

Erlebnis Bauernhof

Agrarpädagogische Angebote für Schulen und Kindergärten in Niederösterreich



www.erlebnisbauernhof-noe.at



Impressum

Ländliches Fortbildungsinstitut Niederösterreich und Landwirtschaftskammer Niederösterreich,
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten, Tel. 05 0259 26200, E-Mail: konsumenteninformation@lk-noe.at
Redaktion: Ing. Monika Linder, DI Julia Prammer, Mag. Erna Binder, Karin Kern, Katharina Bamberger, alle LK NÖ
Layout: Marlene Mitmasser, LK NÖ
Fotos: Titelbild: Urlaub am Bauernhof, S.4 UaB (1 Bild) und Gerald Lechner (1 Bild), S.5 UaB (3 Bilder),
S.7 UaB (1 Bild), S.12 Julia Wesely, S.33 UaB (1 Bild), S.39 LK NÖ/Barbara Teufel (2 Bilder),
S.40/42 LFI NÖ, S.43 Landjugend NÖ (1 Bild), S. 44 AMA Marketing (6 Bilder),
alle anderen Fotos: LK NÖ/Ing. Elisabeth Heidegger und Mag. Eva Lechner
Druck: Janetschek, 3860 Heidenreichstein

1. Auflage: St. Pölten, September 2016

Teilnahmebeiträge der Angebote Stand 2016 – 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

Lila Kühe oder sprechende Schweine: Viele Kinder kennen Landwirtschaft nur noch aus dem Fernsehen. Was allerdings tatsächlich auf einem Bauernhof passiert und was hinter der humorvollen Fassade von Werbespots steckt bleibt oft ungesagt. Dabei ist die tägliche Arbeit von Bäuerinnen und Bauern häufig sogar faszinierender als es eine Geschichte im TV zu vermitteln vermag. Tagtäglich passieren auf Bauernhöfen kleinere und größere Wunder. Die Geburt eines Tieres oder die Möglichkeit, beim Melken einer Kuh eines der besten Grundnahrungsmittel zu erlangen – die Milch! Das alles ist nicht selbstverständlich und wirft natürlich allerlei Fragen auf.

Woher kommt die Milch? Wie wird Brot gemacht? Was fressen Kühe, Schweine und andere Tiere am Bauernhof? Bekommt ein Küken im Ei tatsächlich Luft? Uns ist es wichtig, Kindern und Jugendlichen entsprechende Antworten auf solche und andere Fragen zu liefern. Eine Exkursion auf den Bauernhof oder Bäuerinnen, die Ihrer Schulklasse oder Ihrer Kindergartengruppe einen Besuch abstatten: „Erlebnis Bauernhof“ lässt Kinder elementare Zusammenhänge aus Biologie, Wirtschaft und Ernährung unmittelbar in der persönlichen Begegnung und in der aktiven Auseinandersetzung begreifen.

Bringen Sie mit Erlebnissen am Bauernhof Lebensnähe in Ihren Unterricht. Schülerinnen und Schüler aber auch Kindergartenkinder profitieren von den interessanten Geschichten und den naturnahen Fakten unserer Bäuerinnen und Bauern. Die Betriebe in dieser Broschüre sind fachlich und methodisch ausgebildet und bieten Ihnen und Ihren Kindern ein vielfältiges Programm. Dank der Initiative „Erlebnis Bauernhof“ können Sie sicher, leicht und ohne viel Aufwand auf unterschiedlichste Themenangebote zurückgreifen und diese für Ihren Unterricht nützen.

Lassen Sie sich also von der Vielfalt unserer Land- und Forstwirtschaft überraschen, erleben Sie mit Ihrer Kindergruppe viele interessante Stunden und lernen Sie Niederösterreichs Bäuerinnen und Bauern persönlich kennen. Ich bedanke mich schon jetzt für Ihr Interesse! Nur wenn wir unseren Kindern einen Blick hinter die landwirtschaftlichen Kulissen ermöglichen, kann in Zukunft das gesellschaftliche Verständnis für die Arbeit und die Leistungen unserer Betriebe wachsen. Viel Freude beim Eintauchen in die vielfältigen Wissenswelten rund um den Bauernhof!



ÖkR Ing. Hermann Schultes
Präsident

H. Schultes



Inhalt

1. Erlebnis Bauernhof

1.1 Schule am Bauernhof.....	6
Bauernhoftag	7
Erlebnis Alm	7
1.2 Landwirtschaft in der Schule.....	8
Feinschmeckertraining: Die Sinne entdecken.....	9
Kinderkochkurse	9
Schnitzel wo kommst du her? - Lehrpfad „moderne Schweinehaltung“	10
Milchlehrpfad „Der Weg der Milch“	11
Das Ei - eine rund Sache.....	12
Wie kommt das Gras in den Burger?	12
Weitere Aufgaben von Seminarbäuerinnen.....	13
1.3 Übersichtskarte.....	14
1.4 Schule am Bauernhofbetriebe und Seminarbäuerinnen in Niederösterreich ...	16

2. Weitere Angebote für Schulen und Kindergärten

2.1 Waldpädagogik	38
2.2 Schule in der Gärtnerei.....	39
2.3 Natur- und Kräuterpädagogik.....	40
2.4 BIO AUSTRIA Angebote für Schulen.....	41
2.5 Regionale Schulmilch vom Bauern	41
2.6 Schulobst- und -gemüseprogramm	42





3. Medien und Lernbehelfe

3.1. "Kräuter Memo" und "Die Fetthenne" vom LFI Niederösterreich.....	42
3.2. Landwirtschaft begreifen.....	43
3.3. Wanderausstellung „Land- und Forstwirtschaft in Österreich“	43
3.4. Angebote der AMA Marketing	44
Broschüren und Plakate.....	44
Lernbehelfe und Methodenkoffer.....	44
Videos und Infos zur Tierhaltung.....	44
3.5 Angebote der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik	45
Weiterbildung für PädagogInnen aller Schultypen und Kindergärten	45
E-Learning-Plattformen	45
Unterrichtsfilme.....	45

4. Ansprechpartnerinnen LK NÖ	46
-------------------------------------	----





1. Erlebnis Bauernhof

Unter der Dachmarke „Erlebnis Bauernhof“ werden alle Angebote, mit denen Bäuerinnen und Bauern interessierten Kindern die Landwirtschaft und ihre Leistungen näher bringen können, gebündelt. Zu „Erlebnis Bauernhof“ gehören „Schule am Bauernhof“ und „Landwirtschaft in der Schule“.

Erlebnis Bauernhof ermöglicht Kindern und Jugendlichen einen Einblick in die Landwirtschaft, vermittelt landwirtschaftliche Inhalte und stärkt ihre Haltung als zukünftige, umweltbewusste KonsumentInnen.

Ziel der Initiative Erlebnis Bauernhof ist die Bündelung aller landwirtschaftlichen Exkursions- und Unterrichtsangebote für Kinder in Niederösterreich. Erlebnis Bauernhof schafft ein umfassendes Verständnis und Bewusstsein für Bäuerinnen, Bauern und KonsumentInnen gleichermaßen. Das ist die Voraussetzung für einen Dialog auf Augenhöhe.

1.1. Schule am Bauernhof

Im Rahmen der Initiative Schule am Bauernhof werden Bauernhöfe für Schulklassen und Kindergärten zu Erlebnis- und Lernorten. Butter und Käse herstellen, Brotbacken, bei der Pflege von Nutztieren helfen u.v.m. – das ist anschaulicher Unterricht!

Speziell ausgebildete Bäuerinnen und Bauern laden Schulklassen und Kindergärten auf ihre Höfe ein und geben anhand ihres Betriebes spielerisch Einblick in die Landwirtschaft. Die Kinder werden intensiv miteingebunden und motiviert mitanzupacken – wie etwa beim Füttern, Ausmistern oder beim Anbau oder der Ernte von Feldfrüchten. So lernen junge Menschen die Herkunft von Lebensmitteln kennen und schätzen. Das Angebot von „Schule am Bauernhof“ variiert je nach Betrieb und reicht von Halbtagesexkursionen bis hin zu Projektwochen. Die Programme werden auf Alter und Interesse der TeilnehmerInnen abgestimmt. Damit Bäuerinnen und Bauern „Schule am Bauernhof“ anbieten können, ist eine Ausbildung in einem 80 Unterrichtseinheiten umfassenden Zertifikatslehrgang erforderlich. Außerdem werden alle Höfe auf Kindersicherheit überprüft.

Eine Übersichtskarte der Schule am Bauernhof- und Erlebnis Alm Betriebe finden Sie ab Seite 14 oder auf www.schuleambauernhof.at.

Kontakt:

Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Referat Konsumenteninformation, Lebensqualität Bauernhof

Karin Kern, karin.kern@lk-noe.at und Tel. 05 0259 26205

www.schuleambauernhof.at, www.erlebnisbauernhof-noe.at und www.alm-at.com.



Bauernhoftag

Bei halb- oder ganztägigen Exkursionen zum Bauernhof erhalten die Kinder und Jugendlichen einen Einblick in die Vorgänge und Abläufe am Bauernhof. Die Beziehung zur Natur, der Umgang mit Tieren und das Erkennen von regionalen Lebensmitteln aus bäuerlicher Produktion stehen im Mittelpunkt.

Der Ablauf: Eine Schulklasse besucht für drei Stunden einen Bauernhof. So unterschiedlich wie die teilnehmenden Betriebe sind auch die Themen: Füttern & Melken, Butter & Käse, Ernte & Backen, Bienen & Honig und vieles mehr.

Ein „Schule am Bauernhof“ Tag ist ein Gewinn für jeden Unterricht:

- Entwickelt Bewusstsein für natürliche Kreisläufe in der Biologie, der Wirtschaft und der Ernährung.
- Eröffnet lebensnahe Einblicke in die Landwirtschaft.
- Ermöglicht lebendiges Lernen vor Ort.

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 AlmführerInnen 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.

1.2. Landwirtschaft in der Schule

Pädagogisch ausgebildete Seminarbäuerinnen besuchen eine Schulklasse und öffnen spannende Einblicke in die Welt der Landwirtschaft. Die Möglichkeiten sind vielfältig und richten sich an Kinder und Jugendliche in der Volksschule, Neuen Mittelschule, Gymnasium und Sonderschule. Je nach Interesse werden Themen wie Essen, Umwelt und Wirtschaft für zwei Unterrichtseinheiten diskutiert.

Damit Seminarbäuerinnen „Landwirtschaft in der Schule“ anbieten können, muss eine Ausbildung in Form eines Zertifikatslehrgangs mit 130 Unterrichtseinheiten absolviert werden. Darin werden persönliche, fachliche und organisatorische Kompetenz vermittelt.

Wenn die Landwirtschaft zu Ihnen in die Schule kommt, bringen Seminarbäuerinnen Anschauungsmaterial wie Heu oder Getreidekörner mit. Bei den Kindern wird so Interesse geweckt und Bewusstsein für regionale, saisonale Lebensmittel geschaffen. Natürlich gibt es auch Kostproben und Arbeitsblätter zur Wiederholung des Inhaltes.

Themen für die Volksschule:

- Der Weg vom Getreide - Vom Feld bis zum Brot
- Wie leben Tiere auf dem Bauernhof?

Themen für Neue Mittelschule und AHS – Unterstufe:

- Vom Acker auf den Teller – Der Weg von Getreide, Erdäpfel, Zuckerrübe und Co.
- Wie leben Tiere auf dem Bauernhof? Wie sieht ein moderner Stall aus?
- Unsere Lebensmittel - Wie erkennt man Produkte aus Österreich?
- Wann ist ein Bauernhof bio?

Thema für 14 bis 18 Jährige:

- Wie kommt das Gras in den Burger? (NEU ab Jänner 2017)

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten

Kosten: 3 Euro pro Kind

Weitere Themen:

- Feinschmeckertraining: Die Sinne entdecken
- Kinderkochkurse
- Schnitzel wo kommst du her? - Lehrpfad „moderne Schweinehaltung“
- Milchlehrpfad „Der Weg der Milch“
- Das Ei - eine runde Sache (NEU ab November 2016)

Diese Themen werden nachfolgend noch genauer vorgestellt.

Kontaktdaten der Seminarbäuerinnen finden Sie ab Seite 14.

Kontakt

Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Referat Konsumenteninformation, Lebensqualität Bauernhof

Mag. Erna Binder, erna.binder@lk-noe.at und Tel. 05 0259 26203

www.erlebnisbauernhof-noe.at

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 Euro pro Kind

Kinderkochkurse

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

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: 8 Euro pro Kind



Schnitzel wo kommst du her? - Lehrpfad „moderne Schweinehaltung“

Der Verband Österreichischer Schweinebauern (VÖS) bietet in Zusammenarbeit mit der Agrarmarkt Austria (AMA) und dem Ministerium für ein lebenswertes Österreich (BMLFUW) durch das Schulprojekt „Schnitzel wo kommst du her?“ Kinder von der ersten bis sechsten Schulstufe interessante Einblicke in die Österreichische Schweinehaltung.

Geschulte Seminarbäuerinnen bauen den Lehrpfad in der Schule auf und begleiten die Schüler von Station zu Station. Wissenswertes „Rund ums Schwein“ wie zum Beispiel die Domestizierung der Schweine, die Familie Schwein, die Fütterung der Schweine oder das Lebensmittel Schweinefleisch werden den Kindern spielerisch näher gebracht. Die Kleinen können auch selber aktiv werden, denn mit einem Puzzle lernen sie die Teilstücke eines Schweins kennen. Den Kindern wird ein realistisches Bild der Schweinehaltung vermittelt. Über den landwirtschaftlichen Betrieb hinaus wird die Wertschöpfungskette betrachtet und der Weg des Schweinefleisches vom Bauernhof bis zur Theke nachvollziehbar. 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 PädagogInnen 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 (zB Butterschütteln oder Melken mit dem Gummieuter) lernen die Konsumenten von Morgen Wissenswertes rund um das besondere Lebensmittel Milch. Das Schulpaket eignet sich für Volksschulen und Neue Mittelschule bzw. AHS-Unterstufe.

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten

Kosten: 3 Euro pro Kind



Das Ei - eine runde Sache (NEU ab Nov. 2016)

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“ auf sich hat, das von alleine stehen kann. 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 Müllheimer bewahren können.

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten

Kosten: 3 Euro pro Kind

Wie kommt das Gras in den Burger? (NEU ab Jän. 2017)

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 selber 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.

Das Programm eignet sich für Schüler von 14 bis 18 Jahren.

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten

Kosten: 3 Euro pro Kind



Weitere Aufgaben von Seminarbäuerinnen

Das vielfältige Wissen über bäuerliche Lebensweisen wird seit Jahrhunderten von Generation zu Generation weitergegeben. Heute wächst das Interesse daran weit über die Höfe hinaus. Immer mehr Menschen entdecken die Lust am Selbermachen, an einem vernünftigen Umgang mit unseren Ressourcen und an einer bewussten Ernährung mit regionalen Lebensmitteln. In diesem Sinn verstehen sich Seminarbäuerinnen als Botschafterinnen für die heimische Landwirtschaft.

Traditionelles Wissen, erfrischend aktuell.

Die Kurse ermöglichen authentische Einblicke in wertvolle bäuerliche Erfahrungsschätze. Das breit gefächerte Angebot umfasst derzeit folgende Schwerpunkte:

- Kochseminare
- Lebensmittelberatung
- Individuelle Kurse
- Kreativ-Kurse

Seminarbäuerin zu sein, ist nicht nur ein Job, es ist eine Leidenschaft und eine Überzeugung. Schließlich wollen Seminarbäuerinnen mehr als informieren – sie wollen ihre KursteilnehmerInnen begeistern.

Nähere Informationen finden Sie unter www.seminarbaeuerinnen-noe.at.

Ländliches Fortbildungs Institut LFI

lk Landwirtschaftskammer Niederösterreich

UrGut!

www.urgutkochen.at

Komm & koch mit den Bäuerinnen!

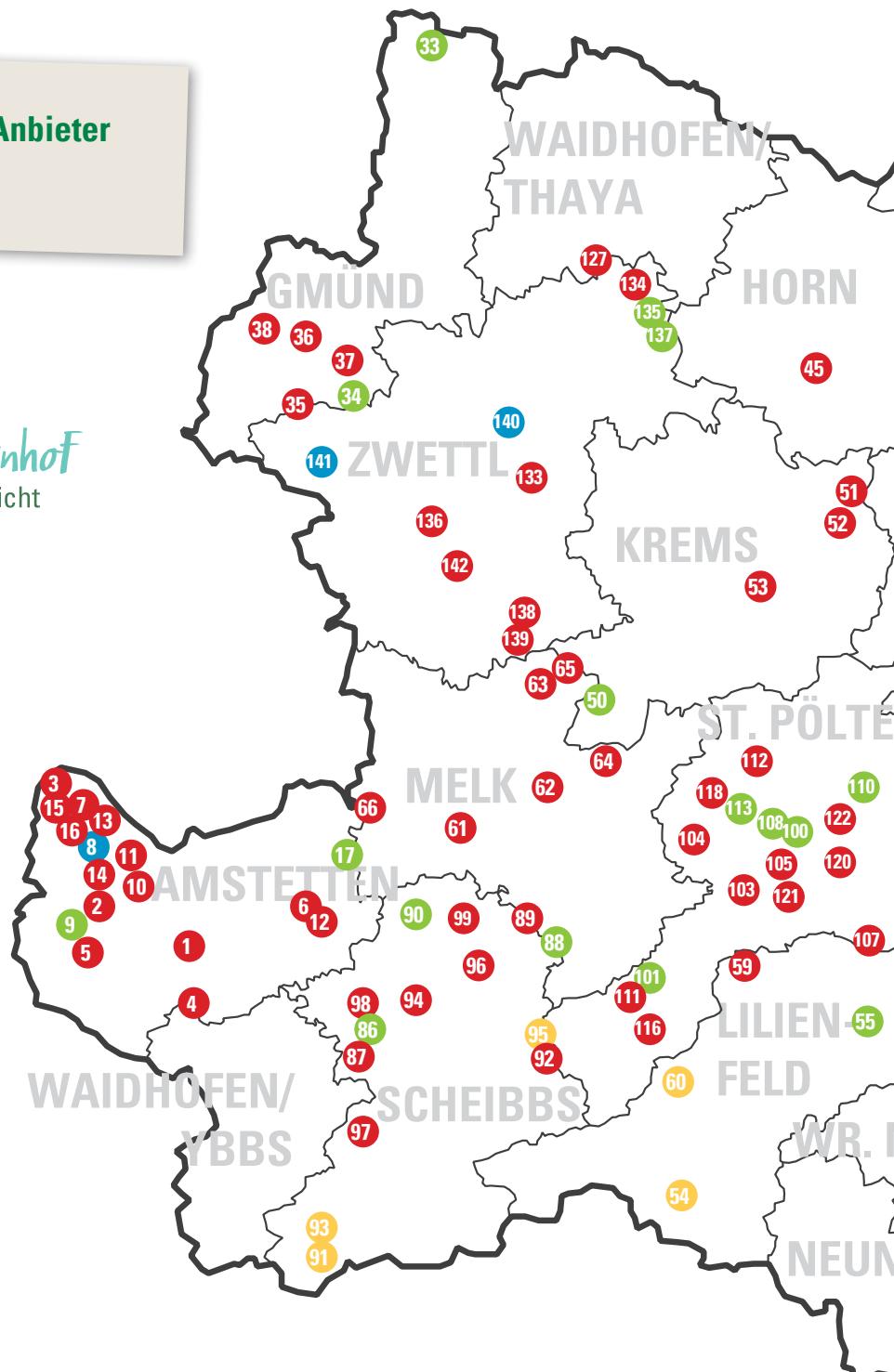
Für Informationen und Anmeldung
Tel. 05 0259 26202, E-Mail: urgutkochen@lk-noe.at

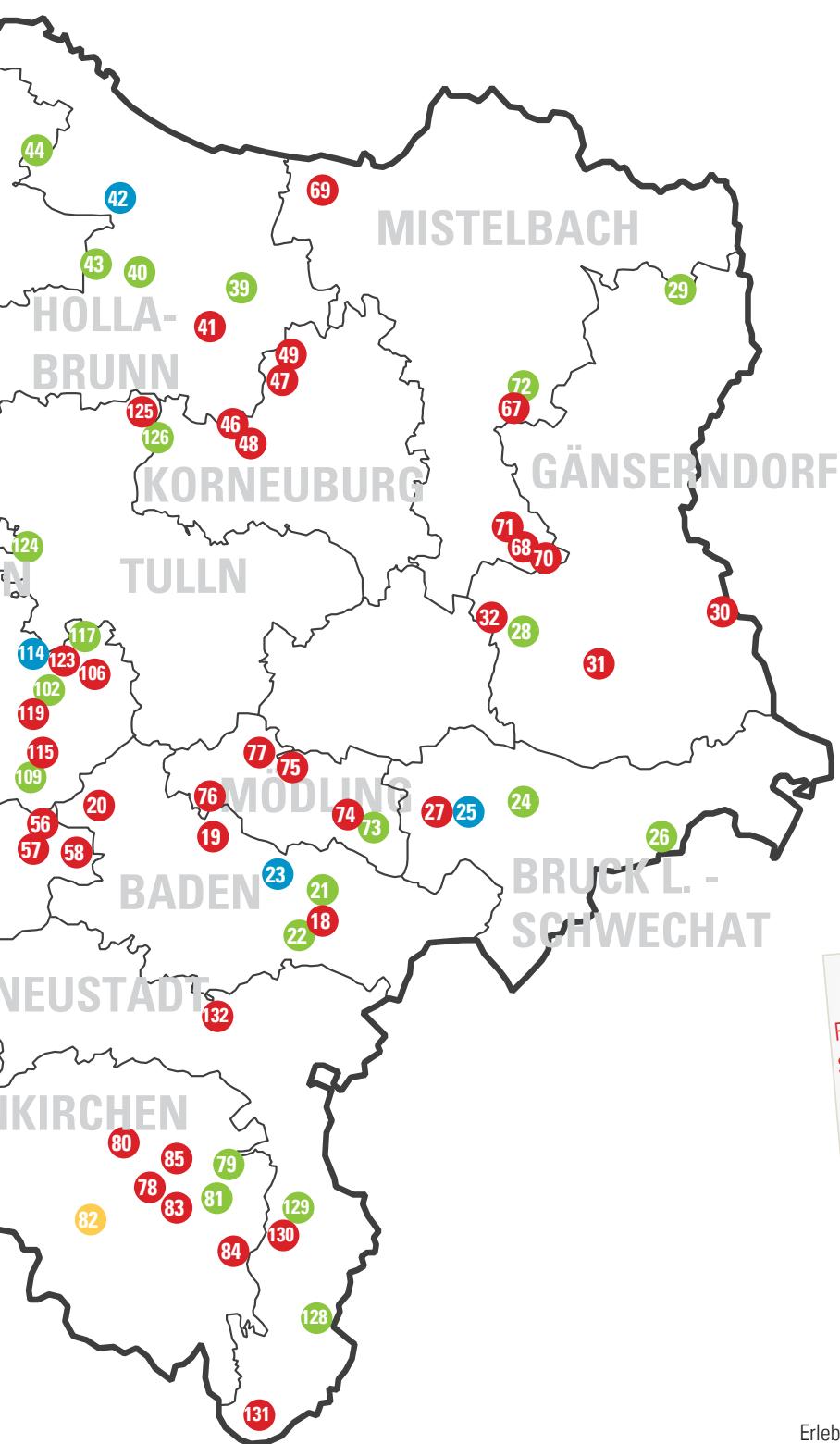
Die UrGut! Kochseminare sind eine Initiative der Landwirtschaftskammer NÖ.

Erlebnis Bauernhof Anbieter in Niederösterreich



Erlebnis Bauernhof





Legende

- Rot:
Schule am Bauernhof Betriebe
- Grün:
Landwirtschaft in der Schule
- Gelb:
Erlebnis Alm
- Blau:
Schule am Bauernhof (SaB) +
Landwirtschaft in der Schule (LWS)

Amstetten:

- 1** Michaela Fehringer
- 2** Regina Geiblinger
- 3** Maria Hagler
- 4** Herta und Helmut Heiden
- 5** Silvia Heiden
- 6** Birgit Hinterbuchinger
- 7** Bettina Hözl
- 8** Sonja Illich
- 9** Karin Kronschachner
- 10** Karin Metz
- 11** Mirjam Miedl
- 12** Michaela Pfaffeneder
- 13** Heidemarie Pillgrab
- 14** Elisabeth und Herbert Sadlauer
- 15** Karin Schnetzinger
- 16** Marianne Stöckler
- 17** Margarete Zehetgruber

Baden:

- 18** Elfriede Dachauer
- 19** Marianne Edelbacher
- 20** Anna und Walter Gruber
- 21** Monika Knötzl
- 22** Kathrin Kollenhofer
- 23** Maria und Leopold Osterer

Bruck an der Leitha:

- 24** Andrea Hechinger
- 25** Margit Kitzweger-Gall
- 26** Waltraud Roggenbauer
- 27** DI (FH) Johannes und Maria Schweighofer, MSc

Gänserndorf:

- 28** Christa Jöchlänger
- 29** Petra Kargl
- 30** Mag. (FH) Christine Michaeler
- 31** Anna Schwarzmann
- 32** Andreas Trimmel

Gmünd:

- 33** Marion Kuben
- 34** Anna Prinz
- 35** Gabriele und Harald Sagaster-Vogler
- 36** Rosa Seidl
- 37** Maria Strondl
- 38** Birgit Taxböck

Hollabrunn:

- 39** Karin Brunner
- 40** Anna Dommaier
- 41** Rupert Leeb
- 42** Christina Scharinger
- 43** Kathrin Zöchmann

Horn:

- 44** Christine Bauer
- 45** Dipl. Ing. Andrea Steinböck

Korneuburg:

- 46** Stefanie Kleedorfer
- 47** Johann Litsch
- 48** Mag. Monika Stessel-Hermanek
- 49** Maria und Helmut Summerer

Krems:

- 50** Petra Eder
- 51** Wolfgang Gärtner
- 52** Wilhelm Klaffl
- 53** Carmen und Hermann Resch

Lilienfeld:

- 54** Margarete Eder
- 55** Marianne Gruber
- 56** Anna Rosenbaum
- 57** Gerlinde Rotteneder
- 58** Helga Schuh
- 59** Eva Sulzer-Fürlinger
- 60** Karl Tröstl

Melk:

- 61** Petra und Karl Haslauer
- 62** Petra und Roland Heinze
- 63** Herbert Kolm
- 64** Claudia Langthaler
- 65** Karin Stadler
- 66** Bernadette und Josef Strasser

Mistelbach:

- 67** Ing. Wolfgang Hackl
- 68** Andrea Lang
- 69** Elisabeth Richter
- 70** Stefan Schmid
- 71** Maria Vogt
- 72** Gerlinde Wiesinger

Mödling:

- 73** Elke Hacker
74 Johannes Kleedorfer
75 Ursula Mayer-Rabl
76 Gabriele Prinz
77 Bernadette Schabbauer

Neunkirchen:

- 78** Katharina Aichberger
79 Gerlinde Haller
80 Ilse Handler
81 Maria Krenn
82 Johann Riegler
83 Johann Schrammel
84 Florian Schwarz
85 Sabine Tolstuik

Scheibbs:

- 86** Maria Aigner
87 Astrid Damböck
88 Gerlinde Fussel
89 Andrea Halmer
90 Silvia Kendler
91 Franz Kupfer
92 Kathrin Müllauer
93 Berthold Schrefel
94 Ursula Sieland
95 Waltraud Stöckl
96 Johannes Teufl
97 Barbara Theuretzbacher
98 Leopold Wieser
99 Renate Wögerer

St. Pölten:

- 100** Maria Bandion
101 Christina Fink
102 Monika Gfatter
103 Michaela Gruber
104 Maria Herbst
105 Julia Hieger
106 Eva und Verena Hieret
107 Theresia Hochecker
108 Maria Hubmann
109 Stefanie Kahri
110 Waltraud Knabb
111 Elfriede und Anton König
112 Helga Kraushofer

113 Erika Lechner

- 114** Susanne Leisser
115 Gabriele Magritzer und Bernhard Schöffl
116 Sabine und Mario Moser
117 Ingrid Müller
118 Maria Ramel
119 Ron Richter
120 Marianne Schwarz
121 Manfred Seeböck
122 Kathrin Strasser
123 Elke Summer

Tulln:

- 124** Barbara Resch
125 Daniela Schretzmeier
126 Margareta Thyri

Waidhofen an der Thaya:

- 127** Petra Zellhofer

Waidhofen an der Ybbs:

- 1** Michaela Fehringer

Wr. Neustadt:

- 128** Gertrude Doppler
129 Christiane Eisinger
130 Rosa und Johann Schrammel
131 Ernst Trenker
132 Bernhard Unterweger

Zwettl:

- 133** Gudrun Gruber
134 Andreas Höritzauer
135 Gertraud Hübl
136 Helga Kurzmann
137 Desiree Lirnberger
138 Ingrid Ochsenbauer
139 Christina Stieger
140 Gabriele und Wolfgang Thaller
141 Anita Unger
142 Elfriede und Gerhard Wagner

Rot: Schule am Bauernhof Betriebe

Grün: Landwirtschaft in der Schule

Gelb: Erlebnis Alm

Blau: Schule am Bauernhof +
Landwirtschaft in der Schule



1.4. Schule am Bauernhofbetriebe und Seminarbäuerinnen in Niederösterreich

AMSTETTEN:

1 Michaela Fehringer (Biohof Linden)

Linden 1, 3331 Kematen an der Ybbs
Tel. 0664/5327483
E-Mail: michaela.fehringer@aon.at
Angebot: SCHAFE(er)LEBEN; KräuterReich Linden;
SpurenSuche am BioBauernhof
Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS, Sonderschule
Preis: auf Anfrage



2 Regina Geiblinger

Krottendorf 10, 3350 Haag
Tel. 07434/44432, 0676/5568146
E-Mail: regina.geiblinger@gmx.at
Angebot: Mit Alpakas Wiese und Wald erkunden;
Alpaka, vom vierbeinigen Wollknäuel zum Wollknäuel
Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, Sonderschule
Preis: € 5,- pro Kind



3 Maria Hagler

Stocklerhöhe 12, 4300 St. Valentin
Tel. 0664/3217097
E-Mail: maria.hagler@gmx.at
Angebot: Schwein gehabt - mit den Weckerln vom
Hagler-Hof
Zielgruppe: VS, NMS, Sonderschule
Preis: € 4,- pro Kind



4 Herta und Helmut Heiden (Aubauer)

Au 177, 3332 Biberbach
Tel. 0664/73645892
E-Mail: helmut.heiden@aon.at
Angebot: Sehen – Fühlen – Riechen "Natur Pur"
Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS, BHS,
Sonderschule
Preis: auf Anfrage



5 Silvia Heiden (Ortner)

Voralpenstraße 25, 3351 Weistrach
Tel. 0676/6516411
E-Mail: silvia.heiden@gmx.at
Angebot: Von der Milchkanne in die Pfanne
Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS
Preis: € 4,- pro Kind



6 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: Kindergarten, VS, NMS
Preis: auf Anfrage



7 Bettina Hözl (Ederhof)

Endholz 34, 4300 St. Valentin
Tel. 0677/61475168
E-Mail: office@natuerlich-ederhof.at
Angebot: Tischlein deck' dich – Lebensmittelproduktion
am Bauernhof
Zielgruppe: NMS, AHS, BHS, VS
Preis: auf Anfrage



8 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: Der Weg vom Getreide; Wann ist ein Bauernhof
bio?; Feinschmeckertraining
Zielgruppe: SaB: Kindergarten, VS;
LWS: Kindergarten, VS
Preis: auf Anfrage



9 Karin Kronschachner

3351 Weistrach
Tel. 07477/44339, 0677/61912172
E-Mail: kronschachner@gmx.at
Angebot: Milchlehrpfad
Zielgruppe: VS

SEMINAR
BAUER
INNEN



10 Karin Metz

(Mostviertler Kürbischof Metz)

Heimberg 22, 3350 Haag
Tel. 07434/42555, 0664/5209393
E-Mail: kuerbishof@metz-haag.at
Angebot: "Kürbis Action" - Kürbisse erleben mit allen Sinnen
Zielgruppe: VS, NMS, AHS
Preis: € 5,- pro Kind



11 Mirjam Miedl

Bleiberg 38/2, 3314 Strengberg
Tel. 07432/2725
E-Mail: mirjam@miedlhof.at
Angebot: Ein Tag am Bauernhof; Kunterbunte Eiervielfalt; Vom Apfel zum Saft
Zielgruppe: Kindergarten, VS, Sonderschule
Preis: auf Anfrage



12 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 schütteln; Alles rund um die Milch
Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, Sonderschule
Preis: € 5,- pro Kind



13 Heidemarie Pillgrab

(Roter Löwe)

Altenhofen 39, 4300 St. Valentin
Tel. 07435/52686, 0699/11109963
E-Mail: heidi.franz@aon.at
Angebot: Rudi Kalb wächst beim "roten Löwen" zum Rudolf heran!
Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS
Preis: auf Anfrage



14 Elisabeth und Herbert Sadlauer

Hofkirchen 30, 4300 St. Valentin
Tel. 07435/52865
E-Mail: sadlauer.herbert@aon.at
Angebot: Rindfleisch hat ein Gesicht
Zielgruppe: VS
Preis: auf Anfrage



15 Karin Schnetzingger

Hauptplatz 21, 4300 St. Valentin
Tel. 07435/52518
E-Mail: karin.privat@aon.at
Angebot: Jausne die Natur vor deiner Haustüre; Der Garten der Landwirtschaft
Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS, BHS
Preis: € 4,- pro Kind



16 Marianne Stöckler (Wagner)

Windberg 3, 4300 St. Valentin
Tel. 07435/52033
E-Mail: karl-heinz.stoeckler@aon.at
Angebot: "Eggton" am Bauernhof
Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS
Preis: auf Anfrage



17 Margarete Zehetgruber

3304 St. Georgen am Ybbsfelde
Tel. 07473/6485, 0664/3153940
E-Mail: zecky82@gmx.at
Angebot: Der Weg vom Getreide; Tiere auf dem Bauernhof; Wann ist ein Bauernhof bio?; Rund ums Schwein; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs
Zielgruppe: VS, NMS, Sonderschule

SEMINAR
BAUER
INNEN



BADEN:

18 Josef Dachauer

Kontaktperson: 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: Kindergarten, VS, NMS
Preis: € 7,- pro Kind



19 Marianne Edelbacher (Hof Schwechatbach)

Schwechatbach 11, 2534 Alland
Tel. 0660/3500613
E-Mail: office@hof-schwechatbach.at
Angebot: Vom Ei zum Huhn
Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, Sonderschule
Preis: auf Anfrage



20 Anna und Walter Gruber (Meiselberghof)

2572 St. Corona am Schöpfl 107
Tel. 0680/3200572
E-Mail: meiselberghof@aon.at
Angebot: Kamele, Ziegen, Esel, Alpakas, Rentiere, ... hautnah erleben. Erlebnisbauernhof mit liebevoller Tierhaltung! Hofführung und Abendteuerwanderung durch geprüften Natur- und Landschaftsvermittler mit Tierbegleitung. Auf dem geführten Eseln dürfen die Kinder abwechselnd reiten.
Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, Sonderschule
Preis: auf Anfrage



21 Monika Knötzl

2523 Tattendorf
Tel. 0676/9159634
E-Mail: mknoetzl@gmx.at
Angebot: Der Weg vom Getreide; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Rund ums Schwein; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs
Zielgruppe: VS, Sonderschule

SEMINAR
BAUER
INNEN

22 Kathrin Kollenhofer

2525 Günselsdorf
Tel. 0676/9629145
E-Mail: kathrin.kollenhofer@gmx.at
Angebot: Der Weg vom Getreide; Tiere auf dem Bauernhof; Kinderkochkurs
Zielgruppe: VS

SEMINAR
BAUER
INNEN

23 Maria und Leopold Osterer (Bründl-Osterer)

Traiskirchner Straße 1, 2512 Tribuswinkel
Tel. 02252/45767
E-Mail: tribuswinkel@gmx.at
Angebot: SaB: Rinder und Kinder - im Stall ist was los!; LWS: Der Weg vom Getreide; Vom Acker auf den Teller; Rund ums Schwein; Milchlehrpfad
Zielgruppe: SaB: Kindergarten, VS, NMS, AHS, BHS, Sonderschule; LWS: VS
Preis: € 6,- pro Kind



SEMINAR
BAUER
INNEN



BRUCK/LEITHA:

24 Andrea Hechinger

2433 Margarethen am Moos
Tel. 02230/3660
E-Mail: heuriger@hechingers.at
Angebot: Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs
Zielgruppe: VS, NMS, AHS

SEMINAR
BÄUER
INNEN

25 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; LWS: Der Weg vom Getreide; Vom Acker auf den Teller; Rund ums Schwein; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining
Zielgruppe: SaB: Kindergarten, VS, NMS, AHS; LWS: VS, NMS, AHS
Preis: auf Anfrage



SEMINAR
BÄUER
INNEN

26 Waltraud Roggenbauer

2460 Bruck an der Leitha
Tel. 02162/66812
E-Mail: fam.roggenbauer@telecable.at
Angebot: Der Weg vom Getreide; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof - Moderne Tierhaltung; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Wann ist ein Bauernhof bio?; Rund ums Schwein; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs
Zielgruppe: VS

SEMINAR
BÄUER
INNEN

27 DI (FH) Johannes und Maria Schweighofer MSc

Im Winkel 3, 2325 Velm
Tel. 0676/89692333
E-Mail: johannes_schweighofer@yahoo.de
Angebot: Brot Detektive - Entdecke, was im Brot steckt; Essen für dich! Bio Garten- und Feldfrüchte
Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS, BHS
Preis: € 7,- pro Kind



GÄNSERNDORF:

28 Christa Jöchliger

2232 Deutsch-Wagram
Tel. 0650/2238500
E-Mail: c.joechliger@aon.at
Angebot: Der Weg vom Getreide; Vom Acker auf den Teller; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining
Zielgruppe: VS, NMS, AHS, Sonderschule

SEMINAR
BÄUER
INNEN

29 Petra Kargl

2181 Dobermannsdorf
Tel. 02533/89852, 0677/61416343
E-Mail: p.kargl@hotmail.com
Angebot: Der Weg vom Getreide; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs
Zielgruppe: VS, NMS, AHS

SEMINAR
BÄUER
INNEN

30 Biohof Michaeler

Kontaktperson:
Mag. (FH) Christine Michaeler
Hauptstraße 56, 2293 Marchegg
Tel. 06502285002
E-Mail: office@biogemuese-marchfeld.com
Angebot: Bio-Workshop zum Thema Kartoffel, Getreide, Gemüse (inkl. Kochen für Kinder, Erdäpfeldomino, Gemüse-Memory, Rätsel-Rallye); Was bedeutet BIO? (Kennzeichnung, Kontrolle, Bio-Millionenshow); Vom Korn zum Brot (inkl. Getreide mahlen, Vollkorn, Getreidesorten, Getreidespione)
Zielgruppe: VS, NMS, AHS, BHS
Preis: auf Anfrage



31 Anna Schwarzmann

Bahnstraße 103, 2285 Leopoldsdorf

Tel. 0699/17347127

E-Mail: anatefka14@gmx.at

Angebot: Heilkräuter vor der Haustür; Tag des offenen Bienenstocks und Honigschleudern

Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS, BHS, Sonderschule

Preis: € 5,- pro Kind (Honiggetränk + 1 Gläschen frisch geschleuderten Honig zum Mitnehmen)



32 Andreas 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: Kindergarten, VS, NMS, AHS, BHS, Sonderschule

Preis: € 5,- pro Kind



SEMINAR
BÄUER
INNEN

GMÜND:

33 Marion Kuben

3874 Litschau

Tel. 02865/26712, 0664/5139358

E-Mail: biohof.kuben@aon.at

Angebot: Der Weg vom Getreide; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof - Moderne Tierhaltung; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Wann ist ein Bauernhof bio?; Rund ums Schwein; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs

Zielgruppe: VS, NMS, Sonderschule

SEMINAR
BÄUER
INNEN

34 Anna Prinz

3922 Friedreichs

Tel. 02815/6288

E-Mail: anna.prinz@gmx.at

Angebot: Der Weg vom Getreide; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Wann ist ein Bauernhof bio?; Milchlehrpfad

Zielgruppe: VS, NMS, Sonderschule



35 Gabriele und Harald Sagaster-Vogler (Sonnseitenhof)

Abschlag 9, 3972 Bad Großpertholz

Tel. 0664/8725017

E-Mail: info@sonnseitenhof.at

Angebot: Eine Trekkingtour mit den Alpakas

Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS, BHS, Sonderschule

Preis: ab € 6,- pro Kind



36 Rosa Seidl

Schützenberg 6, 3970 Weitra

Tel. 02856/3376

E-Mail: rosis.erlebnishof@aon.at

Angebot: Ob klein ob groß, in Schützenberg ist immer was los

Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS

Preis: ab € 6,- pro Kind (inkl. Jause und Getränk)

Bis Ende 2016 aktiv.

**37 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: Kindergarten, VS, NMS, AHS, BHS, Sonderschule

Preis: € 5,- pro Kind

**38 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: Kindergarten, VS, NMS, AHS, BHS, Sonderschule

Preis: ab € 5,- pro Kind

**HOLLABRUNN:****39 Karin Brunner**

2041 Wullersdorf

Tel. 02951/8845, 0660/5533073

E-Mail: brunnerkarin@aon.at

Angebot: Der Weg vom Getreide; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof - Moderne Tierhaltung; Tiere auf dem Bauernhof; Milchlehrpfad, Kinderkochkurs; Schweinelehrpfad; Der Erdapfel - ein vielseitiger Bodenschatz; Feinschmeckertraining

Zielgruppe: VS, NMS, Sonderschule

SEMINAR
BAUER
INNEN

40 Anna Dommaier

2042 Guntersdorf

Tel. 02951/27712, 0664/73757894

E-Mail: info@dommaier.at

Angebot: Der Weg vom Getreide; Vom Acker auf den Teller; Rund ums Schwein; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs

Zielgruppe: VS, NMS, Sonderschule

SEMINAR
BAUER
INNEN

41 Christina und Rupert Leeb

2020 Schöngrabern 119

Tel. 02952/34302

E-Mail: familie.leeb@aon.at

Angebot: Dem Geheimnis von Traubensaft und Wein auf der Spur; Wilde Kräuter für kleine Entdecker; Die Erdäpfel - der Schatz im Acker

Zielgruppe: AHS Unterstufe, Kindergarten, VS, NMS

Preis: ab € 4,50 pro Kind



42 Christina Scharinger

2051 Platt 47

Tel. 02945/27331, 0676/5419335

E-Mail: christina.scharinger@gmx.at

Angebot: SaB: Alles vom Bluza - was man aus Kürbis-
sen herstellen kann; Unser Bauernhof ist BIO; Vom
Acker auf den Teller - der Weg des Getreides;

LWS: Der Weg vom Getreide; Wann ist ein Bauernhof
Bio?; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs

Zielgruppe: SaB: Kindergarten, VS, Sonderschule;
LWS: VS

Preis: € 5,- pro Kind



SEMINAR
BÄUER
INNEN

43 Kathrin Zöchmann

3714 Roseldorf

Tel. 0664/9125280

E-Mail: kathrin@zoechmann.at

Angebot: Der Weg vom Getreide; Vom Acker auf den
Teller; Tiere auf dem Bauernhof; Rund ums Schwein;
Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining; Kinderkoch-
kurs

Zielgruppe: Kindergarten, VS, Sonderschule

SEMINAR
BÄUER
INNEN

HORN:

44 Christine Bauer

Untermixnitz 32, 2084 Weitersfeld

Tel. 02948/8672, 0664/3539800

E-Mail: bauerchr@aon.at

Angebot: Der Weg vom Getreide; Vom Acker auf den
Teller; Tiere auf dem Bauernhof; Wann ist ein Bauern-

hof bio?; Rund ums Schwein; Milchlehrpfad;

Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs

Zielgruppe: VS, NMS, Sonderschule

SEMINAR
BÄUER
INNEN



45 Dipl. Ing. Andrea Steinböck

Frauenhofen 29, 3580 Horn

Tel. 02982/4432

E-Mail: info@biohof-steinboeck.at

Angebot: Die Früchte unserer Erde

Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS, BHS,
Sonderschule

Preis: ab € 6,- pro Kind



KORNEUBURG:

46 Stefanie Kleedorfer

Am Anger 8, 2011 Höbersdorf
Tel. 02267/20879, 0676/7851767

E-Mail: info@abhof-kleedorfer.at

Angebot: Wie kommt frischer Spargel vom Feld in den Suppentopf bzw. Hofladen?

Zielgruppe: Kindergarten, VS

Preis: € 6,50 pro Kind (inkl. Verkostung)



SEMINAR
BAUER
INNEN

47 Johann Litsch

Ringendorf 15a, 2002 Großmugl
Tel. 02268/6712, 0664/1016127

E-Mail: schuleambauernhof.litsch@aon.at

Angebot: Lebensweg des Schweindls; Lebensweg vom Körndl; Bauernhoftiere

Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS

Preis: € 4,- pro Kind (inkl. Verkostung)



48 Bauernhof Hermanek

Kontaktperson:
Mag. Monika Stessel-Hermanek
Am Anger 9, 2011 Höbersdorf

Tel. 0676/7239100

E-Mail: bauernhof.hermanek@aon.at

Angebot: Die Reise eines Samenkorns; Die Reise eines Eies

Zielgruppe: VS

Preis: € 6,- pro Kind



49 Maria und Helmut Summerer

Füllersdorf 22, 2002 Großmugl
Tel. 02268/6153, 0664/73696864

E-Mail: summerer@der-bauernhof.at

Angebot: Ziege, Schafe und das Schwein wollen deine Freunde sein

Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS, BHS, Sonderschule

Preis: ab € 6,- pro Kind



KREMS:

50 Petra Eder

3643 Maria Laach am Jauerling

Tel. 0676/6306014

E-Mail: eder.petra13@gmail.com

Angebot: Der Weg vom Getreide; Tiere auf dem Bauernhof; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining

Zielgruppe: VS



51 Wolfgang Gärtner (Straußental)

Mollandserstraße 9, 3562 Schönberg am Kamp

Tel. 02733/8224, 0664/2245999

E-Mail: gaertner@straussenland.at

Angebot: Vom Ei zum größten Vogel der Welt

Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS, BHS,

Sonderschule

Preis: € 5,- pro Kind



52 Wilhelm Klaffl

Promenadensiedlung 42

3550 Langenlois

Tel. 02734/4186, 0664/4173372

E-Mail: ovis.calis@aon.at

Angebot: Mit den Hirten im Kamptal

Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS, BHS

Preis: auf Anfrage



53 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: Kindergarten, VS, NMS

Preis: € 5,- pro Kind

LILIENFELD:

54 Margarete Eder

Gscheid 36, 3195 Kernhof
Tel. 02768/7217
E-Mail: eder.tonibauer@gmx.at
Angebot: Erlebnis Alm



SEMINAR
BAUER
INNEN

55 Marianne Gruber

3160 Traisen
Tel. 0664/9534565
E-Mail: Marianne.G1@gmx.at
Angebot: Der Weg vom Getreide; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof - Moderne Tierhaltung; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Wann ist ein Bauernhof bio?; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs
Zielgruppe: VS, NMS, Sonderschule



58 Helga Schuh

Markt 40, 2572 Kaumberg
Tel. 02765/334
E-Mail: familie.schuh@gmx.net
Angebot: Meine Kuh heißt Susi; Der Weg der Milch
Zielgruppe: VS, NMS
Preis: € 5,- pro Kind

56 Anna Rosenbaum

Durlass 4, 3163 Rohrbach
Tel. 0680/5559571
E-Mail: anna.rosenbaum@hotmail.com
Angebot: Vom Apfel zum Saft; Alles in Butter
Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS
Preis: € 5,- pro Kind



57 Gerlinde Rotteneder

Wehrstraße 18, 3163 Rohrbach
Tel. 02764/2651
E-Mail: rudolf.rotteneder@aon.at
Angebot: Der Garten - wir säen und pflanzen;
Der Garten- wir ernten; Wovon wir leben
Zielgruppe: VS
Preis: € 5,- pro Kind



60 Karl Tröstl

Mariazellerstraße 59, 3184 Türnitz
Tel. 02769/7470
E-Mail: teichhuette@gmx.at
Angebot: Erlebnis Alm



MELK:

61 Petra und Karl Haslauer

Henning 2, 3254 Bergland

Tel. 0681/10553273, 0676/7266529

E-Mail: petrahaslauer@gmx.at; kp.haslauer@aon.at
Angebot: Der kuhle Bauernhof - Die Klee-Kuh-Milch-Butterbrot-Geschichte

Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS

Preis: ab € 5,- pro Kind



62 Petra und Roland Heinze

Ötscherblick 12, 3660 Klein-Pöchlarn

Tel. 07413/81627, 0664/1502840

E-Mail: bienenhonig@heinze.at

Angebot: Faszination Bienenvolk; Schätze aus dem Bienenvolk

Zielgruppe: VS, NMS, AHS, BHS, Sonderschule

Preis: € 6,- pro Kind



63 Herbert Kolm

Mühlfeldgasse 3, 3650 Pöggstall

Tel. 02758/3258, 0664/1502840

E-Mail: herbert.kolm@aon.at

Angebot: Besuch beim Imker

Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS, BHS

Preis: ab € 6,- pro Kind



64 Claudia Langthaler

Pödling 14, 3644 Emmersdorf

Tel. 0676/7825520

E-Mail: claudia-langthaler@gmx.at

Angebot: Hirsch & Schwein das schmeckt sehr fein

Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS

Preis: € 5,50 (inkl. Verkostung der Produkte)



65 Karin Stadler

Lehsdorf 10, 3654 Raxendorf

Tel. 0664/88579411

E-Mail: karin.stadler@aon.at

Angebot: Milch und mehr, wo kommt das her?

Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS

Preis: € 4,50 pro Kind



66 Josef und Bernadette Strasser

(Sooshof)

Freigericht 11, 3691 Nöchling

Tel. 07414/7672

E-Mail: strasser.sooshof@a1.net

Angebot: Alles Weide- Milcherzeugung beim Vollweide-Depionier

Zielgruppe: Kindergarten, VS

Preis: € 35,- pro Projekttag - all inklusive (Verpflegung, Essen, Übernachtung, Programm)



MISTELBACH:

67 Marillenhof Hackl

Kontaktperson: Ing. Wolfgang Hackl

Dorfstraße 20, 2191 Atzelsdorf

Tel. 02574/28628

E-Mail: viktoria.krebs@aon.at

Angebot: Von der sonnengereiften Marille zur köstlichen Marmelade

Zielgruppe: Kindergarten, VS

Preis: € 6,- pro Kind (inkl. einem kleinen Geschenk)



68 Andrea 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: Kindergarten, VS, NMS, Sonderschule

Preis: auf Anfrage



69 Elisabeth Richter

2063 Zwingendorf 43

Tel. 02527/264

E-Mail: kuerbisbauer@hotmail.com

Angebot: Wir säen Kürbisse am Bauernhof

Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS

Preis: auf Anfrage



70 Stefan Schmid

Hauptstraße 17, 2211 Pillichsdorf

Tel. 0699/12539292

E-Mail: info@bauernhof-schmid.at

Angebot: Vom Leben im Boden den Traube; Von der Traube zum Wein - Weinlese; Der Obst- und Gemüse-Garten, Erdbeeren pflanzen und naschen

Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS, BHS, Sonderschule

Preis: auf Anfrage



71 Maria Vogt

Hauptstraße 36, 2120 Obersdorf

Tel. 02245/5153, 0660/4076144

E-Mail: maria.vogt@tele2.at

Angebot: Vom Schaf zur Wolle

Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS, BHS, Sonderschule

Preis: € 4,- pro Kind



72 Gerlinde Wiesinger

2191 Hö bersbrunn

Tel. 02574/2700

E-Mail: fgwiesinger@netway.at

Angebot: Der Weg vom Getreide; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof - Moderne Tierhaltung; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Rund ums Schwein; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining

Zielgruppe: VS

SEMINAR
BAUER
INNEN

SEMINAR
BAUER
INNEN

MÖDLING:

73 Elke Hacker

Parkstrasse 29, 2351 Wiener Neudorf

Tel. 0664/4232476

E-Mail: elkehacker@gmail.com

Angebot: Der Weg vom Getreide; Vom Acker auf den Teller; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs

Zielgruppe: VS



**74 Johannes Kleedorfer
(Klosterbauer)**

Grenzgasse 111/Tor 5, 2344 Maria Enzersdorf

Tel. 0676/4660769

E-Mail: johanneskleedorfer@gmx.at

Angebot: Erlebe einen kunterbunten Bauernhof der besonderen Art, eingebettet in einer altbäuerlichen Wohlfühlöase innerhalb von Klostermauern. Es erwarten euch glückliche Tiere und eine riesige Vielfalt an Gemüse, Kräuter und Obst individuell für alle Schulgruppen maßgeschneidert.

Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS, BHS, Sonderschule und Privatschule

Preis: auf Anfrage



75 Ursula Mayer-Rabl

Waldgasse 10, 2391 Kaltenleutgeben

Tel. 0699/81772765

E-Mail: office@reitverein.co.at

Angebot: Mein Leben ist ein Ponyhof

Zielgruppe: VS, NMS, AHS, BHS, Sonderschule

Preis: ab € 5,50 pro Kind



76 Gabriele Prinz (Leonardihof)

Bachgasse 205, 2392 Grub

Tel. 02258/8743, 0676 35 11 365

E-Mail: leonardihof@gmx.net

Angebot: Pferde erleben

Zielgruppe: Kindergarten, VS, AHS, Sonderschule

Preis: auf Anfrage

77 Annahof

Kontaktperson: Bernadette Schabbauer
 Klostergasse 11, 2381 Laab im Walde
 Tel. 02239/5908
 E-Mail: bio@annahof-laab.at
 Angebot: Der Bauernhof und seine Tiere
 Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, Sonderschule
 Preis: € 5,50 pro Kind oder € 95 Pauschale < als 18TN



SEMINAR
BÄUER
INNEN

81 Maria Krenn

2831 Warth
 Tel. 0664/4546106
 E-Mail: mimi.k@aon.at
 Angebot: Der Weg vom Getreide; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof - Moderne Tierhaltung; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Rund ums Schwein; Milchlehrpfad; Kinderkochkurs
 Zielgruppe: VS, NMS, AHS, Sonderschule

NEUNKIRCHEN:

78 Katharina Aichberger

Gramatler Straße 24, 2620 Straßhof
 Tel. 0664/1429558
 E-Mail: katharina.aichberger@aon.at
 Angebot: "Lust und Spaß mit allen Sinnen" im Bio Kräutergarten;
 Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, BHS, Sonderschule
 Preis: ab € 6,- pro Kind



79 Gerlinde Haller

2823 Pitten
 Tel. 02627/47912, 0650/5324043
 E-Mail: gerlinde-haller@aon.at
 Angebot: Der Weg vom Getreide; Vom Acker auf den Teller; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining
 Zielgruppe: VS, AHS, NMS

SEMINAR
BÄUER
INNEN



83 Johann Schrammel

Grüb 1, 2840 Grimmenstein
 Tel. 02644/8287
 E-Mail: schrammelmilch@aon.at
 Angebot: Eine Kuh macht mehr als "MUH"!; Vom Schulkind zum Melkmeister; Wie kommt die Milch in die Schule?; Selber Butter schütteln - Brote streichen
 Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS, BHS, Sonderschule
 Preis: auf Anfrage

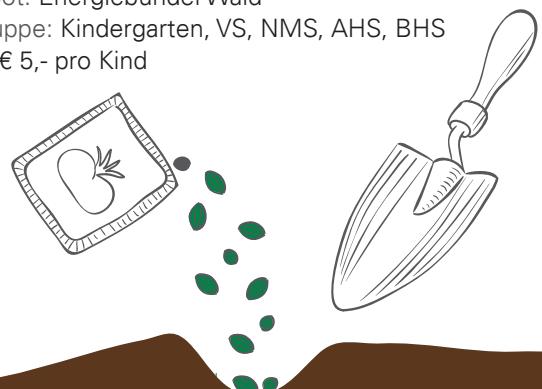
80 Ilse Handler

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: Kindergarten, VS, NMS, AHS, Sonderschule
 Preis: € 5,- pro Kind



84 Florian Schwarz (Wachahof)

Kohlreuth 22, 2842 Edlitz
 Tel. 0664/9100007
 E-Mail: florian.schwarz@wachahof.at
 Angebot: Energiebündel Wald
 Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS, BHS
 Preis: € 5,- pro Kind



85 Sabine Tolstiuk

Am Natschbach 10, 2620 Natschbach
 Tel. 02635/64177
 E-Mail: sabine.tolstiuk@aon.at
 Angebot: Der Schatz im Brotkörberl
 Zielgruppe: VS, Sonderschule
 Preis: ab € 4,- pro Kind

**SCHEIBBS:****86 Maria Aigner**

3264 Gresten
 Tel. 07487/2307, 0650/6687231
 E-Mail: famaigner@gmx.at
 Angebot: Der Weg vom Getreide; Tiere auf dem Bauernhof; Rund ums Schwein; Milchlehrpfad
 Zielgruppe: VS, Sonderschule

**87 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: Kindergarten, VS, NMS, AHS, Sonderschule
 Preis: auf Anfrage

**88 Gerlinde Fussel**

3281 Oberndorf
 Tel. 0664/5061744
 E-Mail: gerlindefussel@hotmail.com
 Angebot: Tiere auf dem Bauernhof; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs
 Zielgruppe: VS

**89 Andrea Halmer**

Baumbach 1
 3281 Oberndorf an der Melk
 Tel. 07483/404, 0664/1386199
 E-Mail: sakan.halmer@aon.at
 Angebot: Straußenviertel hautnah erleben!
 Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS, BHS, Sonderschule
 Preis: ab € 5,- pro Kind

**90 Silvia Kendler**

3371 Neumarkt an der Ybbs
 Tel. 07488/76754, 0664/73003832
 E-Mail: silvia.kendler@outlook.com
 Angebot: Der Weg vom Getreide; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining
 Zielgruppe: VS

**91 Franz Kupfer**

Lassing 15, 3345 Göstling an der Ybbs
 Tel. 07484/7220
 E-Mail: plachl@aon.at

**92 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: Kindergarten, VS, NMS, AHS, Sonderschule
 Preis: € 6,- pro Kind

**93 Berthold Schrefel**

Lassing 29, 3345 Göstling an der Ybbs
 Tel. 07484/7217
 E-Mail: orth@biobauernhof.com
 Angebot: Erlebnis Alm



94 Ursula Sieland

Kerschenberg 21, 3264 Reinsberg

Tel. 0680/4017714

E-Mail: ullasieland@gmx.de

Angebot: GETREIDE für Tier und Mensch, die Bäuerin bäckt mit den Kindern Brot, der Bauer macht mit den Kindern Schrot

Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS

Preis: auf Anfrage

**95 Waltraud Stöckl**

Wohlfahrtsschlag 14

3283 St. Anton an der Jeßnitz

Tel. 07482/48311

Angebot: Erlebnis Alm

**96 Johannes Teufl (Groß Zehnbach)**

Erb 7, 3251 Purgstall an der Erlauf

Tel. 0676/7392039, 07489/2379

E-Mail: jeufl@gmx.at

Angebot: Vom Gras in's Glas

Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, Sonderschule

Preis: auf Anfrage

**97 Barbara Theuretzbacher (Haslau)**

Hamot 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: Kindergarten, VS, NMS

Preis: € 4,50 pro Kind

**98 Leopold Wieser (Vorstadtleiten)**

Hinterleiten 10, 3263 Randegg

Tel. 0664/73475342

E-Mail: info@kinderholzwerkstatt.at

Angebot: Vom Baum über das Stück Holz zum fertigen Werkstück

Zielgruppe: VS, NMS, AHS, BHS, Sonderschule

Preis: auf Anfrage

**99 Renate Wögerer (Hofbauer)**

Plaika 3, 3250 Wieselburg

Tel. 07416/52059, 0664/73633624

E-Mail: rc.hofbauer@gmx.at

Angebot: Mein Traum "DER PFERDEBAUERNHOF" und Realität

Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, Sonderschule

Preis: € 5,- pro Kind



St. PÖLTEN:

100 Maria Bandion

3386 Hafnerbach

Tel. 02749/2952

E-Mail: johannes.bandion@gmx.at

Angebot: Der Weg vom Getreide; Tiere auf dem Bauernhof; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining

Zielgruppe: VS, Sonderschule



101 Christina Fink

3204 Kirchberg

Tel. 02722/7543, 0677/61476094

E-Mail: fink.christina@aon.at

Angebot: Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Wann ist ein Bauernhof bio? Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining

Zielgruppe: VS, NMS, AHS, BHS



102 Monika Gfatter

3040 Neulengbach

Tel. 0699/12076121

E-Mail: monika.gfatter@aon.at

Angebot: Der Weg vom Getreide; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof - Moderne Tierhaltung; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Wann ist ein Bauernhof bio?; Rund ums Schwein; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs

Zielgruppe: VS, NMS, Sonderschule



103 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

Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS

Preis: € 5,- pro Kind



104 Maria Herbst

Knetzersdorf 7, 3384 Groß-Sierning

Tel. 0677/61616272

E-Mail: herbstwerner@aon.at

Angebot: Aus Bioabfall wird bester Humus

Zielgruppe: VS

Preis: € 5,- pro Kind



105 Julia Hieger

Reitzersdorf 3

3151 St. Georgen am Steinfelde

Tel. 0664/88972709

E-Mail: julia.hieger@hotmail.com

Angebot: Heute schon Schwein gehabt?

Zielgruppe: VS, NMS

Preis: € 6,- pro Kind



106 Eva Hieret, Verena Hieret und Johanna Krieger

Hof 3, 3034 Maria Anzbach

Tel. 0676/842214512

E-Mail: office@3er-hof.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; Wildes von der Wiese oder die wilden Grünen

Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS, BHS, Sonderschule

Preis: ab € 7,- pro Kind



107 Theresia Hochecker

Kleindurlas 13, 3074 Michelbach

Tel. 0664/9336782

E-Mail: info@holzkohle.at

Angebot: Vom Holz zur Grillkohle

Zielgruppe: VS, NMS, AHS

Preis: € 5,- pro Kind (inkl. 1 Sack Kohle)



108 Maria Hubmann

Ortsstraße 14, 3386 Sasendorf

Tel. 0664/1409583

E-Mail: mariahubmann83@gmx.at

Angebot: Der Weg vom Getreide; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof; Rund ums Schwein; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining

Zielgruppe: VS

**109 Stefanie Kahri**

3073 Stössing

Tel. 0650/8918612

E-Mail: kahri.otto@aon.at

Angebot: Tiere auf dem Bauernhof; Wann ist ein Bauernhof bio?; Rund ums Schwein; Milchlehrpfad; Kinderkochkurs

Zielgruppe: VS, NMS, AHS, Sonderschule

**110 Waltraud Knabb**

3140 Pottenbrunn

Tel. 0664/73806534

E-Mail: w.knabb@gmx.at

Angebot: Der Weg vom Getreide; Vom Acker auf den Teller; Rund ums Schwein; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining

Zielgruppe: VS, NMS, AHS, Sonderschule

**111 Elfriede und Anton König
(Steinbauer)**

Kirchberggegend 25, 3204 Kirchberg an der Pielach

Tel. 02722/7473

E-Mail: steinbauerkirchberg@aon.at

Angebot: Ein Du und Du mit Esel und Kuh; Der Weg der Milch

Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS, BHS, Sonderschule

Preis: ab € 4,50 pro Kind

112 Helga Kraushofer

St. Ulrich-Gasse 2, 3121 Karlstetten

Tel. 0664/2104397

E-Mail: helga.kraushofer@gmx.at

Angebot: Vom Korn zum Brot

Zielgruppe: Kindergarten, VS, Sonderschule

Preis: € 5,50 pro Kind

**113 Erika Lechner**

3386 Sasendorf

Tel. 0664/9940350

E-Mail: riki.lechner@aon.at

Angebot: Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Rund ums Schwein; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs

Zielgruppe: VS, Sonderschule

**114 Susanne Leisser**

Thalheim 2a, 3141 Kapelln

Tel. 02784/2400

E-Mail: leisser.th@aon.at

Angebot: LWS: Der Weg vom Getreide; Rund ums Schwein; Milchlehrpfad; SaB: Biobauernhof mit Puten, Getreide, Kartoffeln und kleiner Kräuterschnecke;

Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, Sonderschule

Preis: € 6 pro Kind



115 Gabriele Magritzer und Bernhard Schöffl (Weinkirnhof)

Bonneleiten 7, 3073 Stössing
Tel. 0677/61769829, 0680/1414200
E-Mail: g.magritzer@gmx.at; bjoerntobewild@gmx.at
Angebot: Erwecke den Bauern in DIR!
Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS, BHS,
Sonderschule
Preis: ab € 5,80 pro Kind



116 Sabine und Mario Moser (Zwergerlhof)

Schwarzgrabengegend 3, 3211 Loich
Tel. 02722/8382
E-Mail: urlaub@zwergerlhof.at
Angebot: Bauernhof, Tiere und Honig erleben
Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS, BHS,
Sonderschule
Preis: € 6 pro Kind



117 Ingrid Müller

3041 Asperhofen
Tel. 0664/73616953
E-Mail: ingridmueller@gmx.at
Angebot: Vom Korn zum Brot, Vom Acker auf den
Teller; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs
Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS



118 Maria Ramel

3386 Korning 11
Tel. 0650/9800524, 0650/9800525
E-Mail: fam.ramel@aon.at
Angebot: Willkommen am Bauernhof; Erlebnis Land-
wirtschaft; Ziegenwanderung
Zielgruppe: Kindergarten, VS
Preis: € 5,- pro Kind



119 Ron Richter

Friedhofstraße 62
3051 St. Christophen
Tel. 0681/10450401
E-Mail: ron@derbienenfreund.at
Angebot: Von der Biene ins Honigglass
Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS,
Sonderschule
Preis: auf Anfrage



120 Marianne Schwarz

Reichgrüben 11, 3143 Pyhra
Tel. 02742/252183
E-Mail: fam.schwarz_mail@aon.at
Angebot: Ich backe "SCHWARZ-Brot" mit Herz; Ich
mache selber Süßmost
Zielgruppe: Kindergarten, VS, AHS, Sonderschule
Preis: € 7,- pro Kind



121 Manfred Seeböck

Kanzling 1, 3150 Wilhelmsburg
Tel. 0664/4064978
E-Mail: office@diewachtelei.at
Angebot: Es kommt nicht auf die Größe an
Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS, BHS,
Sonderschule
Preis: € 6,50 pro Kind



122 Kathrin Strasser

Weisching 7, 3071 Böheimkirchen
Tel. 0676/9124079
E-Mail: katrinstrasser82@gmx.at
Angebot: Die Milch - von der Kuh zu dir
Zielgruppe: VS
Preis: auf Anfrage



123 Elke Summer

Winkling 10, 3142 Weißkirchen

Tel. 0664/2729988

E-Mail: elkesummer10@gmail.com

Angebot: Erlebnis am Bauernhof mit Pferden und Allpakas

Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS, BHS,

Sonderschule

Preis: € 5,- pro Kind

**TULLN:****124 Barbara Resch**

3454 Neustift

Tel. 02276/2830, 0650/5855127

E-Mail: barbarar@gmx.at

Angebot: Der Weg vom Getreide; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof - Moderne Tierhaltung; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Wann ist ein Bauernhof bio?; Rund ums Schwein; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs

Zielgruppe: VS, NMS, AHS, Sonderschule

**125 Daniela Schretzmeier**

Wienerstraße 49, 3701 Großweikersdorf

Tel. 0699/12620123

E-Mail: daniela.schretzmeier@gmx.at

Angebot: Henne und Ei - Sei dabei!

Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, Sonderschule

Preis: € 5,- pro Kind

**126 Margareta Thyri**

3701 Großweikersdorf

Tel. 02955/7432, 0699/10611163

E-Mail: mar.thyri@aon.at

Angebot: Der Weg vom Getreide; Tiere auf dem Bauernhof - Moderne Tierhaltung; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining

Zielgruppe: VS, NMS

**WAIDHOFEN/THAYA:****127 Petra Zellhofer**

3841 Lichtenberg 9

Tel. 02842/54415, 0664/73041725

E-Mail: f.zellhofer@gmx.at

Angebot: Vom Futter zur Butter

Zielgruppe: Kindergarten, VS

Preis: € 5,- pro Kind (inkl. Verkostung)

**WR. NEUSTADT:****128 Gertrude Doppler**

2860 Kirchschlag in der Buckligen Welt

Tel. 0676/5840625

E-Mail: heribert.doppler@wavenet.at

Angebot: Der Weg vom Getreide; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs

Zielgruppe: VS, Sonderschule

**129 Christiane Eisinger**

Schlagerstraße 10, 2833 Bromberg

Tel. 02629/20294, 0680/4067277

E-Mail: eisinger@hocchgghof.at

Angebot: Der Weg vom Getreide; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof - Moderne Tierhaltung; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining

Zielgruppe: VS, NMS, AHS, Sonderschule

**130 Peter Schrammel**

Maierhöfen 5, 2813 Lichtenegg

Tel. 02643/2285

E-Mail: kontakt@farm-schrammel.com

Angebot: Der Weg der Milch

Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS

Preis: € 6,- pro Kind unter 10 Jahren; € 7,- pro Kind über 10 Jahre

131 Alexandra und Ernst Trenker

Grametschlag 11
2852 Hochneukirchen
Tel. 0664/6101119, 02648/4656
E-Mail: e.trenker@me.com
Angebot: Erlebnis Bauernhof - vom Korn zur Palatschinke; Vom Korn zum Brot; Walderlebnis; Bauerngolf; Tiere am Bauernhof; Erlebnisspielplatz - Himmelsleiter - Labyrinth; Abholservice (37-Sitze Bus)
Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS, BHS, Sonderschule
Preis: auf Anfrage



132 Bernhard Unterweger

Dreistetten 60, 2753 Markt Piesting
Tel. 0676/9559604
E-Mail: eiundmehr@A1.net
Angebot: Die Bunte Vielfalt am Bauernhof
Zielgruppe: Kindergarten, VS
Preis: ab € 4,- pro Kind



ZWETTL:

133 Gudrun Gruber

Rohrenreith 19, 3910 Zwettl
Tel. 0664/5934117
E-Mail: robert.gruber@wavenet.at
Angebot: Mit der Kuh auf Du und Du!
Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS, BHS, Sonderschule
Preis: € 5,- pro Kind



134 Wegwarthof

Kontaktperson: Andreas Höritzauer und Brigitte EL Mongi
Merkenbrechts 1, 3800 Göpfritz an der Wild
Tel. 02825/7248
E-Mail: office@wegwarthof.at
Angebot: Zwischen Stutenmilch und Kräutern einen Bauernhof Wahrnehmen; Bio & Biodynamische Landwirtschaft (Demeter)
Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS, BHS, Sonderschule
Preis: € 6,50 pro Kind



135 Gertraud Hübl

3800 Göpfritz an der Wild
Tel. 0676/6820382
E-Mail: huebl.gertraud@gmail.com
Angebot: Der Weg vom Getreide; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof - Moderne Tierhaltung; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Wann ist ein Bauernhof bio?; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs
Zielgruppe: VS, Sonderschule

SEMINAR
BAUER
INNEN

136 Helga Kurzmann

Pirkenreith 5, 3911 Rappottenstein
 Tel. 0664/5156953
 E-Mail: helga.k@aon.at
 Angebot: Mein Freund das Pferd
 Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS,
 Sonderschule
 Preis: € 5,- pro Kind



SEMINAR
BÄUER
INNEN

137 Desiree Lirnberger

3800 Göpfritz an der Wild
 Tel. 0664/2378396
 E-Mail: desiree.lirnberger@gmx.at
 Angebot: Der Weg vom Getreide; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof - Moderne Tierhaltung; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Wann ist ein Bauernhof bio?; Rund ums Schwein; Milchlehrpfad; Feinschmeckertraining; Kinderkochkurs
 Zielgruppe: VS, NMS, AHS, Sonderschule



SEMINAR
BÄUER
INNEN

140 Gabriele und Wolfgang Thaller (Wurmhof)

Oberhof 28, 3910 Zwettl
 Tel. 0699/15996697
 E-Mail: w.thaller28@aon.at
 Angebot: Vom Wurm zum Dünger; LWS: Wann ist ein Bauernhof BIO?; BIO - faires Frühstück; Mit BIO auf ZACK
 Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, AHS, BHS, Sonderschule
 Preis: € 5,- pro Kind



SEMINAR
BÄUER
INNEN

141 Anita Unger

Kainrathschlag 25,
 3921 Langschlag
 Tel. 02814/7172, 0664/7833250
 E-Mail: anita.unger@langschlag.com
 Angebot: SaB: Landwirtschaft mit allen Sinnen erleben - Milchlehrpfad & Co; LWS: Der Weg vom Getreide; Vom Acker auf den Teller; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Wann ist ein Bauernhof bio?
 Zielgruppe: SaB: VS, NMS, AHS, BHS, Sonderschule; LWS: VS, NMS, AHS, Sonderschule
 Preis: € 5,50 pro Kind (inkl. Verkostung und Getränk)

**138 Ingrid Ochsenbauer**

Haiden 18, 3631 Ottenschlag
 Tel. 02872/7386, 0664/3816454
 E-Mail: ingridjosef@aon.at
 Angebot: Von der Kuh ins Kühlregal
 Zielgruppe: Kindergarten, VS, Hauptschule, NMS, AHS, BHS, Sonderschule
 Preis: auf Anfrage

**142 Elfriede und Gerhard Wagner**

(Waldviertler Bauernmilch)
 Biberschlag 1, 3632 Bad Traunstein
 Tel. 02878/6808
 E-Mail: office@bauernmilch.at
 Angebot: Von der Kuhmilch zur Schulmilch
 Zielgruppe: Kindergarten, VS, NMS, Sonderschule
 Preis: € 4,50 pro Kind (inkl. Verkostung)

**139 Biohof Stieger**

Kontaktperson: Christina Martin
 Scheib 29, 3631 Kirchschlag
 Tel. 02872/6547
 E-Mail: biohof_stieger@gmx.at
 Angebot: Vom Roggencorn zum Bauernbrot
 Zielgruppe: VS, NMS
 Preis: € 5,50 pro Kind (inkl. Verkostung, Gastgeschenk)

2. Weitere Angebote für Schulen und Kindergärten

2.1 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 Weise 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 Waldbau und Waldbewirtschaftung

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

www.waldpaedagogik.at

2.2 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 könnt ihr am meisten sehen.

Kontakt:

Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Referat Garten und Gemüsebau

DI Gerhard Six, gerhard.six@lk-noe.at und Tel. 050 259 22404

www.zumgaertner.at/Schule-in-der-Gaertnerei/htm



2.3 Natur- und Kräuterpädagogik – auf der Suche nach einem besseren Leben!

Brennnessel, Löwenzahn, Girsch und Gundelrebe sind für GartenbesitzerInnen, was Quecke, Distel und Ampfer für den Landwirt bedeuten, lästiges Unkraut. Nicht so für die KräuterpädagogInnen und NaturvermittlerInnen!

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. KräuterpädagogInnen sind NaturbotschafterInnen, 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.

Nach ausgebildeten KräuterpädagogInnen und NaturvermittlerInnen für Ihre Schulklasse oder Kindergruppe kann im LFI jederzeit angefragt werden.

Für interessierte PädagogInnen besteht außerdem die Möglichkeit die Ausbildung als KräuterpädagogInnen und NaturvermittlerInnen 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. Irene Blasge, irene.blasge@lk-noe.at und Tel. 05 0259 26108

www.noe.lfi.at



2.4 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 du alles rund ums Thema „Bio“ – von der artgerechten Tierhaltung bis hin zur Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln. Oder Sie besuchen mit der ganzen Klasse einen echten Bio-Bauernhof 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

2.5 Regionale Schulmilch vom Bauern

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 breiten Palette aus Schulmilchspezialitäten. Sie verarbeiten die Milch, die auf ihren Höfen erzeugt wird, zu pasteurisierter Schulmilch. Neben Milch und Kakao gibt es auch zahlreiche Spezialitäten wie Erdbeer-milch, Vanillemilch, Bananenmilch, Trinkjoghurt, Molkegetränke, Eiskaffee uvm.

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 Erhalt von Knochen und Zähnen und das Eiweiß ist hochverdaulich und gut verträglich.

In den Genuss der europäischen Schulmilchaktion kommen in Österreich sowohl Schüler als auch Kindergartenkinder. EU und Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft fördern diese Maßnahme.



Kontakt:

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

2.6. 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: schulobst@ama.gv.at und <https://www.ama.at/Fachliche-Informationen/Schulprogramme/Schulobst>.

3. Medien und Lernbehelfe

3.1 „Kräuter Memo“ und „Die Fetthenne“ vom LFI Niederösterreich



Mit den zwei Wildkräuterspielen gibt es erstmals ein 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 zusammengesucht 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 Kräutermemo 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 € 9.- erhältlich.

Bestellung:

LFI Niederösterreich

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



3.2 Landwirtschaft begreifen

Kinder sind die Konsumenten der Zukunft. Aus diesem Grund 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.

Sie können für Ihre Veranstaltung zwischen zwei verschiedenen Kisten (mit je 6 unterschiedlichen Stationen) auswählen, oder den neuen „Landwirtschaft begreifen“ - Anhänger mit vielen Extras reservieren! Das Angebot ist für Kinder von drei bis zehn Jahren geeignet und soll ihnen das landwirtschaftliche Leben näher bringen.

Die Kinder werden spielerisch mit dem Thema „Landwirtschaft“ konfrontiert und können die Landwirtschaft somit mit allen Sinnen begreifen.

Entlehngebühr - Preis je Kiste: € 20,-

Entlehngebühr für den gesamten Anhänger: € 90,-



Kontakt:

Landwirtschaftskammer Niederösterreich
Referat Landjugend
noe@landjugend.at und Tel. 050 259 2 6300
www.noelandjugend.at

3.3 Wanderausstellung „Land- und Forstwirtschaft in Österreich“

Das Österreichische Wirtschaftsmuseum bietet eine Wanderausstellung zum Thema Land- und Forstwirtschaft in Österreich, die im Schulunterricht eingesetzt werden kann. Mittels anschaulichen Grafiken und Bildern werden Inhalte, wie die Nutzung der Flächen in Österreich, die Betriebsstruktur, die Forstwirtschaft oder Gütesiegel, auf variablen Ausstellungselementen dargestellt. Die Schautafeln werden von einem Fach-Referenten zu den Schulen gebracht, dort in einem geeigneten Raum aufgestellt und präsentiert. Dabei hält der Referent anhand der Ausstellung einen erklärenden Impuls-Vortrag und steht für Anfragen bzw. für eine Diskussion zur Verfügung.

Begleitend zur Wanderausstellung „Land- und Forstwirtschaft in Österreich“ gibt es einen Folder, der jährlich aktualisiert wird. Der aktuelle Folder kann auf der Homepage heruntergeladen oder direkt beim Wirtschaftsmuseum bestellt werden.

Kontakt:

Österreichisches Gesellschafts- und Wirtschaftsmuseum,
1050 Wien, Vogelsanggasse 36
termine_1@oegwm.ac.at und Tel. 01 545 25 51 42
www.wirtschaftsmuseum.at



3.4 Angebote der AMA Marketing

Broschüren und Plakate

Angeboten werden Broschüren und Plakate im Format A1 zu wechselnden Themen wie Fleisch, Kräuter, Beeren oder Blattgemüse.

Lernbehelfe und Methodenkoffer

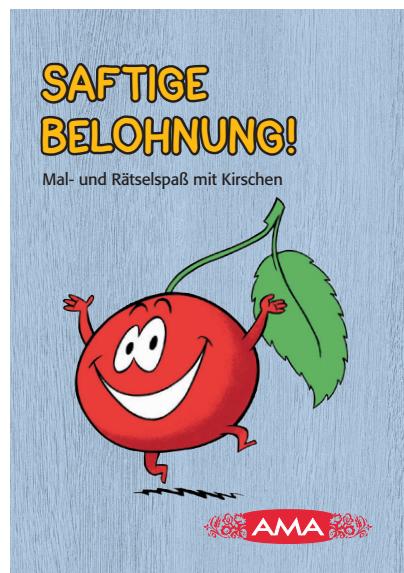
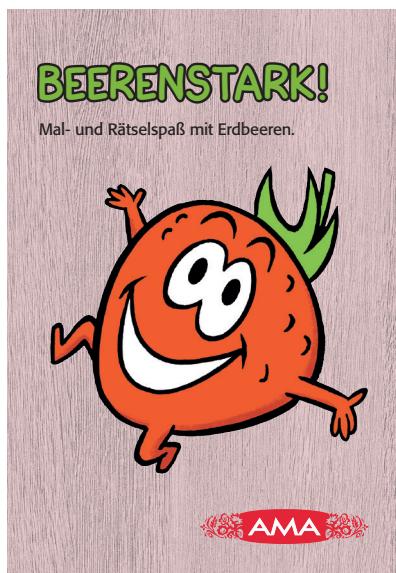
Mehrere Lernbehelfe und Methodenkoffer bieten zu Themen wie Gemüse, Erdäpfel, BIO usw. zahlreiche spannend gestaltete Arbeitsunterlagen für Pädagogen. Die Koffer beinhalten unzählige Extras wie Stempel, Stundenpläne, Bastelvorlagen, Rätsel sowie Aufkleber. Mit diesen Materialien sollen Kinder von 6 bis 10 Jahren spielerisch zur gesunden Ernährung angeregt werden.

Videos und Infos zur Tierhaltung

Unter den folgenden Links bietet die AMA Marketing jede Menge Infos und Videos zu den verschiedenen Bereichen der Tierhaltung. Die Filme handeln von der Entdeckung der verschiedenen Tierarten als Nutztiere, der Haltung, Züchtung und Fütterung der Tiere bis hin zu den Stationen Transport, Schlachtung, Kennzeichnung und Weiterverarbeitung.

- Rindfleischerzeugung in Österreich (www.rund-ums-rind.at)
- Schweinehaltung in Österreich (www.rund-ums-schwein.at)
- Schafhaltung in Österreich (www.rund-ums-schaf.at)
- Geflügelhaltung in Österreich (www.rund-ums-gefuegel.at)
- Legehennenhaltung in Österreich (www.rund-ums-ei.at)

Sämtliche Medien können Sie kostenlos über den Web-Shop der AMA Marketing unter shop.ama-marketing.at bestellen.



3.5 Angebote der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

Weiterbildung für PädagogInnen aller Schultypen und Kindergärten

Die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik bietet ein umfangreiches Fortbildungsangebot für Kindergarten-, Hort- und FreizeitpädagogInnen sowie für PädagogInnen aller Schultypen an. Ziel ist es, die beiden Kernthemen der Hochschule – Landwirtschaft und Umwelt in eintägigen Seminaren PädagogInnen in ganz Österreich näher zu bringen. Die Seminare finden österreichweit und in Kooperation mit den Pädagogischen Hochschulen und den Abteilungen Kindergärten der Landesregierungen statt. Dieses Fortbildungsangebot wurde in Zusammenarbeit mit dem LFI Österreich, den Landwirtschaftskammern und dem BMLFUW 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! Termine und weitere Informationen finden Sie unter www.agrarumweltpaedagogik.ac.at – Fort- und Weiterbildung – Seminare – Für PädagogInnen aller Schultypen/ Kindergärten.

E-Learning-Plattformen

Die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik entwickelt laufend E-Learning Plattformen zu Agrar-, Umwelt- und Naturthemen für PädagogInnen aller Schultypen. Diese „Blended Learning“ Angebote werden in Zusammenarbeit mit dem LFI Österreich, den Landwirtschaftskammern und dem BMLFUW erstellt.

Folgende „Blended Learning“ Angebote stehen aktuell zur Verfügung:

- Forstwirtschaft für Biologie
- Forstwirtschaft für Geographie
- Ernährung und Klima
- Landwirtschaft in Österreich
- Schule am Bauernhof
- Shopping for my future
- Bienen

Die E-Learning Plattform finden Sie unter: www.agrarumweltpaedagogik.ac.at/fort-und-weiterbildung/seminare/fuer-paedagoginnen-aller-schultypen-kindergarten/index.html

Unterrichtsfilme

Unter v.agrarumweltpaedagogik.at stehen Filme und Videos zur Verfügung, die für den anschaulichen Unterricht verwendet werden können. Hier finden sich auch Anleitungen zur Umsetzungen der Themen Gemüse und Kräuter sowie einfache Experimente rund um das Thema Boden für den Unterricht.

Kontakt:

Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik
DI Thomas Ochsenhofer, BEd,
thomas.ochsenhofer@agrarumweltpaedagogik.ac.at
Tel. 01 877 22 66-67 und Mobil 0699 11 09 86 30

4. Ansprechpartnerinnen Landwirtschaftskammer NÖ

Referat Konsumenteninformation, Lebensqualität Bauernhof

Ing. Monika Linder, Referatsleiterin

Tel. 05 0259 26201 | monika.linder@lk-noe.at

Sandra Bieder, Sekretariat

Tel. 05 0259 26200 | sandra.bieder@lk-noe.at

Erlebnis Bauernhof und Dialog Landwirtschaft – Gesellschaft

DI Julia Prammer, Referentin für Konsumenteninformation

Tel. 05 0259 26207 | julia.prammer@lk-noe.at | www.erlebnisbauernhof-noe.at

Schule am Bauernhof

Karin Kern, Referentin für Schule am Bauernhof

Tel. 05 0259 26205 | karin.kern@lk-noe.at | www.schuleambauernhof.at

Katharina Bamberger, Abrechnung Schule am Bauernhof

Tel. 05 0259 26202 | katharina.bamberger@lk-noe.at

Landwirtschaft in der Schule

Mag. Erna Binder, Ernährungsberaterin,

Projektleitung Landwirtschaft in der Schule

Tel. 05 0259 26203 | erna.binder@lk-noe.at | www.seminarbaeuerinnen-noe.at

Katharina Mandl, Abrechnung Landwirtschaft in der Schule

Tel. 05 0259 26206 | katharina.mandl@lk-noe.at



GUT LEBEN LERNEN

WERTVOLLES WISSEN NEU ENTDECKEN



KOCHEN & GENUSS

Regional schmeckt genial

PERSÖNLICHKEIT & KREATIVITÄT

Selbstbewusst durch
das echte Leben

NATUR & GARTEN

Mit Freude wachsen
und lernen

Landwirtschaftskammer Niederösterreich
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
Tel. 05 0259 26200, Fax 05 0259 95 26200
konsumenteninformation@lk-noe.at
www.noe.lko.at



www.erlebnisbauernhof-noe.at