



Erlebnis Bauernhof

Agrarpädagogische Angebote für Schulen und Kindergärten in NÖ



Erlebnis Bauernhof

Hier passiert **B**Unterricht

www.erlebnisbauernhof-noe.at

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

 **LE 14-20**
Entwicklung für den Ländlichen Raum



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raumes.
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



Foto: Sabi Benjamin Wald

Impressum

Ländliches Fortbildungsinstitut Niederösterreich und Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Wiener Straße 64,
3100 St. Pölten, Tel. 05 0259 28000, E-Mail: gesellschaftsdialog@lk-noe.at

Redaktion: Ing. Monika Linder, DI Andrea Kirchmaier, MSc, BEd, Mag. Erna Binder, Karin Kern,

Dipl.-Päd. Ing. Elisabeth Heidegger, Birgit Plank MA, BEd, DI Julia Scharner, Katharina Mandl, Alina Schönauer, alle LK NÖ

Layout und Illustration: Eva Kail, LK NÖ

Druck: Eigner Druck GmbH, 3040 Neulengbach

3. Auflage: St. Pölten, August 2022

Teilnahmebeiträge der Angebote Stand 2022 – Preisänderungen vorbehalten!

Das Ländliche Fortbildungsinstitut Niederösterreich und die Landwirtschaftskammer Niederösterreich behalten sich das alleinige Verfügungsrecht vor. Jede auch nur auszugsweise Vervielfältigung ist nur mit ausdrücklicher Zustimmung erlaubt. Haftung bezüglich Inhalt und dessen Anwendung wird nicht übernommen.

Hinweis im Sinne des Gleichbehandlungsgesetzes: Im Sinne einer leichteren Lesbarkeit sind die verwendeten Begriffe, Bezeichnungen und Funktionstitel zum Teil nur in einer geschlechtsspezifischen Formulierung ausgeführt. Sie gelten selbstverständlich für beide Geschlechter.



Vorwort

Unendlich viele Kinderträume drehen sich um Tiere, Traktoren und große Maschinen. Ein Bauernhof vereint all diese Kindersehnsüchte und so gibt es unzählige Bücher und Spielzeuge diesbezüglich zu kaufen. Aber wie viele von uns waren schon einmal hautnahe inmitten der täglichen Bauernhofarbeiten dabei? Immer weniger Menschen haben unmittelbaren Kontakt zu landwirtschaftlichen Betrieben.

Während vor mehr als 40 Jahren noch jeder fünfte Beschäftigte in Niederösterreich in der Landwirtschaft tätig war, sind es im Jahr 2020 nur mehr rund sechs Prozent. Das führt dazu, dass sich immer weniger Menschen mit Tieren und Pflanzen beschäftigen und über die bäuerliche Arbeit Bescheid wissen. Damit schwindet auch der Bezug zur heimischen Lebensmittelproduktion zusehends.

Die Initiative „Erlebnis Bauernhof“ möchte genau hier ansetzen und allen Kindern und Jugendlichen die Möglichkeit geben, einen realistischen Einblick in die heimische Landwirtschaft zu erhalten. Die angebotenen Bildungsformate machen es möglich, den Kindergartenkindern bis hin zu den Kindern in höheren Schulen direkt auf den Bauernhöfen einen Einblick in die heimische Landwirtschaft zu gewähren. Darüber hinaus gibt es aber auch die Möglichkeit, eine Seminarbäuerin in die Schulklasse einzuladen. Unter dem Titel „Landwirtschaft in der Schule“ werden die unterschiedlichsten Themen altersgerecht aufbereitet und gemeinsam mit den Kindern in der Schule erarbeitet.

Ich lade Sie deshalb herzlichst ein, die zahlreichen Angebote von „Erlebnis Bauernhof“ für Ihren Unterricht zu nutzen und mit Ihren Kindern interessante und lehrreiche Stunden zu verbringen, an die sich viele Kinder ihr Leben lang gerne zurückerinnern. Sorgen wir gemeinsam dafür, dass die nächsten Generationen einen Einblick in die heimische Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion erhalten. Damit legen wir den Grundstein, dass unsere Kinder bereits jetzt die richtige Entscheidung vor den Lebensmittelregalen treffen können.

J. Schmuckenschlager

Herzlichst
Johannes Schmuckenschlager
Präsident der Landwirtschaftskammer NÖ



*Erlebtes ist
Erlernes, das bleibt.*





1. Erlebnis Bauernhof 7

1.1. Schule am Bauernhof.....	8
1.2. Landwirtschaft in der Schule.....	11
1.2.1 Kurzbeschreibung Unterrichtsthemen Landwirtschaft in der Schule.....	12
1.3. Kybeleum Agrar- & Waldwerkstätten – Wo Kinder und Jugendliche Natur erleben	18
1.4 Erlebnis Bauernhof Anbieterinnen & Anbieter.....	20

2. Weitere Angebote für Schulen und Kindergärten44

2.1 Schulaktionstage der Bäuerinnen.....	44
2.2 Waldpädagogik	44
2.3 Erlebnis Alm.....	45
2.4 Natur- und Kräuterpädagogik.....	46
2.5 Schule in der Gärtnerei	47
2.6. Schulmilch vom Bauern aus der Region	48
2.7. Schulobst- und -gemüseprogramm.....	49
2.8 BIO AUSTRIA Angebote für Schulen.....	49



3. Medien und Lernbehelfe.....50

3.1 Landwirtschaft verstehen	50
3.2 Die Esserwisser.....	50
3.3 Spiele und Bücher vom LFI Niederösterreich.....	51
3.4 Landwirtschaft begreifen	52
3.5 Schulinfoaktion „Land- und Forstwirtschaft in Österreich“	52
3.6 Angebote der AMA Marketing.....	53
3.7 Erdäpfel- bzw. Gemüsepyramide.....	54
3.8 Agrarpädagogische Fortbildungsangebote des LFI Niederösterreich.....	54
3.9 Angebote der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik	55
3.10 Weitere Broschüren und Lernbehelfe der Landwirtschaftskammer Niederösterreich	56
3.10.1 Landwirtschaft für uns alle	56
3.10.2 Rezeptbroschüren der Landwirtschaftskammer Niederösterreich.....	56
3.10.3 Kochseminare und Cookinare - Komm und Koch mit der Bäuerin.....	57
3.10.4 Landwirtschaftliches Hintergrundwissen.....	57

4. Ansprechpartnerinnen Erlebnis Bauernhof NÖ59





Foto: Sab/Benjamin Wold

1. Erlebnis Bauernhof



Angebote für:
- Kindergärten
- Volksschule
- Unterstufe
- Oberstufe

Die Dachmarke „**Erlebnis Bauernhof**“ vereint drei unterschiedliche Bildungsformate, welche vom Kindergarten bis zur höheren Schule in Anspruch genommen werden können.

Unter dem Titel „**Schule am Bauernhof**“ kann eine Schulklasse einen landwirtschaftlichen Betrieb besuchen und erhält so einen realistischen Einblick in die täglichen Arbeiten und in die heimische Lebensmittelproduktion.

Außerdem gibt es für die Schulen das Angebot „**Landwirtschaft in der Schule**“. Hier können Sie eine Seminarbäuerin in ihre Bildungseinrichtung einladen und diese erarbeitet mit den Kindern Themen wie „Der Weg zu Brot und Milch“ bis hin zu Kinderkochkursen.

Bei den „**Agrar- und Waldwerkstätten**“ kann eine Klasse gemeinsam mit Ranger*innen einen Schulbetrieben ausgewählter landwirtschaftlicher Fachschulen zu Themen rund um Landwirtschaft, Wald, Jagd und Imkerei besuchen.



Ziel von Erlebnis Bauernhof ist es, Kinderaugen leuchten zu lassen und gleichermaßen Wissen über die hochwertige, heimische Lebensmittelproduktion zu vermitteln.

Wenn unsere Kinder lernen dürfen wie hochwertig die österreichische Landwirtschaft produziert, wenn sie selber ihre eigene Butter schütteln dürfen oder Haferflocken für das Frühstücksmüsli quetschen können und mit ihren eigenen Händen frische Eier von den Hühnern im Stall abnehmen, oder beim Tiere versorgen helfen können, haben wir gemeinsam den Grundstein für Erwachsene gelegt, die sich bewusst mit ihrer Ernährung, ihren Lebensmitteln und deren Herkunft auseinandersetzen.



1.1 Schule am Bauernhof

Unter dem Titel „**Schule am Bauernhof**“ werden dreistündige Lehrausgänge für Schulklassen und Kindergärten auf verschiedenen Bauernhöfen mit unterschiedlichen Themenschwerpunkten ermöglicht. Speziell für diese Lehrausgänge ausgebildete Bäuerinnen und Bauern machen ihre tägliche Arbeit für die Kinder anschaulich und angreifbar.

Der Vielfalt der Themen sind nahezu keine Grenzen gesetzt

Vom Acker bis hin zu Biene, Gemüse, Heu, Huhn, Pferd, Rind, Schaf, Schwein, Wald, Wein und Ziege kann alles entdeckt werden. Auch dürfen sich die Kinder beim Füttern der Tiere, bis hin zum Melken oder Kartoffel ernten am Feld ausprobieren.

Fragen wie „Wo kommen unsere Lebensmittel her und wer steht dahinter?“ werden damit ganz von alleine beantwortet.

Alle Exkursionsbetriebe werden auf Kindersicherheit überprüft, um Gefahrenquellen weitgehend auszuschließen.

Die Freude der Kinder ist unbezahlbar

Kosten für Material und Verpflegung belaufen sich auf 5 – 15 € abhängig vom Betrieb und dessen Rahmenprogramm.

(Gefördert aus Mitteln der EU, des Landes NÖ und des Bundes)



**Die Freude der Kinder
ist unbezahlbar!**

Buchen

Terminvereinbarung direkt mit dem Betrieb
Betriebe in Ihrer Nähe finden Sie in dieser
Broschüre ab Seite 20 oder auf der Homepage
www.schuleambauernhof.at

Weitere Informationen zu Schule am Bauernhof

Landwirtschaftskammer Niederösterreich
Referat Gesellschaftsdialog
Karin Kern, karin.kern@lk-noe.at und
Tel. 05 0259 28205

www.schuleambauernhof.at







SEMINAR
BAUER
INNEN

Foto: Sabl/Franz Gleiss

1.2 Landwirtschaft in der Schule

Eine pädagogisch ausgebildete Seminarbäuerin besucht eine Schulklasse und gewährt spannende Einblicke in die Welt der Landwirtschaft. Auch hier sind die Themen und Möglichkeiten vielfältig und richten sich an Kinder und Jugendliche in der Volksschule, Unter- und Oberstufe. Je nach Interesse werden Themen wie Essen, Umwelt und Wirtschaft in zwei bis drei Unterrichtseinheiten gemeinsam mit der Seminarbäuerin erarbeitet. Vielfach werden die Kinder anschließend mit einer Kostprobe belohnt und auch für Sie als Lehrende gibt es für den folgenden Unterricht Arbeitsblätter zur Wiederholung des Inhalts.

Breites Themenspektrum

Themen für die Volksschule

- Der Weg vom Korn zum Brot
- Wie leben Tiere auf dem Bauernhof?
- Feinschmeckertraining: Die Sinne entdecken
- Kinderkochkurse
- Schnitzel, wo kommst du denn her? - Lehrpfad „Moderne Schweinehaltung“
- Milchlehrpfad „Der Weg der Milch“
- Das Ei – eine runde Sache
- Biene Maja und ihre wilden Verwandten (für 3. und 4. Kl.)
- Einkaufen mit Köpfchen (für 3. und 4. Kl.) NEU ab Dezember 2022

Themen für die Unterstufe

- Vom Acker auf den Teller – Der Weg von Getreide, Erdäpfel, Zuckerrübe und Co.
- Unsere Lebensmittel - Wie erkennt man Produkte aus Österreich
- Schnitzel, wo kommst du denn her? - Lehrpfad „Moderne Schweinehaltung“
- Milchlehrpfad „Der Weg der Milch“
- Das Ei – eine runde Sache
- Biene Maja und ihre wilden Verwandten
- Einkaufen mit Köpfchen NEU ab Dezember 2022

Themen für die Oberstufe

- Wie kommt das Gras in den Burger?
- Mein Essen - meine Zukunft

Details zu den angebotenen Unterrichtsthemen siehe Unterkapitel 1.2.1 auf Seite 12



**Wissen ist mit Geld
nicht aufzuwiegen!**

Wissen ist mit Geld nicht aufzuwiegen

Materialkosten:

0 bis 9 Euro pro Kind

Gefördert aus Mitteln der EU, des Landes NÖ und des Bundes

Buchen

Terminvereinbarung direkt mit einer der bezirksübergreifend tätigen Seminarbäuerinnen (Kontakt Daten in der Broschüre ab Seite 20) oder über die Ansprechpartnerinnen der Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Referat Gesellschaftsdialog, 05 0259 28206, gesellschaftsdialog@lk-noe.at

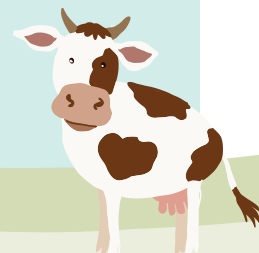
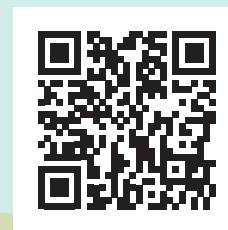
Weitere Informationen zu Landwirtschaft in der Schule

Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Referat Gesellschaftsdialog

Mag. Erna Binder, erna.binder@lk-noe.at und Tel. 05 0259 28203

www.erlebnisbauernhof-noe.at



1.2.1 Kurzbeschreibung Unterrichtsthemen Landwirtschaft in der Schule

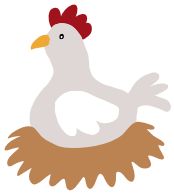


Der Weg vom Korn zum Brot

Beim Workshop vom Korn zu Brot lernen Kinder den Weg von der Getreidepflanze bis zum wohlduftenden Brot kennen. Somit erhalten sie anhand von vielfältigen Anschauungsmaterialien eine gute Übersicht, welche Getreidesorten es gibt, wie ein Korn aufgebaut ist und wofür das Getreide verwendet wird. Die Kinder erleben wie aus dem Korn Mehl wird und wie man selbst seine Frühstücksflocken quetschen kann. Abhängig von der Ausstattung des Kursortes bäckt die Seminarbäuerin gemeinsam mit den Kindern leckere Weckerl oder verkostet mitgebrachtes Brot.

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten | **Kosten:** 3,5 Euro pro Kind

Wie leben Tiere auf dem Bauernhof



Vom Allesfresser Schwein bis Z wie Ziege. Kinder haben viele Fragen zu Bauernhoftieren, die gerne von Seminarbäuerinnen beantwortet werden. Wie oft muss eine Kuh gemolken werden? Was fressen eigentlich Hühner am liebsten? Welche Tiere liefern uns Wolle? Die Kinder erhalten Grundkenntnisse, welche Bedeutung Nutztiere sowie ihre Haltung und Zucht für den Menschen haben.

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten | **Kosten:** 3,5 Euro pro Kind

Feinschmeckertraining: Die Sinne entdecken

Bestens geschulte Seminarbäuerinnen trainieren mit naturbelassenen Lebensmitteln, insbesondere mit Gemüse, die Geschmacksnerven der Volksschulkinder. Damit lernen die Kinder unterschiedliche Geschmacksrichtungen kennen.

In Workshops lernen die Kinder spielerisch das Essen und Trinken bewusster wahrzunehmen und dabei alle Sinne zu beteiligen. Die Sinnesspiele verbessern besonders die Fähigkeit zu riechen, zu schmecken und zu fühlen. Die Minifeinschmecker erleben, dass Essen und Trinken mit allen Sinnen Genuss verschafft und können so Abneigungen abbauen und neue Vorlieben entwickeln. Dabei werden Phantasie und Kreativität angeregt und die Wertschätzung für regionale und saisonale Lebensmittel steigt.

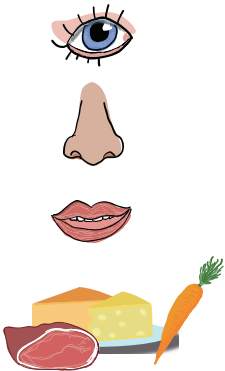
Dauer: 2 Unterrichtseinheiten | **Kosten:** 3,5 Euro pro Kind

Kinderkochkurse

Da bereits in jungen Jahren der Grundstein für gesundes Essen und Trinken gelegt wird, bieten unsere Seminarbäuerinnen erlebnisreiche Kinderkochkurse an.

Kochen, Rühren, Kneten, Backen – das macht Kindern Freude! Vor allem wenn sie bei der Zubereitung selbst mitwirken können. Dabei lernen sie spielerisch, wie aus regionalen und saisonalen Lebensmitteln köstliche Schmankerl werden. Die Höhepunkte sind zum Abschluss das gemeinsame Essen der Kochkunstwerke und die Verleihung der Kochchampionurkunde.

Dauer: 3 Unterrichtseinheiten | **Kosten:** 9 Euro pro Kind



Schnitzel, wo kommst du denn her? - Lehrpfad „Moderne Schweinehaltung“



Der Verband Österreichischer Schweinebauern (VÖS) bietet in Zusammenarbeit mit der Agrarmarkt Austria (AMA) und dem Ministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft den Lehrpfad „Moderne Schweinehaltung“ an.

Ziel dieses Lehrpfades ist es, ein realistisches Bild der modernen Landwirtschaft und der Arbeit auf einem Bauernhof mit Schweinehaltung zu vermitteln. Dafür nehmen die Seminarbäuerinnen die Schüler*innen im Klassenzimmer auf einen spielerischen Hof-Rundgang mit und erklären viel Wissenswertes über die Domestizierung der Schweine, die Familie Schwein, die Fütterung, ihr Leben am Hof und das Lebensmittel Schweinefleisch. Pädagogisch hochwertige Arbeitsblätter stehen für unterschiedliche Altersgruppen bereit.

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten | **Kosten:** keine

Milchlehrpfad „Der Weg der Milch“



In diesem von der Agrarmarkt Austria (AMA) in Kooperation mit Pädagog*innen und Ernährungswissenschaftler*innen entwickeltem Schulpaket gibt es jede Menge Wissenswertes rund um die Milch. Geschulte Seminarbäuerinnen kommen in die Schule und informieren Kinder und Jugendliche rund um das Thema Milch:

- Wie wird aus grünem Gras Milch?
- Warum wird Milch auch das Weiße Gold genannt?
- Gibt es lila Kühe?
- Wie viel Milch brauche ich für ein Kilogramm Butter?
- Warum haben Kühe gelbe Schilder in den Ohren?

Mit pädagogisch wertvollen Arbeitsmaterialien sowie vielen interessanten Aktivitäten (z.B. Butterschütteln oder Melken mit dem Gummieuter) lernen die Konsument*innen von Morgen Wissenswertes rund um das besondere Lebensmittel Milch.

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten | **Kosten:** 3,5 Euro pro Kind





Foto: Sabina Franz Glaruss

Das Ei – eine runde Sache

Bei diesem Workshop haben Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit das Wunderwerk „Ei“ unter die Lupe zu nehmen. Ausgestattet mit einer Taschenlampe erforschen die Kinder im fachlichen Teil selbst die Bestandteile des Eies und überprüfen die Stärke der Eierschale. Zudem wird der spannenden Frage nachgegangen, was es mit dem „Ei des Kolumbus“, das von alleine stehen kann, auf sich hat.

Im Praxisteil bereiten die Kinder gemeinsam mit einer Seminarbäuerin eine Eierspeise zu. Eine einfache Kost, möchte man meinen. Doch es geht hier um viel mehr als die Zubereitung: Den Kindern wird gezeigt, dass es für jeden Geschmack eine Eierspeisen-Variation gibt und dass die Zubereitung von frischen Speisen schnell und einfach sein kann. Ein weiteres Plus der Eierspeise: Man kann Lebensmittel verwenden, die man bereits zu Hause hat und den Kindern wird vermittelt wie sie kostbare Lebensmittel vor dem Mülleimer bewahren können.

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten | **Kosten:** 3,5 Euro pro Kind

Biene Maja und ihre wilden Verwandten

Wo leben Bienen? Unterschiede zwischen Honigbienen und Wildbienen; Welche Bedeutung haben Wildbienen/ Bienen für unsere Umwelt und unser tägliches Essen? Was kann ich selbst tun, um Wildbienen zu fördern?

Speziell geschulte Seminarbäuerinnen kommen in die Schule und gehen genau auf diese Fragen ein. Sie bringen pädagogisch wertvolle Arbeitsmaterialien mit, damit die Kinder aktiv eingebunden werden.

Dieser Schulworkshop wurde gemeinsam mit der Energie- und Umweltagentur des Landes NÖ entwickelt.

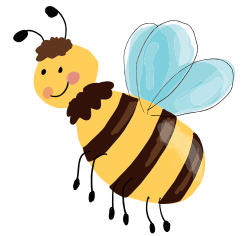
Dauer: 2 Unterrichtseinheiten | **Kosten:** 3,5 Euro pro Kind

Einkaufen mit Köpfchen **NEU**

„Was bedeuten die Zeichen und Siegel auf unseren Lebensmittelverpackungen und warum ist es wichtig, beim Einkauf auf diese genau zu achten?“ „Warum ist es nicht egal, wo unser Apfel und unser Fleisch herkommen?“

In einem methodisch abwechslungsreichen Programm lernen die Kinder was hinter den Gütesiegeln steht und warum sie beim Griff ins Regal mitentscheiden, wie wir in Zukunft leben werden. Sie erfahren, was die Platzierung der Lebensmittel in unseren Supermärkten mit unserer Psyche zu tun hat und erhalten Tipps für den täglichen nachhaltigen Einkauf. Im praktischen Teil liegt der Fokus auf dem Verkosten und die Kinder lernen ganz bewusst ihre Sinne aktiv einzusetzen. Die Schülerinnen und Schüler erkennen Unterschiede im Aussehen und Geschmack und können danach ableiten, wie anteilige Inhaltsstoffe ein Lebensmittel verändern. Ziel ist es, dass unsere zukünftigen Konsument*innen und Konsumenten zur bewussten Lebensmittelauswahl sensibilisiert werden und durch die Seminarbäuerinnen praktisch und lebensnah erfahren, wie sie diese erfolgreich beim täglichen Einkauf umsetzen können.

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten | **Kosten:** 3,5 Euro pro Kind





Vom Acker auf den Teller – der Weg vom Getreide, Erdäpfel, Zuckerrübe & Co.

Für die Unterstufe bieten wir eine Erweiterung des Workshops vom Korn zum Brot an. Gemeinsam mit der Seminarbäuerin nehmen die Schüler*innen nicht nur verschiedene Getreidesorten unter die Lupe, sondern auch andere Ackerfrüchte wie Erdäpfel, Kürbis, Mais, Zuckerrübe & Co.

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten | **Kosten:** 3,5 Euro pro Kind



Unsere Lebensmittel – wie erkennt man Produkte aus Österreich

Statistiken zeigen, dass die Nachfrage nach regionalen und saisonalen Lebensmitteln stark im Steigen ist. Doch woher weiß man, wo das Essen herkommt? Geben die Marken und Gütezeichen auf den Lebensmittelverpackungen Aufschluss darüber? Welche Zeichen garantieren die Herkunft aus Österreich? Warum soll man regionale Produkte kaufen? Alle diese Fragen werden mit Beispielen aus der Praxis beantwortet.

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten | **Kosten:** 3,5 Euro pro Kind

Wie kommt das Gras in den Burger?



Die Antworten auf diese Frage geben ausgebildete Seminarbäuerinnen an interessierte Jugendliche in Form von Workshops in Schulen weiter. Die Schülerinnen und Schüler erhalten in einem methodisch abwechslungsreichen Part das theoretische Wissen zur Rindfleischproduktion in Österreich. Von der Weide bis zur Verarbeitung in der Küche spannt sich der Bogen. Im praktischen Teil stellen die Jugendlichen selbst ihren Burger her. Das richtige Grillen der sogenannten Patties und die Herstellung von Burger-Buns bringen Spaß und Genuss in die Schulklassen. Regionale Salate, heimisches Gemüse und selbstgemachte Saucen sollen Lust auf nachhaltiges Selberkochen machen.

Dauer: 2-3 Unterrichtseinheiten | **Kosten:** 3,5 Euro pro Kind

Mein Essen – Meine Zukunft

Was hat mein tägliches Essen mit unserer Zukunft zu tun? Ausgebildete Seminarbäuerinnen geben die Antworten auf diese Frage an interessierte Jugendliche in Form von Workshops in Schulen weiter. Die Schülerinnen und Schüler erhalten in einem methodisch abwechslungsreichen Programm das theoretische Wissen zur nachhaltigen Ernährung und zur sorgsamem Lebensmittelauswahl.

Im praktischen Teil wird dann nachhaltig und köstlich gekocht. Je nach Jahreszeit werden saisonale Lebensmittel zu wertvollen Speisen verarbeitet, die toll schmecken und gleichzeitig unser Klima schonen. Dabei werden die Themen der richtigen Lagerung und der Haltbarkeit erläutert, damit die Jugendlichen in ihrem späteren Handeln aktiv der Lebensmittelverschwendung Einhalt bieten. Der Höhepunkt dieses Workshops ist die gemeinsame Verkostung der selbstgemachten Spezialitäten.

Dauer: 2-3 Unterrichtseinheiten | **Kosten:** 3,5 Euro pro Kind





Foto: Sab/Franz Glass

1.3 Kybeleum Agrar- Waldwerkstätten

Eine Schulklasse oder Kindergartengruppe kann in einer dreistündigen Exkursion gemeinsam mit zertifizierten Ranger*innen den Landwirtschaftsbetrieb der Fachschule Warth, Obersiebenbrunn oder Edelhof besuchen.

Das Setting der landwirtschaftlichen Fachschule ist hierzu perfekt geeignet. Am Bauernhof Tiere erleben, landwirtschaftliche Maschinen und Geräte im Einsatz sehen, selbst pflanzen, ernten, verarbeiten und genießen. Im Wald unterwegs sein, Wildtiere kennenlernen, Waldboden riechen und Waldfrüchte sammeln.

Hier wird die Umweltbildung von Kindern und Jugendlichen durch erlebnisorientierte Naturpädagogik gefördert.

Buntes Angebot

Agrarwerkstatt

Dreistündige erlebnispädagogische Begegnung mit regionalen bäuerlichen Produktionsmethoden: Vom Korn zum Brot, Der Weg der Milch, Von der Biene zu Honig & Kerze, Vom Ei zum Huhn, Erlebnis Bauernhof, u.v.m.

Waldwerkstatt

Dreistündige erlebnisorientierte wild- und waldpädagogische Führung mit beliebigem Schwerpunkt aus den Bereichen Natur, Forstwirtschaft und Jagd: Erlebnis Wald, Arbeitgeber Wald, Wald- Wild- Jäger, Erlebnis Wasser/Bachwanderung, u.v.m.

4-Jahreszeitenprogramm

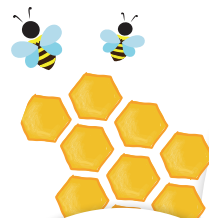
Zu jeder Jahreszeit ist ein Besuch am Schulbetrieb vorgesehen und so erhalten die Kinder einen Einblick zu welcher Jahreszeit der Anbau oder die Ernte passieren oder wann es welche Jungtiere am Betrieb zu bestaunen gibt.

Ganzjahresprogramme

Vorgesehen sind 10 Besuche auf ein und demselben Schulbetrieb um die jahreszeitlichen Veränderungen am Bauernhof oder im Wald hautnah erleben zu können.

Naturerlebnis-Kindergeburtstage

Die Kinder feiern mitten im Wald oder gemeinsam mit unseren Tieren am Hof ein unvergessliches Fest inkl. Lagerfeuer und Würstchengrillen.



Erlebnisse sind
von unschätzbarem Wert!

Agrar- Waldwerkstatt

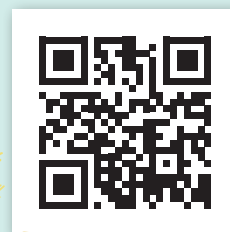
8 Euro pro Kind und Führung inkl. Jause mit Butterbrot, Honig und selbstgemachtem Apfelsaft

4-Jahreszeitenprogramm oder Ganzjahresprogramm: 7 Euro pro Kind und Führung inkl. Jause mit Butterbrot, Honig und selbstgemachtem Apfelsaft

Kindergeburtstag: 220 Euro bis max. 20 Kinder

Buchen

Terminvereinbarung und Anfrage unter www.kybeleum.at oder telefonisch beim Verein Land-Impulse Sektion Agrar- und Waldwerkstätten, 0677 6158 8424







Erlebnis Bauernhof
Hier passiert **B**Unterricht

Erlebnis Bauernhof Anbieterinnen & Anbieter in Niederösterreich

Nachfolgend dargestellt finden Sie die Erlebnis Bauernhofanbieter*innen inklusive der Beschreibung ihrer Exkursions- und Unterrichtsangebote.
Sehr gerne können die Angebote bezirksübergreifend wahrgenommen werden!

Legende

- Landwirtschaft in der Schule (LWS)
- Agrar- und Waldwerkstätten
- Schule am Bauernhof Betriebe (SaB)
- Schule am Bauernhof (SaB) und Landwirtschaft in der Schule (LWS)

KG: Kindergarten

VS: Volksschule

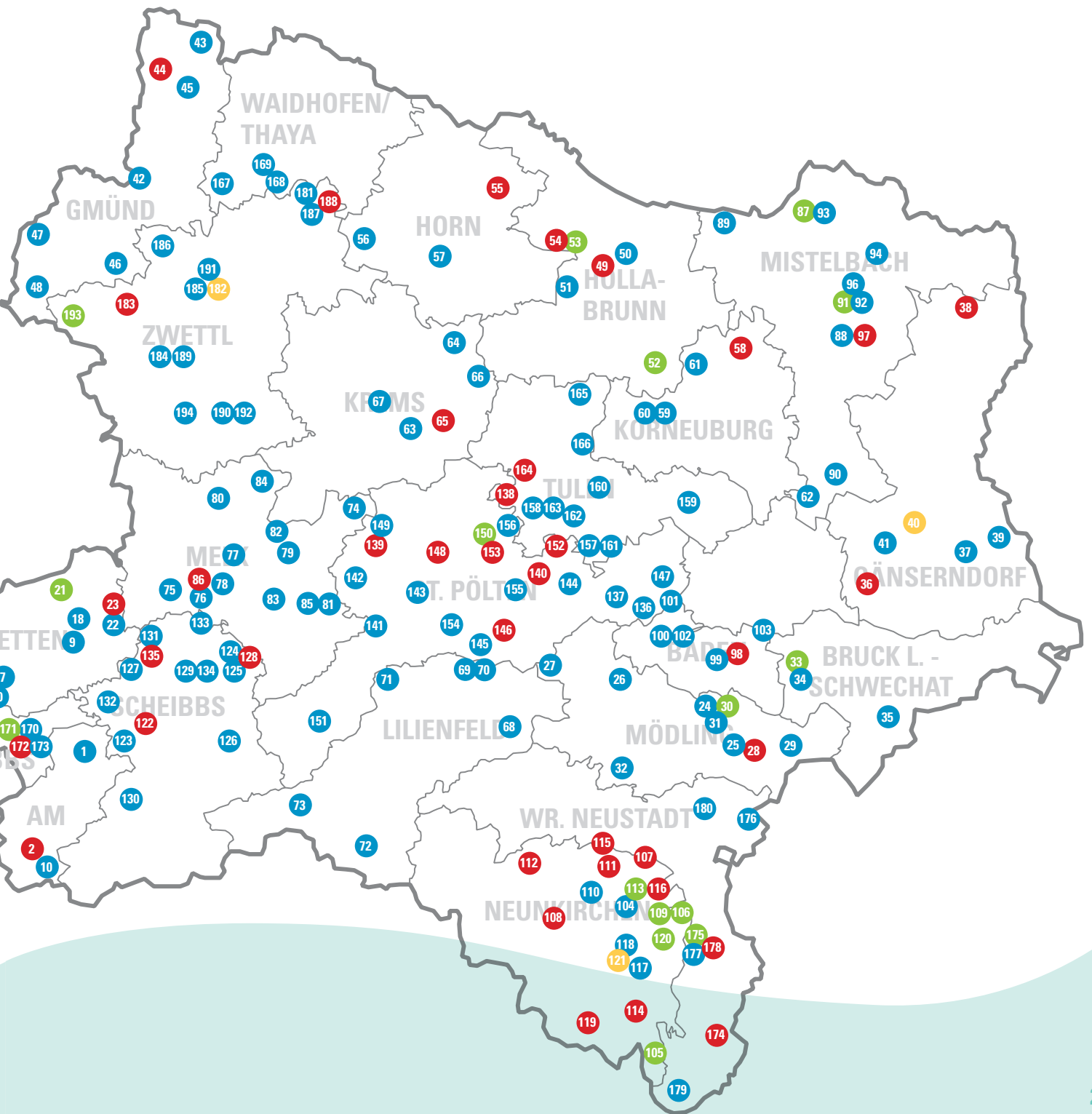
US: Unterstufe

OS: Oberstufe

ASO: Allgemeine Sonderschule



Waidhofen/YB



1 Astrid Damböck (Stockreith)



Schadneramt 76, 3341 Ybbsitz
Tel.: 07443/88106

E-Mail: astrid.damboeck@aon.at

Angebot: Lebensraum Landwirtschaft; Kreisläufe in der Natur und am Bauernhof; Lebensraum im Kreislauf der Natur

Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO

Kostenbeitrag: auf Anfrage

2 Gundula Gaß



3343 Hollenstein/Ybbs
Tel.: 0664/5169096

E-Mail: gundula.eibenberger@gmx.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining; Vom Gras zum Burger;

Zielgruppe: VS, US

Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind

3 Regina Geiblinger



Krottendorf 10, 3350 Haag
Tel.: 0676/5568146

E-Mail: info@alpakabauernhof.at

Angebot: Mit Alpakas Wiese und Wald erkunden; Alpaka, vom vierbeinigen Wollknäuel zum Wollknäuel

Zielgruppe: KG, VS, US

Kostenbeitrag: € 7,- pro Kind

4 Maria Hagler



Stöcklerhöhe 12, 4300 St. Valentin
Tel.: 0664/3217097

E-Mail: maria.hagler@gmx.at

Angebot: Schwein gehabt - mit den Weckerln vom Hagler-Hof

Zielgruppe: VS, US, ASO

Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind

5 Doris und Karl Hardegger



Ramingdorf 2, 4441 Behamberg
Tel.: 0664/2629256, 0676/4529814

E-Mail: DorisS1@gmx.net, k.hardegger@gmx.at

Web: www.gartenfeeundwaldkobold.at

Angebot: Vom kleinen Kern zum gelben Riesen;

Zielgruppe: KG, VS

Kostenbeitrag: € 5,- pro Kind

6 Bernadette Haselberger (Haselberger Most)



Hofkirchen 23, 3350 St. Valentin
Tel.: 0650/8809191

E-Mail: bernadette.haselberger@gmail.com

Web: www.haselberger-most.at

Angebot: Schatzkiste Streuobst – alles über Apfel und Birne

Zielgruppe: KG, VS

Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind

7 Herta Heiden (Aubauer)



Au 177, 3332 Biberbach
Tel.: 0664 736 45 892

E-Mail: helmut.heiden@aon.at

Angebot: Sehen- Fühlen- Riechen „Natur Pur“

Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO

Kostenbeitrag: auf Anfrage

8 Silvia Heiden (Ortner)



Voralpenstraße 25, 3351 Weistrach
Tel.: 0676/ 6516411

E-Mail: silvia.heiden@gmx.at

Angebot: Von der Milchkanne in die Pfanne

Zielgruppe: KG, VS, US

Kostenbeitrag: € 4,- pro Kind

9 Birgit Hinterbuchinger (Lehabauer)



Lehen 1, 3300 Winklarn
Tel.: 0664/9269129

E-Mail: birgit.fragner@gmx.net

Angebot: Milch kommt aus dem Supermarkt- von wegen

Zielgruppe: KG, VS, US

Kostenbeitrag: auf Anfrage

10 Bettina und Josef Hinterramskogler



Thalbauer 2, 3343 Hollenstein/Ybbs
Tel.: 0664/73062615, 0664/75147966

E-Mail: josef.hinterramskogler@aon.at

Angebot: Vom Baum zum gesunden Holzhaus; Auf Besuch bei Bäuerin Bettina

Zielgruppe: KG, VS, US, OS

Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind

11 Sonja Illich



Radhof 29, 3350 Haag
Tel.: 07434/44258, 0664/73863222

E-Mail: peter.illich@aon.at

Angebot: SaB: Ich koch dich ein! - Köstliches vom Bauerngarten; Vom Korn zum Brot - Kekse backen

LWS: Vom Korn zum Brot; Feinschmeckertraining

Zielgruppe: SaB: KG, VS; LWS: VS

Kostenbeitrag SaB: auf Anfrage

Kostenbeitrag LWS: € 3,5,- pro Kind

12 Gabriele Kammerhuber

4300 St. Valentin
Tel.: 0664/4019990

E-Mail: office@kammerhuber.at

Angebot: SaB: Wilde Kräuter für Powerkids

LWS: Wie erkennt man Produkte aus Österreich?;

Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs; Vom Gras

zum Burger; Mein Essen – Meine Zukunft

Zielgruppe: VS, US

Kostenbeitrag SaB: € 6,- pro Kind

Kostenbeitrag LWS: € 3,5,- pro Kind

Kinderkochkurs: € 9,- pro Kind



SEMINAR
BÄUER
INNEN

13 Karin Kronschnacher

3351 Weistrach

Tel.: 07477/44339, 0677/61912172

E-Mail: kronschnacher@gmx.at

Angebot: Milchlehrpfad, Vom Gras zum Burger

Zielgruppe: VS, US

Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind

SEMINAR
BÄUER
INNEN

14 Sieglinde Land

4432 Ernsthofen

Tel.: 0680/3133233

E-Mail: siegi.land@gmx.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Schnitzel, wo

kommst du denn her?; Milchlehrpfad; Fein-

schmeckertraining

Zielgruppe: VS, US

Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind;

Schweinelehrpfad: Kostenlos

SEMINAR
BÄUER
INNEN

15 Karin Metz (Mostviertler Bio-Kürbishof Metz)

Heimberg 22, 3350 Haag

Tel.: 0664/5209393

E-Mail: office@biokuerbishof-metz.at

Angebot: „Kürbis Action“- Kürbisse erleben mit allen Sinnen

Zielgruppe: VS, US, OS

Kostenbeitrag: auf Anfrage



16 Mirjam Miedl

Bleiberg 38, 3314 Strengberg

Tel.: 07432/2725

E-Mail: mirjam@miedlhof.at

Angebot: Ein Tag am Bauernhof; Kunterbunte

Eiervielfalt;

Vom Apfel zum Saft

Zielgruppe: KG, VS, ASO

Kostenbeitrag: auf Anfrage



17 Anton und Kathi Pfaffeneder (Winden)

Schudutz 17, 3350 Haag

Tel.: 0664/6540180, 0664/9606426

E-Mail: katharina.pfaffeneder@a1.net

Angebote SaB: Borsti's Leben in der Winden – dem Schnitzel auf der Spur,

Expedition Streuobstwiese - vom Apfel zum

Saft, Kräuterwerkstatt am Bauernhof, Obst

und Gemüsehits für schlaue Kids, YouFarm (ein

Programm in Englischer Sprache für MS und OS)

LWS: diverse Angebote

Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO

Kostenbeitrag SaB: auf Anfrage

Kostenbeitrag LWS: € 3,5,- pro Kind;

Kinderkochkurs: € 9,- pro Kind;

Schweinelehrpfad: Kostenlos



SEMINAR
BÄUER
INNEN

18 Michaela Pfaffeneder

Breitstrum 28, 3300 Amstetten

Tel.: 0664/88579527

E-Mail: michaela.pfaffeneder@aon.at

Angebot: Mit den Tieren am Bauernhof auf DU

und DU; „Das Bauernhofjahr“- Wann wächst

was? Was tun wir damit?; Selber Butter schüt-

teln; Alles rund um die Milch; Die Lebensmittel-

detektive – Augen auf beim Lebensmittelkauf

Zielgruppe: KG, VS, US, ASO

Kostenbeitrag: € 8,- pro Kind



19 Elisabeth und Herbert Sadlauer

Hofkirchen 30, 4300 St. Valentin

Tel.: 07435/52865; 0680/3142063

E-Mail: sadlauer.herbert@aon.at

Angebot: Rindfleisch hat ein Gesicht

Zielgruppe: VS

Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind



20 Bio Gstadthof Rosemarie Schnabl

Gstadthof 145, 3332 Biberbach

Tel.: 0680/3024224

E-Mail: bio@gstadthof.at

Angebot: „Schätze aus dem Bienenstock“: Das

Gold am Butterbrot; Von der Wabe zur

Hauptpflege; Ein kleines Ei mit großer Aufgabe

Zielgruppe: KG, VS, US

Kostenbeitrag: € 5,- pro Kind



Foto: SaB/Anna Pailer

21 Regina Schoder

3321 Stephanshart,
Hebmannsberg 6
Tel.: 0664/5242198
E-Mail: regina.schoder@aon.at
Angebot: Schnitzel wo kommst du her?;
Rund um den Bauernhof
Zielgruppe: VS, US
Kostenbeitrag: € 5,- pro Kind;
Schweinelehrpfad: Kostenlos



24 Doris Bartmann, Ing.

Kirchenplatz 12, 2512 Tribuswinkel
Tel.: 0664/3735606
E-Mail: doris.bartmann@gmail.com
www.weinbau-bartmann.at
Angebot: Sinn-Volles von der Traube; Trauben-
trankzaubern - alles von der Traube
Zielgruppe: VS, US, OS
Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind



22 Barbara Tüchler

3304 St. Georgen/Y., Krahof 3
Tel.: 0664/73674869
E-Mail: tuechler.krahof@aon.at
Web: www.biohof-tuechler.at
Angebot: Unsere Wiesen – deine Milch
Zielgruppe: KG, VS, US
Kostenbeitrag: € 4,- pro Kind



25 Elfriede Dachauer

Mühlgasse 8, 2523 Tattendorf
Tel.: 02253/81081
E-Mail: muehle@tattendorf.at
Angebot: Kleiner Mehlwurm auf großer Reise -
ein Getreideerlebnistag „IN DER MÜHLE“
Zielgruppe: KG, VS, US
Kostenbeitrag: € 7,- pro Kind



23 Margarete Zehetgruber

3304 St. Georgen/Y.
Tel.: 07473/6485, 0677/18010741
E-Mail: zehetgruber.margarete@gmail.com
Angebot: Vom Korn zum Brot; Tiere auf dem
Bauernhof; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehr-
pfad; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Fein-
schmeckertraining; Biene Maja und ihre wilden
Verwandten
Zielgruppe: VS, ASO
Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind;
Kinderkochkurs: € 9,- pro Kind;
Schweinelehrpfad: Kostenlos



26 Marianne Edelbacher (Hof Schwechatbach)

Schwechatbach 11, 2534 Alland
Tel.: 0660/3500613
E-Mail: office@hof-schwechatbach.at
Angebot: Vom Ei zum Huhn; „Brauni, Harly und
Co“ den Bauernhoftieren auf der Spur;
Zielgruppe: KG, VS, US, ASO, PH
Kostenbeitrag: auf Anfrage



27 Anna und Walter Gruber (Meiselberghof)

2572 St. Corona am Schöpfl 107
Tel.: 0680/2357288, 0680/2115094
E-Mail: anna.meiselberghof@gmail.com
Web: www.meiselberghof.at
Angebot: Mit Ziege, Esel und Kamel die Natur
erkunden
Zielgruppe: KG, VS
Kostenbeitrag: auf Anfrage



28 Monika Knötzl

2523 Tattendorf
Tel.: 0676/9159634
E-Mail: mknötzl@gmx.at
Web: www.weingut-knoetzl.at
Angebot: Vom Korn zum Brot; Tiere auf dem
Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Öster-
reich?; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad;
Schnitzel, wo kommst Du denn her?
Zielgruppe: VS, ASO
Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind;
Schweinelehrpfad: Kostenlos



29 Andrea Mozelt (Mozelt-Biohof)

Gartenstraße 10, 2485 Wampersdorf
Tel.: 0676/3802069
E-Mail: info@mozelt-hof.at
Angebot: Heute darf ich Gärtner sein - vom
Samen zur Pflanze; Brennnessel, Löwenzahn und
Co – wertvolle Helfer aus der Natur; Streuobst-
wiese, ein wertvoller Lebensraum für Mensch
und Tier; Herbstzeit ist Erntezeit
Zielgruppe: KG, VS, US, OS
Kostenbeitrag: € 7,- pro Kind



Foto: Sab/Benjamin Wald

**30 Maria Osterer
(Bründl-Osterer)**

Traiskirchner Straße 1,
2512 Tribuswinkel
Tel.: 02252/45767

E-Mail: osterer.tribuswinkel@gmx.at

Angebot: SaB: Rinder und Kinder - im Stall ist was los!

LWS: Vom Korn zum Brot; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Mein Essen – Meine Zukunft

Zielgruppe: SaB: KG, VS, US, OS, ASO; LWS: VS, US

Kostenbeitrag SaB: € 6,- pro Kind

Kostenbeitrag LWS: € 3,5,- pro Kind;

Schweinelehrpfad: Kostenlos



SEMINAR
BÄUER
INNEN

33 Margit Kitzweger-Gall

Velmerstraße 45, 2325 Velm
Tel.: 0680/1194550

E-Mail: margit@bauernhof-kitzweger.com

Angebot: SaB: Rund um die Kartoffel; Von der Zuckerrübe zum Zucker; Vom Korn zu Mehl zum Weckerl; Eilerlei, Was poppt da – Popcorn

LWS: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Feinschmeckertraining; Mein Essen – Meine Zukunft

Zielgruppe: SaB: KG, VS, US, OS; LWS: VS, US, OS

Kostenbeitrag SaB: auf Anfrage

Kostenbeitrag LWS: € 3,5,- pro Kind;

Schweinelehrpfad: Kostenlos



SEMINAR
BÄUER
INNEN

36 Sabine Alena

Am Hof 2, 2301 Oberhausen
Tel.: 0664/73475746, 0650/8644455

E-Mail: s.alena@gmx.at

Angebot: „Purple dragon, Ambrosia oder doch lieber Eiszapfen?“

Zielgruppe: KG, VS, US

Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind

37 Petra Busam

Am Hagel 6, 2291 Lasseesee

Tel.: 0650/5111177

E-Mail: petra.busam@gmx.at

Angebot: Alles ISI – das Leben auf dem Islandpferdehof

Zielgruppe: VS, ASO

Kostenbeitrag: € 10,- pro Kind



31 Biohof - Bernhard Osterer

Traiskirchner Straße 1,
2512 Tribuswinkel
Tel.: 0676/3115998

E-Mail: bernhard.osterer@gmx.at

Angebot: Ackern und Gackern - Der Spätsommer/Herbst am Bio Gemüsefeld und bei den Hühnern; Summ herum und drum herum - Der Frühling/Frühsummer am Bauernhof

Zielgruppe: KG, VS, US, OS

Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind



**34 Johannes und Maria
Schweighofer**

Im Winkel 3, 2325 Velm

Tel.: 0670/2015300

E-Mail: johannes_schweighofer@yahoo.de

Angebot: Brot Detektive - Entdecke, was im Brot steckt; Essen für dich! Bio Garten- und Feldfrüchte

Zielgruppe: KG, VS, US, OS

Kostenbeitrag: € 7,- pro Kind



38 Petra Kargl

2181 Dobermannsdorf

Tel.: 0677/61416343

E-Mail: p.kargl@hotmail.com

Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining

Zielgruppe: VS, US

Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind

SEMINAR
BÄUER
INNEN

32 Karin Worm

Lindabrunnerstraße 33,
2560 Hernstein/Aigen
Tel.: 0676/3478594

E-Mail: karin.worm@aon.at

Angebot: Pferd, Esel, Ziege ... oder doch ein Schwein?

Zielgruppe: ASO

Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind



35 Patricia Tatzber

Schlossstraße 3, 2453 Sommerein

Tel.: 0664/5324723

E-Mail: patricia.tatzber@gmail.com

Angebot: „Was braucht das Schwein zum Glücklichsein?“

Zielgruppe: KG, VS, US, ASO

Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind



39 BIOHOF Christine, Mag. (FH) MICHAELER



Hauptstraße 56, 2293 Marchegg
Tel.: 0650/2285002
E-Mail: office@biogemuese-marchfeld.com
Web: www.biogemuese-marchfeld.com
Angebot: Wie kommt der ERDAPFEL in die Pommes?; Eine Frage der ÄHRE! (Getreide); SCIENCE on the farm! (Experimente mit GEMÜSE)
Zielgruppe: VS, US, OS, KG
Kostenbeitrag auf Anfrage

40 Landwirtschaftliche Fachschule Obersiebenbrunn



Feldhofstraße 6, 2283 Obersiebenbrunn
Kontakt Kybelem Agrar- & Waldwerkstätten:
Tel.: 0677/61588424
E-Mail: office@kybelem.at
Web: www.kybelem.at;
www.facebook/kybelem
Angebot: Agrar- und Waldwerkstatt mit Erlebnisführungen (Land- und Forstwirtschaft, Wild/Jagd sowie Imkerei), Jahreszeiten-Projekte, Kindergeburtstage
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO, private Gruppen
Kostenbeitrag: € 8,- pro Kind inkl. Jause

41 BIOHOF ADAMAH - Simon Zoubek



Sonnenweg 14, 2280 Glinzendorf
Tel.: 02248/2224
E-Mail: biohof@adamah.at
Angebot: Vom Feld zu dir nach Hause
Zielgruppe: KG, VS, US
Kostenbeitrag: € 8,- pro Kind

Gmünd

42 Marianne Buchinger



Schremser Straße 30, 3950 Gmünd
Tel.: 0664/73858377
E-Mail: buchinger.m@aon.at
Angebot: Vom Korn zum Schrot zum Brot
Zielgruppe: KG, VS
Kostenbeitrag: € 5,- pro Kind

43 Katharina Katzenbeißer-Weinstabl



Leopoldsdorf 1, 3863 Reingers
Tel.: 0664/1420692
E-Mail: katharina.katzenbeisser@gmx.at
Angebot: Ein Jahr am Weinstabl-Hof
Zielgruppe: VS
Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind

44 Marion Kuben

3874 Litschau
Tel.: 02865/26712, 0664/5139358
E-Mail: biohof.kuben@aon.at
Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs; Mein Essen – Meine Zukunft
Zielgruppe: VS, US, ASO
Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind;
Kinderkochkurs: € 9,- pro Kind;
Schweinelehrpfad: Kostenlos



45 Anton Österreicher



Wielings 4, 3862 Eisgarn
Tel.: 0664/73685457
E-Mail: info@naturleben.at
Web: www.naturleben.at
Angebot: Von der Biowiese zum Bioschafjoghurt
Zielgruppe: KG, VS, US
Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind

46 Maria Strondl



Mistelbach 2, 3922 Großschönau
Tel.: 0664/4231912
E-Mail: strondlm@gross.schoenau.at
Angebot: Bauernhof - Leben - Natur genießen; Von der Milch zum Topfen und Joghurt
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO
Kostenbeitrag: € 5,- pro Kind

47 Birgit Taxböck



Lauterbach 40,
3970 Moorbad Harbach
Tel.: 0664/5077371
E-Mail: birgit.taxboeck@gmx.at
Angebot: Das Pferd in der Landwirtschaft einst und jetzt
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO
Kostenbeitrag: ab € 5,- pro Kind

48 Harald Vogler (Sonnseithof)



Abschlag 9, 3972 Bad Großpertholz
Tel.: 02857/20110
E-Mail: info@sonnseithof.at
Angebot: Erlebe mit den Alpakas den kleinstrukturierten Bauernhof
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO
Kostenbeitrag: ab € 10,- pro Kind



Foto: SaB/Schrammel, Thomas

49 Anna Dommaier

2042 Guntersdorf

Tel.:

0664/73757894,

E-Mail: info@dommaier.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof; Das Ei – eine runde Sache; Wie erkennt man Produkte aus Österreich? Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Feinschmeckertraining; Biene Maja und Ihre wilden Verwandten; Kinderkochkurs; Milchlehrpfad; Mein Essen – Meine Zukunft; Vom Gras zum Burger
Zielgruppe: KG, VS, US, ASO
Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind;
Kinderkochkurs: € 9,- pro Kind;
Schweinelehrpfad: Kostenlos



52 Alexandra Mattes

Großstelzendorf 24,

2013 Göllersdorf

Tel.: 0676/5269435

E-Mail: fammattes@aon.at

Angebot SaB: Wiesenkräuter für Mensch und Tier; LWS: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller; Wie leben Tiere auf den Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich; Das Ei – eine runde Sache; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs
Zielgruppe: SaB: KG, VS; LWS: VS, US, ASO
Kostenbeitrag SaB: € 6,- pro Kind
Kostenbeitrag LWS: € 3,5,- pro Kind;
Kinderkochkurs: € 9,- pro Kind



54 Kathrin Zöchmann

3714 Roseldorf 29

Tel.: 0664/9125280

E-Mail: kathrin@zoechmann.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller – Lebensmittel aus Österreich; Tiere auf dem Bauernhof; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst du denn her?; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs; Vom Gras zum Burger; Mein Essen – Meine Zukunft; Biene Maja und ihre wilden Verwandten
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO
Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind;
Kinderkochkurs: € 9,- pro Kind;
Schweinelehrpfad: Kostenlos



50 Rupert und Christina Leeb

Schöngrabern 119,

2020 Schöngrabern

Tel.: 02952/34302; 0680/3012321

E-Mail: familie.leeb@aon.at

Web: www.bauernhof-leeb.at

Angebot: Dem Geheimnis von Traubensaft und Wein auf der Spur; Wilde Kräuter für kleine Entdecker; Kräuter mit allen Sinnen erleben; Die Erdäpfel- der Schatz im Acker
Zielgruppe: KG, VS, US
Kostenbeitrag: ab € 5,- pro Kind



53 Christina Scharinger

Platt 47, 2051 Platt

Tel.: 02945/27331,

0676/5419335

E-Mail: christina.scharinger@gmx.at

Angebot: SaB: Alles vom Bluza - was man aus Kürbissen herstellen kann; Vom Acker auf den Teller; Der Weg des Getreides; Unser Bauernhof ist BIO; LWS: Vom Acker auf den Teller; Wie erkenne ich Lebensmittel aus Österreich; Tiere auf dem Bauernhof; Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst du denn her?; Kinderkochkurs; Biene Maja und ihre wilden Verwandten; Feinschmeckertraining; Vom Korn zum Brot; Das Ei- eine runde Sache; Mein Essen meine Zukunft; Vom Gras zum Burger
Zielgruppe: SaB: KG, VS, US, ASO; LWS: VS, US
Kostenbeitrag SaB: € 5,- pro Kind
Kostenbeitrag LWS: € 3,5,- pro Kind;
Kinderkochkurs: € 9,- pro Kind;
Schweinelehrpfad: Kostenlos



55 Christine Bauer

2084 Weitersfeld

Tel.: 02948/8672, 0664/3539800

E-Mail: bauerchr@aon.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs; Mein Essen – Meine Zukunft
Zielgruppe: VS, US, ASO
Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind;
Kinderkochkurs: € 9,- pro Kind;
Schweinelehrpfad: Kostenlos



51 Ursula und Hans Lembacher

Jubiläumsplatz 2, 3714 Sitzendorf

Tel.: 02959/2971, 0676/5717174, 0664/4406092

E-Mail: natur@biohof-lembacher.at

Web: www.biohof-lembacher.at

Angebot: Die schlanke Ditta und ihre Gefährtinnen; Franzl Giggolo; Reginald Regenwurm
Zielgruppe: VS, US, OS
Kostenbeitrag: € 7,- pro Kind



56 Werner Dintl (Genuss-Oase)



Neukirchen 8, 3595 Brunn/Wild
Tel.: 0664/3128005
E-Mail: werner.dintl@aon.at
Web: www.imkerei-dintl.at
Angebot: Von der Blume in den Honigtopf
Zielgruppe: VS
Kostenbeitrag: € 9,- pro Kind

57 Andrea Steinböck, Dipl. Ing.



Frauenhofen 29, 3580 Horn
Tel.: 02982/4432
E-Mail: info@biohof-steinboeck.at
Angebot: Die Früchte unserer Erde
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO
Kostenbeitrag: ab € 6,- pro Kind

Korneuburg

58 Christine Berthold



2112 Hetzmannsdorf
Tel.: 066473916678
E-Mail: bertholds@gmx.at
Angebot: Vom Korn zum Brot; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad
Zielgruppe: VS, ASO
Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind

59 Bauernhof Hermanek



Am Anger 9, 2011 Höbersdorf
Tel.: 0676/7239100
E-Mail: bauernhof.hermanek@gmx.at
Angebot: Die Reise eines Samenkorns; Die Reise eines Eies
Zielgruppe: VS
Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind

60 Stefanie Kleedorfer



Am Anger 8, 2011 Höbersdorf
Tel.: 0676/7851767
E-Mail: info@abhof-kleedorfer.at
Angebot: Wie kommt frischer Spargel vom Feld in den Suppentopf bzw. Hofladen?
Zielgruppe: KG, VS
Kostenbeitrag: € 6,50 pro Kind

61 Maria und Helmut Summerer



Füllersdorf 22, 2002 Großmugl
Tel.: 0664/73696864, 0677/61985968
E-Mail: summerer@der-bauernhof.at
Angebot: Ziege, Schafe und das Schwein wollen deine Freunde sein
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO
Kostenbeitrag: ab € 6,- pro Kind

62 Bauernhof Trimmel



Hauptstraße 103, 2201 Gerasdorf
Tel.: 0664/1341733, 0650/771005
E-Mail: a.trimmel@drei.at
Angebot: Gesund, süß und einfach lecker; Kunterbuntes unter der Erde; Spargelproduktion- Anbau, Pflege, Ernte
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO
Kostenbeitrag: € 5,- pro Kind

63 Katharina und Harald Aufreiter (Lillis Marillengarten)



Dorfstraße 92, 3506 Krems-Angern
Tel.: 0664/6423493
E-Mail: katharina@weinhof.at
Web: www.marillengarten.at

Krems

Angebot: Ziesel, Zistel und Marille – Entdeckungstour auf der Streuobstwiese;
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO, Studenten
Kostenbeitrag: auf Anfrage

64 Wolfgang Gärtner (Straußenland)



Mollanderstraße 9,
3562 Schönberg am Kamp
Tel.: 02733/8224, 0664/2245999
E-Mail: gaertner@straussenland.at
Angebot: Vom Ei zum größten Vogel der Welt
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO
Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind

65 Anita Heiderer



3495 Rohrendorf
Tel.: 0664/2085998
E-Mail: anita.heiderer@aon.at
Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller; Mein Essen- Meine Zukunft
Zielgruppe: VS, US, OS
Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind

66 Franziska Lerch (Lerchenhof)



Diendorf am Walde 14, 3491 Straß im Straßertale
Tel.: 02735/79334, 0676/5635005
E-Mail: Franzilerch@web.de
Angebot: Gemüsevielfalt kennenlernen und kosten – Bunte Schätze unter der Erde; Gemüsevielfalt kennenlernen und kosten – von Erdbeerspinat und Kräuterschokolade; Die Wunderwelt der Samen
Zielgruppe: VS
Kostenbeitrag: € 8,- pro Kind

67 Carmen und Hermann Resch



Reichaueramt 4, 3541 Senftenberg
Tel.: 0650/2445545

E-Mail: office@bauernhof-catering.at

Angebot: Unterwegs im Gemüsegarten, Unseren

Bauernhoftieren auf der Spur

Zielgruppe: KG, VS, US

Kostenbeitrag: € 5,- pro Kind

Lilienfeld

68 Martina Habit



Oberried 4a, 3172 Ramsau

Tel.: 0681/20861841

E-Mail: martina.habit@hotmail.com

Angebot: Kräuterdetektive „Mit Schaf und Ziege unterwegs“

Kostenbeitrag: auf Anfrage

Zielgruppe: KG, VS US; OS

Kostenbeitrag: € 5,- Kind

69 Anna Rosenbaum



Durlaß 4, 3163 Rohrbach

Tel.: 0680/5559571

E-Mail: anna.rosenbaum@hotmail.com

Angebot: Vom Apfel zum Saft; Alles in Butter

Zielgruppe: KG, VS, US

Kostenbeitrag: € 5,- pro Kind

70 Gerlinde Rotteneder



Wehrstraße 18, 3163 Rohrbach

Tel.: 02764/2651, E-Mail: rudolf.rotteneder@aon.at

Angebot: Heute einmal Bauer sein; Der Garten- wir säen und pflanzen; Der Garten- wir ernten; Wovon wir leben

Zielgruppe: VS

Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind

71 Eva Sulzer-Fürlinger



Stebach 21, 3153 Eschenau

Tel.: 0664/9370551

E-Mail: eva.furl@gmx.at

Angebot: Vom Apfel zum Saft

Zielgruppe: KG, VS, US

Kostenbeitrag: € 5,- pro Kind

72 Selina Weyrer (Höferhof)



Unrechttraisen 62,

3193 St. Aegydam Neuwalde

Tel.: 0664/1771838

E-Mail: selina.weyrer@hoeferhof.at

Angebot: Einmal Bäuerin/Bauer sein; Henne Henriette gackert; Auf den Spuren von Kuh Paula

Zielgruppe: KG, VS, ASO

Kostenbeitrag: € 6,90 pro Kind

73 Georg Wutzl



Lassingrotte 7, 3222 Annaberg

Tel.: 02728/239

E-Mail: pension@kobichl.at

Angebot: 5 D – Bauernkino

Zielgruppe: VS, US, OS

Kostenbeitrag: € 5,- pro Kind

Melk

74 Angelika Bracher (Reisserhof)



Neuhofen 19, 3382 Dunkelsteinerwald

Tel.: 0676/4893284

E-Mail: reisserhof@aon.at

Angebot: Entdecke mit Ferkel Susi den Reisserhof – Ein Tag Bäuerin sein

Zielgruppe: KG, VS, US, OS

Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind

75 Silke Dammerer



Reiteringer Straße 47, 3370 Ybbs

Tel.: 07412/55551, 0676/4029176

E-Mail: office@amdammererhof.at

Angebot: Meinem Burger auf der Spur

Zielgruppe: VS, US, OS, ASO

Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind (mit Burgerzubereitung) oder

€ 4,- pro Kind

76 Petra und Karl Haslauer



Henning 2, 3254 Bergland

Tel.: 0681/10553273, 0676/7266529

E-Mail: petrahaslauer@gmx.at; kp.haslauer@aon.at

Angebot: Der kühle Bauernhof - Die Klee-Kuh-Milch-Butterbrot-Geschichte

Zielgruppe: KG, VS, US, OS

Kostenbeitrag: € 5,- pro Kind, mind. € 90,-

77 Petra und Roland Heinzle



Ötscherblick 12,

3660 Klein-Pöchlarn

Tel.: 07413/81627, 0664/1502840

E-Mail: bienenhonig@heinzle.at

Angebot: Faszination Bienenvolk; Schätze aus dem Bienenvolk

Zielgruppe: VS, US, OS, ASO

Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind

78 Elisabeth Heisler



(Kürbis Erlebnishof Heisler)

3380 Ordnung, Hauptstraße 22

Tel.: 0664/88136820

E-Mail: herbert.heisler@aon.at

Angebot: Achtung fertig... Kürbis los!!!

Zielgruppe: KG, VS

Kostenbeitrag: € 8,- pro Kind

79 Sandra Hörmann

Rosenfeld 9, 3390 Melk
Tel.: 0680/1332580

E-Mail: sandra.hoermann@gmx.at

Angebot: Rind, Pferd, Huhn - was fressen die Tiere am Rosenfelderhof?

Zielgruppe: VS, US

Kostenbeitrag: € 5,50 pro Kind



83 Sabine Resel

Bergstraße 10,
3243 St. Leonhard am Forst
Tel.: 0676/4210024

E-Mail: urbach-alkapas@gmx.at

Angebot: Faszination Alpaka - was sie brauchen und was wir nutzen

Zielgruppe: KG, VS, US, ASO

Kostenbeitrag: € 5,- pro Kind



80 Herbert Kolm

Mühlfeldgasse 3, 3650 Pöggstall
Tel.: 02758/3258, 0664/1618944

E-Mail: herbert.kolm@aon.at

Angebot: Besuch beim Imker

Zielgruppe: KG, VS, US, OS

Kostenbeitrag: ab € 6,- pro Kind



84 Milchhof Stadler

Karin und Martin Stadler
Lehsdorf 10, 3654 Raxendorf
karin.stadler@aon.at
0664/88579411

Angebot: Milch und mehr, wo kommt das her?

Kostenbeitrag: € 5,50 pro Kind



**81 Julia und Bernhard Kurz
(Biohof Kurz)**

Marktstraße 8, 3383 Hürm
Tel.: 0676/7396074

E-Mail: bio@kurz-ums-eck.at

Angebot: Vom Gras ins Glas; Milchwerkstatt – ab in die Milchstraße

Zielgruppe: 4.VS, US, OS

Kostenbeitrag: € 8,- pro Kind inkl. Verkostung und ein Produkt pro Kind



**85 Anna Maria Wabro
(Gebhart Hof)**

Oberradl 5, 3383 Hürm
Tel.: 0664/1212935

E-Mail: anna-g@gmx.at

Angebot: Wer hegt, pflegt und sägt im Wald!? – Vom kleinen Samen zum großen grünen Riesen!

Zielgruppe: KG, VS, US

Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind



82 Claudia Langthaler

Pömling 14, 3644 Emmersdorf
Tel.: 0676/7825520

E-Mail: claudia-langthaler@gmx.at

Angebot: Hirsch & Schwein das schmeckt sehr fein

Zielgruppe: KG, VS, US

Kostenbeitrag: € 5,50 pro Kind



86 Sabine Zeller

Knocking 3, 3253 Erlauf
Tel.: 0650/7217937

E-Mail: info@sabine-zeller.at

Angebot: „die guten ins Kröpfchen“ – Das Getreidekorn vom Anbau bis zur Zubereitung; „Ran an die Rübe fertig los!“ – Alles rund um die Zuckerrübe; „Echt Fett!“ – Ölpresen und Butterschüteln, wie kommt's dazu?

Zielgruppe: KG, VS, US, ASO

Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind



Mistelbach

**87 Simone Balon
(Quantlwirtschaft)**

Hohe Zeile 23,
2135 Neudorf im Weinviertel
Tel.: 0699/19037828

E-Mail: simone.balon@gmail.com

Angebot SaB: Vom Schaf zur Wolle, Einen Tag mit Bäuerin Simone, Schaf Flocke und ihre wolligen Freunde; LWS: Wie leben Tiere auf den Bauernhof; Das Ei – eine runde Sache; Schnitzel, wo kommst du denn her?; Milchlehrpfad

Zielgruppe: SaB: KG, VS; LWS: VS, US, OS, ASO

Kostenbeitrag SaB: € 5,- pro Kind

Kostenbeitrag LWS: € 3,5,- pro Kind;

Schweinelehrpfad: Kostenlos



88 Wolfgang Hackl, Ing.

Dorfstraße 20, 2191 Atzelsdorf
Tel.: 0664/4236770

E-Mail: w.hackl@aon.at

Angebot: Von der sonnengereiften Marille zur köstlichen Marmelade

Zielgruppe: KG, VS

Kostenbeitrag: € 5,50 pro Kind



**89 Elisabeth und Markus Hawle
(Kürbisbauernhof Hawle)**



Zwingendorf 43, 2063 Zwingendorf
Tel.: 02527/264

E-Mail: elisabeth.hawle@gmx.at

Angebot: Wir säen was wir ernten, wir ernten was wir säen; Erdäpfel – die tolle vielseitige Knolle

Zielgruppe: KG, VS, US

Kostenbeitrag: auf Anfrage

90 Nicole Lang



Mühlgasse 3, 2211 Pillichsdorf
Tel.: 02245/4131

E-Mail: milch.lang@utanet.at

Angebot: Das Leben der Tiere auf dem Hof;

Milch – die Kraft der Natur

Zielgruppe: KG, VS, US, ASO

Kostenbeitrag: auf Anfrage

**91 Roswitha Müller-
Balon (Ebendorfer
Ziegenwirtschaft)**



SEMINAR
BAUER
INNEN

Robert-Stolzgasse 24a, 2130 Ebendorf
Tel.: 02572/34328, 0664/2424616

E-Mail: roswitha.balon@aon.at

Die Ziege Liese auf der Wiese, - ein Vormittag rund um die Ziege; Die Ziege des kleinen Mannes; Nutztier Ziege - aus Ziegenmilch wird Käse; LWS: Wie leben Tiere auf dem Bauernhof; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining, Kinderkochkurs

Zielgruppe: SaB: KG, VS, US, OS; LWS: VS

Kostenbeitrag SaB: € 4,- bis 10,- pro Kind

Kostenbeitrag LWS: € 3,5,- pro Kind;

Kinderkochkurs: € 9,- pro Kind

92 Andrea Pretz



2130 Paasdorf,
Obere Hauptstraße 57
Tel.: 0660/2861732

E-Mail: andrea.ladner@ifs-mistelbach.ac.at

Angebot: Unserem Sonnenblumenweckerl auf der Spur

Zielgruppe: VS

Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind

93 Sabine Schmidt



Zlaberner Straße 49,
2135 Neudorf im Weinviertel
Tel.: 0699/17145267

E-Mail: bio.schmidt@aon.at

Angebot: Das Wunder Brot

Zielgruppe: KG, VS, OS

Kostenbeitrag: € 6,50 pro Kind

94 Verena und Dieter Schwarz



Angerstraße 3, 2170 Wetzelsdorf
Tel.: 0699/10480711 oder 0650/7204334

E-Mail: schwarz.verena@gmx.at,
schwarzdieter@gmx.at

Angebot: Wie lebt der Strauß - Was nützen wir von ihm; Das größte Ei der Welt - ein Straußenei für die ganze Klasse

Zielgruppe: KG, VS, US, OS

Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind

95 Biohof Vogt, Maria Vogt



Hauptstraße 36, 2120 Obersdorf
Tel.: 0660/4076144

E-Mail: maria.vogt@live.de

Web: www.biohof-vogt.at

Angebot: Vom Schaf zur Wolle. Auf der Spur zum Guten Essen

Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO

Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind

96 Margit Weinmeyer



Obere Hauptstraße 41,
2130 Paasdorf
Tel.: 0676/5644522

E-Mail: w.m.weinmeyer@aon.at

Angebot: Faszinierende Bienenwelt

Zielgruppe: VS, US

Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind

97 Gerlinde Wiesinger

SEMINAR
BAUER
INNEN

2191 Höbersbrunn
Tel.: 0699/10495562

E-Mail: fgwiesinger@netway.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs;

Zielgruppe: VS

Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind;

Kinderkochkurs: € 9,- pro Kind;

Schweinelehrpfad: Kostenlos



98 Elke Hacker

2351 Wiener Neudorf
Tel.: 0664/4232476

E-Mail: elkehacker@gmail.com

Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs; Vom Gras zum Burger; Mein Essen – Meine Zukunft

Zielgruppe: VS, US, OS, ASO
Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind;
Kinderkochkurs: € 9,- pro Kind;
Schweinelehrpfad: Kostenlos



101 Annahof (Fam. Schabbauer)

Klostergasse 11,
2381 Laab im Walde
Tel.: 02239/5908

E-Mail: office@annahof-laab.at
Angebot: Der Bauernhof und seine Tiere; Vielfalt am Bio- Bauernhof;
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO
Kostenbeitrag: auf Anfrage



102 Christian Schmid

Stollwiese 14,
2391 Kaltenleutgeben
Tel.: 0650/3606219

E-Mail: christian.schmid@tuwien.ac.at
Web: www.bienenschmid.at
Angebot: Imkersein – das ist nicht schwer – Honigtöpfe dagegen sehr; Die Biene als Bestäuber – die Biene in Gefahr!; Gesundheit aus dem Bienenstock – Apitherapie;
Wie kommt der Honig von der Blume ins Glas?; Was machen die Bienen und der Imker im Winter
Zielgruppe: KG, VS, US, OS
Kostenbeitrag: € 7,- bis € 10,- pro Kind



99 Johannes Kleedorfer

Haydngasse 29/5, 2340 Mödling
Tel.: 0676/4660769

E-Mail: johanneskleedorfer@gmx.at
Angebot: Kunterbunt
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO
Kostenbeitrag: € 5,- pro Kind



100 Ursula Mayer-Rabl

Waldgasse 10,
2391 Kaltenleutgeben
Tel.: 0699/81772765

E-Mail: office@reitverein.co.at
Angebot: Mein Leben ist ein Ponyhof
Zielgruppe: VS, US, OS, ASO
Kostenbeitrag: ab € 5,50 pro Kind



103 Lydia Wiesmayer-Fuchs

Hauptstraße 33,
2332 Hengersdorf
Tel.: 0699/11117996

E-Mail: office@maloase-fuchs.at
Angebot: Das Wild und die Füchsin; die Damhirsche in Hengersdorf
Zielgruppe: KG, VS
Kostenbeitrag: € 7,- bis 8,50 pro Kind



104 Katharina Aichberger

Gramatler Straße 24, 2620 Straßhof
Tel.: 0664/1429558

E-Mail: katharina@k-aichberger.at
Angebot: „Lust und Spaß mit allen Sinnen“ im Bio Kräutergarten;
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO
Kostenbeitrag: ab € 6,- pro Kind



105 Spanblocherhof – Bernadette und Josef Brandstetter

Kampichl 11, 2871 Zöbern
Tel.: 0664/1429706

E-Mail: berni.brandstetter@aon.at
Web: www.spanblocherhof.at
Angebot: SaB: Auf „Du“ und „Du“ mit der Khu!, Ein „Kuh“ler Schultag am Spanblocherhof!
LWS: Tiere auf dem Bauernhof;
Das Ei eine runde Sache; Milchlehrpfad
Zielgruppe: SaB: KG, VS, US, OS, ASO;
LWS: VS, ASO
Kostenbeitrag SaB: € 6,- pro Kind
Kostenbeitrag LWS: € 3,5,- pro Kind



Foto: SaB/Benjamin Wald

106 Annette Glatzl

Weinberg 2, 2823 Pitten

Tel.: 02627/48480, 0664/7906578

E-Mail: glatzl.a@aon.at

Angebot: SaB: Gänseblümchen, Löwenzahn & Co

– macht nicht nur Kuh Liesl froh

LWS: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller;

Tiere auf dem Bauernhof; Das Ei – eine runde Sache;

Milchlehrpfad; Kinderkochkurs; Vom Gras zum Burger;

Mein Essen – Meine Zukunft

Zielgruppe: SaB: KG, VS, US, ASO; LWS: VS, US, OS, ASO

Kostenbeitrag SaB: € 6,- pro Kind

Kostenbeitrag LWS: € 3,5,- pro Kind;

Kinderkochkurs: € 8,- pro Kind



SEMINAR
BÄUER
INNEN

109 Gerlinde Haller

Sauternerstraße 7,

2823 Pitten

Tel.: 02627/47912, 0650/5324043

E-Mail: gerlinde-haller@aon.at

Angebot: SaB: Vom Korn zum Brot; Die tolle Knolle – Wo die Pommes wirklich wachsen;

Muh Kuh & Co – Wo und wie leben die Tiere am Bauernhof

LWS: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller;

Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining; Mein Essen – Meine Zukunft

Zielgruppe: SaB: KG, VS, US, OS; LWS: VS, US

Kostenbeitrag SaB: € 5,- pro Kind

Kostenbeitrag LWS: € 3,5,- pro Kind



SEMINAR
BÄUER
INNEN

112 Ingrid Jägersberger

2734 Puchberg am Schneeberg

Tel.: 0664/5037062

E-Mail: jaegersberger.ax@dialog-gruppe.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Tiere auf dem Bauernhof; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad;

Feinschmeckertraining;

Kinderkochkurse; Schnitzel, wo kommst du denn her?; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?

Mein Essen – Meine Zukunft;

Vom Acker auf den Teller; Biene Maja und ihre wilden Verwandten

Zielgruppe: VS, US, ASO

Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind;

Kinderkochkurs: € 9,- pro Kind;

Schweinelehrpfad: Kostenlos



SEMINAR
BÄUER
INNEN

107 Angelika Gruber

2753 Markt Piesting

Tel.: 0650/9944584

E-Mail: angelika@wildwurzelwerk.at

Angebot: Wildkräuter mit allen Sinnen genießen;

Tiere und Kräuter am Bio-Bauernhof; Wildkräuter-Küche im Frühling, Sommer, Herbst und Winter;

Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO

Kostenbeitrag: ab € 6,- pro Kind

SEMINAR
BÄUER
INNEN

110 Ilse Handler

Mühlgasse 14, 2630 Ternitz

Tel.: 0676/9468344

E-Mail: ilse@toyota-handler.at

Angebot: Vom Schaf zur Wolle/Wir spinnen und filzen; Das Leben im Reitstall

Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO

Kostenbeitrag: € 5,- pro Person



111 Stefanie Huber (Johannesbachhof)

Am Johannesbach 43, 2732 Würflach

Tel.: 0699/11758151

E-Mail: stefanie.huber@hotmail.com

Angebot: Vom Schaf zur Wolle – wir filzen!;

Alles Apfel – gemeinsam Äpfel pflücken, dörren und selbstgepressten Saft genießen

Zielgruppe: KG, VS, ASO

Kostenbeitrag: € 6,- bis € 8,- pro Kind



108 Tamara Hainfellner

2640 Prigglitz

Tel.: 0664/4554959

E-Mail: tamara.hainfellner13@gmail.com

Angebot: Milchlehrpfad; Tiere auf dem Bauernhof; Das Ei- eine runde Sache; Mein Essen – Meine Zukunft; Kinderkochkurs; Besuch am Bauernhof

Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO

Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind;

Kinderkochkurs: € 9,- pro Kind

SEMINAR
BÄUER
INNEN

SEMINAR
BÄUER
INNEN

113 Fritzis BIO Farm, Michaela Pruggmayer

Dorfstraße 99, 2620 Peisching, Neunkirchen

Tel.: 0676/6338808

E-Mail: office@fritzis-biofarm.at

Web: www.fritzis-biofarm.at

Angebot: Kindergeburtstagspartys, Palatschinkenpartys, Abenteuer auf dem Bauernhof

SaB: Schatzsuche auf dem Bauernhof

LWS: Milchlehrpfad, Das Ei eine runde Sache, Tiere auf dem Bauernhof

Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO, private Gruppen

Kostenbeitrag SaB: auf Anfrage

Kostenbeitrag LWS: € 3,5,- pro Kind



SEMINAR
BÄUER
INNEN

114 Waltraud Riegler

2870 Aspang

Tel.: 02642/20016, 0680/1101817

E-Mail: waltraud.riegler@outlook.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs;

Zielgruppe: VS, US, OS

Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind;

Kinderkochkurs: € 9,- pro Kind

SEMINAR
BÄUER
INNEN**115 Christina Scheiwein**

2732 Höflein an der Hohen Wand

Tel.: 02620/3249, 0664/9453599

E-Mail: scheiwein.oh@aon.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Tiere auf dem Bauernhof; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs; Mein Essen – Meine Zukunft; Biene Maja und ihre wilden Verwandten

Zielgruppe: VS, US

Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind;

Kinderkochkurs: € 9,- pro Kind

SEMINAR
BÄUER
INNEN**116 Andrea Schlögl**

2624 Breitenau

Tel.: 0680/3193110

E-Mail: andrea.feuchtenhofer@gmx.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Mein Essen – Meine Zukunft

Zielgruppe: VS, US, OS

Kostenbeitrag LWS: € 3,50 pro Kind;

Schweinelehrpfad: Kostenlos

SEMINAR
BÄUER
INNEN**117 Johann und Hannes Schrammel**

Grüb 1, 2840 Grimmenstein

Tel.: 02644/8287

E-Mail: schrammelmilch@outlook.com

Angebot: Eine Kuh macht mehr als „MUH“! Vom Schulkind zum Melkmeister.

Der Weg der Milch vom Stall bis zum Schulkind. Verkosten der verschiedenen Milchsorten.

Zielgruppe: VS, US, OS, LWFS, ASO

Kostenbeitrag: € 7,- pro Kind inkl. Jause

**118 Christine und Erik Söllner**

Altenheimstraße 21

2831 Gleißelfeld

Tel.: 0699/19136562, 0664/4628901

E-Mail: kontakt@wollhandwerk.at,

erik.soellner@mittermuehl.at

Angebot: Wie kommt das Schaf zum Pullover?; Das Leben ist auch Mist; Weiß das Pony, dass es klein ist?

Zielgruppe: VS, US, OS

Kostenbeitrag: € 5,- pro Kind

**119 Waltraud Strobl**

2870 Aspangberg

Tel.: 0664/1046217

E-Mail: waltraud.com@gmail.com

Angebot: Vom Korn zum Brot; Tiere auf dem Bauernhof; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Kinderkochkurs; Mein Essen – Meine Zukunft

Zielgruppe: VS, US

Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind;

Kinderkochkurs: € 9,- pro Kind

SEMINAR
BÄUER
INNEN**120 Waltraud Ungersböck**

Reitersberg 11

2831 Scheiblingkirchen

Tel.: 0664/73445051

E-Mail: waltraud.ungersboeck@aon.at

Angebot: SaB: Aus Gras wird Milch LWS: Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs

Zielgruppe: SaB: KG, VS; LWS: VS, US, OS, ASO

Kostenbeitrag SaB: € 8,- pro Kind

Kostenbeitrag LWS: € 3,5,- pro Kind;

Kinderkochkurs: € 9,- pro Kind

SEMINAR
BÄUER
INNEN**121 Landwirtschaftliche Fachschule Warth**

Aichhof 1, 2831 Warth

Kontakt Kybeleum Agrar- & Waldwerkstätten:

Tel.: 0677/61588424

E-Mail: office@kybeleum.at

Web: www.kybeleum.at;

www.facebook/kybeleum

Angebot: Agrar- und Waldwerkstatt mit Erlebnisführungen (Land- und Forstwirtschaft, Wild/Jagd sowie Imkerei), Jahreszeiten-Projekte, Kindergeburtsstage

Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO, private Gruppen

Kostenbeitrag: € 8,- pro Kind inkl. Jause



Foto: SaB/Benjamin Wald

122 Maria Aigner

3264 Gresten

Tel.: 07487/2307, 0650/6687231

E-Mail: famaigner@gmx.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Tiere auf dem Bauernhof; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst Du denn her?

Zielgruppe: VS, ASO

Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind;

Schweinelehrpfad: Kostenlos



125 Andrea Halmer

Baumbach 1,

3281 Oberdorf an der Melk

Tel.: 0664/1386199

E-Mail: info@straussenhof-halmer.at

Angebot: Straußen hautnah erleben!

Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO, Fachschulen

Kostenbeitrag: ab € 7,- pro Kind



126 Kathrin Müllauer (Wintereck)

Wohlfahrtsschlag 26,

3283 St. Anton an der Jeßnitz

Tel.: 0650/8121386

E-Mail: kathrin.muellauer@gmx.at

Angebot: Pferd, Schaf und Huhn - ständig was zu tun

Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO

Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind



123 Harald Frühberger (HaDa Hof)

3264 Gresten-Land, Unteramt 104

Tel.: 0650/3370453

E-Mail: kontakt@hadahof.at

Web: www.hadahof.at

Angebot: Fungilious-Seitlinge, Shiitake & Co – Kostbarkeiten aus dem Reich der Pilze, Pilzhandwerk kennenlernen und verstehen; Fungi & Didaktik

Zielgruppe: US, OS, Studenten

Kostenbeitrag: € 8,- pro Kind



124 Heidemarie Fuchssteiner

Oberhub 10

3281 Oberdorf an der Melk

Tel.: 0664/73599645, 07483/7114

E-Mail: fuchssteiner@aon.at

Web: www.fuchssteiner.at

Angebot: Flüssiges Gold – Von der Blüte bis aufs Brot

Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO

Kostenbeitrag: auf Anfrage



127 Martina Oberleithner

Kaisitzberg 2, 3262 Wang

Tel.: 0676/4013850

E-Mail: oberleithner@gmx.at

Angebot: Kuh'le Kuh – Der Milch auf der Spur!

Zielgruppe: KG, VS

Kostenbeitrag: € 7,- pro Kind



128 Margit Schagerl

3281 Oberdorf an der Melk

Tel.: 0676/4745434

E-Mail: margit.schagerl@gmx.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller; Wie leben Tiere auf den Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich; Das Ei – eine runde Sache; Schnitzel, wo kommst du denn her?; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining;

Kinderkochkurs

Zielgruppe: VS, US

Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind;

Kinderkochkurs: € 9,- pro Kind;

Schweinelehrpfad: Kostenlos



129 Johannes Teufl

(Groß Zehnbach)

Erb 7, 3251 Purgstall/Erlauf

Tel.: 0676/7392039, 07489/2379

E-Mail: zehnbach@gmail.com

Angebot: Vom Gras in's Glas

Zielgruppe: KG, VS, US, ASO

Kostenbeitrag: auf Anfrage

130 Barbara Theuretzbacher (Haslau)

Hamat 2, 3293 Lunz am See

Tel.: 0650/2513088, 07486/20064

E-Mail: babs.th@aon.at

Angebot: A „Gspia“ für a Tier; Freiluftklasse Bauernhof; Kochwerkstatt Bauernhof

Zielgruppe: KG, VS, US

Kostenbeitrag: € 4,50 pro Kind



Photo: Sab/ Benjamin Wald

131 Johann Watschka, IM Ing.

Dürnbach 3a, 3261 Steinakirchen
Tel.: 0699/12019055
E-Mail: j.watschka@utanet.at
Angebot: Wunderwelt Bienen
Zielgruppe: US, OS
Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind



**132 Leopold Wieser
(Vorstadtleiten)**

Hinterleiten 10, 3263 Randegg
Tel.: 0664/73475341
E-Mail: info@kinderholzwerkstatt.at
Angebot: Vom Baum über das Stück Holz zum fertigen Werkstück
Zielgruppe: VS, US, OS, ASO
Kostenbeitrag: ab € 5,- pro Kind



133 Renate Wögerer (Hofbauer)

Plaika 3, 3250 Wieselburg/Erlauf
Tel.: 07416/52059, 0664/73633624
E-Mail: rc.hofbauer@gmx.at
Angebot: Mein Traum „DER PFERDEBAUERN-HOF“ und Realität
Zielgruppe: KG, VS, US, ASO
Kostenbeitrag: € 7,- pro Kind



**134 Katharina Wagner
(Mostheuriger Alpakahof
Wagner Hubbauer)**

Petzelsdorf 4, 3251 Purgstall
Tel.: 0664/3510462
E-Mail: mail@wagner-hubbauer.at
Web: www.wagner-hubbauer.at
Angebot: „das lebende Wollknäuel“ - lerne die Welt der Alpakas kennen
Zielgruppe: KG, VS, US, ASO
Kostenbeitrag: € 8,- pro Kind



135 Silvia Zulehner

3261 Steinakirchen am Forst
Tel.: 07488/76754, 0664/73003832
E-Mail: silvia.kendler@outlook.com
Angebot: Vom Korn zum Brot; Milchlehrpfad;
Feinschmeckertraining
Zielgruppe: VS
Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind



138 Claudia Ebersperger

3454 Sitzenberg-Reidling
Tel.: 02276/2337, 0660/2585658
E-Mail: c.ebersperger@live.com
Angebot: Vom Korn zum Brot; Wie leben Tiere auf den Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich; Das Ei – eine runde Sache, Schnitzel, wo kommst du denn her?
Zielgruppe: VS, US, OS
Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind;
Schweinelehrpfad: Kostenlos



St. Pölten

136 Christiane Aschauer

Hauptstraße 90a,
3012 Wolfsgraben
Führungen: im Sonnenpark St. Pölten
Tel.: 0660/5033474
E-Mail: christiane.aschauer@hotmail.com
Angebot: Der goldene Fluss des Königreichs,
Bienenwachs-Werkstatt- größter Fleiß für die Grundlagen des Lebens
Zielgruppe: KG, VS, US, OS
Kostenbeitrag: € 8 bis 9,- pro Kind



137 Verena Brabec-Wolf

Rauchengern 3, 3021 Pressbaum
Tel.: 0676/9407511
E-Mail: wolf.hof@aon.at
Web: www.wolf-hof.at
Angebot: Juhuu, auf zu Henne, Pferd und Kuh!; Es ist soweit: Erdäpfelzeit!
Zielgruppe: KG, VS
Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind



139 Katharina Fischlmair

3110 Neidling
Tel.: 02741/68981, 0699/88812388
E-Mail: katharina.fisch@aon.at
Angebot: Vom Korn zum Brot; Das Ei – eine runde Sache; Feinschmeckertraining; Biene Maja und ihre wilden Verwandten; Kinderkochkurs; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?
Zielgruppe: VS
Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind;
Kinderkochkurs: € 9,- pro Kind



140 Monika Gfatter

3040 Neulengbach
Tel.: 0699/12076121
E-Mail: monika.gfatter@aon.at
Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs; Vom Gras zum Burger; Mein Essen – Meine Zukunft
Zielgruppe: VS, ASO
Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind;
Kinderkochkurs: € 9,- pro Kind;
Schweinelehrpfad: Kostenlos



Foto: SaB/Benjamin Wald

141 Michaela Gruber

Oed 3, 3205 Weinburg

Tel.: 0676/5196319

E-Mail: gruber.michaela@aon.at

Angebot: Käse machen – leicht und selbst gemacht!; Heute melke ich mir meine Jause; Feu-
erflecken selbst gemacht;

Duftende Blüten – tolle Seifen! (€ 7,-)

Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO

Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind

**142 Maria Herbst**

Knetzersdorf 7, 3384 Groß-Sierning

Tel.: 0676/878713353, 02749/2859

E-Mail: herbstwerner@aon.at

Angebot: Gesunder Boden - gesunde Pflanze; Aus
Bioabfall wird bester Humus

Zielgruppe: VS, OS

Kostenbeitrag: € 5,- pro Kind

**143 Julia Hieger**

Reitzersdorf 3, 3151 St. Georgen

Tel.: 0664/88972709

E-Mail: julia.hieger@hotmail.com

Angebot: Heute schon Schwein gehabt?

Zielgruppe: VS, US

Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind

**144 Eva und Verena Hieret**

Hof 3, 3034 Maria Anzbach

Tel.: 0676/842214512, E-Mail: 3er-hof@gmx.at

Angebot: Heute backe ich mir selber eine Pizza;
Soziale Landwirtschaft; Ein Abenteuer mit
Pferd, Schaf und Huhn; Ran an die Kartoffeln;
Warum Dornröschen und das Schaf so gute
Freunde wurden

Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO

Kostenbeitrag: ab € 4,- pro Kind

**145 Julia und Theresia
Hochecker**

Kleindurlas 13, 3074 Michelbach

Tel.: 0664/9336782, 0660/4190607

E-Mail: info@holzkohle.at

Angebot: Vom Holz zur Grillkohle, Schwarzes
Gold – Vom Holz in den Grill

Zielgruppe: VS, US, OS

Kostenbeitrag: € 5,- pro Kind

**146 Stefanie Kahri**

3073 Stössing

Tel.: 0664/4133073

E-Mail: stefanie.kahri@gmail.com

Bitte per Tel. od. WA Kontakt aufnehmen!

Angebot: Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst
Du denn her?; Das Ei – eine runde Sache;

Tiere auf dem Bauernhof; Kinderkochkurs

Zielgruppe: VS, US, OS, ASO

Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind;

Kinderkochkurs: € 9,- pro Kind;

Schweinelehrpfad: Kostenlos

**147 Christine Klissenbauer**

3011 Purkersdorf, Dambach 1

Tel.: 02231/63808, 0664/1603190

E-Mail: christine.klissenbauer@aon.at

Angebot: Lämmchen Polly zeigt euch den Klissen-
bauerhof

Zielgruppe: KG, VS, US, ASO

Kostenbeitrag: € 8,- pro Kind

**148 Waltraud Knabb**

3140 Pottenbrunn

Tel.: 0664/73806534

E-Mail: w.knabb@gmx.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den
Teller; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad;
Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Feinschme-
ckertraining; Vom Gras zum Burger

Zielgruppe: VS, US, OS, ASO

Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind;

Schweinelehrpfad: Kostenlos

**149 Helga Kraushofer**

St. Ulrich-Gasse 2,

3121 Karlstetten

Tel.: 0664/2104397

E-Mail: helga.kraushofer@gmx.at

Angebot: „Vom Korn zum Brot“

Zielgruppe: KG, VS, US, ASO

Kostenbeitrag: € 6,50 pro Kind

**150 Susanne Leisser**

3141 Kapelln

Tel.: 02784/2400

E-Mail: leisser.th@aon.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Das Ei – eine runde
Sache; Milchlehrpfad; Schnitzel, wo kommst Du
denn her?

Zielgruppe: VS, US, ASO

Kostenbeitrag: € 3,5,- pro Kind;

Schweinelehrpfad: Kostenlos



151 Sabine Moser
(Zwergerlhof)

Schwarzengrabengegend 3, 3211 Loich
Tel.: 02722/8382
E-Mail: urlaub@zwergerlhof.at
Web: www.zwergerlhof.at
Angebot: Bauernhof und Tiere kennenlernen;
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO
Kostenbeitrag: € 9,- pro Kind



152 Ingrid Müller

3041 Asperhofen
Tel.: 0664/73616953
E-Mail: ingridmueller@gmx.at
Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den
Teller; Das Ei – eine runde Sache; Feinschmecker-
training; Biene Maja und ihre wilden Verwandten
Kinderkochkurs; Vom Gras zum Burger;
Mein Essen – Meine Zukunft
Zielgruppe: VS, US, OS
Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind;
Kinderkochkurs: € 9,- pro Kind

SEMINAR
BÄUER
INNEN

153 Birgit Pickl

3142 Langmannersdorf
Tel.: 0676/5399582
E-Mail: birgitpickl@aon.at
Angebot: Vom Korn zum Brot; Das Ei – eine runde
Sache
Zielgruppe: VS
Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind

SEMINAR
BÄUER
INNEN

154 Petra und Franz Rank

Perschenegg 16, 3144 Wald
Tel.: 0676/9331985
E-Mail: biohof-rank@aon.at
Angebot: Das süße Gold der Biene, Ab in die
Wachswerkstatt. Ein Tag Bauer sein - wecke den
Bauern in dir; Vom Baum zur Wärme
Zielgruppe: KG, VS, US, ASO
Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind



155 Ron Richter

Friedhofstraße 62,
3051 St. Christophen
Tel.: 0681/10450401
E-Mail: ron@derbienenfreund.at
Angebot: Von der Biene ins Honigglas
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO
Kostenbeitrag: auf Anfrage



156 Elke Summer

Winkling 10, 3142 Weißenkirchen
Tel.: 0664/2729988
E-Mail: elkesummer@gmail.com
Angebot: Erlebnis am Bauernhof, Kräuter
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO
Kostenbeitrag: € 6,50 pro Kind



Tulla

157 Verena Brabec-Wolf

Hauptstraße 42,
3443 Rappoltenkirchen
Tel.: 0676/9407511
E-Mail: wolf.hof@aon.at
Web: www.wolf-hof.at
Angebot: Juhuu, auf zu Henne, Pferd und Kuh!; Es
ist soweit: Erdäpfelzeit!
Zielgruppe: KG, VS
Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind



158 Heike Brandstetter

Kremserstraße 3, 3452 Trasdorf
Tel.: 0664/4427860
E-Mail: agrardls@aon.at
Angebot: Juhuuu auf geht's zur Kuh
Zielgruppe: KG, VS, US
Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind



159 Peter Frei
(Alpakahof Klosterneuburg)

Hochfeldweg 6,
3413 Unterkirchbach
Weide in 3421 Höflein/Donau
Tel.: 0664/2315644
E-Mail: peter.frei@alpakahof-klosterneuburg.at
Angebot: Was uns die Alpakas zeigen wollen.
Zielgruppe: KG, VS, US
Kostenbeitrag: auf Anfrage



160 Katharina Frühwald

Hauptstraße 67,
3442 Langenschönbichl
Tel.: 0664/3970983
E-Mail: katharina.fruehwald@gmx.at
Angebot: Auf den Spuren der Bauernhoftiere
Zielgruppe: KG, VS, US
Kostenbeitrag: € 8,- pro Kind



161 Lisa-Maria Hagl

Hauptstraße 6/2,
3443 Rappoltenkirchen
Tel.: 0664/2179340, E-Mail: l.hagl@gmx.at
Angebot: Der Humus und das Pferd
Zielgruppe: VS, ASO
Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind



162 Katharina Herzog

Tullnerstraße 8, 3451 Michelhausen
Tel.: 0676/6051940
E-Mail: katharina.herzog@gmx.at
Angebot: Vom Acker auf den Teller; Theorie und Praxis – Vom Schulbuch zur Wirklichkeit; Echt fett – Fette und Öle von unserem Bauernhof; Der süße Herbst – Von der Rübe zum Zucker
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO
Kostenbeitrag: auf Anfrage



163 Elisabeth Muck

Dorfplatz 13, 3452 Trasdorf
Tel.: 0699/12729268
E-Mail: muck-vielfalt@aon.at
Web: www.muck-vielfalt.at
Angebot: ERDÄPFEL – in der Knolle der Geschmack; Entdecke den Erdapfel im Kreislauf der Natur
Zielgruppe: KG, VS, US
Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind



164 Barbara Resch

3454 Neustift
Tel.: 02276/2830, 0650/5855127
E-Mail: barbarar@gmx.at
Angebot: Vom Korn zum Brot; Schnitzel, wo kommst du denn her?; Kinderkochkurse; Vom Acker auf den Teller
Zielgruppe: VS, US, OS, ASO
Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind;
Kinderkochkurs: € 9,- pro Kind;
Schweinelehrpfad: Kostenlos

165 Daniela Schretzmeier

Wienerstraße 49,
3701 Groß Weikersdorf
Tel.: 0699/12620123
E-Mail: daniela.schretzmeier@gmx.at
Angebot: Henne und Ei Sei dabei!
Zielgruppe: KG, VS, US, ASO
Kostenbeitrag: € 5,- pro Kind



166 Katrin Wechselauer

3462 Absdorf, Schulstraße 46
Tel.: 0664/1985224
E-Mail: katrin.wechselauer@gmx.at
Angebot: I bin a Fan von da Henn'; Von A nach B - vom Acker zum Brot
Zielgruppe: KG, VS, US, ASO
Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind



SEMINAR
BÄUER
INNEN

Waidhofen Thaya

167 Thomas und Nicole Hofbauer

Eschenau 32, 3902 Vitis
Tel.: 0650/8703011
E-Mail: hofbauer.th@aon.at
Angebot: Die Stärke der Erdäpfel; Harte Schale weicher Kern – Das Ei als wertvolles Lebensmittel
Zielgruppe: KG, VS, ASO
Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind



168 Astrid Kapeller (BIO Imkerei Stögerer)

Willings 18, 3841 Windigsteig
Tel.: 0664/4383414
E-Mail: info@imker-honig.at
Web: www.imker-honig.at
Angebot: Von der Biene ins Glas
Zielgruppe: KG, VS, US
Kostenbeitrag: € 5,50 pro Kind



169 Petra Zellhofer

Nr. 9, 3841 Lichtenberg
Tel.: 02842/54415, 0664/73041725
E-Mail: f.zellhofer@gmx.at
Angebot: Vom Futter zur Butter
Zielgruppe: KG, VS, ASO
Kostenbeitrag: € 5,- pro Kind



Foto: SaB/Benjamin Wald

170 Sabine Aigner

Seeberg 17, 3340 Waidhofen/Ybbs
Tel.: 0676/6026638
E-Mail: office@maixenberg.at
Angebot: Bock auf Zi-Scha-La?
Zielgruppe: VS, US, OS, ASO
Kostenbeitrag: € 9,- pro Kind



171 Maria Hochbichler

3340 Waidhofen/Ybbs,
Rien 5
Tel.: 0664/2808975

E-Mail: mariahochbichler893@gmail.com
Angebot SaB: Gutes aus dem Garten - tierisch
frech; Wie leben Tiere auf den Bauernhof;
Das Ei – eine runde Sache; Schnitzel, wo kommst
du denn her?; Milchlehrpfad
Zielgruppe: SaB: KG, VS, US; LWS: VS, US
Kostenbeitrag SaB: € 6,- bis 8,- pro Kind
Kostenbeitrag LWS: € 3,5,- pro Kind;
Schweinelehrpfad: Kostenlos



SEMINAR
BAUER
INNEN

172 Maria Kinzl-Punz

3340 Waidhofen an der Ybbs
Tel.: 0650/3531664

E-Mail: mariapunz6@gmail.com
Angebot: Vom Korn zum Brot; Tiere auf dem
Bauernhof; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehr-
pfad; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Fein-
schmeckertraining; Vom Gras zum Burger; Mein
Essen – Meine Zukunft
Zielgruppe: VS, US, OS, ASO
Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind;
Schweinelehrpfad: Kostenlos

SEMINAR
BAUER
INNEN

173 Familie Leopold und Christina Schneckenleitner

3340 Waidhofen/Ybbs, Rehaus 3
Tel.: 0676/7922229
E-Mail: info@biohof-stieblehen.at
Web: www.biohof-stieblehen.at
Angebot: Unkraut vergeht nicht – Power aus der
Natur, Mein Obst – Mein Saft
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, Fachschulen
Kostenbeitrag: € 7,- pro Kind



W. Neustadt

174 Gertrude Doppler

2860 Kirchschlag
Tel.: 0676/5840625
E-Mail: gerti.doppler64@mail.com
Angebot: Vom Korn zum Brot; Das Ei – eine
runde Sache; Milchlehrpfad; Feinschmecker-
training; Kinderkochkurs; Vom Gras zum Burger;
Mein Essen – Meine Zukunft; Biene Maja und
ihre wilden Verwendten
Zielgruppe: VS, US, ASO
Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind;
Kinderkochkurs: € 9,- pro Kind

SEMINAR
BAUER
INNEN

175 Christiane Eisinger

Schlagerstraße 10,
2833 Bromberg, Tel.: 02629/20294,
0680/4067277, E-Mail: eisinger@hohegghof.at
Angebot: SaB: Wiese, Hof und Stall – Arbeit
überall; Vom grünen Futter zur gelben Butter;
Winterzeit ist Holzentezeit
LWS: Vom Korn zum Brot; Milchlehrpfad; Fein-
schmeckertraining; Mein Essen – Meine Zukunft
Zielgruppe: SaB: KG, VS, US, OS, ASO; LWS:
VS, US, OS, ASO
Kostenbeitrag SaB: € 6,- pro Kind
Kostenbeitrag LWS: € 3,5,- pro Kind



SEMINAR
BAUER
INNEN

176 Barbara Heinrichsberger (Biohof Eiböck)

Hauptstraße 83, 2492 Zillingdorf
Tel.: 0664/8226116
E-Mail: office@biohof-eiboeck.at
Web: www.biohof-eiboeck.at
Angebot: Das saue kuhle Klassenzimmer (Schwei-
ne/Rinder); Das wiehernde Klassenzimmer
(Pferde/Ponys)
Zielgruppe: KG, VS, US, ASO
Kostenbeitrag: auf Anfrage



177 Katharina Kleinrath

Stanglgraben 22, 2833 Bromberg
Tel.: 0676/3590369, 0664/6290604
E-Mail: biohofkleinrath@outlook.com
Angebot: Tiere am Bauernhof und wir mittendrin;
Rind, Schwein, Huhn - hier gibt es immer etwas
zu tun; Der Fleischvielfalt auf der Spur - Würstel,
Leberkäs und Aufstriche
Zielgruppe: KG, VS, US
Kostenbeitrag: € 7,- pro Kind



178 Sonja Neubauer

2802 Bromberg
Tel.: 0664/73456597
E-Mail: sonja-neubauer@gmx.at
Angebot: Vom Korn zum Brot; Milchlehrpfad
Zielgruppe: VS, US
Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind

SEMINAR
BAUER
INNEN

179 Ernst Trenker

Grametschlag 11,
2852 Hochneukirchen
Tel.: 0664/6101119
E-Mail: e.trenker@me.com
Angebot: Erlebnis Bauernhof - vom Korn zur Pala-
tschinke
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO
Kostenbeitrag: auf Anfrage



**180 Andrea Vastag-Sklosy
(Alpakahof Theresienfeld)**

Gewerbeparkstraße 28,
2604 Theresienfeld
Tel.: 0677/61380213
E-Mail: info@alpakahof-theresienfeld.at
Web: www.alpakahof-theresienfeld.at
Angebot: Erlebe die tierische Vielfalt am Bauernhof
Zielgruppe: VS
Kostenbeitrag: € 6,- pro Kind



183 Renate Fichtinger

3920 Groß Gerungs
Tel.: 0676/3851288
E-Mail: fichtinger.renate@aon.at
Angebot: Vom Korn zum Brot; Wie leben Tiere auf den Bauernhof; Das Ei – eine runde Sache; Erlebnis Wald
Zielgruppe: VS, US, OS, ASO
Kostenbeitrag LWS: € 3,50 pro Kind



186 Mario Hölzl

Unterwindhag 6, 3931 Schweiggers
Tel.: 0664/5381191
E-Mail: info@bio-baeckerei.at
Angebot: BIO von der ÄHRE bis zum BROT – Dem Korn auf der Spur
Zielgruppe: KG, VS, US, OS
Kostenbeitrag: € 8,- pro Kind



Zwettl

**181 Beate Brenner
(Brenners Bestes)**

Schönfeld 31, 3811 Kirchberg
Tel.: 0676/6858544
E-Mail: biohof@brenners-bestes.at
Angebot: Es war einmal einKORN – lerne den Großvater vom Dinkel kennen.
Zielgruppe: KG, VS, US, OS
Kostenbeitrag: € 8,- bis 9,- pro Kind



184 Elisabeth Graf

Grünbach 6, 3911 Rappenstein
Tel.: 0664/9123105
E-Mail: kontakt@erlebnishof-graf.at
Web: www.erlebnishof-graf.at
Angebot: Ein Tag Bäuerin und Bauer sein; Von der Kuh zum Topfen; Getreide für Tier und Mensch; Schule im Wald – Waldexpedition für Schulkinder; Schule im Wald – Waldführung für Kindergartenkinder; weitere Themen auf Anfrage.
Zielgruppe: KG, VS, US, ASO
Kostenbeitrag: € 5,- bis 8,- pro Kind



**187 Andreas Höritzauer
(Wegwartehof)**

Merkenbrechts 1, 3800 Göpfritz an der Wild
Tel.: 02825/7248
E-Mail: order@wegwartehof.at
Angebot: Zwischen Stutenmilch und Kräutern
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO, PädagogInnen
Kostenbeitrag: auf Anfrage



**182 Landwirtschaftliche
Fachschule Edelhof**

Edelhof 1, 3910 Zwettl
Kontakt Kybeleum Agrar- & Waldwerkstätten:
Tel.: 0677/61588424
E-Mail: office@kybeleum.at
Web: www.kybeleum.at;
www.facebook/kybeleum
Angebot: Agrar- und Waldwerkstatt mit Erlebnisführungen (Land- und Forstwirtschaft, Wild/Jagd sowie Imkerei), Jahreszeiten-Projekte, Kindergeburtstage
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO, private Gruppen
Kostenbeitrag: € 8,- pro Kind inkl. Jause



185 Gudrun Gruber

Rohrenreith 19, 3910 Zwettl
Tel.: 0664/5934117
E-Mail: robert.gruber@wavenet.at
Angebot: Mit der Kuh auf Du und Du!
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO
Kostenbeitrag: € 5,- pro Kind



188 Gertraud Hübl

3800 Göpfritz an der Wild
Tel.: 0676/6820382
E-Mail: huebl.gertraud@gmail.com
Angebot: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Das Ei – eine runde Sache; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs; Mein Essen – Meine Zukunft; Bienen, Biene Maja und ihre wilden Verwandten
Zielgruppe: VS, US, ASO
Kostenbeitrag: € 3,50 pro Kind;
Kinderkochkurs: € 9,- pro Kind



Foto: SaB

189 Helga Kurzmänn

Pirkenreith 5, 3911 Rappottenstein
Tel.: 0664/5156953
E-Mail: helga.k@aon.at
Angebot: Mein Freund das Pferd
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO
Kostenbeitrag: € 5,- pro Kind



190 Ingrid Ochsenbauer

Haiden 31, 3631 Ottenschlag
Tel.: 02872/7386, 0664/3816454
E-Mail: ingridjosef@aon.at
Angebot: Von der Kuh ins Kühlregal
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO
Kostenbeitrag: € 5,- pro Kind
Auf Anfrage: Bauernhofwoche



191 Gabriele und Wolfgang

Thaller (Wurmhof)
Oberhof 28, 3910 Zwettl
Tel.: 0699/15996697
E-Mail: info@wurmhof.at
Angebot: Vom Wurm zum Dünger
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO
Kostenbeitrag: € 7,- pro Kind



192 Gerhard Tichy

Bernhardshof 2, 3631 Ottenschlag
Tel.: 0664/1784392
E-Mail: typ180@yahoo.de
Web: www.typ180.at
Angebot: Eine Zeitreise am Tichyhof; Getreide-
bauer einst und jetzt; Waldbauer einst und jetzt
Zielgruppe: VS, US, OS
Kostenbeitrag: € 5,- pro Kind



193 Anita Unger

Kainrathschlag 25,
3921 Langschlag
Tel.: 0664/7833250
E-Mail: anita.unger@langschlag.com
Angebot: SaB: Landwirtschaft mit allen Sinnen
erleben; Ein „Kuhler Vormittag am Bauernhof-
Nur Begeisterte können begeistern;
LWS: Vom Korn zum Brot; Vom Acker auf den
Teller; Tiere auf dem Bauernhof - moderne Tier-
haltung; Unsere Lebensmittel - Wie erkennt man
Produkte aus Österreich? Das Ei – eine runde
Sache; Schnitzel, wo kommst du denn her?; Fein-
schmeckertraining – die Sinne entdecken; Vom
Gras zum Burger; Mein Essen meine Zukunft
Zielgruppe: SaB: KG, VS, US, OS, ASO;
LWS: VS, US, OS, ASO
Kostenbeitrag SaB: € 7,- pro Kind
Kostenbeitrag LWS: € 3,5,- pro Kind;
Schweinelehrpfad: Kostenlos



**194 Christina Wagner
& Daniela Mayerhofer
(WV Bauernmilch)**

Biberschlag 1, 3632 Bad Traunstein
Tel.: 02878/6808
E-Mail: office@bauernmilch.at
Angebot: Von der Kuhmilch zur Schulmilch
Zielgruppe: KG, VS, US, ASO
Kostenbeitrag: € 4,50 pro Person





2. Weitere Angebote für Schulen und Kindergärten

2.1 Schulaktionstage der Bäuerinnen

Die „**Bäuerinnen Niederösterreich**“ vermitteln lebensnahes Wissen, wie es sich weder nachlesen noch nachschauen lässt. Sie legen damit wichtige Grundsteine für die Konsumentinnen und Konsumenten der Zukunft. Nutzen Sie das kostenlose Angebot, das gesamte Schuljahr über, dass die Bäuerinnen die Landwirtschaft zu Ihnen in die Schule bringen. Mit Anschauungsmaterial wird bei den Kindern Interesse geweckt und Bewusstsein für regionale und saisonale Lebensmittel sowie die landwirtschaftliche Produktionsweise geschaffen. Dadurch sollen die Kinder ein realistisches Bild der „Landwirtschaft von heute“ bekommen. Bei einer gemeinsamen Jause stehen die gesunde Ernährung und das Genießen im Vordergrund.

Geschulte Bäuerinnen besuchen dabei die Schülerinnen und Schüler der 1. Klasse Volksschule und gestalten mit diesen ein bis zwei Unterrichtsstunden. Angepasste Informationsmaterialien für die Lehrkräfte sowie kinderfreundliche Unterlagen und kleine Geschenke werden von den Bäuerinnen mitgebracht.

Für nähere Informationen finden Sie unter
www.baeuerinnen-noe.at/schulaktionstage



Foto: SaB/Franz Gleiss

2.2 Waldpädagogik

Klassenzimmer im Wald: Spielen - Forschen - Lernen

„Im Wald vom Wald lernen“, lautet das Motto der Waldpädagogik. Nicht auf der Schulbank sondern auf spielerische Weise sollen die Kinder den Wald erforschen und die Zusammenhänge in der Natur selbst entdecken. Eine wirkungsvolle Umwelterziehung kann am besten durch unmittelbares Erleben und eigenes Entdecken erfolgen. Durch diese unmittelbare Begegnung mit dem Wald soll auch das Verständnis für seinen Schutz und seine Pflege gefördert werden. Denn die Nähe zum Wald erweckt in den Kindern die Liebe zur Umwelt und Achtung vor ihr.

Während es auf der einen Seite zwar ein steigendes Umweltbewusstsein gibt, nimmt auf der anderen Seite die Naturkenntnis ab. Naturkontakte sind aber eine wichtige Voraussetzung für eine gesunde seelische Entwicklung von Kindern. Eine natürliche Umgebung verleiht den Kindern das Gefühl von Sicherheit und Geborgenheit. Die Kinder werden ruhiger und entwickeln mehr Gemeinschaftssinn. In der freien Natur können sie ihrer Phantasie freien Lauf lassen.

Heute wissen wir, dass „kopflastige“ Information zu wenig ist, um einen positiven Zugang zum Wald, zur Natur und zur Umwelt herzustellen. Durch die Waldpädagogik können Kinder Wissen auf einfache Wei-



Foto: SaB/Benjamin Wald



Foto: LK NÖ/Pöchlauer-Kozel



Foto: LK NÖ/Pöchlauer-Kozel

se erlernen, indem sie befähigt werden, ihre Sinnesorgane einzusetzen. Der Wald wird mit allen Sinnen erfahren: Das Holz wird ertastet, der Waldboden wird barfuß erfühlt, den Vogelstimmen wird gelauscht, Waldkräuter werden gekostet, es wird mit der Lupe unter die Baumrinde geschaut und Baumharz gerochen.

Kontakt

Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Referat Waldbewirtschaftung

DI Michael Gruber, michael.gruber@lk-noe.at und Tel. 05 0259 24103

www.waldpaedagogik.at

2.3 Erlebnis Alm

„**Erlebnis Alm**“ ist eine Erfahrung der ganz besonderen Art. Hoch oben im Gebirge in freier Natur auf unseren heimischen Almweiden und urwüchsigen Bergwäldern haben wir unsere Lernorte. Unsere Lehrmeister sind die Alpenpflanzen, das Almvieh und die Almleute, die den ganzen Sommer die Almen bewirtschaften und pflegen.

Die Alpenpflanzen, Alpentiere und die Gesteinswelt kennen lernen, den

Gebirgswald erleben und Wildtiere beobachten, das richtige Verhalten bei alpinen Gefahren erlernen, bei der Almarbeit mithelfen – solche und ähnliche Aktivitäten mit ausgebildeten Almführer*innen vermitteln nicht nur Wissen über die Almwirtschaft in Niederösterreich sondern garantieren auch spannende Erlebnisse und lebensnahes Lernen. „Erlebnis Alm“ eignet sich für Schulen und als Freizeitangebot für Kinder, Jugendliche und Erwachsene.

Kontakt

Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Referat Nutztierhaltung und Weidewirtschaft

DI August Bittermann, august.bittermann@lk-noe.at und
Tel. 050 259 23201

www.almwirtschaft.com

Bereich Niederösterreich – Projekte – Erlebnis Alm



Foto: LK NÖ/Pöchlauer-Kozel



Foto: LFI Kräuterpädagogik

2.4 Natur- und Kräuterpädagogik

Brennnessel, Löwenzahn, Girsch und Gundelrebe sind für Gartenbesitzer*innen, was Quecke, Distel und Ampfer für den Landwirt bedeuten: „lästiges Unkraut“. Nicht so für die Kräuterpädagog*innen und Naturvermittler*innen!

Es gibt eine tiefe Sehnsucht, die Natur, die wir tagtäglich antreffen, wieder neu zu entdecken, aber auch das Interesse, biologische Zusammenhänge zu verstehen und sich mit der Natur auseinanderzusetzen, steigt. Kräuterpädagog*innen sind Naturbotschafter*innen, indem sie Kindern und Erwachsenen zeigen, wie die Natur auf schonende Weise genutzt werden kann. Traditionelles Wissen der Kräuterkunde wird neu entdeckt und professionell vermittelt.

Ausgebildeten Kräuterpädagog*innen und Naturvermittler*innen können jederzeit für Ihre Schulklasse oder Kindergruppe im LFI angefragt werden.

Für interessierte Pädagog*innen besteht außerdem die Möglichkeit die Ausbildung als Kräuterpädagog*innen und Naturvermittler*innen zu absolvieren oder im Rahmen von naturpädagogischen Tages- und Zweitagesseminaren Methoden zur Pflanzennutzung kennen zu lernen. Der Reigen spannt sich von „Pflanzenfarbengewinnung“, „Papierschöpfen aus Pflanzenfasern“, „Korbflechten“, „Botanische Experimente“, „Malen mit Pflanzenfarben“, bis zu „Tinten aus Pflanzen selbst herstellen“ und vielen anderen Themen.

Kontakt

Ländliches Fortbildungsinstitut Niederösterreich

Dipl. - Päd. Ing. Irene Blasge,
irene.blasge@lk-noe.at und

Tel. 05 0259 26108

www.noefli.at

Ländliches
Fortbildungs-
Institut **LFI**



2.5 Schule in der Gärtnerei

Eine Exkursion in die geheimnisvolle Welt der Pflanzen!

„Schule in der Gärtnerei“ ist eine Aktion der Gärtnereien und Baumschulen für VolksschülerInnen. Bei einem ausführlichen Rundgang durch den Betrieb erfahren die SchülerInnen, wie vielseitig und modern die Produktion und die Verwendungsmöglichkeiten von Pflanzen sind. Die Gärtnerei wird dabei zum Klassenzimmer – und die Pflanzen zu Lehrern.

Auf spannende Weise lernen die Kinder die wichtigen Elemente der Natur kennen, die für Pflanzen, aber auch uns Menschen lebensnotwendig sind. Damit das neu erworbene Wissen auch in der Schule weiter vertieft werden kann, bekommt jedes Kind in der Gärtnerei eine kostenlose Broschüre mit vielen Tipps und Tricks rund um die geheimnisvolle Welt der Pflanzen.

Die Aktion „Schule in der Gärtnerei“ führt zu einem besseren Verständnis für die ökologischen und ökonomischen Zusammenhänge in der Produktion und Verwendung von Pflanzen. Die Teilnahme ist für Schulklassen kostenlos. Der beste Zeitpunkt für einen Schultag in der Gärtnerei ist der Frühling – da können Sie und die Schüler*innen am meisten sehen.

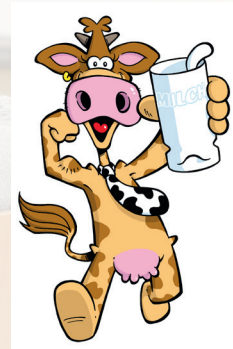
Kontakt

Landwirtschaftskammer Niederösterreich
Referat Garten und Gemüsebau
DI Gerhard Six, gerhard.six@lk-noe.at
und Tel. 050 259 22404
www.schuleindergaertnerei.at





Foto: Edgar Pfandler



2.6. Schulmilch vom Bauern aus der Region

Eine richtige und ausgewogene Ernährung ist für Schulkinder besonders wichtig. Seit 1993 beliefern spezialisierte Schulmilchbauern aus Niederösterreich über 1.200 Schulen und Kindergärten mit einer Vielfalt an Milchprodukten, führen Verkostungen durch und bieten Exkursionen auf ihren Schulmilchbauernhof an.

Das „**EU- Schulprogramm – Milch**“ möchte Kinder in der Phase, in der ihre Ernährungsgewohnheiten geprägt werden, für gesunde Ernährung sensibilisieren.

Zudem soll das Wissen der Kinder über Lebensmittel verbessert werden und die Bedeutung von regionalen Nahrungsmitteln nähergebracht werden. Ziel ist es auch, vertiefende Kenntnisse über die Herkunft zu vermitteln und Freude am Genuss von Milch und Milchprodukten zu wecken. Milch und Milchprodukte zeichnen sich nicht nur durch einen hohen Kalziumgehalt, sondern auch durch andere wertvolle Inhaltsstoffe wie Vitamine, Eiweiß, Mineralstoffe und Spurenelemente aus.

Vitamin A ist wichtig für die Sehkraft. Die Vitamine B1 und B2 sind zuständig für den Stoffwechsel. Die Kalziumversorgung hat eine hohe Bedeutung für den Aufbau und den Erhalt von Knochen und Zähnen.

Kontakt

Interessengemeinschaft bäuerlicher Schulmilchlieferanten
Landwirtschaftskammer Niederösterreich
Referat Milchwirtschaft
milch@lk-noe.at und Tel. 05 0259 23300,
www.rund-um-schulmilch.at

2.7. Schulobst -und -gemüseprogramm

Ziel dieser Maßnahme ist es, den Obst- und Gemüseverzehr von Kindern in der Phase, in der ihre Essgewohnheiten geprägt werden, nachhaltig zu erhöhen. Den Kindern soll vermittelt werden, dass Obst und Gemüse reich an lebenswichtigen Vitaminen und Mineralstoffen ist. Der Konsum hat somit eine positive Wirkung auf ihre Gesundheit, Leistungsfähigkeit und auf ihr Wohlbefinden.

Das Schulobst- und -gemüseprogramm wird aus EU-Mitteln unterstützt und kann in schulischen Einrichtungen und Kindergärten durchgeführt werden. Die AMA ist bemüht Kontakte zwischen Schulen und Lieferanten herzustellen.

Nähere Informationen zur Teilnahme erhalten Sie unter

www.ama.at/Fachliche-Informationen/Schulprogramm

2.8 BIO AUSTRIA Angebote für Schulen

Was bedeutet eigentlich „Bio“? Was ist so besonders an Bio-Lebensmitteln? Und warum wirkt sich die Bio-Landwirtschaft positiv auf Gesellschaft, Umwelt und Klima aus? Unsere Info-Biobäuerinnen und -Biobauern kommen in Ihre Schule und beantworten die Fragen der Kinder im Unterricht. In Vorträgen und Workshops erfahren die Schüler*innen alles rund ums Thema „Bio“ – von der artgerechten Tierhaltung bis hin zur Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln. Oder Sie besuchen mit der ganzen Klasse einen Biobauernhof und erleben die biologische Landwirtschaft vor Ort. Nähere Informationen zu Vorträgen, Schulstunden und Workshops bzw. zum Thema „Bio in der Schule“ erhalten Sie bei Ihrer Info-BiobäuerIn.

Kontakt

BIO AUSTRIA Niederösterreich und Wien

Sonja Willim, sonja.willim@bio-austria.at und Tel. 0676/842 214 346

www.bio-austria.at/schule



3. Medien und Lernbehelfe

3.1 Landwirtschaft verstehen

Diese Homepage beinhaltet vielfältiges Wissen über die heimische Land- und Forstwirtschaft kompakt aufbereitet. Bauer – ein Beruf wie jeder andere auch? Nein, tagtäglich zeigen uns Bäuerinnen und Bauern mit ihrer Arbeit, wie bunt, vielfältig und facettenreich Land- und Forstwirtschaft tatsächlich ist. Nehmen Sie digital teil an Besuchen auf Bauernhöfen und werfen Sie einen Blick auf landwirtschaftliche Begriffe und Zusammenhänge. Wissenswertes rund um unsere Bauernhöfe und hinter landwirtschaftlichen Kulissen blicken. In der Pädagogik-Corner gibt es Info- und Begleitmaterial für den Unterricht.

www.landwirtschaft-verstehen.at



3.2 Die Esserwisser

Wird Laktose nur für die Unverträglichkeit gebraucht oder hat sie noch einen anderen Sinn? Darf ich angekeimte Erdäpfel noch essen? Wieviel Boden wird für ein Kilogramm Brot benötigt?

Die Esserwisser bereiten mit ihrer digitalen Plattform komplexes Wissen rund um die Themen der Landwirtschaft, der Ernährung und der Umwelt einfach und verständlich auf. Die Esserwisser informieren über alle Lebensmittelgruppen, geben Tipps für nachhaltigen Einkauf und Lebensmittellagerung. Weiters zeigen sie, wie kreatives Kochen ohne fixes Rezept funktioniert.

Unter dem Motto „Einer kann nicht alles wissen!“ wird das Wissen von Bäuerinnen und Bauern, Seminarbäuerinnen und Ernährungswissenschaftlerinnen gebündelt.

Für den Unterricht stehen auf der Webseite aufbereitete Lebensmittelthemen bereit und können gemeinsam mit den Schüler*innen im Unterricht erarbeitet werden.

Unterlagen/Lernbehelfe zum Download als PDF

- Videos über die Arbeit die hinter einem Lebensmittel steckt im „Jahreskreis der Landwirtschaft“
- Fachliche Informationen für Pädagoginnen und Pädagogen
- Praktische und alltagstaugliche Wissensvermittlung über Lebensmitteln und Wissenswertes zur Lebensmittelproduktion
- Einfache Schritt-für-Schritt-Anleitungen für den praktischen Unterricht sind ein Garant für Erfolgserlebnisse und für das nachhaltige Lernen der Schülerinnen und Schüler.
- Interaktive Tools für den Geschichts- und Geografie- Unterricht unter dem Motto „Geschichte des Essens“ und „Geografie des Essens“

Spiele zum Download

Unter dem Motto „spielerisch begreifen“ stehen auf der Webseite in der Infothek zu jedem Lebensmittelthema individuelle Spiele zur Verfügung.

Die Spiele: Hühner-Labyrinth, Obst-Domino, Getreideraten, Gemüsepuzzle, Fleischgerichte zuordnen, Milchpuzzle oder das Quiz für Lebensmitteldetektive einfach downloaden, ausdrucken und Lebensmittel-Wissen einfach vermitteln.

Der Fokus der Wissensvermittlung liegt hier am erlebnisorientierten Tun!

Homepage

www.esserwissen.at



#dieesserwisser

www.esserwissen.at

Die Antworten auf diese Fragen finden Sie auf der Webseite

www.esserwissen.at

3.3 Spiele und Bücher vom LFI Niederösterreich

Mit den zwei Wildkräuterspielen „Kräuter Memo“ und „Die Fetthenne“, den Wildkräuterkarten „Mein Kräuterlein“ und dem Büchlein „Der kleine Löwe Löwenzahn“, gibt es methodisch aufbereitetes Unterrichtsmaterial, das spielerisch in der Vermittlung von Wildkräuterwissen eingesetzt werden kann.

Das Kräuter Memo ist ein wunderschön grafisch aufgearbeitetes Spiel, welches das Aussehen der Pflanzen genauer unter die Lupe nimmt. Gespielt wird es wie das herkömmliche Memoryspiel, also aus allen verdeckten Karten müssen zwei passende zusammen gesucht werden. Das Schöne bei diesem Kräutermemo ist, dass die zwei passenden Karten verschiedene Ausschnitte der ein und selben Pflanze zeigen, und so das Formensehen und Wiedererkennen der Pflanzen in der Natur geschult wird.

Das Kräuter Memo ist im LFI um € 12.- erhältlich.

Die Fetthenne besteht aus 40 Wildpflanzenkarten (Pflanzen, die aus zwei Begriffen bestehen) und zwei dazu passende Auflösungskarten, eine mit einer Andeutung über die Pflanze und eine mit einem Foto der Pflanze. Mit diesem Material lassen sich nicht nur Unterrichtseinheiten, Seminare etc. methodisch und lustvoll eröffnen, Interesse für Pflanzen auf spielerische Weise wecken oder einfach Zeit sinnvoll verbringen, sondern es ist auch ein schönes Geschenk für viele Anlässe.

Spielvarianten: Quartett, Pflanzen erraten, Begriffe erraten und Pflanzen zuordnen, Beschreibungen den Pflanzen zuordnen, Begriffe pantomimisch darstellen und die Pflanzen zuordnen uvm.

Die Fetthenne ist im LFI um € 12.- erhältlich.

Der kleine Leo Löwenzahn wird von Mama Löwenzahn auf die Reise geschickt. Auf der Suche nach dem perfekten Platz zum „Wurzelschlagen“, erlebt Leo spannende Abenteuer.

Auf lustige und spannende Art und Weise werden biologische Zusammenhänge für die Kleinsten nachvollziehbar. Darüber hinaus kann die Geschichte bzw. der Inhalt auch in Englisch vermittelt werden.

Dieses Buch richtet sich an Familien mit Kindern bis 10 Jahre, Eltern, Großeltern, Tanten, Onkel, Pädagog*innen von Kindergärten und Volksschulen der 1. und 2. Schulstufe, Kräuterpädagogen, Zweisprachige Familien Deutsch/Englisch, Ärzte mit Ordinationen und Kinderspielecke, Kinderhotels.

Das Buch ist im LFI für € 15.- erhältlich.

„Mein Kräuterlein“ - Band 1 und Band 2 ist ein handliches Nachschlagwerk für die Kräuterwanderungen. In jedem Band sind auf foliertem Hartkarton und als Ringbuch gebunden, jeweils 40 Pflanzen zum Erkennen, Sammeln und Genießen, beschrieben.

Band 1 und Band 2 sind im LFI für jeweils € 22.- erhältlich.

Kontakt und Bestellung

LFI Niederösterreich

lfi@lk-noe.at und Tel. 05 0259 26100



3.4 Landwirtschaft begreifen

Kinder sind die Konsumenten der Zukunft, daher hat die Landjugend Niederösterreich ein mobiles Programm für Veranstaltungen entwickelt. Ziel des Projektes ist es, den Kindern die Landwirtschaft auf spielerische Art und Weise näher zu bringen.

Bei der Landjugend NÖ können folgende Materialien zu unterschiedlichen Themen ausgeborgt werden.

Landwirtschaft begreifen - Kiste

Kiste 1 (rot)

Station 1: Kinder ordnen die Tierfiguren den gehörten Tierstimmen zu.

Station 2: Fünf Lebensmittel sollen den fertigen Produkten im Supermarkt zugeordnet werden.

Station 3: Welche Arbeiten werden am Hof getätigt und wo wird diese Arbeit verrichtet?

Station 4: Der Boden der Kiste ist auch gleichzeitig eine Box zum ertasten verschiedenster Lebensmittel/Gegenstände – selbst mitzubringen.

Station 5: Der Weg vom Holz zum Endprodukt in Form von fünf großen Würfeln.

Station 6: Durch das Sehen und Riechen erfahren Kinder, welche Dinge sich am Bauernhof befinden.

Kiste 2 (blau):

Station 1: Twister nur mit Tieren – Geschicklichkeit ist gefragt.

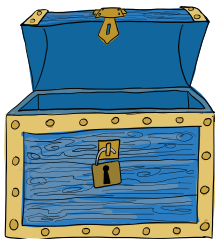
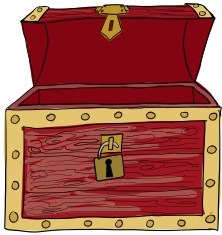
Station 2: Bandolino – z.B.: das Küken gehört zur Henne

Station 3: Labyrinth – das richtige Futter zum richtigen Tier

Station 4: Frühstückstisch – was ist das Urprodukt?

Station 5: Licht an – Mit einer Lupe können einzelne Lebewesen erforscht werden.

Station 6: Schau drauf – Unterschiede erkennen und die passenden Pärchen finden



„Landwirtschaft begreifen“ – Anhänger

Dieser hält zusätzlich zu den beiden Kisten weitere Specials bereit. (z.B.: Heurigengarnituren, Schirme, Zelt, Kuh usw.)!

„Landwirtschaft begreifen“ - Spiel „1, 2 oder 3“

Dieses wird nur in Kombination mit dem Anhänger verliehen, da können Kinder ihr Wissen zum Thema Boden und Landwirtschaft spielerisch testen.

Buchen

Das Angebot ist für Kinder von drei bis zehn Jahren geeignet und soll ihnen das landwirtschaftliche Leben näher bringen. Das Programm wird an alle Landjugendgruppen, Bäuerinnen und Pädagogen/Pädagoginnen verliehen! Die zwei Kisten können in einem PKW leicht transportiert und von der Landwirtschaftskammer Niederösterreich nach Reservierung abgeholt werden.

Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Referat Landjugend

noe@landjugend.at und Tel. 05 0259 26303

www.noelandjugend.at

Entlehngebühr und Abholung

Kiste: € 20 pro Entlehnung

Anhänger inkl. 2 Kisten: € 90 pro Entlehnung

Abholung: LK NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten





3.7 Erdäpfel- bzw. Gemüsepyramide

Ziel der Erdäpfel- bzw. Gemüsepyramide ist es, das Bewusstsein für den Wert von heimischen Lebensmitteln bei Jung und Alt zu stärken. Immer weniger Menschen wissen woher die Lebensmittel kommen, die scheinbar unbegrenzt und zu jeder Zeit zur Verfügung stehen. Das gemeinsame Bauen der Pyramide, das Bepflanzen, Pflegen und Ernten schweißt zusammen und ist eine positive Erfahrung vor allem für die jüngere Generation. Seit 2015 werden in ganz Niederösterreich Schulen, Kindergärten, Vereine, Gemeinden, usw. aufgerufen sich bei diesem Projekt zu beteiligen. Tausende Pyramiden wurden bereits aufgestellt.

Im Sinne der Fruchtfolge werden abwechselnd Startpakete mit Gemüsesamen oder Erdäpfelsaatgut ausgeschiedt. Schulen, Kindergärten und Interessierte können sich bei „So schmeckt Niederösterreich“ anmelden und erhalten kostenlos das Saatgut-Startpaket und eine Broschüre mit Bauanleitung für die Pyramide mit Tipps zum richtigen Säen, Pflegen, Ernten und Verarbeiten. Eine Anmeldung zum Startpaket ist jährlich bis Mitte Februar möglich.

Nähere Infos finden Sie unter

www.soschmecktnoe.at/gemueseypyramide



Illustrationen: Mag. Lois Jesner

3.8 Agrarpädagogische Fortbildungsangebote des LFI Niederösterreich

Die Initiative „Erlebnis Bauernhof“ bietet in Kooperation mit der Pädagogischen Hochschule Niederösterreich und der Kirchlichen Pädagogischen Hochschule Wien/Krems regelmäßig Fortbildungen für PädagogInnen aller Schultypen an. Hierbei besteht unter anderem die Möglichkeit, einen „Schule am Bauernhof-Betrieb“ zu besuchen oder Einblicke in ein „Landwirtschaft in der Schule-Angebot“ zu erhalten.

Angebot

Das aktuelle Programm finden Sie im Weiterbildungskatalog der jeweiligen Pädagogischen Hochschulen oder kann gerne per Mail unter gesellschaftsdialog@lk-noe.at oder telefonisch unter 05 0259 28200 angefragt werden.

Gruppenbuchung

Wenn Sie mit Ihrem gesamten Lehrkörper oder einer PädagogInnengruppe einen „Schule am Bauernhof-Betrieb“ besuchen möchten, ist eine kostenlose, individuelle Buchung unter gesellschaftsdialog@lk-noe.at oder 05 0259 28200 ebenso möglich.



Foto: LK NÖ/Birgit Plank

3.9 Angebote der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik



Die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik bietet ein umfangreiches Fortbildungsangebot für Kindergarten-, Hort- und FreizeitpädagogInnen sowie für PädagogInnen aller Schultypen an. Dieses Fortbildungsangebot wurde in Zusammenarbeit mit dem LFI Österreich, den Landwirtschaftskammern und dem Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus erstellt und wird aus Projektmitteln des Bundes und der EU finanziert. Es kann daher ohne Kostenbeteiligung der TeilnehmerInnen angeboten werden – inklusive aller Unterlagen und Lernbehelfe! Es gibt Seminare, Webinare und Onlinekurse zu den Themen Landwirtschaft, Ernährung, Garteln mit Kindern, Waldpädagogik und Naturerlebnis.

Den Programmfolder finden Sie unter:

<https://www.haup.ac.at/projekte/land-und-forstwirtschaft-trifft-schule-kindergarten-fortbildung-nicht-landwirtschaftlicher-paedagoginnen-elementarpaedagoginnen-hort-und-freizeitpaedagoginnen/>

Lebensmittelwissen

Die Homepage von Lebensmittelwissen ist eine Datenbank mit Unterrichtsmaterialien zum Download.



Foto: LK NÖ/Birgit Plank

Die Materialien wurde nach fachlichen Themen und verschiedenen pädagogischen & methodischen Möglichkeiten geclustert. So gelingt eine einfache Suche ganz nach Ihren individuellen Wünschen.

www.lebensmittelwissen.at/lebensmittelwissen/



Angeboten werden Moodle-Kurse und Unterrichtsmaterialien zu folgenden Themen

- Forstwirtschaft für Biologie
- Forstwirtschaft für Geographie
- Ernährung und Klima
- Landwirtschaft in Österreich
- Schule am Bauernhof
- Shopping for my future
- Bienen
- Die Milch – von der Kuh in den Kühlschrank



Die E-Learning-Kurse finden Sie unter

Kontakt

Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik
Irene Treitner
irene.treitner@haup.ac.at
Tel.: 0676 5591916



3.10 Weitere Broschüren und Lernbehelfe der Landwirtschaftskammer Niederösterreich

3.10.1 Landwirtschaft für uns alle

Diese Broschüre soll Basiswissen und Hintergrundinformationen der österreichischen Land- und Forstwirtschaft für Pädagoginnen und Pädagogen der ersten Sekundärstufe vermitteln: Wissenswerte Fakten über die tagtägliche Arbeit der Bäuerinnen und Bauern und deren Bedeutung für die Gesellschaft. Diese Kenntnisse sind auch erste Grundlagen für die Themenbereiche Lebensmittel- und Ernährungskompetenz. Zu jedem Kapitel gibt es Verweise auf vertiefende Wissenskanäle, Initiativen oder Programme.

Download:

noe.lko.at --> Broschüren und Infomaterial



3.10.2 Rezeptbroschüren der Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Sie kochen und backen gerne und lieben einfache und verständliche Rezepte, mit Zutaten aus der Region, die gerade Saison haben? Dann sind Sie bei unseren Rezeptbroschüren genau richtig. In den Broschüren sind auch Infos zu Lebensmitteln, Gütesiegeln, etc. zu finden.

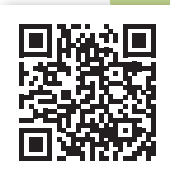
- Gut, besser, Burger! – Patties, Buns & Co
- Fermentieren – Gemüse haltbar gemacht
- Pizza, Gnocchi & Co
- Kreative Brotideen – selbstgebacken
- Weckerl – knusprig & frisch
- Lerne selbst Brot zu backen
- Brauchtumsgebäck I – Striezel, Brezen & Co
- Brauchtumsgebäck II – Krapfen & Beugel
- Blätter- und Plunderteig – pikant.süß.schnell
- Eintopfküche – alles aus einem Topf
- Kekse für alle Fälle – selber backen
- Kuh-les mit Milch & Co.

- „Mund.Werk“ – Fingerfood
- Kuchen vom Blech – vielfältig & frisch
- Schnitzel Variationen
- Wintergemüse
- Jausenhits
- Kulinarische Mitbringsel
- Hülsenfrüchte – Bohn appetit
- Alles Pute
- Topfen entdecken – Vielfalt schmecken
- Dinkel – genuss.voll.wert.
- Phantasievolle Desserts
- Gutes vom Schwein – mit Kräutern gewürzt
- Heimische Fische
- Kekserlbackstube – wie das duftet FÜR Kids



Bestellung

www.landwirtschaft-verstehen.at oder
www.seminarbaeuerinnen-noe.at



3.10.3 Kochseminare und Cookinare - Komm und Koch mit der Bäuerin

Die Kochseminare sind eine Initiative der Landwirtschaftskammer NÖ. In den Kochseminaren vermitteln Seminarbäuerinnen Küchenwissen für moderne Ansprüche. Die Kochseminare finden in ganz Niederösterreich statt!

Kochseminare

Miteinander Kochen ist die halbe Arbeit, das gemeinsame Essen danach die doppelte Freude! Lernen Sie in nur vier Stunden von unserer Seminarbäuerin, bäuerliches Kochwissen modern anzuwenden: von Vorspeisen und Suppen über Hauptspeisen und Salate bis zum Dessert. Und zum Nach- und Wiederkochen nehmen Sie die Komm & Koch-Rezeptbroschüre nach Hause mit!

Wir haben Kochseminare für Sie zu folgenden Kategorien:

- Aufkocht is!
- Backzeit is!
- Saison is!
- Süße Zeit is!
- Wie's Brauch is!
- So einfach is!
- Männer unter sich!
- Team-Kochen
- Für Kids!



Cookinare

Cookinare sind spezielle Online-Kochseminare, die LIVE von einer Kursküche direkt übertragen und bequem von Zuhause aus besucht werden. Seminarbäuerinnen bereiten verschiedene Speisen zu verschiedenen saisonalen Themen zu und beantworten alle Fragen. Viele praktische Tipps sowie fachliche Informationen zu regionalen Lebensmitteln machen jedes Cookinar zum Genuss.



Foto: LK NÖ/Franz Gleiss



Information

Landwirtschaftskammer NÖ,
Referat Gesellschaftsdialog
gesellschaftsdialog@lk-noe.at und
Tel. 05 0259 28200

Anmeldung

www.kommundkoch.at



3.10.4 Landwirtschaftliches Hintergrundwissen

Weitere Broschüren zum Thema Land und Forstwirtschaft gespickt mit Zahlen, Daten und Fakten finden Sie auf der Homepage der Landwirtschaftskammer Niederösterreich unter:

noe.lko.at --> Broschüren und Infomaterial





4. Ansprechpartnerinnen

Landwirtschaftskammer Niederösterreich Abteilung Agrarkommunikation, Referat Gesellschaftsdialog

Dipl.-Päd. Ing. Monika Linder, Referatsleiterin

Tel. 05 0259 28201 | monika.linder@lk-noe.at

Sandra Zehethofer, Sekretariat

Tel. 05 0259 28000 | sandra.zehethofer@lk-noe.at

Katharina Mandl, Abrechnung Schule am Bauernhof und Abrechnung Landwirtschaft in der Schule

Tel. 05 0259 28206 | katharina.mandl@lk-noe.at

Erlebnis Bauernhof, Pädagog*innenweiterbildung, Dialog zwischen Landwirtschaft und Gesellschaft

Birgit Plank, MA BEd, Referentin Gesellschaftsdialog

Tel. 05 0259 28202 | birgit.plank@lk-noe.at

DI Andrea Kirchmaier, MSc, BEd, Projektleiterin Gesellschaftsdialog

Tel. 05 0259 28207 | andrea.kirchmaier@lk-noe.at | www.erlebnisbauernhof-noe.at

Schule am Bauernhof

Karin Kern, Referentin Schule am Bauernhof

Tel. 05 0259 28205 | karin.kern@lk-noe.at | www.schuleambauernhof.at

Landwirtschaft in der Schule

Mag. Erna Binder, Ernährungsberaterin, Projektleiterin Landwirtschaft in der Schule

Tel. 05 0259 28203 | erna.binder@lk-noe.at | www.seminarbaeuerinnen-noe.at



Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

Tel. 05 0259 28200

gesellschaftsdialog@lk-noe.at

landwirtschaft-verstehen.at

www.erlebnisbauernof-noe.at

