



**Südtiroler  
Bäuerinnenorganisation**



**SCORA SÖL  
FATTORIA  
SCHULE AM  
BAUERNHOF**



**Südtiroler  
Bäuerinnen**

*Aus unserer Hand*



# Rundschreiben

## Bäuerinnen-Dienstleisterinnen & Schule am Bauernhof

Ausgabe 2 - November 2020

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

Im Frühjahr und dann auch im September waren wir sehr zuversichtlich, dass Ihr wieder arbeiten dürft. Die Schulen haben sich für das Projekt „mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben“ sehr interessiert, einige von Euch haben schon mit den Schulen Kontakte aufgenommen, auch war man zuversichtlich, dass die Schule-am-Bauernhof-Betriebe Aufträge bekommen. Man hat sich schon überlegt, dass unsere Referentinnen aktiv werden können und unter welchen Auflagen dies möglich sein kann. Die steigenden Infektionszahlen und die erneute Schließung, wenn auch nur teilweise, haben unsere Arbeit wieder zurückgeworfen. Ich bin mir aber sicher, dass ihr Euch deshalb nicht entmutigen lässt, dass Ihr positiv denkt und nach vorne schaut. Solche Zeiten soll man auch für sich selbst nutzen: sich persönlich neu vorzubereiten,

die Präsentationen zu ergänzen, dass Ihr Euch persönlich untereinander austauscht und voneinander lernt und vielleicht nach der strengen Erntezeit mal das tun, was man im Rahmen der Gegebenheiten tun kann, und wenns mal nichts Tun ist. Ich von meiner Seite bin zuversichtlich, es kommen wieder andere Zeiten, Zeiten in der ihr wieder als Botschafterinnen der Landwirtschaft für die Landwirtschaft unterwegs sein könnt und der Landwirtschaft einen sehr wertvollen Dienst erbringt. Inzwischen wünsche ich Euch und Euren Familien viel Gesundheit

Es grüßt Euch herzlich

*Antonia Egger Mair*

Eure Landesbäuerin  
Antonia Egger Mair

### Mitteilung der Arbeitsgruppenvertreter

▷ Seite 2

### Rückblick

▷ Seite 3 - 6

### Ausbildung

▷ Seite 6

### Öffentlichkeitsarbeit

▷ Seite 7 - 8

### Veranstaltungen und Termine

▷ Seite 9

### Allgemeines

▷ Seite 10 - 11

Finde uns auf:



# 1. Mitteilung der Arbeitsgruppenvertreter/innen

## Liebe Botschafterinnen,

wir blicken auf einen spannenden Sommer mit Corona und teilweise starkem Regen und Hagel zurück. Die Wetterkapriolen, welchen wir in der Landwirtschaft ausgesetzt sind, machen uns flexibel in unserer täglichen Arbeit. Die Coronakrise hat unser Leben gehörig durcheinandergewirbelt. Wir auf den Höfen sind es gewohnt, uns Widrigkeiten anzupassen und das Beste daraus zu machen. Wir denken, dass ein großes Umdenken in der Bevölkerung stattfindet - weniger Konsum und nachhaltigeres Einkaufen. Viel-

## Liebe Referentinnen,

auf unseren Höfen kehrt Ruhe ein und die Weihnachtszeit steht vor der Tür. Wer hätte im Frühling gedacht, dass unsere Tätigkeiten als Referentinnen auch jetzt noch stillstehen? Im Sommer war es unter den herrschenden Auflagen schwierig, denn Kurse geben mit Abstand und genügend TeilnehmerInnen gestaltete sich als kompliziert. Es war ein nahezu „arbeitsloses“

## Liebe SaB-Anbieter,

hinter uns liegt ein ungewöhnliches Jahr. Während der Schulzeit blieb es ruhig, denn die Ausflüge wurden eingestellt. Im Sommer konnten dann einige Besuche unter den geltenden Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Jetzt ist es wieder still geworden – hoffen wir auf das neue Jahr und auf einen Frühling,

## Liebe Brotzeitbäuerinnen,

die derzeitige Krise hat uns immer noch fest im Griff. Buffets mussten abgesagt werden, das Schulprojekt „Mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben“ erneut auf unbestimmte Zeit verschoben werden. Die teilnehmenden Schulen sind sehr daran interessiert, das Projekt im Frühjahr oder so bald wie möglich nach-

## Liebe Hof- und Gartenführerinnen,

die Natur ist dabei, sich auf den Winter vorzubereiten und schenkt uns gerade wunderschöne, herbstliche Tage mit einer Farbenpracht, die zum Genießen einlädt. Auch auf unseren Höfen und in unseren Gärten kehrt langsam Ruhe ein, auch wenn wir noch einiges an wertvollem Gemüse ernten dürfen.

## Botschafterinnen

leicht gehören wir Bäuerinnen und Bauern in dieser Zeit zu den Gewinnern? Wir haben unsere Arbeit auf den Höfen und sind nicht so krisengeschüttelt wie andere Berufszweige! Wir können auf unserem eigenen Grund und Boden Lebensmittel produzieren. Wir als Botschafterinnen müssen die Wichtigkeit der Regionalität und Saisonalität in Zukunft vermehrt kommunizieren.

In diesem Sinne blicken wir positiv in die Zukunft und freuen uns auf die heuer wirklich ruhige Zeit! Lernen wir von der

## Referentinnen

Jahr, was unsere Tätigkeiten als Referentinnen betrifft.

Die Kreativmesse wurde abgesagt, ebenso das Adventkranzbinden. Bald beginnt 2021 - wir hoffen, dass dann wieder Normalität einkehrt. Und bis dahin schaffen wir es vielleicht, den ein oder anderen Online-Kurs oder digitale Veranstaltung zu organisieren.

## Schule am Bauernhof

in dem Ausflüge wieder möglich sind. Im Oktober haben wir uns mit Sigrun Falkensteiner getroffen, der Landesschuldirektorin, und haben damit unsere Zusammenarbeit mit den Schulen gefestigt. Ein guter Kontakt zu den Schulen ist von großer Wichtigkeit. Wir sind hochofregut, dass der Lehrgang für Schule am Bauern-

## Brotzeitbäuerinnen

zuholen.

Corona hat uns allen gezeigt, dass so viele Dinge im Leben, die uns wichtig erscheinen, letztendlich zweitrangig sind. Es hat uns gelehrt, was im Leben wirklich zählt: FAMILIE, FREUNDE und GESUNDEHEIT.

## Hof- und Gartenführerinnen

Gerade dieses Jahr hat uns aufgezeigt, was für ein Privileg es ist eigenen Grund und Boden zu besitzen und einen Teil unserer Nahrung selbst anzubauen.

Wir wünschen euch allen Dankbarkeit für die Ernte, Zeit zur Ruhe zu kommen, Zeit für euch und eure Familien und viel Zuver-

Natur, dass ein Innehalten, zur Ruhe kommen, auch für die Menschen vorgesehen wäre!

Ob das Apfel- und Milchsulprojekt dieses Schuljahr überhaupt stattfindet, ist noch ungewiss. Die Schulen haben zwar Interesse, aber es hängt alles von der Entwicklung der Pandemie ab. Wir werden darüber noch rechtzeitig informiert. Inzwischen seid positiv und bleibt negativ

**Gerti Auer Ladurner & Paula Lantschner Kompatscher**

Seien wir offen für Neues!

Wir wünschen Euch eine besinnliche Weihnachtszeit und alles Gute

**Brunhilde Mair Tanner & Frieda Maria Luggin**

hof voll besetzt ist! 16 Teilnehmer\*innen beginnen im Jänner mit dem Kurs – falls möglich, in Präsenz und sonst geht es erstmal online los. Hauptsache, wir starten wieder durch!

Habt eine schöne Adventszeit

**Fabian Plattner & Gottfried Nagler**

Mit diesen Gedanken wünschen wir Euch allen noch eine besinnliche Adventszeit und Frohe Weihnachten im Kreise Eurer Lieben.

**Jolanda Hinteregger Kaser & Brigitte Zöschg Hofer**

sicht, das alles wieder gut wird.

Herbstliche und herzliche Grüße

**Elisabeth Pircher Weger & Kathi Mittermair Gruber**

## 2. Rückblick

### ... und es hat Klick gemacht!

**Kreativ, spannend, lehrreich: Wenn das SBO-Fotoshooting ansteht, dann geht es rund. Aufgrund der geltenden Bestimmungen im Sommer wurden heuer weniger Bäuerinnen für das Shooting „gebucht“, aber es war genauso unterhaltsam wie jedes Jahr. Sommerpraktikantin der SBO Magdalena Lang berichtet von ihrem Tag hinter den Kulissen.**



An einem heißen Sommertag fuhren wir am frühen Morgen los nach Algund. Wir nahmen verschiedene Utensilien, Zutaten, Produkte und Dekorationsgegenstände mit, um für jeden Moment gewappnet zu sein.

Am wunderschönen Haintzhof inmitten von Algund angekommen, wurde erstmal alles mit Bäuerinnen-Dienstleisterin und Gastgeberin Sabina Waibl von Pföstl abgeklärt. Von Sekunde eins an wurde das SBO-Team ausgesprochen herzlich empfangen. Sabina hatte bereits hauseigene Sirupe mit Zitronenwasser bereitgestellt, denn es wird ein aufreibender, heißer Tag. „Bitte nehmt euch, was ihr braucht und fühlt euch ganz wie zu Hause!“, meinte Sabina freundlich. Nach der ersten Begrüßungen ging es auch schon mit unserem genauestens durchgeplanten Zeitplan los. Um halb neun war die erste Bäuerin dran. Unser treuer Fotograf Armin Huber hatte zwischenzeitlich bereits alle infrage kommenden Fotokulissen begutachtet. Auch unsere Landesbäuerin Antonia Egger nutzte die Gunst der Stunde und ließ einige tolle Portraitfotos von sich schießen. Nach und nach

wurden alle Bastelanleitungen vorgebracht und dem Fotografen erklärt - denn dieser musste genau verstehen, welche Schritte er mit der Kamera festzuhalten hatte, um das Nachbasteln für die Leser der Zeitschrift „Die Südtiroler Frau“ verständlich zu machen.

Heuer war ein „Miteinander auf Distanz“ auf der Tagesordnung. Aber auch das war kein Problem und wurde von allen seriös durchgezogen. Ebenfalls lernten wir Sabinas Familienmitglieder kennen, welche uns gegenüber alle dieselbe herzhafteste Art ausstrahlten.

Der Vormittag verging wie im Flug, die Bäuerinnen waren an verschiedenen, wunderschönen Orten am Hof beschäftigt. Von einem perfekt gepflegten Garten, einem Steinbrunnen, schönen Blumen und bunten Polstern bis hin zu den Äpfeln an den Bäumen im Hintergrund war alles bestens aufeinander abgestimmt. Ich hatte das Gefühl, dass die Bäuerinnen das gemeinsame Dasein mit jeglichem Tratsch und Klatsch nach dieser schwierigen Zeit genossen haben. Das war für uns schön mitzuerleben, da man die Bäuerinnen mit diesem

Tag wieder etwas vereinen konnte. Es ging zu wie in einer großen Bastelwerkstatt: Während eine Bäuerin im Garten ihr Werk vorbereitete, wurde in der Küche etwas Leckeres zubereitet und in der traditionellen Bauernstube ein YouTube-Tutorial gedreht. Multitasking war an diesem Tag von Vorteil. Für das wohlverdiente Mittagessen empfahl uns Sabina ein gutes Restaurant im Dorf und wir saßen im kühlen Schatten der Palmen. Trotz der ganzen Arbeiten war keine Hektik vorhanden, sondern ein sehr angenehmes Klima. Es blieb genügend Zeit, über alltägliche Unterhaltungen und spannende Erlebnisse zu berichten, den ein oder anderen Witz zu reisen. „So ein angenehmes Fotoshooting hatte ich auch noch nie“, meinte Bäuerinnen-Dienstleisterin Monika Carli fröhlich. Nach getaner Arbeit gab es eine köstliche, von Sabina zubereitete Torte, ein sehr schmackhafter Abschluss von einem erfolgreichen Tag voller neuer Eindrücke. Beim Heimfahren nahm ich mir vor, einige dieser Bastelanleitungen gewiss nachzumachen.

## 2. Rückblick



### Wichtiger Austausch und neue Eindrücke

**Stark werden „auf Burg“, den Unterschied kennenlernen zwischen Marmelade und Konfitüre, viele Inputs, Denkanstöße und Weitsichtigkeit: Das war die diesjährige Lehrfahrt der Bäuerinnen-Dienstleisterinnen und Anbieter für Schule am Bauernhof im vergangenen September. Aufgrund von Corona wurde sie von Mai auf den Herbstverschoben. Die Interessierten waren froh, sie jetzt nachzuholen**

Die Aussicht ist herrlich am Burgerhof der Sozialgenossenschaft im Pragser Tal auf über 1.500m. Bei diesem besonderen Lehr- und Lernort für Kinder und Jugendliche wird das „Hof“ noch in Klammer gesetzt, denn es ist kein richtiger Bergbauernhof mit Tieren und allem Drum und Dran. „Wir hoffen aber, in Zukunft Ziegen, Hühner, Schafe, Pferde und auch ein paar Kühe halten zu können“, so Alex Unteregger, Leiter der Struktur. Die Landwirtschaft wird auf dem Burgerhof als Medium verwendet, und als soziale Landwirtschaft, besser soziale LandWIRtschaft, bezeichnet Alex dieses außergewöhnliche Projekt. Etwa 2.000 Kinder kommen jährlich „auf Burg“, um eine Nacht dort zu verbringen und sich zwei Tage lang mit den Prinzipien „Acht geben“, „Verantwortung“ und „Vertrauen“ zu beschäfti-

gen. Die Anfragen dazu kommen meist von Eltern und Lehrpersonen, vor allem Schulklassen finden hinauf. Jede Gruppe sucht sich ein Thema aus, welches sie in den zwei Tagen vertiefen möchte: Stärke sammeln oder berufliche Orientierung sind einige davon. Spielerisch und in der Gemeinschaft gewinnen die Kinder und Jugendlichen Erfahrungen, die stark machen für das Leben. Das 600 Jahre alte und kürzlich renovierte Haus trägt mit seiner Wirkung dazu bei. Manchmal kommen Jugendliche nach Burg, die sich in der Schule schwertun, nicht stillsitzen können, nicht zuhören. „Und hier packen sie mit an, sind voller Leidenschaft dabei, blühen auf!“, freut sich der Leiter.

Alpe Pragas ist die alte Bezeichnung des Pragser Tals. Deshalb trägt die

Fruchtaufstrich-Manufaktur, die sich am Taleingang befindet, diesen Namen. Über 100 verschiedene Produkte werden dort hergestellt, heimisches Obst und mediterrane Früchte werden zu Marmeladen, Mostarden, Chutneys und Sirupen verarbeitet. Bei der Herstellung der Fruchtaufstriche werden die reifen Früchte mit Zucker oder dem Saft der Algaive, Zitronensaft und Apfelpektin unter Vakuum schonend für wenige Minuten gekocht und erhalten daher einen Fruchtanteil von 75 %. Die Früchte stammen zu 15 % aus eigenem Anbau, der Rest wird zugekauft. Die Marmillen kommen aus dem Vinschgau, die Zitrusfrüchte aus Süditalien.

Die Verantwortliche für das Marketing Karoline Resch führt durch den Betrieb und klärt über ein Missverständnis auf: „Eigentlich ist Marmelade ein Fruchtaufstrich aus Zitrusfrüchten - Das was wir als Marmelade kennen, heißt, wenn man es genau nimmt, Konfitüre“, erklärt sie, „Im Englischen ist das in der Sprache richtig: Eine ‚marmalade‘ bezeichnet einen Brotaufstrich aus Zitrusfrüchten wie Mandarinen oder Orangen – Konfitüre heißt dort ‚jam‘.“ Karolines Mann Stefan Gruber hat das Unternehmen vor über 20 Jahren gegründet. 13 Mitarbeiter zählt der Betrieb mittlerweile, bis 2027 haben Gruber und sein Team eine CO<sub>2</sub>-neutrale Produktion zum Ziel. Zur Verkostung wird ein zum Herbst passender Kastanienaufstrich gereicht, wir probieren eine Mostarda mit Käse und Joghurt mit Marmelade – oder besser gesagt: Konfitüre – und stellen fest, dass die Produkte ihr Genuss-Versprechen halten.



*Ist man schon mal im Pragsertal unterwegs, ist ein Abstecher zum Pragser Wildsee ein Muss.*

## 2. Rückblick

### Die runde Knolle im Mittelpunkt

**Erntedankfest 2020: Auch heuer hieß es am Stand der Südtiroler Bäuerinnenorganisation „Die Heimat auf den Teller“. Auf dem Musterplatz in Bozen drehte sich alles um die Powerknolle Kartoffel.**

Mit vier Kochshows beteiligte sich die Südtiroler Bäuerinnenorganisation heuer wieder am Erntedankfest am 17. Oktober in Bozen.

Wie das Kochen mit Kartoffeln gelingt, zeigte Bäuerinnen-Dienstleisterin Elisabeth Pichler Schroffenegger. Über den ganzen Tag verteilt erzählte sie von mehligem und festkochendem Kartoffeln, vom perfekten Kartoffelteil und wie die Kartoffelsuppe schön cremig wird. Sie empfahl den Besuchern, die Kartoffeln für den Kartoffelteil am Abend vorher schon zu kochen und zu passieren. „Ich koche die Kartoffeln immer in der Schale und presse sie damit. So bleiben die gesunden Nährstoffe erhalten. Von der Schale bleibt beim Pressen dann fast alles hinten und die kleinen Reste stören nicht.“ In ihrem Kartoffelteil verwendet Elisabeth Grieß. „Aber nicht bei jedem Gericht“, lacht die Bäuerin. Bei den Kartoffelteil-taschen gibt der Grieß dem Teig eine gewisse Festigkeit.

Somit zerfallen die Taschen nicht so leicht. „Die Kar-

toffelteil-taschen lassen sich beliebig füllen: Jetzt im Herbst schmecken sie mit Kürbis vorzüglich, im Frühling mit Spargeln und Schinken. Zu jeder Jahreszeit lässt sich was Passendes finden!“

Mit Maske, Handschuhen, Kopftuch und Bäuerinnenschurz ausgerüstet begeistert die Bäuerin vom Hochklaus-Buschenschank die ZuschauerInnen mit den süßen Kastanien-Kartoffelknödeln. „Das ist eine herbstliche Spezialität. Zuhause verfeinere ich die Knödel noch mit einer Schokoladensauce.“ Auch einen Klassiker bekamen die BesucherInnen zu sehen: Die vor allem zur Törggellezeit allseits beliebten Erdäpfelplatteln mit Sauerkraut fanden großen Anklang beim Publikum.

Mit dabei von der Partie war auch Anbieter für Schule am Bauernhof Fabian Plattner vom Haflingerhof. Bei ihm durften die BesucherInnen raten, woher die Kartoffel kommt, seit wann es die Knolle in Europa gibt und wie viele Kilogramm Kartoffeln in Europa jährlich pro Kopf gegessen werden. Amerika als

Ursprungsland errieten so einige, dass das Nachtschattengewächs aber genauer noch aus Peru kommt, erstaunte die meisten. Ca. 70 Kilogramm Kartoffeln isst ein Europäer durchschnittlich im Jahr. Das scheint viel, doch genießen wir die Powerknolle in ganz unterschiedlichen Zubereitungsformen: Bratkartoffeln, Pommes oder Kartoffelsalat – da wird alles mit eingerechnet. Als kleine Belohnung fürs Raten erhielten die BesucherInnen einen Koster von Fabians Kartoffeln, darunter auch welche von den violetten und roten Sorten Highland Burgundy und der roten Emmalie.

Trotz der Maßnahmen zur Eindämmung von Covid-19 war es ein gelungenes Erntedankfest. Bei den Kochshows trugen die ZuschauerInnen Masken und hielten Abstand. Zur Verkostung setzten sie sich an die Forsttische und bekamen eine Kostprobe an den Tisch serviert.



Elisabeth Pichler Schroffenegger zauberte Kartoffelteil-taschen mit Topfen-Spinatfülle

## 2. Rückblick

### Genuss mal 4

An vier Dienstagen im Herbst waren unsere Bäuerinnen-Dienstleisterinnen in Eppan unterwegs und zauberten dort im gepflegten Garten des eindrucksvollen Schloss Moos Süßes aus der traditionellen Südtiroler Küche. Unter einer Laube aus reifen Erdbeertrauben stand der große Tisch, auf dem die Bäuerinnen ihre Köstlichkeiten zubereiteten. Das Publikum bestand vorwiegend aus Gästen aus Deutschland, die den Frauen beim Pitschen und Backen über die Schultern schauen durften.

Maria Anna Ganthaler Hofer aus Mareit fertigte für das Wipptal typische Krapfen: „Kirchtigskropfn“ werden sie dort genannt. Der Teig besteht aus Roggen- und Weizenmehl, dazu kommt ein Schuss Milch und Salz. Die Fülle ist sehr reichhaltig und enthält eine ganze Reihe von Zutaten: gemahlene Mohn, Korinthen (Rosinen), selbstgemachten



Topfen - von der Bäuerin aus Milch und Naturjoghurt selbst hergestellt - und Gravensteiner-Äpfel, die im Wipptal auf einer Höhe von 1.100 m gewachsen sind.

Mathilde Reichhalter Wieser aus Afing zauberte zwei Arten von Krapfen, einmal gefüllt mit Zwetschgenmarmelade, einmal mit Kastaniencreme. Für die Fülle mit Kastaniencreme werden die Kastanien gekocht, passiert und mit Zucker, Zimt und Wasser vermengt. Eine weitere Besonderheit, die nur im Herbst in den Konditoreien des Landes zu finden ist, durften die Gäste genießen: Das beliebte Kastanienherz.

Ein Dank geht an die Bäuerinnen und an den Tourismusverein Eppan für die Zusammenarbeit!

## 3. Ausbildung

### Fachmodule und SaB- Lehrgang ab Januar 2021

Eigentlich sollten die Fachmodule zur Bäuerin als Referentin (Koch- und Backkurse und Handarbeits- und Dekorationskurse) und zur Botschafterin bäuerlicher Produkte bereits in vollem Gange sein.

Aufgrund der aktuellen Bestimmungen konnten die Fachmodule leider nicht wie geplant Mitte November starten, sondern wurden auf Januar 2021 verschoben.

Die Teilnehmer\*innen für den Lehrgang „Schule am Bauernhof“ und das Team der Fachschule Salern wollten eigentlich am 12. November mit dem Kurs loslegen. Aber auch der Start dieser Ausbildung musste verschoben werden. Die 16. Teilnehmer\*innen starten im Januar 2021 - wenn möglich in Form von Präsenzunterricht und ansonsten digital.

### Fachmodule Herbst 2021:

#### 1. Bäuerinnen Brotzeit: gesund und guat und bäuerliches Buffet

Die Bäuerin als Anbieterin einer Bäuerinnen Brotzeit „gesund und guat“ oder eines bäuerlichen Buffets stellt eine besondere Art des Buffets und der Brotzeit her, die sich durch die traditionelle Verarbeitung von regionalen und saisonalen Produkten auszeichnet.

**Dauer:** 15,5 Tage (108 Stunden)

**Ort:** Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

**Kosten:** Euro 452,00



#### 2. Hof- und Gartenführerin

Die Gartenführerin zeigt die bäuerliche Garten- und Lebenskultur und bewahrt lokales Erfahrungswissen und traditionelles, naturnahes Wirtschaften vor dem Vergessen. Die Bäuerin als Hofführerin gibt ihr Wissen über die Geschichte und die Besonderheiten des eigenen Hofes an Interessierte weiter und macht dadurch das Leben am Hof begreiflich.



**Dauer:** 15 Tage (105 Stunden)

**Ort:** Fachschule für Haus und Ernährung Haslach

**Kosten:** Euro 440,00

**Anmeldungen im Frühjahr 2021 an der Fachschule Haslach, für weitere Infos kontaktiert das SBO-Büro: [info@baeu-erinnen.it](mailto:info@baeu-erinnen.it), 0471/999460**

## 4. Öffentlichkeitsarbeit

### Aktion Verzicht - F(r)isch mich!

Denken wir beim Einkauf an wiederverwendbare Stoffbeutel – unserer Natur zuliebe! Und kaufen wir lokal, saisonal und fair ein - unseren Bäuerinnen und Bauern zuliebe.



Obmann des Raiffeisenverbandes Herbert von Leon, Landessekretärin Hanna Klammer, Bäuerinnen-Dienstleisterin Mathilde Wieser Reichhalter und Landesbäuerin Antonia Egger Mair bei der Presseaktion in Bozen

„Haben Sie schon mal überlegt, wie viele Plastiktüten Sie tagtäglich in den Müll werfen?“, fragte Landesbäuerin Antonia Egger provokativ bei der Presseaktion der Südtiroler Bäuerinnenorganisation „F(r)isch mich – die natürliche Alternative“ auf dem Bozner Wochenmarkt. Tatsache ist, dass jedes Jahr mehrere Milliarden Plastiktüten verbraucht werden. Der Großteil der Tüten wird auf Basis von Erdöl hergestellt. Nicht nur ihre Herstellung ist problematisch, sondern beim Recyclingprozess wird zusätzlich Energie verbraucht. Im schlimmsten Fall landen die Beutel als Plastikmüll im Meer. „Wir müssen auf unsere Erde schauen, es gibt sie kein zweites Mal. Jeder kann dazu beitragen, dass weniger Plastik im Meer landet – und zwar beim täglichen Einkauf“, ist Landesbäuerin Antonia Egger überzeugt. Dazu wollte die Bäuerinnenorganisation bereits im Frühjahr im Rahmen der Aktion Verzicht aufrufen und darauf hinweisen, dass der Einkauf ohne Plastik möglich ist, gerade auf Märkten oder beim Obst- und Gemüsehändler.

Auch in Geschäften lässt sich Plastik vermeiden, wenn wiederverwendbare Taschen verwendet werden. Die Bäuerinnenorganisation nahm die Sensibilisierungsaktion LOCAL – SEASONAL – FAIR. WIR SIND DABEI! STIAMO INSIEME! zum Anlass die Aktion „F(r)isch mich“ nachzuholen und

verteilte beim Wochenmarkt in Bozen wiederverwendbare Stoffbeutel und SBO-Rezeptkarten LOCAL – SEASONAL – FAIR.

Besonders umweltfreundlich sind Stoffbeutel dann, wenn sie selbst genäht werden und man dafür Stoffe verwendet, die sonst im Müll landen. Für Bäuerinnen-Dienstleisterin Mathilde Wieser Reichhalter kein Problem: „Es braucht eigentlich nur einen leichten Stoff, Baumwollfaden, eine Kordel, Sicherheitsnadel, eine Schere und ein Me-

terband und natürlich eine Nähmaschine. Es ist nicht schwer.“ Im Handumdrehen nähte Bäuerinnen-Dienstleisterin Mathilde auf dem Wochenmarkt wiederverwertbare Gemüse- und Obstbeutel. Die Marktbesucher durften ihr dabei zuschauen.

Landesbäuerin Antonia Egger richtete einen Appell an die Marktbesucher: „Gehen wir verantwortungsvoll mit unserer Natur um, handeln wir nachhaltig, verwenden wir wiederverwendbare Taschen und kaufen wir regional, saisonal und fair ein. Damit ermöglichen wir uns Menschen und unserer Erde Zukunft.“ Herbert Von Leon, Obmann des Raiffeisenverbandes, verteilte gemeinsam mit Landesbäuerin Egger die selbstgenähten Gemüse- und Obstbeutel: „Die Bäuerinnen haben sich die Nachhaltigkeit auf die Fahne geschrieben und deshalb unterstützen wir gerne dieses Projekt. Ich wünsche ihnen den nötigen Erfolg dazu.“ Die Marktbesucher nahmen die Obst- und Gemüsetaschen der Bäuerinnen gerne an und befürworteten die Aktion: „Ich werfe nie etwas weg, ich kann alles wiederverwenden. Vielleicht müssen wir das wieder lernen, deshalb finde ich diese Aktion sehr gut“, sagte die Marktbesucherin Hildegard Lechner aus Bozen.

Wir danken dem Raiffeisenverband für die Unterstützung!



Bäuerinnen-Dienstleisterin Mathilde Wieser beim Nähen mit der fußbetriebenen Nähmaschine

## 4. Öffentlichkeitsarbeit

### Hinterm Gartenzaun

„Hinterm Gartenzaun“ heißt eine neue Sendung von Rai Südtirol. Und wie der Titel schon verspricht, werfen die Redakteure dabei einen Blick in verschiedene Gärten. Denn sie wollen unter anderem wissen, wie ein Permakulturgarten funktioniert und wie in Südtirol Rosen angebaut werden. Auch zwei unserer Bäuerinnen-Dienstleisterinnen sind bei der Erstausgabe mit von der Partie und zeigen ihre speziellen Grünflächen, die sie mit viel Liebe und Freude bearbeiten

Wir von der SBO blicken nicht nur hinter den Gartenzaun, sondern auch hinter die Kulissen und haben unsere Bäuerinnen-Dienstleisterinnen gefragt, wie die Dreharbeiten in ihrem Garten abgelaufen sind.



Elisabeth Pircher Weiger betreibt begeistert ihren Permakulturgarten in Wangen am Ritten. Sie hat sich einen lang ersehnten Traum erfüllt und bearbeitet

den Garten mit vielen lokalen Sorten und einer großen Artenvielfalt. Das Filmteam um Karin Duregger hat Elisabeth einen Tag lang besucht und sich die Grünfläche angeschaut. „Die Dreharbeiten waren sehr unkompliziert. Ich durfte mich geben wie ich bin, ganz natürlich, es war sehr angenehm!“, erzählt sie begeistert. Ein bisschen nervös war Elisabeth anfangs schon, war es doch das erste Mal, dass bei ihr gefilmt wurde. Mit dem Ergebnis ist sie sehr zufrieden:

Die Sendung wirkt authentisch und zeigt ganz ungekünstelt die Realität. Besonders toll findet Elisabeth die Aufnahmen mit der Drohne, denn sie selbst hat ihren Garten vorher noch nie aus der Vogelperspektive betrachten können.



Auch Bäuerin Jutta Tappeiner Ebner „gartelt“ mit viel Leidenschaft. Garten“Arbeit“ ist ihr kein Begriff – denn sie empfindet es nicht als Arbeit, den Garten zu pflegen und zu hegen.

Für sie ist der Garten ein Paradies, ein Ort, an dem sie glücklich ist. In der Sendung zeigt Jutta ihren Rosengarten, der speziell auf einer Terrasse angelegt ist. Rosen wurzeln eigentlich tief, und so war es eine Herausforderung, sie auf einem Dach anzupflanzen. Im Sommer blühen die schönen Rosen am Bachguthof im Etschtal unüberseh und unüberreichbar und wurden

deshalb für die Rai Sendung ausgewählt. Auch Jutta haben die Dreharbeiten Spaß gemacht. Das Filmteam um Karin Duregger war sehr gut organisiert und unkompliziert und hatte alles schnell im Kasten. Das Ergebnis gefällt ihr gut und vor allem ist interessant zu sehen, wie das Filmmaterial zugeschnitten wurde.

Bei der Herbstausgabe der Sendung war auch Bäuerin Rosi Mangger Walder mit von der Partie. Sie erzählt von ihrem Permakulturgarten und erklärt, wie sie den Boden für den Winter herrichtet. Die Beete sind im Frühjahr dann bereit für die nächste Saat. Die Samen zieht sie selbst - in ihrem Garten wachsen sortenreine Pflanzen, alte Sorten, deren Samen sie gewinnt.

Die Herbstausgabe kann man in der Mediathek von Rai Südtirol unter dem 16. Oktober nachschauen.

### Treffen mit Landesschuldirektorin

Mitte Oktober trafen die Arbeitsgruppenvertreter der Anbieter für Schule am Bauernhof Fabian Plattner und Gottfried Nagler das erste mal die Landesschuldirektorin Si-

grun Falkensteiner. Gemeinsam sprachen sie über die künftige Zusammenarbeit und über die Bewerbung der Schulprojekte und festigten damit die Kooperation.



AG-Vertreter Fabian Plattner, Landesbäuerin Antonia Egger, Landesschuldirektorin Sigrun Falkensteiner, Landessekretärin Hanna Klammer, SBO-Mitarbeiterin Magdalena Riegler und AG-Vertreter Gottfried Nagler

### Bäuerinnenkalender 2021

Er ist da: Der Bäuerinnenkalender 2021 - Mit neuem Format zeigt der Wandkalender nicht nur schöne Fotos, sondern weist in jedem Monat auch auf wissenswerte Informationen lokaler sowie globaler Produkte hin! Doch was hat es mit diesem Slogan auf sich? REGIONAL – SAISONAL – FAIR bedeutet genau hinzuschauen: Woher kommen unsere Lebensmittel? Wie und unter welchen Umständen werden sie produziert?

Gerade jetzt zur Weihnachtszeit bietet der Kalender Ideen und Anstöße für Geschenke, die unter regionalen und fairen Bedingungen hergestellt werden. Der Familienplaner ist über die Bezirks- und Ortsbäuerinnen erhältlich. Er liegt auch in den SBB-Bezirken und im SBO-Landessekretariat auf.

## 5. Veranstaltungen und Termine

### KURS: Wie leite ich einen Online-Kurs über Zoom?

Die SBB-Weiterbildungsgenossenschaft veranstaltet gemeinsam mit der SBO einen Kurs speziell für Euch Bäuerinnen-Dienstleisterinnen zum Thema Kurse geben über Zoom. Nutzt die Gelegenheit und werdet sicher im Umgang mit dem digitalen Werkzeug!

Ihr lernt nicht nur, wie Ihr die Software als Kursteilnehmer/in optimal nutzt, sondern seid auch in der Lage, eigene Meetings zu planen. Ihr lernt wichtige Funktionen kennen, die bei der Durchführung eines solchen Online-Kurses sehr hilfreich sind (verbale, nichtverbale Kommunikation; Bildschirmfreigabe, Umfragen erstellen; Breakout Sessions, Meeting aufzeichnen, Livevideos posten,..).

**Zielgruppe:** Bäuerinnen-Dienstleisterinnen

**Ort:** Das Webinar findet online in einem virtuellen Kursraum statt.

**Datum:** Dienstag, 01.12.2020, 18.00 – 20.00 Uhr

**Referent:** Werner Messner, EDV-Trainer

**Teilnehmer:** max. 15

Die Schulung ist kostenlos.

**Anmeldung bis Sonntag, 29.11.2020:** Astrid Steiner, SBB-Weiterbildungsgenossenschaft: 0471/999438 oder astrid.steiner@sbb.it

Meldet Euch bei uns...

...wir veröffentlichen gerne Eure Berichte, Erfahrungen, Ideen und Fotos!

Vielleicht seid ihr zuhause kreativ, wisst neue Rezepte, neue Bastelanleitungen?

Oder habt ihr vielleicht schon den ein oder anderen Online-Kurs/Online-Referat gegeben und wollt davon berichten?

### Gartenlust trifft auf Kochkunst: Rhabarber – das Gemüse mit Sti(e)l am Mittwoch, 28.04.2021

Anmeldung bereits möglich!

In der Reihe „Gartenlust trifft auf Kochkunst“ wird diesmal der Rhabarber unter die Lupe genommen: Sauer, fruchtig und süß - Rhabarber findet in der Küche vielerlei Verwendung.

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 **28. April 2021 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](http://www.sbb.it/weiterbildung) oder unter +39 0471 999 365.**



### Die Steckrübe - Neu entdeckt weil's schmeckt.

Leider musste auch die Herbstausgabe der beliebten Reihe verschoben werden. Eigentlich wären jetzt im November Interessierte im Gasthaus zum Löwen in Tisens zusammengekommen, um so einiges zum Wintergemüse zu lernen, das viele noch aus ihrer Kindheit kennen.

Bäuerinnen-Dienstleisterin Sabine Schrott wollte über Anbau und Pflege der Knolle plädieren, Sterneköchin Anna Matscher die Verarbeitung erklären und ein Menü aus der Steckrübe zaubern.

Wir planen fest, auch diesen Kurs nächsten Herbst nachzuholen und halten Euch diesbezüglich auf dem Laufenden.

## 6. Allgemeines

### Von Colakraut und Schafswolle

Josef Winkler ist Pionier in Sachen Schule am Bauernhof und war schon beim ersten Schule am Bauernhof-Lehrgang dabei. Jetzt hat er einen eigenen Hof und kann die Tätigkeit endlich anbieten.



Was wird uns auf dem Wieserhof erwarten? Gespannt startet das SBO-Team im Juli gemeinsam mit Landesbäuerin Antonia Egger zur Besichtigung des neuen Anbieters für Schule am Bauernhof, um über die Aufnahme in das Bäuerinnen-Dienstleistungsportal zu entscheiden.

Die Straße zum Wieserhof oberhalb von Lana schlängelt sich durch Wald und Felder, vorbei am Bergdörfchen Pawigl und an der Halle der Freiwilligen Feuerwehr, bis wir auf die Hofgebäude zufahren. Uns bietet sich eine wunderschöne Aussicht mit Blick ins Etschtal. In der Ferne sehen wir im Dunst der Morgensonne das Weiß- und Schwarzhorn, selbst die Umrisse des Latemars können wir erkennen. Wir merken, dass es relativ warm ist für 1.250 m Meereshöhe. Die Lage ist sonnig, es kann hier richtig heiß werden. Und so sind wir nicht erstaunt, als wir einige Weinreben entdecken, tiefblauen Lavendel und sogar ein Olivenbäumchen - Pflanzen, die man auf dieser Meereshöhe nicht vermutet hätte. Hier am Wieserhof erhalten die Kinder einen Einblick zu den Themen Schafe und Kräuter und lernen die Tiere am Archehof kennen.

Bauer Josef Winkler und seine Frau Hildegard begrüßen uns mit ihrer offenen, herzlichen Art und beten uns in die mit Holz getäfelte Stube. Sie haben sich vor sechs Jahren einen lang ersehnten Traum erfüllt und den Wieserhof gekauft. Der gelernte Konditor beschäftigt

sich schon lange mit der Schafzucht, hatte schon selbst einen Hof mit Stall in Pacht und ist froh, die Schafe nun hier am Wieserhof halten zu können. Jetzt möchten Josef und Hildegard einen weiteren Traum leben, ihren Hof für Schülerinenn und Schüler öffnen und Schule am Bauernhof anbieten.

#### Wir haben nachgefragt...

##### Warum möchtet Ihr Eure Tore für Schule am Bauernhof öffnen?

Wir sind bereits mit dem Schulprojekt „Das Schaf als Schatztruhe“ in den Schulen unterwegs, möchten aber, dass die Schüler\*innen auch zu uns auf den Hof kommen können. Dann können die Schüler\*innen die Tiere direkt erleben und den Hof als Ganzes wahrnehmen, ihn begreifen, ihn fühlen, schmecken und riechen.

##### Was können die Kinder bei Euch erleben?

Josef: Unser Hauptaugenmerk liegt bei den Schafen und den Kräutern. Wir sind ein Archehof und widmen uns dem Erhalt von vor dem Aussterben bedrohten Tierrassen. Wir besuchen mit den Kindern die Schafe im Stall, scheren sie, spinnen und filzen die Wolle. Tiere haben wir viele am Hof: Neben den Schafen leben hier Kühe, Ziegen, Hühner, Truthähne, Enten, Hasen, Katzen und Hunde. Dabei handelt es sich meist um bedrohte Tierrassen wie die Schwarz-

braunen Bergschafe, das Grauvieh und die Cröllwitzer Puten.

Hildegard: In meinem Kräutergarten gibt es vieles zu entdecken und zu schmecken: Ob Colakraut, die Gummibärchenblume oder das Pfefferkraut – die Kräuter können gekostet und befühlt werden und ich erzähle den Schülerinnen und Schülern eine Geschichte dazu. Zum Beispiel die Geschichte von der Wegwarte, wo eine schöne Prinzessin auf ihren Prinzen wartet und schließlich in eine Blume, die Wegwarte, verwandelt wird. Das macht den Kräutergarten spannend für die Schülerinnen und Schüler. Gerne gehe ich mit den Kindern auch in den Wald. Dort lernen sie, die Natur mit anderen Augen zu sehen, nehmen die Stille, die Ruhe wahr und begeben sich auf Entdeckungstour.

##### Wie ist Euer Hof für Schulklassen erreichbar?

Die Klassen können ganz einfach von Lana mit der Vigiljochbahn hochfahren. Zu Fuß sind es dann 10 Minuten bis zu unserem Hof. Beim Heimfahren können sie die Pawigl-Bahn nehmen, die auf die Ultnerstraße führt und von dort mit dem Bus nach Lana zurückfahren.

## 6. Allgemeines

### Bleibt gespannt auf die neue Broschüre!

Wir haben jetzt die Informationen zu euren Angeboten eingeholt und die Agentur macht sich nun daran, die Texte zu optimieren und verfasst die Einstiegsseiten der neuen Dienstleistungs-Broschüre. Der Fotograf war schon bei fast allen Bäuerinnen zuhau-

se und hat wirklich sehr schöne Bilder geschossen - man erkennt, wie vielfältig eure Höfe, ihr als Dienstleister\*innen seid. Vor Druck erhält ihr eure Seiten zur Korrektur.

Wir sind selbst schon sehr gespannt auf das Ergebnis und freuen uns schon!

### Kennt ihr schon unsere neuen Rezeptekarten?

Im Sommer haben wir passend zur Aktion „LOCAL-SEASONAL-FAIR“ neue Rezeptekarten anfertigen lassen. Ihr könnt diese gerne bei uns bestellen und an Teilnehmer\*innen eurer Kurse, bei Events etc. verteilen. Es sind Rezepte zum Bäuerinnenchutney (Kürbis), Bäuerinnenmüsli und Bäuerinnen-Elixier. Die Karten sind zweisprachig.



### Das war 2020:



Das Basismodul mit Abschluss im Februar



Marianne beim Krapfen machen in Eppan



Elisabeth beim Erntedankfest

### Frohe Weihnachten!

Wir wünschen Euch allen eine besinnliche Adventszeit und schöne, fröhliche Weihnachten im Kreis Eurer Familien. Wir freuen uns auf das neue Jahr und hoffen auf tolle Begegnungen mit Euch, auf gemeinsame Momente und spannende Projekte.

Euer SBO-Team

Magdalena, Sandra, Ulli und Hanna (im Bild von links)



Sabina und Monika beim Fotoshooting



Mathilde und Elisabeth im Februar in Antholz



**Südtiroler  
Bäuerinnenorganisation**

#### Impressum:

Eigentümer und Herausgeber: Südtiroler Bäuerinnenorganisation (SBO)

Redaktion, Fotos und grafische Gestaltung:

Hanna Klammer, Sandra Kofler, Ulrike Tonner, Magdalena Riegler;

Das nächste Rundschreiben erscheint im Mai 2021

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