauer“ die Arbeit der Bäuerinnen und Bauern stärker ins öffentliche Bewusstsein rücken und die Herkunft und Herstellung der Produkte noch besser erklären.

Vom Donnerstag, 7. bis Sonntag, 10. November fand die **AgriAlp 2019** statt. Auch die Bäuerinnenorganisation war wieder mit einem Stand vertreten und beschäftigte sich passend zum Thema „Ursprung Bauernhof“ mit der Herkunft der Lebensmittel.

Auf der Aktionsbühne bereicherten auch die „Südtiroler Bäuerinnen. Aus unserer Hand“ das Programm wieder mit zwei spannenden Kochshows: Brigitte Zöschg Hofer und Patrizia Prantl Karnutsch begeisterten die Zuschauer mit den Kochvorführungen und ihren Tipps und Tricks.



Patrizia mit ihrem Gehilfen bei der Kochshow.

Die dritte Reihe „Gartenlust trifft auf Kochkunst“ zum Thema „Alles Spinat“ führte am 03. Juni nach St. Vigil in Enneberg ins „Tlò Plazores“ - rustic cuisine. Die Hof- und Gartenführerin Sabine Schrott brachte außergewöhnliche Spinatsorten mit, die von der großartigen Köchin Uli Rubatscher gemeinsam mit den Teilnehmern zu einem 4-Gänge-Menü verarbeitet wurden, das im Anschluss genossen werden konnte.

Das Ziel der Veranstaltungsreihe ist es, dass sich Gastronomie und Landwirtschaft näherkommen und regionale Produkte zu verwenden, die vor Ort verarbeitet werden.

Ente, Mähne, Muh!

Einmal im Heu übernachten, Tirtlan selber machen, Wachteln streicheln: Eine Sommerwoche des Jugenddienstes Unteres Eisacktal bei den zertifizierten „Schule am Bauernhof“-Betrieben Petrunderhof und Proderhof in Villnöss bot dazu die Gelegenheit.

„Es ist wichtig, die Kinder auf die Höfe zu holen, damit sie sehen, wie die Landwirtschaft funktioniert. Unsere Schule am Bauernhof-Betriebe leisten in diesem Bereich wertvolle Arbeit!“, so Landesbäuerin Antonia Egger.

Für die Bäuerinnen Lydia Sparber und Veronika Leitner war es das erste Mal, dass sie bei einem Sommerprojekt mitmachten. Die Kinder durften die Tiere streicheln und füttern, selbst Lebensmittel herstellen und sogar im Heu übernachten. Sie konnten in dieser Woche einen respektvollen Umgang mit Produkten, Tieren und der Natur erlernen.

Für die Kinder war es eine lehrreiche,

spannende Sommerwoche: Zum einen war jeder Tag voller Erlebnisse, die die Kinder in Begeisterung versetzten. Andererseits wurden alle pädagogisch wertvoll begleitet. Die Kinder waren begeistert, hatten Spaß, haben Neues gelernt und sind ein bisschen über sich hinausgewachsen.



Die Kinder beim Füttern der Tiere.

Elektronische Fakturierung für Schule am Bauernhof ab 01.01.2020

Ab 2020 wäre es zu empfehlen, dass die Schule am Bauernhof-Betriebe bereits im Vorfeld eine elektronische Rechnung ausstellen, da der Betrag pro Klasse schon bekannt ist. Die Zahlung kann dann beim Besuch der Schulklasse bzw. auch später erfolgen.

Ansonsten kann die Rechnung auch innerhalb 12 Tagen ausgestellt werden, da dies für die Ausstellung von elektronischen Rechnungen gesetzlich vorgesehen ist. In diesem Fall wäre es zu empfehlen, eine Art „Quittung“ (Achtung: keine Steuerquittung!!) auszustellen, mit der der Erhalt des Geldes bestätigt wird. In der später ausgestellten Rechnung erfolgt dann ein Bezug auf diese „Quittung“.

2. Rückblick

Erntedankfest 2019: Eine Kombination aus „Südtiroler Bäuerinnen. Aus unserer Hand“ und „Schule am Bauernhof“

Beim Erntedankfest am 12. Oktober 2019 drehte sich beim Stand der Südtiroler Bäuerinnenorganisation alles um den Buchweizen.



Fabian Plattner vom Haflingerhof in Aktion.



Elisabeth gibt Tipps zu den Buchweizenknödeln.

Herbstlicher Genuss beim Erntedankfest 2019

Am Stand der Südtiroler Bäuerinnenorganisation war jede Menge los. Die Bäuerinnen-Dienstleisterin Elisabeth Pichler Schroffenegger präsentierte den Zuschauern in vier Kochshows, was man aus Buchweizen zaubern kann.

Die Rezepte und Tipps rund um die gesunde Alternative zum herkömmlichen Getreide waren für die Gäste am Stand genauso von Interesse, wie die Erklärungen von Schule am Bauernhof-

Anbieter Fabian Plattner vom Haflingerhof. Anhand von Anschauungsmaterial erklärte er den Besuchern alles zum Ursprung, Anbau und der Verwendung des „Schwarzplent“.

Fabian erklärte den Zuschauern die Tätigkeit der „Schule am Bauernhof“-Betriebe und zog dabei nicht nur die kleinen Besucher in seinen Bann.

Die Standbesucher freuten sich natürlich besonders, dass sie die Buchweizen-Waffeln, die „Schwarzplentenen“ Knödel mit Sauerkraut, die Buchwei-

zen-Gemüse-Pfanne und das Vollkornbrot mit Buchweizenmehl am Ende der Vorführungen verkosten durften.

Wenn es vom Programm her möglich ist, werden wir auch bei zukünftigen Veranstaltungen versuchen, einen Mix aus Angeboten der Bäuerinnen-Dienstleisterinnen und Schule am Bauernhof zu bieten, um die ganze Palette unserer Dienstleistungen zu präsentieren.

Buchweizen-Waffeln

glutenfrei, lecker, einfach, nicht zu süß, mal was anderes



Zutaten für ca. 40 Waffeln:

- 6 Eier
- 240 g weiche Butter
- 120 g Akazien-Honig
- 500 g Milch
- 400 g Buchweizenmehl
- 100 g Kartoffelstärke
- 2 Prisen Salz

Zubereitung:

Buchweizenmehl mit Stärke und Backpulver mischen. Eier mit Honig, einer Prise Salz und weicher Butter

schaumig aufschlagen. Erst die Milch einrühren und dann das Mehlgemisch dazugeben. Etwa 15 Minuten ruhen lassen. Das Waffeleisen mit Backspray besprühen und portionsweise goldbraune Waffeln backen.

Die Buchweizenwaffeln sind nicht zu süß, leicht nussig im Geschmack und besonders lecker mit Schlagsahne, frischem Obst oder mit Marmelade.

Guten Appetit!

3. Öffentlichkeitsarbeit

Fernsehen, Radio und Zeitschriften

Wo die Bäuerinnen-Dienstleisterinnen und Schule am Bauernhof – Anbieter sichtbar und hörbar werden

Um die Sichtbarkeit der Angebote der Bäuerinnen-Dienstleisterinnen und Schule am Bauernhof – Anbieter zu verstärken, nutzen wir neben der Webseite, den sozialen Medien und den Drucksorten verschiedene andere Plattformen.

Monatlich gehen **Pressemeldungen** über das SBO-Büro an einen Verteiler mit über **1.000 Kontakten** an Redakteure im In- und Ausland.

Der **Newsletter** der SBO, der einmal im Monat an fast **11.000 Abonnenten** verschickt wird, enthält jedes Mal Beiträge, Informationen, Weiterbildungshinweise und Veranstaltungstipps der Dienstleisterinnen und Schule am Bauernhof-Anbieter.

Zudem bestehen Kooperationen mit Magazinen und wir nutzen die Möglichkeit, Euch und Eure Dienstleistungen in Zeitschriften, im Radio, TV und auf online-Plattformen zu präsentieren. Hier einige Beispiele:

In Zeitschriften und Magazinen...

In der beliebten Zeitschrift **Die Südtiroler Frau** stellen wir in jeder zweiten Ausgabe eine Bäuerinnen-Dienstleisterin vor und präsentieren gleichzeitig Bastelanleitungen, Rezepte oder ganze Menüvorschläge.

Das **diVITA Magazin** (im Bild oben), das in allen Despar-, Eurospar- und Inter-spar-Filialen aufliegt, wird 4mal im Jahr gedruckt.

Seit 3 Jahren dürfen wir jeweils 4 Seiten der deutschen Ausgabe mitgestalten und veröffentlichen vor allem Rezepte und Informationen zu regionalen Lebensmitteln mit gleichzeitiger Vorstellung einer Bäuerinnen-Dienstleisterin.



Juni-Ausgabe von diVITA



Die März-Ausgabe der Zeitschrift diVITA mit Elisabeth Mittelberger

Der **Südtiroler Landwirt**, die Fachzeitschrift des Südtiroler Bauernbundes erreicht pro Ausgabe 60.000 Leser und ist eine der wichtigsten Kommunikationsmedien der SBO.

In jeder Ausgabe veröffentlichen wir Veranstaltungen, Infos und Berichte. In zwei Ausgaben (pro Jahr) können wir eine Extraseite nutzen, um die Marken „Südtiroler Bäuerinnen. Aus unserer Hand“ und „Schule am Bauernhof“ zu präsentieren.

Im Radio...

Marianne Kasseroler gibt uns die Möglichkeit, die Inhalte der Radiosendung „Land & Leben“ mitzugestalten. Wir nutzen den Kanal, um über die Dienstleisterinnen, Schule am Bauernhof, die Schulprojekte, die Apfelbotschafterinnen usw. zu berichten. Zu Weihnachten gibt es beispielsweise eine Sendung zum Thema Weihnachtsdekoration.

Auch in Zusammenarbeit mit **Radio Grüne Welle** werden in Interviews und Beiträgen unsere Dienstleisterinnen und ihre „Werke“ vorgestellt. Beispielsweise stellten die Hof- und Gartenführerinnen die Gartentipps vom Südtiroler Bäuerinnenkalender 2019 vor. Auch für 2020 wird die Serie mit dem neuen Kalender fortgeführt.



Wann wird der Löwenzahn eigentlich geerntet?
Der Löwenzahn - oder der Zopfi wie wir eigentlich sagen - kann sobald er spießig geerntet werden, ich persönlich schneide ihn das ganze Jahr in meinem buntem Salat, da er unseren Organismus beibot und kräftigt.
Und wie wird er geerntet?
Mit einem Messer schneide ich ihn bei der Wurzel ab, sodass die Blätter alle noch gebündelt wie ein Sträußchen sind. Dann befeuchte ich ihn unter fließendem Wasser von der Erde und schneide auch noch das Stück Wurzel mit unter den Salat. Die Zopfiplätzchen, die sich in meinem Garten vereinen, ernte ich das ganze Jahr über. Da sie immer wieder neu nachwachsen, habe ich immer frischen Zopfi in meinem Garten.
Was ist Ihnen wichtig als Referentin für Koch- und Backkurse weiterzugeben?
Ich bin gerne als Bäuerinnen-Dienstleisterin unterwegs und zubereite, ungekühlt sind, d.h. so natürlich wie möglich. Deshalb ist für mich auch der Löwenzahn ein besonderes wertvolles Wildgemüse. Ich kann es fast das ganze Jahr über ernten, ich kann die Gerichte variieren, entweder typisch traditionelle Gerichte, aber auch neue Speisen kreieren. Es ist so ein dankbares Gemüse, ich kann alles verwenden - das Blatt, die Wurzel, die Blüte. Was will man mehr?
Worauf legen Sie besonders Wert?
Ich lege großen Wert auf den Jahreszeit entsprechend zu kochen und ungekühlte Speisen zuzubereiten, mit heimischen, frischen und natürlichen Zutaten. Für mich ist wichtig, dass die Speisen, die ich

Im TV und auf online Video-Plattformen...

Im ständigen Austausch mit **SDF, Servus TV, Südtirol Heute** und dem **Rai Sender Bozen** werden immer wieder Berichte von uns gesendet.

In der Sendung dF – das Frauenmagazin im **Rai Sender Bozen** wurde z.B. ein Bericht zum Expertenunterricht mit den Bäuerinnen-Dienstleisterinnen ausgestrahlt. Am 01. Dezember wird **Land & Leben** beim Advent am Bauernhof dabei sein.

Über Partner wie „Dein Südtiroler Bauer“, die **IDM Südtirol**, verschiedene Blogger oder die **Landwirtschaftliche Hauptgenossenschaft** sind wir auch online mit vielen tollen Videos und Berichten vertreten.



Anna Maria Kofler Gall beim Dreh eines Films für den Gartenmarkt im Kronlechnerhof.

3. Öffentlichkeitsarbeit

Fotoshooting & der Südtiroler Bäuerinnenkalender 2020

Ein erlebnisreicher Shootingtag mit unseren Bäuerinnen

Im Juli fand auf dem Kronlechnerhof in Welschnofen ein umfangreiches Fotoshooting statt. **11 Bäuerinnen** fuhren dorthin, um sich ablichten zu lassen. Ob **Bastelanleitung oder Gericht**, die Bäuerinnen waren gut vorbereitet, brachten ihre Werkzeuge, Materialien, Zutaten und Dekorationen mit und präsentierten das Endprodukt mit viel Freude.

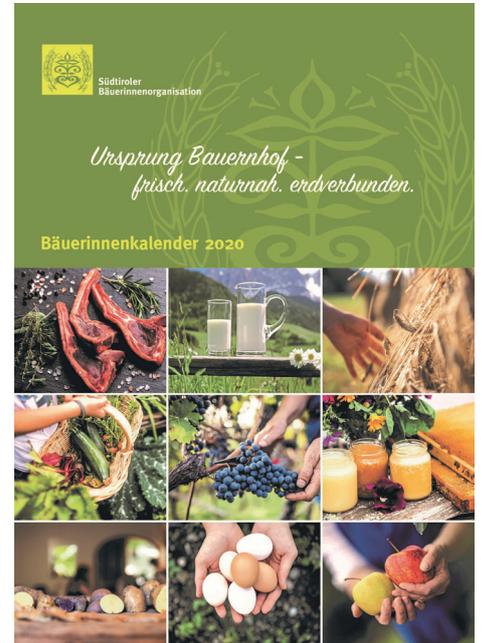
Die Fotos des Fotografen Armin Huber bieten nicht nur Material für die verschiedenen Kooperationen mit Zeitschriften, sondern werden auch für die Webseite, Instagram und die neue Dienstleistungsbroschüre verwendet.

Die neuen Fotos wurden aber vor allem auch für den **SBO-Bäuerinnenkalender 2020** geshootet & verwendet:

Unter dem Motto „Ursprung Bauernhof - frisch. naturnah. erdverbunden.“ zeigt der Kalender, wie wertvoll und vielfältig unsere heimischen Produkte sind. Wir können damit so viel Gutes auf den Mittagstisch zaubern. Und genau dazu möchte der Bäuerinnenkalender 2020 inspirieren.

Monat für Monat präsentieren die Bäuerinnen-Dienstleisterinnen ein Produkt und dazu ein Gericht. Zusätzlich geben sie wertvolle Informationen weiter.

Erhältlich ist der Kalender über die Bezirks- und Ortsbäuerinnen. Er liegt auch in den SBB-Bezirken und im SBO-Landessekretariat auf. Infos dazu: Tel. 0471 999460, info@baeuerinnen.it.



4. Ausbildung

Lehrgang Schule am Bauernhof

Wer „Schule am Bauernhof“ anbietet, öffnet seine Hoftore und gibt der jüngeren Generation wertvolle Einblicke in die Landwirtschaft: Wie das geht, kann man ab Jänner 2020 beim Lehrgang an der Fachschule Salern lernen. In der Schulung werden die Grundlagen für die spätere Ausübung der Tätigkeit vermittelt und das individuelle Dienstleistungsangebot für Schüler ausgearbeitet.

Der Lehrgang läuft vom 16.01.2020 bis Ende April 2020 (104 Stunden), jeweils donnerstags und freitags ganztägig von 9.00 – 17.00 Uhr.

Anmeldung bis 13. Dezember 2019: fs.salern@schule.suedtirol.it, Tel. 0472 833711.

Nach Abschluss des Lehrgangs und erfolgreicher Zertifizierung der Höfe können diese auch ins Dienstleistungsportal aufgenommen werden können.

Das Hobby zum (Neben-)Beruf machen

Die Ausbildungen zur Bäuerinnen-Dienstleisterin sind gestartet!

Mittlerweile arbeiten im Dienstleistungsportal der Südtiroler Bäuerinnenorganisation knapp über 100 ausgebildete Bäuerinnen, die sich einen Zuerwerb am Hof aufgebaut haben!

Am 12. November 2019 ist das Basismodul „Südtiroler Bäuerinnen. Aus unserer Hand“ in der Fachschule für Land- und Hauswirtschaft in Salern gestartet. **17 Bäuerinnen** werden die Basisausbildung absolvieren und

möchten sich in den anschließenden Fachmodulen zur Botschafterin, Referentin, Brotzeitbäuerin oder Hof- und Gartenführerin ausbilden lassen.

Wir freuen uns auf Zuwachs und hoffen, dass die Absolventinnen und auch jene, die die Ausbildung bereits seit längerem abgeschlossen haben, dem Dienstleistungsportal beitreten werden.

Folgende Fachmodule starten mit Februar 2020 in der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach:

Bäuerin – Botschafterin ihrer Produkte

13. Februar – 28. Mai 2020 (13 Schulungstage, jeweils donnerstags)
Anmeldeschluss: 13. Dezember 2019

Bäuerin als Referentin

18. Februar – 26. Mai 2020 (14 Schulungstage – jeweils dienstags)
Anmeldeschluss: 13. Dezember 2019

Die Fachmodule für „Bäuerin als Hof- und Gartenführerin“ und „Bäuerinnen Brotzeit: gesund und guat und bäuerliches Buffet“ werden im Schuljahr 2020/21 angeboten. Die Anmeldungen starten im Frühjahr 2020.

5. Veranstaltungen und Termine

Advent am Bauernhof

Vier „Schule am Bauernhof“-Betriebe öffnen ihre Tore und laden am 1. Dezember zu einem ganz besonderen ersten Adventsonntag ein.

Im Stadel Weihnachtsgeschichten lauschen, bei einer Hofführung dabei sein, auf einem Pony reiten, der Bäuerin beim „Muas“ kochen am Holzherd zuschauen, Weihnachtsdeko basteln...

Das alles ist Advent am Bauernhof!

Beim Oberriederhof in Schnals, dem Flachenhof auf dem Ritten, dem Pillinghof in Kuens und dem Haflingerhof in Jenesien werden am **01.12.2019** neben bäuerlicher, weihnachtlicher Atmosphäre mit musikalischer Umrahmung tolle Rahmenprogramme für Groß und Klein geboten:

Von **13.00 - 17.00 Uhr** kann man nicht nur einen besinnlichen 1. Advent am

Bauernhof verbringen, sondern auch die Tätigkeit der Anbieter für Schule am Bauernhof kennenlernen. Auch für das leibliche Wohl ist gesorgt.

Alle Infos und das Programm der Höfe findet ihr online unter www.baeuerinnen.it.

Die Schule am Bauernhof-Betriebe freuen sich auf viele interessierte Besucher!

Die Veranstaltung ist für alle offen und kostenlos!



Saatgutfest am 07. Februar 2020

Tagung zum Projekt „Erhalt alter Kultursorten“



Ein Gemeinschaftsprojekt der Fachschule Salern, Sortengarten Südtirol, Südtiroler Bäuerinnenorganisation, SBB Weiterbildungs-genossenschaft, Versuchszentrum Laimburg und Bio-land.

Bei dieser Veranstaltung dreht sich alles um Saatgutvielfalt und Südtiroler Lokalsorten. Bäuerinnen zeigen ihre Saatgutschätze, Fachleute informieren über Saatgutvermehrung, Bedeutung und Anbau alter Kultur-

sorten, eine Ausstellung rundet das Programm ab.

Alle Interessierten sind herzlich dazu eingeladen:

Freitag, 07. Februar 2020

14.00 - 18.00 Uhr

Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern (Salernstr. 26, I-39040 Vahrn BZ)

Keine Anmeldung erforderlich. Der Besuch der Tagung ist kostenlos.

Fortbildung für Schule am Bauernhof und Diensleisterinnen



Krippenfiguren filzen am 25.01.2020

ANMELDUNG ab SOFORT!

Die Bäuerin Barbara Fürst aus Tirol kommt am 25. Januar zu einer Weiterbildung nach Salern. Gemeinsam mit ihr werden die Teilnehmer die Heilige Familie filzen. Die Weiterbildung dauert 5 Stunden, von 13.00 – 18.00 Uhr. Die Teilnehmerzahl ist auf 10 Personen beschränkt. Materials pesen pro Person ca. 15,00 Euro.

Anmeldung: Tel. 0471 999460 oder info@baeuerinnen.it.

Evtl. wird im Herbst ein zweiter Termin organisiert, wo Ochs und Esel, ein Schaf und ein Hirte gefilzt werden.

Gartenlust trifft auf Kochkunst: Rhabarber – das Gemüse mit Sti(e)l am 29.04.2020

Die Anmeldung ist bereits jetzt möglich!



Die Landesbäuerin trifft man auch auf dem Markt.

In der Reihe „Gartenlust trifft auf Kochkunst“ ist ein Kooperationsprojekt der Südtiroler Bäuerinnenorganisation, der HGv – Südtiroler Gastwirtinnen und der SBB-Weiterbildungsgenossenschaft.

An diesem Abend wird ein mehrgängiges Menü mit Rhabarber gekocht. Neben der Verarbeitung und den verschiedenen Zubereitungsmöglichkeiten erfahren die Teilnehmer aus erster Hand alles über Inhaltsstoffe, Anbau,

Ernte, Sorten und Lagerung von Rhabarber. **Das Besondere daran:** die Landesbäuerin wird die Köchin an diesem Abend unterstützen.

Schauplatz für die fünfte Ausgabe am Mittwoch, den **29. April 2020 von 18:00 bis 22:00 Uhr** ist das Hotel & Gasthof „Zum Hirschen“ in Jenesien, wo die Landesbäuerin und ebenso passionierte Gemüsebäuerin **Antonia Egger Mair** ihr Insiderwissen über den Rhabarber erzählen wird. Die Chefköchin **Maria Theresia Lutz** bereitet währenddessen mit den Teilnehmern ein herzhaftes Menü mit dem besonderen Gemüse und zeigt die vielseitige Verwendung des Rhabarbers in der Küche auf. Im Anschluss kann das Menü im gemütlichen Ambiente des Gasthofes genossen werden.

Die Reihe „Gartenlust trifft auf Kochkunst“ ist ein Kooperationsprojekt der Südtiroler Bäuerinnenorganisation, der HGv – Südtiroler Gastwirtinnen und der SBB-Weiterbildungsgenossenschaft.

Die Kosten pro Teilnehmer betragen 50 Euro + MwSt., die Teilnehmerzahl ist begrenzt! Anmeldungen über die Webseite der SBB-Weiterbildungsgenossenschaft: www.sbb.it/weiterbildung oder unter +39 0471 999 365.

Frohe Weihnachten!

Wir wünschen Euch allen eine schöne, zufriedene und gesegnete Weihnacht und freuen uns auf ein gemeinsames neues Jahr mit vielen Aktionen, Veranstaltungen und schönen Momenten, in denen wir gemeinsam wachsen!

Euer SBO-Team,
Hanna, Ulli, Sandra und Anni



**Südtiroler
Bäuerinnenorganisation**

Impressum:

Eigentümer und Herausgeber: Südtiroler Bäuerinnenorganisation (SBO)
Redaktion, Fotos und grafische Gestaltung:
Hanna Klammer, Sandra Kofler, Ulrike Tonner, Annelies Stifter, Petra Mair;
Das nächste Rundschreiben erscheint im Mai 2020.

SONSTIGE TERMINE 2019/20

Meraner Weihnacht
von 29.11.2019 bis 04.01.2020
Bastel-Workshops

Bozner Weihnachtsmarkt
14. und 15. Dezember 2019
Workshops auf der Bühne am
Waltherplatz

Kräutertage im Gartenmarkt
4., 11. und 18. April 2020

Einige Eindrücke 2019



Auch im Sommer aktiv - Fabian vom Haflingerhof



Ricky und Anni mit der IDM Südtirol in Mailand



Mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben



Hinter den Kulissen beim Sommer-Fotoshooting

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