



Südtiroler  
Bäuerinnenorganisation



LÜCH DA PAUR  
DIDATTICA  
BAUERNHOF



Südtiroler  
Bäuerinnen

*Aus unserer Hand*

## 15 Jahre Dienstleistungsportal

# Rundschreiben

## Bäuerinnen-Dienstleisterinnen & Schule am Bauernhof

Ausgabe 1 - Mai 2021

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

15 Jahre lang gibt es nun schon das  
Dienstleistungsportal der Südtiroler  
Bäuerinnenorganisation. 15 Jahre voller  
Tatendrang, Energie und gemeinsamer  
Fortschritte! Ein herzliches Vergelt's  
Gott Euch allen, die ein Teil davon sind  
und im Dienstleistungsportal so tatkräftig  
mitwirken! Das möchten wir nicht  
unbeachtet vorbeigehen lassen und la-  
den Euch herzlich ein, mit uns auf die  
letzten Jahre zurückzublicken.

Das Jubiläum findet am Donnerstag,  
3. Juni 2021 auf dem Griesbauerhof in  
Rentsch, Bozen, statt. Wir starten mit  
einer Pressekonferenz um 11:30 Uhr  
– dabei wird unter anderem die neue  
Dienstleistungsbroschüre zum ersten  
Mal der Öffentlichkeit vorgestellt, bei  
welcher so viele von Euch mitgewirkt  
haben – anschließend ist für Speis und  
Trank natürlich gesorgt.

Das letzte Jahr war nicht einfach, wir  
hoffen aber, dass ihr nach dieser  
Durststrecke wieder mit Euren Ange-  
boten durchstarten könnt! Es heißt ja  
so schön: „Alles neu macht der Mai“...  
In diesem Sinne wünsche ich Euch al-  
len einen schönen Sommer und hoffe,  
einige von Euch am 3. Juni endlich „in  
Präsenz“ wiederzusehen!

Es grüßt Euch herzlich

*Antonia Egger Mair*

Eure Landesbäuerin  
Antonia Egger Mair

### Mitteilung der Arbeitsgruppenvertreter

▷ Seite 2

### Rückblick

▷ Seite 3 - 6

### Ausbildung

▷ Seite 7

### Öffentlichkeitsarbeit

▷ Seite 8

### Veranstaltungen und Termine

▷ Seite 9

### Allgemeines

▷ Seite 10 - 11

Finde uns auf:



# 1. Mitteilung der Arbeitsgruppenvertreter/innen

## Liebe Botschafterinnen,

Während wir so überlegen, was wir schreiben sollten, fällt uns nur das Thema Corona ein. Ist es tatsächlich so, dass wir beinahe an nichts anderes mehr denken und dabei all das Schöne und Gute vergessen? Aber was gibt es Positives in dieser Zeit? Wir lernen unser schönes Land mal von einer ganz anderen Seite kennen. Wir genießen die Ruhe in unseren sonst oft von Touristen überfüllten Hochburgen. Bisher hatten wir die Qual der Wahl, wenn es darum ging die Freizeit zu gestalten. Heute sehen wir, dass wir oft sogar unter Freizeitstress standen. Nun

## Liebe Referentinnen,

der vergangene Winter und auch das Frühjahr waren wieder ruhig, was das Kurse geben betrifft. Jetzt kommt es langsam wieder in Schwung. Im Moment sind auch im Innenbereich unter bestimmten Bedingungen wieder Kurse möglich, etwa zum Beispiel, wenn die TeilnehmerInnen einen fixen

## Liebe SaB-Anbieter,

die Schulen konnten im vergangenen Schuljahr leider nicht so viele Höfe besuchen wie normalerweise. Die Situation scheint sich jetzt aber zu bessern und wir hoffen auf ein erfolgreiches Jahr 2021/22. Und es gibt gute Neuigkeiten: 13 Teilnehmerinnen und Teilnehmer konnten den Lehrgang „Schule am Bauernhof“ am 14.

## Liebe Brotzeitbäuerinnen,

langsam, aber sicher geht's wieder bergauf! Vieles steht noch still, umso mehr freut es uns, daß jede Brotzeitbäuerin ein oder auch zwei Projekte

„Mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben“ abhalten konnte. Wir wurden von den teilnehmenden Schulen sehr herzlich und mit großer Freude empfan-

## Liebe Hof- und Gartenführerinnen,

auch die Hof- und Gartenführerinnen konnten im letzten Jahr nur sehr eingeschränkt bzw. überhaupt nicht arbeiten. Es ist schon schwierig, unsere Dienstleistung online anzubieten. Für heuer möchten wir aber wieder neu durchstarten. Und zwar mit einem Treffen der Hof- und Gartenführerinnen Anfang Juli (Termin-

## Botschafterinnen

haben wir gelernt, auch mit den kleinen Dingen zufrieden zu sein.

Auch die Regionalität hat eine andere Wichtigkeit bekommen. So haben Bauernmärkte durch die Pandemie noch viel größeren Zuspruch erhalten. Wir sollten dies als sehr gutes Zeichen sehen und uns vermehrt in diese Richtung bewegen. Unsere Aufgabe als Botschafterin ist es die Menschen davon zu überzeugen, dass in Südtirol nachhaltig und fair produziert wird und, dass es sich trotz etwas höheren Preis lohnt, auf gute und gesunde Lebensmittel zurückzugreifen.

## Referentinnen

Sitzplatz haben. Diesbezüglich soll es bald wieder mehr Lockerungen geben - hoffen wir das Beste!

Wir freuen uns außerdem, dass sich neun Bäuerinnen in der Ausbildung zur „Bäuerin als Referentin“ an der Fachschule Haslach befinden. Ende Mai und Anfang Juni halten sie ihre Probekurse

## Schule am Bauernhof

Mai erfolgreich abschließen! Gottfried war Mitglied der Prüfungskommission und begeistert von der Vielfalt der Bäuerinnen und Bauern und der Höfe, auf denen sie das Angebot künftig anbieten möchten. Erfolgreich war auch unser „Schule am Bauernhof“-Stammtisch, den wir am 3. Mai online abhalten konnten.

## Brotzeitbäuerinnen

gen. Wir danken allen Schuldirektionen, die es uns „erlaubt“ haben in die Klassen zu kommen. Die Kinder freuten sich sehr über die Abwechslung, da heuer viele Projekte und auch Ausflüge ausgefallen sind. Ziel unseres Projektes ist es, Lebensmittel mit allen Sinnen zu erleben. Riechen, fühlen und schmecken! All diese

## Hof- und Gartenführerinnen

vorschlag mit Einladung folgt). Dabei möchten wir unsere Erfahrungen austauschen und auch über neue Ideen diskutieren. Wir freuen uns wenn viele Hof- und Gartenführerinnen von diesem Angebot Gebrauch machen würden.

Als Botschafterinnen hatten wir von Jänner bis April wieder die Möglichkeit, das in Schulen zu vermitteln. Wir haben über 5.000 Kinder erreicht und waren in mehr als 200 Schulkassen unterwegs. Wir konnten mit den vorgeschriebenen Sicherheitsmaßnahmen LehrerInnen und SchülerInnen begeistern. Alle freuten sich über die spannende Abwechslung. Danke den Botschafterinnen, welche diese Herausforderung angenommen haben und flexibel und kreativ gemeistert haben!

**Gerti Auer Ladurner & Paula Lantschner Kompatscher**

ab und es sind noch ein paar Plätze frei, die Teilnahme ist kostenlos. Meldet Euch gerne an und unterstützt damit die künftigen Referentinnen.

**Brunhilde Mair Tanner & Frieda Maria Luggin**

Dieser Austausch ist immer wieder wichtig, um über Eure Gedanken, Vorstellungen und Wünsche informiert zu sein. Wir bleiben in Kontakt,

**Fabian Plattner & Gottfried Nagler**

Sinne hat uns Corona ein wenig genommen. Umso schöner, daß wir Bäuerinnen mit Kindern dieses tolle Projekt machen konnten. Wir sind uns sicher, jede von uns hat bleibenden Eindruck hinterlassen!

**Jolanda Hinteregger Kaser & Brigitte Zöschg Hofer**

Ein besonderer Wunsch ist uns das angedachte Projekt „Garten in die Schule – Schule in den Garten“. Dazu ist auch noch ein Treffen mit den Gärtner geplant.

**Elisabeth Pircher Weger & Kathi Mittermair Gruber**

## 2. Rückblick

### Magische Weihnacht in Bozen

**Dezember 2020: Wer in diesen Tagen den Waltherplatz in Bozen betritt, wird umhüllt von adventlicher, heimeliger Atmosphäre. Denn in Bozen passiert – trotz Corona - eine magische Weihnacht. Und unsere Bäuerinnen-Dienstleisterinnen und ihre Dekorationen sind, im wahrsten Sinne des Wortes, mittendrin.**



Es ist ein Rekordversuch: Ein riesiger Adventskranz windet sich um die Waltherstatue am Waltherplatz – vielleicht einer der größten der Welt? Gestemmt wird der Kranz von den sieben hölzernen Marktständen, die heuer nicht ihrer eigentlichen Bestimmung - dem Christkindlmarkt - folgen, sondern zu großen Schaufenstern für handwerklich hergestellte Krippen und Dekorationen umfunktioniert wurden. Und eines dieser Schaufenster gibt den Blick frei auf fünf kleinere Weihnachtsbäume, die liebevoll von unseren Bäuerinnen-Dienstleisterinnen geschmückt wurden: Handbemalene Glaskugeln, urige Engel aus Schwemholz, feine Strohsterne, Patchworkfiguren und zarte Papierengel zieren die Vitrine.

Die Bäuerinnen-Dienstleisterinnen Anni Innerhofer Pichler, Ricky Huber Ortler, Mathilde Wieser Reichhalter und Elisabeth Pichler Schroffenegger sind dem Aufruf der Südtiroler Bäuerinnen-

organisation und des Verkehrsamtes Bozen gefolgt und haben ihre selbstgemachten Dekorationen als Leihgabe für die Aktion zur Verfügung gestellt. Auch Ortsbäuerin von Proveis Evi Pichler versorgte den Stand mit kunstvoll-selbstgeflochtenen Weidenkörben. „Diese Initiative des Verkehrsamt Bozen zeigt, dass wenn Menschen mit ihren Fähigkeiten zusammenarbeiten, so unterschiedlich sie auch sind, einfach etwas Tolles herauskommt“, meint Bäuerinnen-Dienstleisterin Elisabeth Pichler Schroffenegger.

Andreas Daum vom Verkehrsamt Bozen hat schon einige positive Rückmeldungen zur Aktion erhalten: „Mit der magischen Weihnacht wollen wir weihnachtliche Stimmung verbreiten. Die Bevölkerung ist froh darüber, dass etwas ausgestellt ist, dass etwas passiert, dass eine adventliche Atmosphäre herrscht.“. Neben der Südtiroler Bäuerinnenorganisation haben noch

andere Vereinigungen die Schaufenster geschmückt, darunter die Stiftung Thun, das Geschäft Tschager mit einer Krippe aus Gröden und die Modellbahnfreunde Überetsch, die mit einer wahrheitsgetreuen Darstellung der alten Überetscher Bahn eine längst vergangene Zeit in Erinnerung rufen.

## 2. Rückblick

### Videoanleitung: Weihnachtszelten

**Dezember 2020:** Der traditionelle Weihnachtszelten gehörte in Südtirol früher einfach zu Weihnachten dazu. Gefüllt mit Feigen, kandierten Früchten und Nüssen sorgt der Zelten auch heute noch für Genuss- und Geschmacksmomente. Karin Gschnitzer von der Europaregion Tirol Südtirol Trentino war bei unserer Bäuerinnen-Dienstleisterin Rosina Öttl Kuen in Kuens zu Besuch, um den Geheimnissen des würzigen Gebäcks auf den Grund zu gehen.

Die Euregio veröffentlicht jeden Monat kurze Videos, um die Bürgerinnen und Bürger auf eine Entdeckungsreise durch die drei Landesteile mitzunehmen. Das neueste Format dieser Reihe heißt „EuregioGenuss“ und zeigt Videos zur Kulinarik in Tirol, Südtirol und im Trentino. Beim ersten Video von „EuregioGenuss“ zeigt Bäuerinnen-Dienstleisterin Rosina in einfachen Schritten die Herstellung des traditionellen Weihnachtszelten.

In der getäfelten Stube bereitete die Bäuerin alle Zutaten vor und zeigte dann vor laufender Kamera die Herstellung des typischen Gebäcks. „Es war eine tolle Erfahrung und der Drehtag hat einwandfrei funktioniert“, meint Rosina. Zu sehen sind im Video auch einige Luftaufnahmen vom verschneiten Pillinghof - für die Bäuerin etwas ganz

Besonderes. „So einen Drehtag mitzuerleben und am Ende das fertige Video zu sehen, ist schon eine große Bereicherung für einen selbst.“ Auch Karin Gschnitzer hatte Freude beim Drehen. „Es hat sehr gut geklappt und Rosina hat uns mit großer Gastfreundschaft empfangen. Da es die 1. Ausgabe war, die wir aufgenommen und realisiert haben, war es auch für uns ein kleines Abenteuer, bei welchem wir direkt vor Ort als auch beim Videoschnitt Schritt für Schritt schauen mussten, wohin die Reise geht.“, meint die Mitarbeiterin der Euregio.

Das Format „EuregioGenuss“ soll 2021 weitergeführt werden und weiterhin die genussvolle Vielfalt der Euregio in die Küchen der Zuschauerinnen und Zuschauer bringen. Ein großes Danke-

schön geht an das Team der Europaregion, an Karin Gschnitzer und an Kameramann Massimo Moro.

Das Video gibt's auf YouTube auf dem Kanal „Südtiroler Bäuerinnenorganisation“ Gutes Gelingen beim Nachmachen! :)

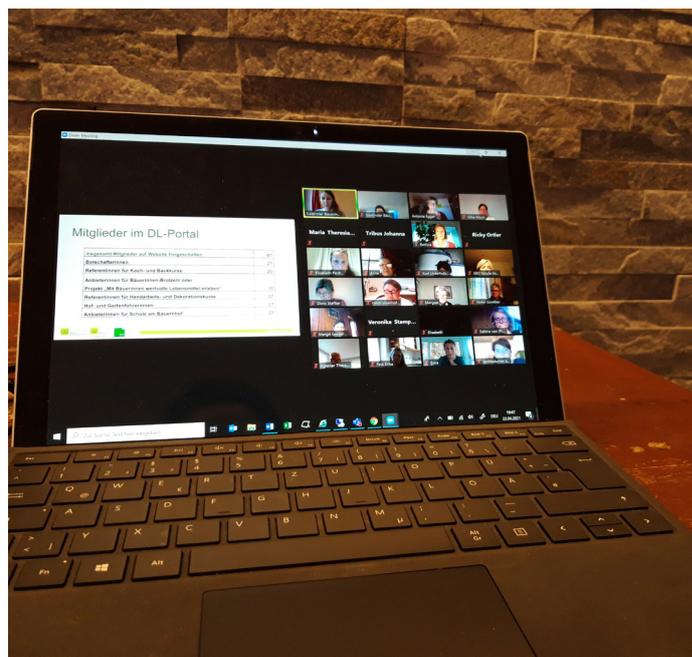
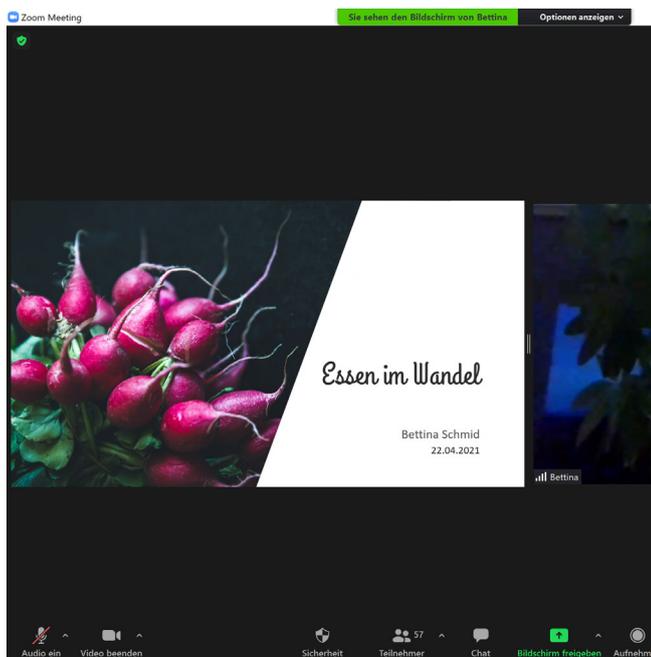
Weitere Backideen findet ihr auf unserer Homepage: Brot und Gebäck



## 2. Rückblick

### Durststrecke brechen und durchstarten!

Insgesamt 60 Bäuerinnen und Ehrengäste nahmen am Donnerstag, den 22. April 2021 an der Jahresversammlung der Bäuerinnen-Dienstleisterinnen und Anbieter für Schule am Bauernhof über Zoom teil. Nach einem kurzen Rückblick 2020, erhielten die Anwesenden eine Vorschau in die geplanten Tätigkeiten 2021 und lauschten dem Vortrag „Essen im Wandel“ von Ernährungsexpertin Bettina Schmid.



Wie im Jahr 2020 fand die Jahresversammlung der Bäuerinnen-Dienstleisterinnen und Anbieter für Schule am Bauernhof auch 2021 digital statt. Landesbäuerin Antonia Egger Mair begrüßte die 60 Teilnehmerinnen und Teilnehmer mit den Worten: „Das letzte Jahr war nicht einfach. Wir hoffen, dass eure Angebote nach dieser Durststrecke wieder durchstarten!“ Manche Bäuerinnen-Dienstleisterinnen hätten die Situation ganz kreativ mit Online-Kursen gemeistert und Weiterbildungen über Zoom angeboten, so die Landesbäuerin.

SBO-Mitarbeiterin Magdalena Riegler präsentierte Zahlen und Fakten zum Dienstleistungsportal, welches heuer sein 15-jähriges Bestehen feiert. Das Schulprojekt „Mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben“ und die Schule-am-Bauernhof-Besuche konnten nur vereinzelt stattfinden, das Milch- und Apfelschulprojekt konnte fast wie gewohnt ablaufen. Insgesamt fanden weniger Veranstaltungen statt als in anderen Jahren, aber das Erntedankfest

am 16. Oktober mit vier Kochshows zur Kartoffel, das Fotoshooting im Sommer, die Lehrfahrt nach Prags, mehrere Pressekonferenzen und weitere Tätigkeiten konnten wie geplant durchgeführt werden. Eine neue Dienstleistungsbroschüre wurde geplant, Informationen dafür eingeholt und bei jeder teilnehmenden Bäuerin wurden Fotos am Hof geschossen. Anfang Juni 2021 wird die neue Broschüre voraussichtlich der Öffentlichkeit vorgestellt. Sie zeigt die Dienstleistungen in einem neuen Kleid und stellt 63 der aktiven 97 Bäuerinnen-Dienstleisterinnen und Anbieter für Schule am Bauernhof im Porträt vor. Für 2021 sind wieder zwei Ausgaben des Kochkurses „Gartenlust trifft auf Kochkunst“ geplant, eine Lehrfahrt im September, das Fotoshooting im Sommer und die Messen im Herbst. Auch im Herbst sollten außerdem die Fachmodule für die Hof- und Gartenführerinnen und die Brotzeit-Bäuerinnen in der Fachschule Haslach starten.

Nach dem Vortrag der SBO regte Ernährungsexpertin Bettina Schmid mit

ihrer Präsentation zum Thema „Essen im Wandel“ zum Nachdenken an. Sie sprach von den sogenannten „Megatrends“, welche 30 bis 50 Jahre lang andauern können. Einige dieser Trends sind die Globalisierung, die Neo-Ökologie und die Gesundheit. Im Bezug auf die Ernährung hat die Globalisierung auch eine Renaissance des Regionalen zur Folge und die Neo-Ökologie beinhaltet die Nachhaltigkeit als Foodtrend. Schmid brachte praktische Beispiele, wie sich diese Trends auf die Landwirtschaft auswirken und wie jeder persönlich zu einer gesünderen und nachhaltigeren Ernährung beitragen kann. Auch in Südtirol steigt der Trend zum Regionalen und zum Saisonalen, was zum Vorteil für die heimische Landwirtschaft ist. Es gilt, die Konsumenten hinter die Kulissen schauen zu lassen und transparent zu sein.

## 2. Rückblick

### Fleißige Hände zu Ostern

Bäuerinnen-Dienstleisterin Martina Maria Irsara besuchte zu Ostern zwei Klassen im Rahmen des Schulprojektes „Mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben“. in Enneberg backten die Schülerinnen und Schüler am ersten Tag ein Bauernbrot und fertigen leckere Aufstriche, am zweiten Tag, passend zum Osterfest, kneteten sie einen Hefeteig und formten daraus Osterhäschen, Hennen und Nestchen. Auch in der Grundschule von St. Vigil wurden süße Hefengebäcke kreiert. Da die Kinder aufgrund der Auflagen nicht wie normalerweise zeitgleich am selben Teig kneten und in Gruppen arbeiten dürfen, führte die Bäuerin das Mischen des Teiges Schritt für Schritt vor der Klasse vor und alle machten gleichzeitig von ihrem Platz aus mit. So backten die Schülerinnen und Schüler ihre ganz eigenen, persönlichen Gebäckstücke, welche sie am Ende der Einheit mit nach Hause nehmen durften.

„Normalerweise mache ich zu Beginn des Projektes auch immer einen Elternabend. Da dieser momentan nicht stattfinden kann, habe ich für die Eltern ein Schreiben verfasst, in dem ich mich kurz vorstelle“, erzählt Martina Maria. „Ich habe geschrieben, dass es mich freuen würde, wenn die Kinder ein paar der Rezepte zuhause mit den Eltern nachmachen könnten und dass mich die Mamas und Papas bei Fragen jederzeit kontaktieren dürfen“. Die Bäuerin ist begeistert, dass auch die Lehrpersonen so fleißig mithelfen und ganz bei der Sache sind. „Es ist außerdem super, dass die Lehrer so flexibel sind. Wir fixieren die Termine, wann ich in die Schule kommen soll, einfach bei jedem Besuch neu. So sind wir spontan und das klappt echt gut“, meint Martina Maria.

Die Schülerinnen und Schüler fertigen im Rahmen des Schulprojektes eine Rezeptmappe, die sie teils als Hausauf-

gabe aufbekommen. Dort werden die Rezepte in schöner Schrift niedergeschrieben und so können die Rezepte zuhause gut nachgemacht werden. „Es ist toll, wie sehr die Kinder bei diesem Projekt bei der Sache sind. Es gibt kein einziges, welches nicht mitmachen will; das ist schön zu sehen und gibt mir ganz viel“, freut sich Martina Maria, „und jedes Kind schafft das auch, jedes Kind ‚dorrichtet‘ das, ohne Ausnahme!“



### Selbstgemacht begeistert!

**Bäuerinnen-Dienstleisterin Lydia Sparber Messner zeigt mit den Schülerinnen und Schülern der Grundschule Neustift, was alles mit wertvollen Lebensmitteln auf den Tisch gezaubert werden kann.**



Vieles steht im Moment still - umso erfreulicher ist es, dass einige Schulprojekte der Südtiroler Bäuerinnenorganisation „Mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben“ trotzdem stattfinden können und dürfen. Und so fand unter anderem am 8. April das Abschlussfest des Projektes in der Grundschule von Neustift statt. Über mehrere Wochen verteilt besuchte Bäuerin Lydia Sparber Messner die Schülerinnen und Schüler. Ziel des Projektes ist es, einen gesunden Ernährungs- und Lebensstil zu fördern, das Umweltbewusstsein zu stärken und einen respektvollen Um-

gang mit natürlichen Lebensmitteln zu entwickeln.

Beim Abschlussfest präsentierten die Schülerinnen und Schüler stolz ihre hausgemachten Brötchen, Müsliriegel, Muffins und Kräcker. 17 Kinder der Klassen 3A und 3B durften am Projekt teilnehmen und gemeinsam mit der Bäuerin Lydia an vier Terminen Hefe- und Pizzateig zubereiten, die Getreidesorten kennenlernen und frische Bauernbreatln backen. „Die Kinder haben sich sehr gefreut“, meint Lehrerin Katja Renzler: „Sie haben viel gelernt, konnten andere Fähigkeiten einsetzen als im normalen Unterricht und wir Lehrerinnen haben einiges dazugelernt!“ Auch Lehrerin Beate Unterkircher ist begeistert: „Bei den Projekttagen konnten die Schülerinnen und Schüler alles im eigenen Tun erleben und waren die ganzen vier Stunden immer mit voller Konzentration dabei!“.

Die Kinder erfuhren, dass der Zucker der Freund, das Salz der Feind von Hefe ist und dass man den Teig von Muffins, um sich nicht zu bekleckern, am besten

mit einem Eislöffel in die Muffinformen gibt. Schüler Jakob hat viel gelernt: „Es war toll, dass wir in so kleinen Gruppen gearbeitet haben, so habe ich viel mehr ausprobiert.“ Schülerin Emily backt sehr gerne und hat das Bauernbreatl zuhause mit ihren Eltern nachgemacht: „Es ist sehr lecker geworden, aber die Form leider nicht so schön. Da müssen wir noch etwas üben!“ Beim Abschlussfest wiederholten die Kinder die wichtigsten Schritte der Rezepte und ließen die Highlights Revue passieren. Lydia Sparber Messner freut sich über den Erfolg des Projektes: „Man verbringt doch einige Stunden mit den Kindern und schließt sie schnell ins Herz,“ so die Bäuerin: „Am Ende haben die Kinder eine Mappe mit den Rezepten von mir erhalten, diese dürfen sie mit nach Hause nehmen und ich freue mich, wenn sie so einiges nachkochen und nachbacken!“.

## 3. Ausbildung

### Diplomverleihung Schule am Bauernhof

Am Freitag, den 14. Mai 2021 fanden die Prüfungsgespräche des Lehrganges „Schule am Bauernhof“ mit anschließender Diplomverleihung statt. 13 Teilnehmerinnen und Teilnehmer schlossen die Ausbildung an der Fachschule Salern erfolgreich ab und bekamen ihre Urkunden ausgehändigt. Bei der Prüfung stellten sie ihre Projekte vor, wie sie diese am Hof mit den Schulkindern durchführen möchten. Dabei waren die Themen sehr breit gefächert. Bäuerin Stefanie lebt auf einem Milchviehbetrieb und war früher in der Jugendarbeit tätig. Sie möchte den Schulkindern mit dem Projekt „Schule am Bauernhof“ das Hofleben näherbringen und die Kreisläufe auf dem Bauernhof zeigen. Christiane arbeitet schon lange mit Kindern und Pferden und es macht ihr großen Spaß, Landwirtschaft zu vermitteln: „Ich hatte schon Kinder auf dem Hof, die mir erzählt haben, dass sie noch nie im Wald waren – und diese Kinder kamen aus Brixen. Das ist schon erstaunlich zu hören. Es ist toll, wenn man diesen Kindern die Umwelt, den

Wald, die Landwirtschaft, greifbarer machen kann“. Martin Unterer, Direktor der Fachschule Salern ist froh, dass der Kurs im Januar nach einer Verschiebung doch starten konnte: „Zuerst gab es noch einige Unterbrechungen, aber im Anschluss konnten wir in Präsenz arbeiten. Bei der Prüfung durften wir in der Kommission viele interessante Projekte kennenlernen, es freut mich, wenn die Teilnehmerinnen und Teilnehmer diese

so auf ihrem Hof umsetzen werden.“ Auch Lehrgangsführerin Monika Bacher zeigt sich begeistert: „Die Präsentationen heute waren wirklich „bärig“! Der ganze Kurs, die ganze Organisation war spannend und die Teilnehmerinnen waren sehr flexibel, was das Ganze erleichtert hat.“ Der nächste Schritt zur Durchführung des Projektes für die Absolventinnen und Absolventen ist die Zertifizierung des Hofes.



### Fachmodule Herbst 2021

Anmeldung bald unter:

Fachschule für Hauswirtschaft  
und Ernährung Haslach  
Angela-Nikoletti-Platz 14 Bozen  
Tel.: 0471 44 09 81  
E-Mail: fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it

Für den Besuch der Fachmodule ist der Besuch des Basismodules oder dessen Bildungsguthaben Voraussetzung.

Weitere Informationen unter [info@baeuerinnen.it](mailto:info@baeuerinnen.it) oder 0471/999460

#### 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

## 4. Öffentlichkeitsarbeit

### Kooperation „Bäuerinnen“ mit „Die Südtiroler Frau“

Über die Bäuerinnen berichten – das ist wichtig, damit sie präsent sind. Die Zusammenarbeit mit der Zeitschrift Die Südtiroler Frau ermöglicht das jetzt schon seit 2014.

„Es ist einfach wichtig, dass wir Bäuerinnen von uns hören lassen, dass wir zeigen, was wir können und dass wir von unserer vielfältigen Lebens- und Arbeitsweise erzählen“, sagt Landesbäuerin Antonia Egger: „Nur wenn wir in der Öffentlichkeit präsent sind, werden wir auch wahrgenommen!“ Deshalb ist die langjährige Kooperation mit der Zeitschrift Die Südtiroler Frau auch erfreulich. Mit der Lesereihe Tracht im Jahre 2014 erschienen interessante Texte über das Tragen der Tracht, die Trachtenfrisur bis hin zur geschichtlichen Entwicklung der Tracht. Ab 2015 kam dann die Kooperation „Südtiroler Bäuerinnen. Aus unserer Hand“ zustande. Viele Bäuerinnen-Dienstleisterinnen haben seit damals ihr handwerkliches Können gezeigt. Die Bastelanleitungen

wurden gut aufgearbeitet und mit professionellen Fotos für die Zeitschrift zur Verfügung gestellt. Seit einigen Jahren präsentieren die Bäuerinnen auch das Weihnachts- und Ostermenü. Und so ist die Zeitschrift „Die Südtiroler Frau“ ein Printmedium, welches den Frauen

tig ist, dass wir Frauen untereinander vernetzt sind, uns austauschen und so freue ich mich über die Zusammenarbeit!“, meint die Landesbäuerin.



Landesbäuerin Antonia Egger und Martha Ebner, Schriftleiterin der Zeitschrift „Die Südtiroler Frau“

### Muttertagstorte

Für die beste Mama der Welt – eine selbst gebackene Muttertagstorte mit Blick auf lokale, saisonale und faire Zutaten. Wir präsentieren die drei schönsten Torten

Es muss nicht immer eine Erdbeertorte sein. Auch eine Schoko-Dinkel-Torte mit Honig und selbstgemachter Marillenmarmelade kann durchaus den Muttertagstisch bezaubern. „Der hohe Wert des Muttertags zeigt, wie wichtig die Arbeit der Frauen in der Familie ist. Diese Anerkennung für ihre täglichen Mühen soll an diesem Tag gefeiert werden und auch über diesen Tag hinausstrahlen“, so die Landesbäuerin Antonia Egger: „Welche Mutter freut sich nicht über eine selbstgebackene Muttertagstorte? Und da lade ich einfach ein, bei den Zutaten auf lokale, saisonale und faire Produkte zu achten.“

Bäuerinnen-Dienstleisterin Lydia Sparber Messner zeigt in einer Videoanleitung, wie man aus regionalen und fairen Produkten eine leckere Schoko-Dinkel-Torte backt. Das Tutorial ist auf dem YouTube-Kanal der Südtiroler Bäuerinnenorganisation aufrufbar. Die SBO hatte über den Muttertag den Aufruf gestartet, ein Foto der selbstgebackenen Torte an das SBO-Büro zu schi-

cken und hat daraus die drei schönsten Torten ausgewählt (siehe rechts). Die Gewinnerinnen erhalten eine kleine Überraschung.



Bäuerinnen-Dienstleisterin Lydia Sparber Messner zeigt ihre Muttertagstorte, die sie für eine Videoanleitung gebacken hat.



## 5. Veranstaltungen und Termine

### 15 Jahre Dienstleistungsportal

**Unser Dienstleistungsportal wird 15! Eine Erfolgsgeschichte – und ein guter Grund, um miteinander auf 15 Jahre gute Zusammenarbeit, gemeinsame Fortschritte und viel Tatkraft zurückzublicken.**

97 Bäuerinnen-Dienstleisterinnen und Anbieter für Schule am Bauernhof sind heute im Dienstleistungsportal unter der Qualitätsmarke „Südtiroler Bäuerinnen. Aus unserer Hand“ tätig und/oder bieten im Rahmen Soziale Landwirtschaft ihre sozialen Dienstleistungen an. An dieser Stelle geht ein großes Dankeschön an unsere Partner und Kunden für die langjährige Unterstützung!

Wir laden unsere Bäuerinnen-Dienstleisterinnen herzlich zu unserem Jubiläum ein:

Wann: Donnerstag, den 03. Juni 2021 um 11:30 Uhr

Wo: am Griesbauerhof in Rentsch - Rentscherstraße 66, 39100 Bozen

Um 11:30 Uhr beginnen wir mit der Pressekonferenz, wo die ehemaligen Landesbäuerinnen Greti Schweigkofler, Maria Kuenzer sowie Hiltraud Erschbamer und Landesbäuerin Antonia Egger von 15 Jahren Erfolgsgeschichte berichten.

Anschließend stellen einige Bäuerinnen-Dienstleisterinnen die Angebote der Qualitätsmarke vor – dabei dürfen unter anderem unsere Ehrengäste die Schulbank drücken. Ein weiterer Programmpunkt ist die Vorstellung der neuen Dienstleistungs-Broschüre „Aus unserer Hand“, welche zum ersten Mal der Öffentlichkeit präsentiert wird.

Für den feierlichen Rahmen nach der Pressekonferenz ist natürlich auch gesorgt. Die Veranstaltung findet im Freien statt.

Aus organisatorischen Gründen bitten wir um Anmeldung bis zum Freitag, den 28. Mai 2021 per E-Mail unter [info@baeuerinnen.it](mailto:info@baeuerinnen.it) oder telefonisch unter 0471/999460.

Anfahrt: Bozen / Rentsch, kurz vor der Kreuzung zur Rittnerstraße direkt rechts von der Hauptstraße.

Parkmöglichkeit: kurz vorher links, bei der Grundschule, Bistro Lampl

Wir freuen uns auf Euer Kommen!



**15 Jahre**  
**Dienstleistungsportal**  
SÜDTIROLER BÄUERINNEN. AUS UNSERER HAND  
UND SCHULE AM BAUERNHOF

JUBILÄUMSFEIER AM  
**DONNERSTAG 3. JUNI 2021**  
**GRIESBAUERHOF,**  
**RENTSCHERSTRASSE 66**  
**BOZEN**

PRESSEKONFERENZ UM 11:30 UHR  
FEIERLICHKEITEN AB 12:30 UHR




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

Gartenlust trifft auf Kochkunst.  
Kochkurs.

Voraussichtlich November 2021

## 6. Allgemeines

### Jetzt kostenlos Kurse besuchen und die Absolventinnen des Fachmoduls „Bäuerin als Referentin“ damit unterstützen!

Das Fachmodul „Bäuerin als Referentin für Koch- und Backkurse und Handarbeit und Dekoration“ geht in die letzte Runde. Die Teilnehmerinnen haben Probekurse vorbereitet und die Anmeldung ist für alle Interessierten offen. Die Teilnahme an den Kursen ist kostenlos, da diese ein Teil der Ausbildung sind. Bei Kursen, in denen Werkstücke angefertigt werden, fallen Materialspesen an oder Materialien sind mitzubringen.

Anmeldung unter:  
Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach  
Angela-Nikoletti-Platz 14 Bozen  
Tel.: 0471 44 09 81  
E-Mail: [fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it](mailto:fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it)

KOSTENLOSE PROBEKURSE BESUCHEN:

- GLUTENFREIER BROTTGENUSS
- NÄHEN EINES DINKELKISSENS
- KRAPPEN, SÜSS UND HERZHAFT
- KARTOFFELTEIG LEICHT GEMACHT
- BROTT BACKEN FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

ANMELDUNG UNTER FACHSCHULE HASLACH  
0471 44 09 81  
FS.HASLACH-NE-TI@SCHULE.SUEDTIROL.IT

KOSTENLOSE PROBEKURSE BESUCHEN:

KRAPPEN, SÜSS UND HERZHAFT

FREITAG, 28.05.2021  
8:30 - 12:30 UHR

ANMELDUNG UNTER FACHSCHULE HASLACH  
0471 44 09 81  
FS.HASLACH-NE-TI@SCHULE.SUEDTIROL.IT

KOSTENLOSE PROBEKURSE BESUCHEN:

BROTT BACKEN FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

FREITAG, 04.06.2021  
15:00 - 19:00 UHR

ANMELDUNG UNTER FACHSCHULE HASLACH  
0471 44 09 81  
FS.HASLACH-NE-TI@SCHULE.SUEDTIROL.IT

KOSTENLOSE PROBEKURSE BESUCHEN:

KARTOFFELTEIG LEICHT GEMACHT

FREITAG, 04.06.2021  
9:00 - 12:30 UHR

ANMELDUNG UNTER FACHSCHULE HASLACH  
0471 44 09 81  
FS.HASLACH-NE-TI@SCHULE.SUEDTIROL.IT

KOSTENLOSE PROBEKURSE BESUCHEN:

GLUTENFREIER BROTTGENUSS

MITTWOCH, 26.05.2021  
8:30 - 12:30 UHR

ANMELDUNG UNTER FACHSCHULE HASLACH  
0471 44 09 81  
FS.HASLACH-NE-TI@SCHULE.SUEDTIROL.IT

KOSTENLOSE PROBEKURSE BESUCHEN:

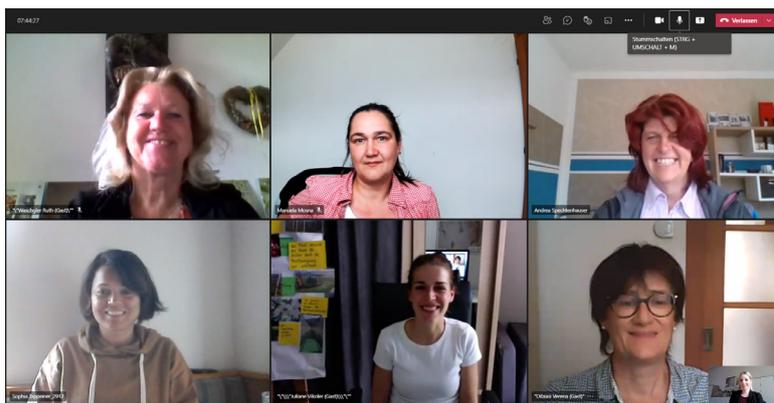
NÄHEN EINES DINKELKISSENS

DONNERSTAG, 27.05.2021  
9:00 - 12:00 UHR

ANMELDUNG UNTER FACHSCHULE HASLACH  
0471 44 09 81  
FS.HASLACH-NE-TI@SCHULE.SUEDTIROL.IT

## 6. Allgemeines

Auch das Fachmodul „Bäuerin - Botschafterin ihrer Produkte“ an der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach geht in die letzte Runde. Die Teilnehmerinnen haben online ihre Produktpräsentationen abgehalten und schließen die Ausbildung am 31. Mai 2021 nach einer Prüfung ab.



### *Danke!*

Wir möchten „Danke“ sagen - vielen Dank für die letzten 15 Jahre, die unser Dienstleistungsportal jetzt schon besteht! Deshalb laden wir Euch herzlich ein, mit uns am 3. Juni auf diese Zeit zurückzublicken. Wir freuen uns schon auf die ein oder andere Begegnung! :-)

Euer SBO-Team  
Magdalena, Ulli, Sandra und Silke (im Bild von links)



**Südtiroler  
Bäuerinnenorganisation**

#### **Impressum:**

Eigentümer und Herausgeber: Südtiroler Bäuerinnenorganisation (SBO)  
Redaktion, Fotos und grafische Gestaltung:  
Silke Mock, Sandra Kofler, Ulrike Tonner, Magdalena Riegler;  
Das nächste Rundschreiben erscheint im November 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)