



**Südtiroler
Bäuerinnenorganisation**

Rundschreiben der Bäuerinnen-Dienstleisterinnen Schule am Bauernhof

Ausgabe 1 - Mai 2017



**Südtiroler
Bäuerinnen**

Aus unserer Hand



SÜDTIROL

SCHULE AM BAUERNHOF



„Von der Diskussion zur Interaktion,
vernetztes Denken und Handeln.“

Blättler, Andreas

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

Wissen wo man steht um zu wissen welche Wege man einschlagen will: Unter diesem Motto könnte man das heurige Jahrestreffen stellen.

In den Gruppendiskussionen haben sich einige wertvolle Ideen und Wünsche herauskristallisiert.

Einigen dieser Gedanken wird das Büro versuchen nachzukommen. Andere wiederum wird jeder einzelne für sich realisieren.

Der Austausch ist wichtig: „Neue“ und „alte“ DienstleisterInnen begegneten sich. Das ist wesentlich. Die Gemeinschaft ermöglicht, dass auf gesammelte Erfahrungen zurückgegriffen werden kann. Ob bei Fragen oder Hindernisse: Wir können von-

PLATZ für Diskussion

einander lernen und schauen wie andere vor uns Herausforderungen gemeistert haben. Eines wurde uns auch bewusst: Alle Mitglieder des Dienstleistungsportals haben unterschiedliche Interessen und Angebote. Und dennoch das gleiche Ziel: Die Landwirtschaft für Groß und Klein (authentisch) erlebbar machen. Und die Anerkennung und Wertschätzung für unsere Arbeit.

Ich wünsche Euch einen schönen Sommer!

Hiltraud
Hiltraud Erschbamer

Wünsche der Arbeitsgruppenvertreter

▷ S. 2

Was kam beim Jahrestreffen raus?

▷ S. 3

Rückblick über das vergangene Jahr

▷ S. 4

Neuigkeiten in der Öffentlichkeitsarbeit

▷ S. 5

Ausbildungen im Herbst/Winter

▷ S. 6

Werbeartikel Ingrid Prossliner, neue Brotzeitbäuerin

▷ S. 7

Vorschau Mitteilung vom Büro Reis-Trauttmansdorff: „nice rice“

▷ S. 8

1. Mitteilung der Arbeitsgruppenvertreterinnen

Liebe Botschafterinnen,

das Apfel- und Milchprojekt sind gut über die Bühne gegangen. Bei den Abschlusstreffen sind die Feedbackbögen präsentiert worden. Es hat durchwegs gute Rückmeldungen gegeben. Das hat uns Botschafterinnen und die Organisation sehr

Botschafterinnen

gefremt. Auch die Schüler und Schülerinnen sind mit Leib und Seele mit dabei: „Buabn heb enk fest, do gibts iatz glei gonz a guate Milch z verkosten!“, hat unlängst ein Mädchen ihre Klassenkameraden hingewiesen. Solche Momente bleiben und begeistern. Milch und Apfel sind

aber nicht die einzigen Produkte für welche wir stehen. Der Bauernhof hat so viel mehr Produkte, Eier, Getreide, Früchte, Gemüse..usw. Wir hoffen hier öffnen sich noch Türen!

**Christine Alber Viertler &
Ricky Huber Ortler**

Liebe Referentinnen,

wir sehen, dass innovative und neue Ideen und Gestaltungsmöglichkeiten sehr gefragt sind. Die Referentinnen in Ausbildung geben tolle Probekurse: Die meisten von ihnen bereits ausgebucht. Das freut uns sehr. Auch, dass sich die

Referentinnen

Grenzen zwischen „bäuerlich“ und „nicht bäuerlich“ etwas gelockert haben. Denn wir sind der Tradition verbunden und doch offen für die Moderne: So haben wir es auch beim Jahrestreffen betitelt. Dabei ist es stets wichtig, dass die Qualität der angebotenen Dienst-

leistungen gewahrt bleibt! Und das die Tätigkeit Freude bereitet. Alles Gute!

**Rosina Öttl Kuen &
Sonia Schwienbacher Andreaus**

Liebe SaB- Anbieter!

Das Zusammentreffen bei der Jahresversammlung des Dienstleisterportals hat uns allen sehr gut getan. Das Treffen der Anbieter von Schule am Bauernhof am Vormittag war besonders wichtig. Der Gedankenaustausch in der Runde stand unter einem sehr guten und positiven Zeichen. Alle waren mit den Schulbesuchen zufrieden und führen die

Schule am Bauernhof

Tätigkeit sehr gerne aus. Wenn wir unsere Höfe für Besucher aufmachen, so ist das etwas sehr Schönes und Wertvolles! Wenn Kinder dann noch aktiv mitmachen können am Bauernhofleben, so geht das unter die Haut und lässt sichtbare Spuren zurück. Wir sollten uns ranmachen, denn unser Angebot ist etwas ganz Besonderes! Die Werbung in den Schulen sollte trotzdem und vor al-

lem in gewissen Landesteilen intensiver erfolgen, denn viele Lehrpersonen wissen nach wie vor nichts von unserem Angebot. Dem Büro der Bäuerinnenorganisation wird großes Lob für die gute Arbeit gezollt.

**Agatha Taschler Walder &
Petra Gebert Tappeiner**

Liebe Brotzeitbäuerinnen!

In diesem Herbst startet ein neuer Kurs zur Brotzeitbäuerin! Wir hoffen sehr, dass sich genügend Bäuerinnen melden, damit dieser tolle Kurs abgehalten werden kann. Das Schulamt unterstützt das Projekt: „Mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben“. Ein großer

Brotzeitbäuerinnen

Dank dafür! Wir brauchen dringend Brotzeitbäuerinnen um die Nachfrage der Schulen abzudecken. Von Vorteil wäre auch, dass diese Bäuerinnen zusätzlich die Referentinnen Ausbildung besitzen. Wir fünf aktiven Brotzeitbäuerinnen bemerken in der Praxis, dass die gesunde Jause ein wichtiges Thema für die Schu-

len ist und man sich auf die Einheiten gut vorbereiten muss. Weiterhin viel Erfolg!

**Elisabeth Pichler Schroffenegger &
Monika Stocker Schwembacher**

Liebe Hof- und Gartenführerinnen,

gerne würden wir einmal eine Weiterbildung starten, in der wir mit den Referentinnen oder Botschafterinnen zusammenwirken können: etwa in Richtung Kräuterverarbeitung!

Hof- und Gartenführerinnen

Auch wollen wir eine WhatsApp Gruppe für die Hof- und Gartenführerinnen gründen!

Wer mit dabei sein möchte, möge Jutta Tappeiner auf die Handynummer 333 898 86 38 eine Nachricht mit Namen und Nummer schicken!

Wir freuen uns von Euch zu hören! Alles Gute in der Zwischenzeit.

**Jutta Tappeiner Ebner &
Priska Etzthaler Weger**

2. Jahrestreffen am 27.03.2017

Das diesjährige Jahrestreffen stand ganz im Zeichen des Workshops: Bäuerinnen und Bauern teilten sich ihren jeweiligen Tätigkeitsgruppen zu und beantworteten innerhalb von zwei Stunden vier Leitfragen.

Die Antworten wurden auf einem Plakat festgehalten

Fragen:

- 1 Was läuft in meiner Tätigkeit als Dienstleister/in ...gut?
- 2 Was macht mich als Dienstleister/

in erfolgreich?

- 3 Welche Unterstützung benötige ich zur weiteren Optimierung meiner Tätigkeit als Dienstleister/in?
- 4 Wo sehe ich in der „Dienstleistung als ...“ noch Entwicklungspotential?

Gruppe 1: Referentinnen

13 Teilnehmer

4 Mehr Unterstützung von Seiten der bäuerlichen Organisationen (SBO, SBB, SBJ, SV) mit der Möglichkeit uns zu präsentieren. Die Referentinnen wollen sich auch auf den Bezirksversammlungen vorstellen
Infozettel mit Kursauflistung (SBO-Büro: schon erfolgt)
SBO- Landesleitung

3 Weiterbildung in der Produktpräsentation (Bild, Filmpräsentation).
AG-Treffen

2 Liebe, Freude und Leidenschaft spüren lassen und Wissen kompetent, professionell vermitteln: Lehrer und Lernende zugleich sein!

Richtlinie zur Preisgestaltung (Unterstützung seitens des SBO-Büros)
SBO-Büro

1 Wir sind der Tradition verbunden und der Moderne gegenüber aufgeschlossen.
Vorbereitung des Um und Auf eines Kurses (Kursunterlagen, Kursmaterialien, Auto usw.).

Gruppe 2: Schule am Bauernhof

11 Teilnehmer

4 - gute geografische Abdeckung in ganz Südtirol
- 1x Bauernhof-Besuch in Gs zur Pflicht machen **Politik**
- SaB: nicht nur Grundschüler sondern auch Kindergartenkinder, Mittel- & Oberschüler & Erwachsenenbildung
- Preisfrage: 12 € + IVA für korrektes Angebot, 14 € brutto (wegen Kommunikation): **Schulamt, Politik, SBO-Büro**
- Bessere Koordination zw. SaB & Botschafterinnen
- Positionierung in Werbung (Fotoshooting bei SaB-Betrieb)
- Weiterbildung für Anbieter auf eigenen Höfen **Angelika**
- Weiterbildung für Lehrer auf SaB- Betrieb **SBO-Büro**
- Bauernhofkiste: alle Schuldirektionen bzw. Lehrer darauf aufmerksam machen

3 - Unterstützung durch Land (und Politik)
- Pressearbeit
- Werbung (Fotoshooting)
- Ankerkennung
- vereinfachte Anmeldung und Abrechnung

2 Ausbildung, Wissen, Begeisterung, Vorbild sein, Authentizität, Umgang mit Mensch, Tier, Natur, Vernetzung, Position des Hofes, Bäuerin/Bauer sein, Zusammenhalt Familie: **Leben-Erleben-Beleben**

- gute Arbeit im Büro
- selber in den Schulen werben
- weniger Bürokratie
- Vorstellung in den Direktorenkonferenzen
SBO-Büro

1 Freude am Angebot, die Vielfalt, die Motivation der Gruppe, Erlebbarkeit des Hofes, der Kontakt zu den Tieren, aktive Mitarbeit der Schüler, Zusammenarbeit aller Bewohner des Hofes, Kontakt zur Schule; gute Auslastung/ mit Buchung zufrieden (bezirks- und hofabhängig).

Gruppe 3: Botschafterinnen

12 Teilnehmer

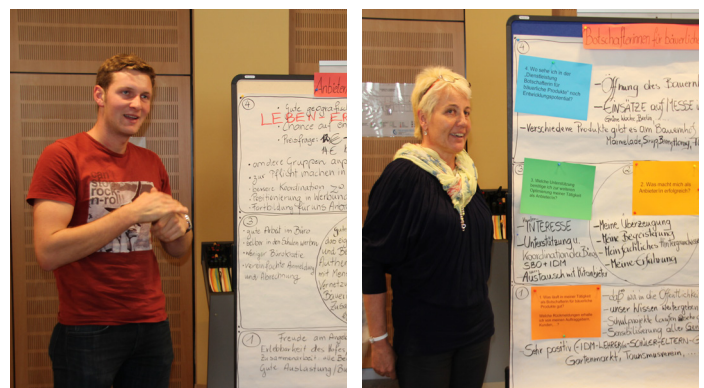
4 -Öffnung des Bauernhofes: als Besuch / Ausflug - bzw. Nachbereitung (nicht in Konkurrenz mit Schule am Bauernhof) 1. Stunde **AG-Treffen**
-Einsätze auf Messen im Ausland (Grüne Woche, Berlin) besser als Hostessen **SBO- Büro**
- versch. Produkte am Bauernhof - mehr Botschaften

3 - Interesse (Kunden)
- Unterstützung und Koordination des Büros, SBO + IDM
- Austausch mit Mitantbietern

2 -Meine Überzeugung
-Meine Begeisterung
-Mein fachliches Hintergrundwissen
- Meine Erfahrung
authentische Produktfachfrauen

- Steuerliche Beratung **SBO-Büro**
jährliche Beratung
Dr. Granaudo: im Osten & Westen).
- Ausstellung der Honorarnote

1 - Das wir in die Öffentlichkeit gehen
- Unser Wissen weitergeben, Schulprojekte laufen sehr gut
- Sensibilisierung aller Generationen
- Sehr positiv: Kooperationen mit Partnern wie IDM, Lehrern, Schüler, Eltern, Gärtnereien, Gartenmarkt usw.



Fabian Plattner (Schule am Bauernhof) und Christine Viertler (Botschafterin) präsentieren die Ergebnisse.

Die Maßnahmen zur Verbesserungen sind verbindlich an die Verantwortlichen übertragen (in Rot unterlegt) worden.

Gruppe 4: Hof- und Gartenführerinnen

6 Teilnehmer

4 - Zusätzliche Bewerbungswege **AG-Treffen**

- 3 - Weiterbildung (Saatgutvermehrung) - **Verarbeitung von Lebensmitteln (von Kräutern) SBO-Büro**
- 2 - **Die Freude und Lust, interaktive Führung - nicht harte Fakten oder Zahlen, sondern die Besucher menschlich packen: aus dem Leben**
- Finanzieller Erfolg
- Unterstützung der Familie
- Vernetzung

- 1 - **Authentisch sein**
- **Wissen vermitteln, dass nicht in den Büchern steht:** wahre Einblicke: machen alles lebendig für den Besucher

Gruppe 5: Brotzeitbäuerinnen

4 Teilnehmer

4 Schulprojekt: zusätzliches Angebot für Mittel- und Oberschulen **SBO-Büro + AG-Treffen**

- Weiterbildung oder Zusammenarbeit: Universität Bozen: Agrarwissenschaften und Umweltmanagement

- 3 Passt soweit alles
- 2 **Echtheit und Kompetenz wertvolle Lebensmittel**

- 1 - **Schulprojekt:** aus der gesunden Jause herausgeboren: **vllt. noch besser ab 5.Klasse**, auch für Mittelschulen und Oberschulen ;-Rückmeldungen: sehr positiv
- Buffet (eher mit Risiko verbunden)
- sind auch beim Schaukochen unterwegs

3. Rückblick

Wertvolle Lebensmittel

Ob in Schulen, auf Messen, bei Buffets oder Kochkursen: Die Bäuerinnen und Bauern machen begreiflich wie wertvoll die bäuerlichen Produkte sind, woher sie stammen und wie gut sie schmecken.

Auf den Messen wie der Agridirect und der Freizeitmesse waren wieder Kochshows gefragt.

Bei den Kochvorführungen griffen die Bäuerinnen-Dienstleisterinnen auf einheimische Lebensmittel zurück: Es gab Apfelzwiebel-Chutney, Brennnesselknödel, Gurkenkalt-schale und Reis-Trauttmansdorff. (Auf der Rückseite findet Ihr auch das Rezept dazu).

Auf der Bühne gab man das erste Mal auch eine Verpackungsvorführung: selbst eingelegte Marmeladengläser innovativ dekoriert. Auch zeigten wir die Herstellung von Rosenbadekugeln.

Kräutergenuss

Am Tag der offenen Gärtnerei interessierten sich die Besucher besonders für grüne Smoothies und selbsthergestellte Naturkosmetika. Beim Kräutertag in den GARTENmarktfilialen der Landwirtschaftlichen Hauptgenossenschaft gab es neben den zahlreichen Infos zu den Kräutern auch besondere Kräuterköstlichkeiten. In einigen GARTENmarktfilialen lernten sich langjähri-

ge Hof- und Gartenführerinnen und „Neue“ dabei besser kennen.

Auch die Gärtnerei Mahlknecht bot zu ihrem 125jährigen Jubiläum ein vielseitiges Kräuterprogramm mit den Bäuerinnen-Dienstleisterinnen.

Auf den Hof gekommen

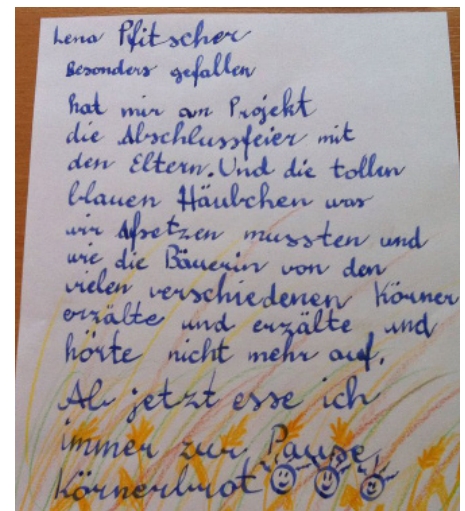
Sind zahlreiche Kinder beim Neustifter Frühling, Ende April beim Schule am Bauernhof- Betrieb Kassinghof in Vahrn. Neben Pony reiten und Heuhüpfen durfte Groß und Klein auch ganz persönliche Heufiguren basteln und mit den Hof auf Tuchfühlung gehen.

Mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben

Knapp 270 Schüler und Schülerinnen nahmen am Schuljahr 2016/17 daran teil.

An vier Vormittagen kochen und backen die Schüler und Schülerinnen mit der Brotzeitbäuerin eine gesunde Jause.

Ein tolles Projekt, das auch 2017/18 wieder im gleichen Rahmen für Schulen angeboten wird.



„Mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben“: Lena Pfitscher von der 3. Klasse Grundschule Algund berichtet.



Neustifter Frühling beim Kassinghof Ende April: ausgelassenes Heuhüpfen

4. Öffentlichkeitsarbeit

UNTER DIE TOP 5 geschafft!



Tourismus trifft Landwirtschaft
Il turismo incontra l'agricoltura
Tirol · Südtirol/Alto Adige · Trentino **EUREGIO**

Wir haben uns beim Wettbewerb Tourismus trifft Landwirtschaft 2017 mit der Marke „Südtiroler Bäuerinnen. Aus unserer Hand“ beworben.

Und wurden nominiert: Die Sieger aus dieser Palette der 15 Nominierten (jeweils fünf von Südtirol, Trentino und Tirol) werden bei der Preisverleihung bekannt gegeben;

Der Wettbewerb

Der Euregio-Wettbewerb hat mit 108 eingereichten Projekten aus Südtirol, dem Trentino und dem österreichischen Bundesland Tirol

eine Rekordzahl erreicht. 50 Projekte aus Südtirol, 36 aus dem Trentino und 22 aus Tirol beteiligen sich an dieser Ausschreibung. Nach der Bewertung durch eine Jury haben es jeweils fünf beispielhafte Kooperationsprojekte in den Bereichen Tourismus und Landwirtschaft pro Land auf die Liste der Nominierten geschafft.

Nominierte Projekte aus Südtirol

Südtiroler Bäuerinnenorganisation: *Dienstleistungen der Marke "Südtiroler Bäuerinnen. Aus unserer Hand": Die 65 Bäuerinnen unter der Marke "Südtiroler Bäuerinnen. Aus unserer Hand" geben Werte, Fähigkeiten, Traditionen und Wissen in den Bereichen Kulinarik, Handarbeit und Dekoration sowie Kultur und Natur weiter. Sie bieten z.B. Kochkurse, Produktvorstellungen, Hofführungen und einen Buffetser-*

vice an und lassen so Touristen wie Einheimische an der bäuerlichen Welt teilhaben.

Weiters nominiert für Südtirol sind: Wehrerhofs Rittner Abend – Regio Menü; Verena Huf: Frühstück-Brettli; Gusto Alpin – Tavernaro & Pfeifhofer OHG, Tourismusverein Natz-Schabs: Traditionelle Apfelwochen und Apfel-fest in Natz-Schabs.

Preisverleihung

Diese erfolgt im Beisein von Landeshauptmann Arno Kompatscher und Agrarlandesrat Arnold Schuler und seiner Amtskollegen Josef Geisler (Tirol) und Michele Dallapiccola (Trentino) am **Freitag, den 26. Mai, um 12.00 Uhr im Merkantilgebäude in Bozen.**

KOOPERATION DiVita - Magazine

Das DiVita Magazine ist ein vierteljährlich erscheinendes Lifestyle- und Wohlfühl-Magazin, das kostenlos in den Verkaufspunkten Despar, Eurospar und Interspar erhältlich ist. Die vier kommenden Ausgaben des Magazins von 2017 widmen sich jeweils den „Südtiroler Bäuerinnen. Aus unserer Hand“.

Ausgabe im März

Die erste Ausgabe in März berichtete ganz allgemein über die Marke und stellte die einzelnen Bereiche kurz vor: Im Bereich Kulinarik, die Referentin für Koch- und Backkurse Maria Stofner, im Bereich Handarbeit und Dekoration, die Referentin Johanna Larcher und in Kultur und

Natur, Jutta Tappeiner. In der nächsten Ausgabe erscheint Maria mit ihrem würzigen Sauerteig-Bauernbrot und den Geheimnissen rund ums

Brot Backen. Eine Herausforderung war den Sauerteig an sich zu verstehen und zu verschriftlichen: Das Büro ist nun auch Profi.

BOTSCHAFTERINNEN für Südtirol
 TEXTE DIE REDAKTION
 Download auf: <http://www.despar.it/de/divita-magazine-marzo-2017/>



„Brot und für uns so wichtig. Sie stellen einen Teil der Identität dar und sind ein wichtiges, nicht nachstellbares Gut, das wir weitergeben wollen. Wir sind stolz darauf, dass wir die SRO für eine besondere Zusammenkunft gewinnen konnten und freuen uns sehr darauf, Sie bei der nächsten Ausgabe begrüßen zu dürfen.“

Landesbäuerin Hilma Eichelbauer
 Südtiroler Bäuerinnenorganisation
 Südtiroler Bäuerinnen
 Aus unserer Hand

JOHANNA LÄRCHER HEIDENBERGER
 Referentin für Handarbeits- und Dekorkurse, Referentin für Koch- und Backkurse.

„In jedem von uns steckt die Kreativität. Gib ihr Raum, Zeit und Liebe - sie wird sich entfalten.“
 Nach diesem Motto wird alles was Herr oder Frau, mit Johanna kreiert zum Schmuckstück der besonderen Art. Denn Johanna große Passion liegt in der Dekoration und Handarbeit.

Johanna ist auf einem Hof, dem Steinwirthof in Schäfers, aufgenommen. In ihrer Jugendzeit konnte sie sich nicht vorstellen Bäuerin zu werden, doch die Liebe entstand anders: Heute ist sie mit ihrem Mann Manfred und ihren drei Kindern auf dem Reichtschhof, einem Milchviehhof in Schäfers. Vor kurzem zogen sie die Familie den Bergschafhof auf den Hof. Die Liebe zum Bäuerin mit Naturmaterialien entdeckte Johanna aber schon in der Kindheit. Als kleine Mädchen verlebte sie Zeit im Wald und hat dort aus allen möglichen Materialien Sachen gebaut. Dort entstand ihre Leidenschaft für die Basteln und Gestalten. Johanna verpackte einen Wunsch: Sie wollte als Bäuerin nicht nur Hausarbeit und Backarbeiten machen, sondern sich mit ihren Fähigkeiten vermarkten. Und dies war ausschlaggebend für die Entscheidung, als Bäuerinnen-Organisation ihre Fertigkeiten anderen weiterzugeben. Am liebsten stellt sich Johanna neuen Herausforderungen. Neues entdecken und umsetzen, verschiedene Formen ausprobieren und erlernen, vornehmlich an besten Materialien und auch optional gut aussieht.

Von der Natur inspiriert
 Johanna fertigt mit den Kunsthandwerkern aufgeräumte Artikel aus Naturmaterialien, wie Holz, Binden, Baumrinden, Mören, Äste und - je nach Jahreszeit - auch mit Blumen und Ähren an. Daran werden Teller und Wanddrucke für den Innen- und Außenbereich, wie z.B. Kränze und Heringschilde, besonders geschickt in Johanna mit dem Umgang mit Holz. Sie schafft einzigartige Heulagen, wie Herzen, Tiere, Kränze und Rahmen für Bilder etc.

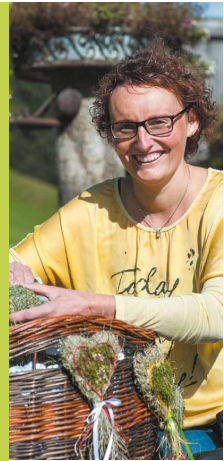
Ebenso gibt Johanna Häkelkurse. In denen man erfährt wie ein Häkelchen, Malen im „Jahres“-Styl, Tiere gezeichnet und Formen umfalten werden.

Auf dem Reichtschhof in Vahrn gibt Johanna auch Brotbackkurse. Vom Anzünden des Teiges mit der Hand über Feuer machen, Brotbacken, Formen, backen im Brotbackofen und der Verknüpfung. Die Kursteilnehmer erfahren wie zu Hause. Ziemlich nach Brot gebacken wurde.

Wo und wann finden die Kurse statt?
 Johanna bietet die Kurse das ganze Jahr über an. Für Handarbeit und Dekoration sind Johanna im Schäfers, Kurzwiese, Mitten, Fessen, usw.

Die Brotbackkurse sind auch auf ihrem Hof, dem Reichtschhof in Schäfers angeboten. Geeignet dafür sind die wärmsten Jahreszeiten.

Adresse und Kontakt:
 Johanna Lärcher Heidenberger
 Reichtschhof 242,
 39048 Vahrn/Schäfers
 Tel. 0472 863050 / 349 912 84 84
 johanna.laercher@esb44.it



5. Ausbildung

Fachmodule und Schule am Bauernhof

Im November starten der Lehrgang zur Brotzeitbäuerin und zur Hof- und Gartenführerein in der Fachschule Haslach Bozen. Schule am Bauernhof wird im Winter 2017 in der Fachschule Salern angeboten.

Fachmodul:

Bäuerinnen-Brotzeit: gesund und guat und/oder bäuerliches Buffet

Zielgruppe für die Ausbildung sind Bäuerinnen die Partyservice mit ihren hofeigenen Produkten anbieten möchten. Sie können die Produktpalette von hofeigenen Produkten planen, Buffet planen und aufbauen, Speisen und Produkte aus ihren Grundprodukten entwickeln, Speisen für das Buffet attraktiv, kundenorientiert und gesundheitsfördernd zubereiten und die Speisen den Kunden präsentieren.

„Bäuerinnen Brotzeit: gesund und guat“

steht zudem für Körper, Geist und Seele, Hochwertige Qualität, regional/saisonal, Traditionelle Verarbeitung, Genuss und Vitalität. Die Aufgaben dieser Dienstleistungen: Die Dienstleistung „Bäuerinnen Brotzeit: gesund und guat“ richtet sich an Schulen und Betriebe, die ihren Alltag durch eine gesunde Brotzeit besser meistern wollen.

Der bäuerliche Buffetservice mit Produkten und Speisen aus der eigenen Produktion wird für Betriebe, Schulen, Vereine, Genossenschaften, Verbände und Privatpersonen angeboten.

Fachmodul:

Hof- und Gartenführerein

Der bäuerliche Hausgarten wurde bisher hauptsächlich zur Versorgung genutzt. Durch veränderte Lebensbedingungen haben sich die Gärten zum Teil von Versorgergärten zu Freizeitgärten gewandelt. Traditionelles bäuerliches Gartenwissen und lokale Gemüsesorten geraten in Vergessenheit.

Für Angebote, wie Urlaub auf dem Bauernhof, Direktvermarktung, Schule am Bauernhof usw. bietet diese Qualifikation eine Erweiterung des Angebots und damit eine zusätzliche Attraktion für Gäste.

Die Aufgaben der Hof- und Gartenführerein:

Sie bietet eine zusätzliche Attraktion für Gäste am Hof an und schafft durch die Gartenführerein auch einen Mehrwert in der Vermarktung ihrer Produkte.

Sie zeigt Kindern und Jugendlichen die bäuerliche Garten- und Lebenskultur und bewahrt lokales Erfahrungswissen und naturnahes Wirtschaften vor dem Vergessen. Die Bäuerin als Hofführerein gibt ihr Wissen über die Geschichte und die Besonderheiten des eigenen Hofes an Interessierte weiter.

Lehrgang Schule am Bauernhof

Die Teilnehmer erwerben die Grundlagen für die spätere Ausübung ihrer Tätigkeit. Sie entwickeln im Laufe der Ausbildung ihr individuelles Angebot für Schüler. Die angehenden Anbieter/innen gestalten Unterrichtseinheiten zur Produktion gesunder Nahrungsmitteln und zu bäuerlicher Kultur am Hof.

Das Angebot umfasst den kreativen Bereich, die Didaktik, die Qualität der Ernährung und die pädagogische Herangehensweise. Erste Hilfe, Arbeitssicherheit und Hygiene werden nach den neuesten gesetzlichen Bestimmungen angeboten.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, sowie andere am Hof beschäftigte Personen, die sich für die Schule am Bauernhof Tätigkeit spezialisieren möchten.

Alle Interessierten können sich auf die unverbindliche Interessentenliste der SBO setzen lassen (info@baeuerinnen.it / 0471 999 460)!

Start: Winter 2017

Ort: Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern, Vahrn
Stunden: 104 Stunden

Fachmodul:

Bäuerinnen-Brotzeit: gesund und guat und/oder bäuerliches Buffet

Zeitraum:

- **22. November 2017 - 21. März 2018** (Prüfungsgespräch Termin ist noch festzulegen)
- **Mittwochs von 09. - 18.00 Uhr**
- 15,5 Schulungstage
- 315 Euro inkl. Material
- **Fachschule Haslach, Bozen**

Fachmodul:

Hof- und Gartenführerein

Zeitraum:

- **21. November 2017 - 20. März 2018** (Prüfungsgespräch Termin ist noch festzulegen)
- **Dienstags von 09. - 18.00 Uhr**
- 15 Schulungstage
- 290 Euro inkl. Material
- **Fachschule Haslach, Bozen**

Anmeldung

Brotzeit und Hof- und Gartenführerein:

bis 31. Mai 2017

bei der Fachschule Haslach Bozen; Angela-Nikoletti-Platz 14
0471 440 990
fs.ha-ne@schule.suedtirol.it
www.fachshule-haslach.it

6. Allfälliges

Werbeartikel

Werbeartikel können über das SBO-Büro bestellt werden. Bitte beachtet die etwas veränderten Preise. Neu im Sortiment das Fairtrade Kopftuch und das Geschirrtuch.

- **blaue einfache Schürze mit SBO-Logo** 6,83 €/Stk.
- **weiße einfache Schürze mit SBO-Logo** 8,05 €/Stk.
- **weiße Fairtrade Schürze mit SBO-Logo** 13,79 €/Stk



- mit Seitentasche: Aufpreis 2,44 €/Stk.

mit Personalisierung (Namen einsticken); Aufpreis:

- erstes Stück = 6,10 €/Stk.
- zweites Stück = 3,66 €/Stk.
- ab 12. Stück = 1,22 €/Stk.

- **weiße Fairtrade Kopftücher mit SBO-Logo** 12,20 €/Stk



mit Personalisierung (Namen einsticken); Aufpreis:

- erstes Stück = 6,10 €/Stk.
- zweites Stück = 3,66 €/Stk.
- ab 12. Stück = 1,22 €/Stk.

- **Standard-Geschirrtücher** 7,20 €/Stk.



Bestellungen über SBO-Büro:

info@bauerinnen.it
Tel. 0471 999 460

Bei einem Betrag über 50 € kann eine Rechnung direkt von der Firma Ritter bezogen werden. Die bestellten Artikel werden je nach Vereinbarung in die einzelnen Bezirksbüros verschickt. Dort können diese abgeholt und bezahlt (wenn keine direkte Rechnung gestellt wurde) werden.

WIR STELLEN VOR... Ingrid Prossliner Pfattner



zukünftige Anbieterin für „Bäuerinnen-Brotzeit: gsund und guat“ und bäuerliche Buffets:

Ingrid Prossliner Pfattner
Moar, Oberdorf 1
39043 Klausen/Latzfons
Tel. 0472 545137 / 344 149 10 93
ingrid.prossliner@gmail.com

Ingrid hat bereits 2011 die Brotzeitausbildung in Haslach absolviert. Einige von Euch kennen somit Ingrid bereits.

Nach der Genehmigung des Landesbäuerinnenrates wird Ingrid auch auf unserer Website freigeschalten.

Wir sagen Herzlich willkommen!

Ingrid bereitet Spezialitäten wie Speckknödel, Kasnocken, Suppen, selbstgemachte Brötchen mit Speck, Wurst, vielfältigen Aufstrichen und Käsevariationen zu.

Auch gibt es bei Ingrid verschiedene Salaten und fein gelegte und de-

koriierte Platten.

Das Süße darf natürlich auch nicht zu kurz kommen: Über Krapfen, Kuchen und Torten, Hefengebäck oder Cremes bietet Ingrid alles an. Ebenso können bei ihr auch hausgemachte Säfte und Sirupe bestellt werden.

Ingrid steht mit Überzeugung hinter ihren Produkten: Die hochwertigen Rohstoffe werden wo möglich vom eigenen Hof oder aus Südtirol bezogen. Sie legt Wert auf Regionalität und Saisonalität.

Freut uns!

Mitteilung vom Büro!

Der **persönliche Kontakt**, ein Gesicht zum Angebot hat mehr Werbekraft als zig verteilte Broschüren und Inserate. Deshalb stellt Euch bei Euren Zielgruppen vor: ob Tourismusbüros, Gemeinden, Vereine bzw. Ortsgruppen, Hotels, Schulen usw. - Wer sich bemerkbar macht, wird bemerkt! Dabei kann eine kleine Geste, passend zum Angebot, neugierig machen: Etwa ein kleines Gesteck für einen Gesteckkurs, ein Filzartikel für Filzkurse, ein Luftballon für Schule am Bauernhof...usw. Auch wäre es wünschenswert, dass Ihr **Eure Homepage** mit unserer Website **www.baeuerinnen.it** verlinkt und unser Logo einbaut. Gerne können wir Euch das Logo zuschicken. Und sollten Berichte, Artikel, Fotos usw. von Euch erscheinen, wäre es toll wenn dort die **Marke „Südtiroler Bäuerinnen**. Aus unserer Hand“ bzw. Schule am Bauernhof **erwähnt** werden. Bei Veranstaltungen auch bitte immer Broschüren auflie-

gen lassen bzw. verteilen. Damit unsere Website aktuell bleibt, bitte selbst **Termine und Berichte** hochstellen oder uns schicken, damit wir diese hochstellen können! Bei Fragen einfach melden. Bitte auch darauf achten, dass bei Kursen, Veranstaltungen etc. immer **hochwertige Rohstoffe**, wenn möglich selbst hergestellte, regionale und saisonale Produkte, und Materialien verwendet werden. Gekaufte Produkte sollten in Südtirol produziert worden sein. Auch sollte auf die **richtige Bekleidung** geachtet werden: die SBO-Schürze sorgt für Wiedererkennung! Besonders das Kopftuch sollte bei Kochvorführungen, Koch- und Backkurse, Buffets, getragen werden! Wir weisen auch darauf hin, dass für die **verschiedenen Weiterbildungsorganisationen** auch **unterschiedliche Kurse** angeboten werden sollten: Damit die Kurse voll werden und ihr nicht austauschbar seid. **Fürs große Ganze. Lieben Dank!**

„Die Vorschrift mag uns den Weg weisen, aber das stille, fortwährende Beispiel bringt uns vorwärts.“
Samuel Smiles

Wichtige Termine

Alle Arbeitsgruppensprecher sind zum nächsten **Treffen der AG – Vertreter**, dass am **Mittwoch, den 25. Oktober 2017 um 09:00, BB Bozen** statt findet, eingeladen.

Kommende Veranstaltungen

Erntedankfest

Sa. 14.10.2017

Bozen, Waltherplatz

Kreativmesse

Fr. bis Sa von 15.-17.09.2017

Messe Bozen

Agrialp

Do. bis So von 23. - 26.11.2017

Messe Bozen

Adventkrazbinden in der LHG

Fr. 1.12.2017

GARTENmarktfilialen

Zutaten für 4-6 Portionen:

- 500 ml Milch**
- 1 Vanilleschote**
- 120 g Langkornreis**
- 50 g Zucker**
- 1 Prise Salz**
- 250 g Erdbeeren**
- Saft von 1 Orange**
- 60 g Zucker**
- evtl. 2 cl Orangenlikör**
- 200 ml Schlagsahne**

zum Abschluss EIN REZEPT Reis- Trauttmansdorff mit Erdbeeren



(je nach Größe). 60 g Zucker mit dem Orangensaft erhitzen, evtl. dann den Orangenlikör zugeben. Die Erdbeeren in die Flüssigkeit geben. Abkühlen lassen.

3. Die Sahne steif schlagen und unter die kalte Reismasse heben. Die Erdbeeren auf Portionsschalen verteilen und die Reismasse darauf schichten. Mit einer frischen Erdbeere garnieren.

Dieses Dessert kann mit verschiedenem Obst (auch mit Kompottfrüchten) je nach Jahreszeit zubereitet werden.
Guten Appetit!

Zubereitet wurde es von Monika Schwembacher auf der Freizeitmesse.

Zubereitung

1. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark heraus-schaben. Die Schote, das Mark, Salz, Zucker und den Reis in die Milch geben. Diese zum Kochen bringen und zugedeckt bei milder Hitze ca. eine Stunde ausquellen lassen.

2. Dann die Masse erkalten lassen. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, entstielen, und halbieren oder vierteln



Südtiroler Bäuerinnenorganisation

Impressum:

Eigentümer und Herausgeber: Südtiroler Bäuerinnenorganisation (SBO)
Redaktion, Fotos und Grafische Gestaltung:
Verena Niederkofler, Monika Pircher, Theresia Unterfrauner, Ulrike Tonner;
Das nächste Rundschreiben erscheint im November 2017

WIR SUCHEN NOCH INTRESSIERTE HÖFE

Advent am Bauernhof

Samstag, den 02. Dezember 2017
Uhrzeit ca. 13-17:00 Uhr

Ziel dieser Veranstaltung ist es, das Projekt „Schule am Bauernhof“ und den eigenen Betrieb bekannter zu machen, Eltern und Kinder auf die Betriebe zu holen.

Bei der Aktion sollten mindestens drei Betriebe aus drei verschiedenen Bezirken mitmachen.

**INNERHALB MAI
IM SBO-BÜRO
DAFÜR ANMELDEN,
Danke!**

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