



Foto: SaB/Benjamin Waid

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
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum



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



Impressum

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

Redaktion: Anna Gindl, Ing. Monika Linder, Ing. Karin Kern, Dipl.-Päd. Ing. Elisabeth Heidegger, Alina Schönauer,
Birgit Plank MA, BEd, Mag. Erna Binder, DI Andrea Kirchmaier, MSc, BEd, alle LK NÖ

Layout und Illustration: Informationsdesign, LK NÖ

Druck: Johann Sandler GesmbH & Co KG, 3671 Marbach

5. Auflage: St. Pölten, Dezember 2024

Kosten der Angebote Stand 2024 – 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.



PEFC

PEFC/06-38-329

PEFC-zertifiziert

Dieses Produkt
stammt aus
nachhaltig
bewirtschafteten
Wäldern und
kontrollierten Quellen

www.pefc.at

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
Erlernetes,* 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 Kindergärten48

2.1 Schulaktionstage der Bäuerinnen.....	48
2.2 Waldpädagogik	49
2.3 Natur- und Kräuterpädagogik.....	50
2.4 Schule in der Gärtnerei	51
2.5 Schulmilch vom Bauern aus der Region	52
2.6 Schulobst- und -gemüseprogramm	53
2.7 BIO AUSTRIA Angebote für Schulen.....	53



3. Medien und Lernbehelfe.....54

3.1 Landwirtschaft verstehen.....	54
3.2 Die Esserwisser.....	54
3.3 Spiele und Bücher vom LFI Niederösterreich.....	55
3.4 Landwirtschaft begreifen.....	56
3.5 Angebote der AMA Marketing.....	57
3.6 Erdäpfel- bzw. Gemüsepyramide.....	58
3.7 Agrarpädagogische Fortbildungsangebote des LFI Niederösterreich.....	58
3.8 Angebote der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik.....	59
3.9 Weitere Broschüren und Lernbehelfe der Landwirtschaftskammer Niederösterreich.....	60
3.9.1 Landwirtschaft für uns alle.....	60
3.9.2 Rezeptbroschüren der Landwirtschaftskammer Niederösterreich.....	60
3.9.3 Kochseminare und Cookinare - Komm und Koch mit der Bäuerin.....	61
3.9.4 Landwirtschaftliches Hintergrundwissen.....	61

4. Ansprechpartnerinnen Erlebnis Bauernhof NÖ63



Foto: LFN/ Franz Gleiss



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 zum „Gemüse erleben“.

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 Lehrgänge für Schulklassen und Kindergärten auf verschiedenen Bauernhöfen mit unterschiedlichen Themenschwerpunkten ermöglicht. Speziell für diese Lehrgänge ausgebildete Bäuerinnen und Bauern machen ihre tägliche Arbeit für die Kinder anschaulich und angreifbar.

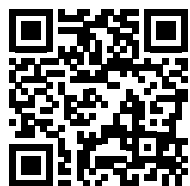
Der Vielfalt der Themen sind nahezu keine Grenzen gesetzt

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.

www.schuleambauernhof.at



**Die Freude der Kinder
ist unbezahlbar!**

Die Freude der Kinder ist unbezahlbar

Kosten für Material und Verköstigung sind abhängig vom Betrieb und dessen Rahmenprogramm.

Der Preis des jeweiligen Programmes ist auf www.schuleambauernhof.at ersichtlich.

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

Buchen

Terminvereinbarung direkt mit dem SaB-Anbietenden.

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, gesellschaftsdialog@lk-noe.at und

Tel. 05 0259 28205





SEMINAR
BAUER
INNEN

Foto: Sabi/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

- Vom Korn zum Brot
- Wie leben Tiere auf dem Bauernhof?
- Gemüse erleben
- Schnitzel, wo kommst du her?
- Der Weg der Milch
- Das Ei – ein geniales Lebensmittel
- Mein Bauernhof in Österreich
- Biene Maja und ihre wilden Verwandten (für 3. und 4. Kl)
- Einkaufen mit Köpfchen (für 3. und 4. Kl)

Themen für die Unterstufe

- Schnitzel, wo kommst du her?
- Der Weg der Milch
- Das Ei – ein geniales Lebensmittel
- Biene Maja und ihre wilden Verwandten
- Einkaufen mit Köpfchen

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

Kosten für Material und Verpflegung pro Programm sind unterschiedlich. Der Preis des jeweiligen Programmes ist auf www.seminarbaeuerinnen-noe.at/unsere-angebote/landwirtschaft-in-der-schule ersichtlich.

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

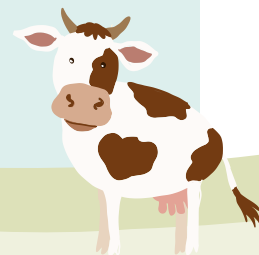
Buchen

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 28200, gesellschaftsdialog@lk-noe.at

Weitere Informationen zu Landwirtschaft in der Schule

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

www.seminarbaeuerinnen-noe.at/unsere-angebote/landwirtschaft-in-der-schule



1.2.1 Kurzbeschreibung Unterrichtsthemen Landwirtschaft in der Schule

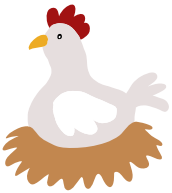
Vom Korn zum Brot



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

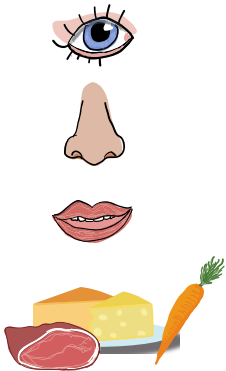
Wie leben Tiere auf dem Bauernhof?



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

Gemüse erleben



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

Im Workshop 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

Schnitzel, wo kommst du her?



Der Dachverband Schweinehaltung Österreich bietet in Zusammenarbeit mit der Agrarmarkt Austria (AMA) und dem Ministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft den Workshop zum Thema „Schnitzel, wo kommst du her?“ 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

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





Foto: Sab/ Franz Glöckl

Das Ei – ein geniales Lebensmittel

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

Mein Bauernhof in Österreich

Warum grasen in manchen Teilen Österreichs Kühe auf den Wiesen und warum gibt es woanders auf den Bauernhöfen keine Rinder, dafür aber Gemüse- und Ackerbau? In diesem Workshop erfahren die Kinder was unsere Landschaft mit dem Angebot an regionalen Lebensmitteln zu tun hat. In einem methodisch abwechslungsreichen Programm wird erarbeitet, welchen Einfluss die geografischen Voraussetzungen auf die regionale Landwirtschaft haben, welche Pflanzen kultiviert werden und welche Tierarten sich in einer bestimmten Region besonders wohl fühlen. Die Schüler:innen erkennen den Zusammenhang der vorgegebenen Natur mit den regionalen Produkten, die in ihrer Heimat angeboten werden. Sie lernen, wie heimische Lebensmittel gekennzeichnet werden und warum der Griff auf regionale Produkte für die gesamte Gesellschaft wichtig ist. Im praktischen Teil liegt der Fokus auf der bewussten Verkostung. Es wird ein typisches Lebensmittel der Region in den Mittelpunkt gestellt, zu einem einfachen Gericht verarbeitet und dann mit allen Sinnen verkostet. Ein spannender, lehrreicher Workshop für unsere Kinder in den Volksschulen!

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten

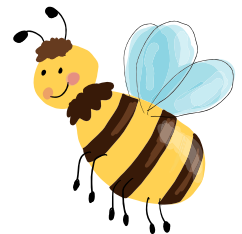
Biene Maja und ihre wilden Verwandten

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



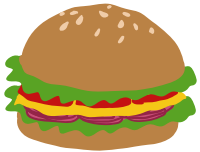


Einkaufen mit Köpfchen

„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



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



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



Foto: Sab/Franz, Olaf

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 Zwettl/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

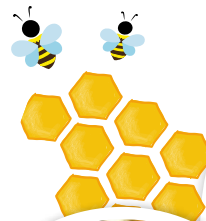
Zu jeder Jahreszeit ist ein Besuch am Schulbetrieb vorgesehen und so erhalten die Kinder einen Einblick zu welcher Jahreszeit der Anbau oder die Ernte passieren oder wann es welche Jungtiere am Betrieb zu bestaunen gibt.

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- & Waldwerkstätten

8 Euro pro Kind und Führung

4-Jahreszeitenprogramm oder Ganzjahresprogramm:

7 Euro pro Kind und Führung

Kindergeburtstag: 250 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!

Die Kosten für jedes Programm sind auf der jeweiligen Webseite ersichtlich:

Schule am Bauernhof: www.schuleambauernhof.at

Landwirtschaft in der Schule: www.seminarbaeuerinnen-noe.at/unsere-angebote/landwirtschaft-in-der-schule

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

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

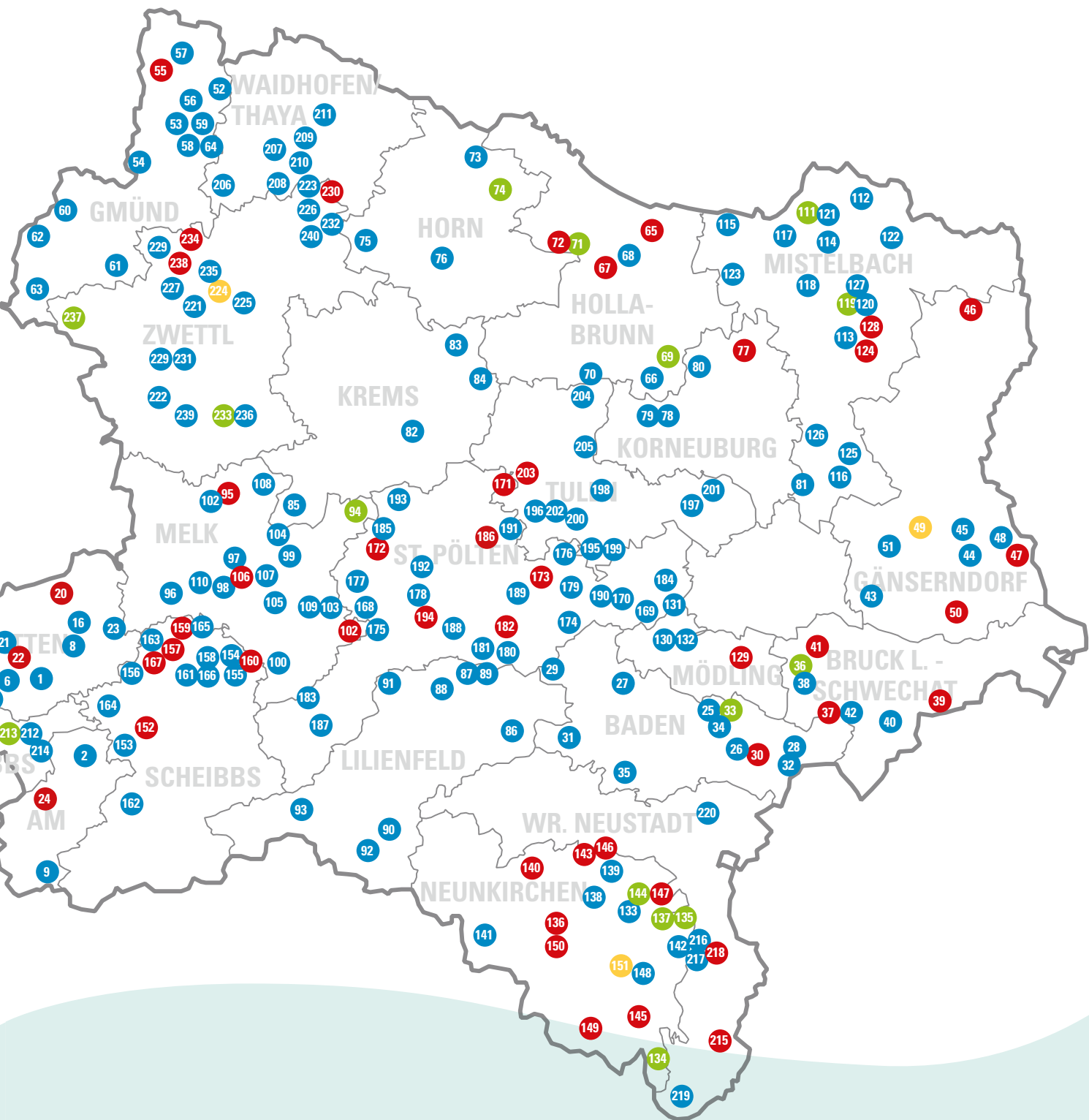
US: Unterstufe

OS: Oberstufe

ASO: Allgemeine Sonderschule

PH: Pädagogische Hochschule





1 Helen Brandstetter (Milchliebe)

Hofstetten 2, 3365 Allhartsberg
Tel.: 0664/75007152
E-Mail: office@milchliebe.at
Angebote: Was macht die Kuh außer Muh?; Von der Wiese ins Joghurtglas
Zielgruppe: KG, VS, US, FS



2 Astrid Damböck (Stockreith)

Schadneramt 76, 3341 Ybbsitz
Tel.: 07443/88106
E-Mail: astriddamboeck@icloud.com
Angebot: Lebensraum Landwirtschaft; Kreisläufe in der Natur und am Bauernhof; Lebensraum im Kreislauf der Natur
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO



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, ASO



4 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



5 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



6 Herta Heiden (Aubauer)

Au 177, 3332 Biberbach
Tel.: 0664 736 45 892
E-Mail: helmut.heiden62@gmail.com
Angebot: Sehen- Fühlen- Riechen „Natur Pur“
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO



7 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



8 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



9 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; Landwirtschaft verstehen und erleben
Zielgruppe: KG, VS, US, OS



10 Sonja Illich

Radhof 29, 3350 Haag
Tel.: 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; Gemüse erleben
Zielgruppe: SaB: KG, VS; LWS: VS



SEMINAR
BAUER
INNEN

11 Gabriele Kammerhuber

4300 St. Valentin
Tel.: 0664/4019990
E-Mail: office@kammerhuber.at
Angebot: SaB: Wilde Kräuter für Powerkids
LWS: Gemüse erleben; Vom Gras zum Burger;
Mein Essen – Meine Zukunft
Zielgruppe: VS, US



SEMINAR
BAUER
INNEN

12 Karin Kronschnacher

3351 Weistrach

Tel.: 07477/44339, 0677/61912172

E-Mail: kronschnacher@gmx.at

Angebot: Der Weg der Milch, Vom Gras zum Burger
Zielgruppe: VS, US

SEMINAR
BAUER
INNEN

**13 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



14 Mirjam Miedl

Bleiberg 38, 3314 Strengberg

Tel.: 07432/2725

E-Mail: mirjam@miedlhof.at

Web: www.miedlhof.at

Angebot: Ein Tag am Bauernhof; Kunterbunte
Eiervielfalt; Vom Apfel zum Saft; Die tolle Knolle
(Kartoffel) – Von der Wiese in den Mund

Zielgruppe: KG, VS, ASO



**15 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



SEMINAR
BAUER
INNEN

16 Michaela Pfaffeneder

Breitstrum 28, 3300 Amstetten

Tel.: 0664/88579527

E-Mail: michaela.pfaffeneder8@gmail.com

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



17 Magdalena Reitner

3353 Seitenstetten

Tel.: 0650/7964388

E-Mail: magdalena.reitner@gmx.at

Angebot: Wie leben Tiere auf dem Bauernhof,
Mein Bauernhof in Österreich
Zielgruppe: VS

SEMINAR
BAUER
INNEN

**18 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



**19 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



20 Regina Schoder

3321 Stephanshart,

Hebmannsberg 6

Tel.: 0664/5242198

E-Mail: regina.schoder@aon.at

Angebot: Schnitzel wo kommst du her?;
Zielgruppe: VS, US



Foto: SaB/Anna Pailer

**21 Angelika Sturl-Humpl
(Sturl-Obst)**

Abetzberg 3, 3361 Aschbach
Tel.: 0677/64596547

E-Mail: angelika.sturl@gmx.at

Angebot: Äpfel, Kirschen, Birnen – alles zum
behirnen

Zielgruppe: VS, US



22 Anna Sturl-Humpl

3361 Aschbach-Markt
Tel.: 0664/4048621

E-Mail: kontakt@sturl-obst.at

Angebot: Vom Korn zum Brot, Wie leben Tiere
auf dem Bauernhof?, Schnitzel, wo kommst du
her?, Das Ei - ein geniales Lebensmittel, Mein
Bauernhof in Österreich, Gemüse erleben
Zielgruppe: VS, US, OS, ASO



23 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



24 Julia Zechberger

3342 Opponitz
Tel.: 0650/2251166

E-Mail: juliazechberger@yahoo.de

Angebot: Vom Korn zum Brot, Wie leben Tiere auf
dem Bauernhof?, Schnitzel, wo kommst du her?,
Das Ei - ein geniales Lebensmittel, Biene Maja
und ihre wilden Verwandten, Gemüse erleben
Zielgruppe: VS, US, OS, ASO



Baden

25 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



26 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



**27 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



28 Andrea Ehrnhofer

Bayernlandl 5,
2442 Unterwaltersdorf
Tel.: 0676 4840716

E-Mail: andreaehrn@gmx.at

Angebote: Die tolle Knolle - Vom Acker auf den
Teller; Die Königin der Beeren – auf den Spuren
der Erdbeeren; Pippifein – wir entdecken die Hüh-
ner am Bauernhof
Zielgruppe: KG, VS, US



**29 Anna und Walter Gruber
(Meiselberghof)**

2572 St. Corona am Schöpl 107
Tel.: 0680/3200572

E-Mail: meiselberghof@gmx.at

Web: www.meiselberghof.at

Angebot: Kamele, Alpakas, Eseln, Islandponys
... hautnah erleben und gemeinsam mit den
Eseln und Alpakas unsere Alm erkunden
Zielgruppe: KG, VS



30 Monika Knötzl

2523 Tattendorf
Tel.: 0676/9159634

E-Mail: mknuetzl@gmx.at

Web: www.weingut-knoetzl.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Tiere auf dem Bau-
ernhof; Das Ei - ein geniales Lebensmittel; Der
Weg der Milch; Schnitzel, wo kommst Du denn
her?

Zielgruppe: VS, ASO



Foto: SaB/Benjamin Wald

31 Barbara und Lukas Lechner

Maierhof 4, 2564 Furth/Triesting
Tel: 0676/6091455 (Barbara);
0676/5653935 (Lukas)
E-Mail: Lechner-eis@gmx.at
Angebot: Vom Gras bis zum Eis; Vom Kalb bis zur Kuh machen alle MUH
Zielgruppe: KG, VS, US



32 Andrea Mozelt (Mozelt-Biohof)

Gartenstraße 10, 2485 Wampersdorf
Tel.: 0676/3802069
E-Mail: info@mozelt-hof.at
Angebot: Die Natur mit allen Sinnen erleben; Der Hahn und seine Hühnerschar; Heute darf ich Gärtner sein - vom Samen zur Pflanze; Brennnessel, Löwenzahn und Co – wertvolle Helfer aus der Natur; Streuobstwiese, ein wertvoller Lebensraum für Mensch und Tier; Herbstzeit ist Erntezeit; Korn zu Brot – das „Gras“ vom Acker wird mein Essen!; Wer summt denn da – die wichtige Aufgabe unserer Honigbienen
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO



33 Maria Osterer (Bründl-Osterer)

Traiskirchner Straße 1,
2512 Tribuswinkel Tel.: 02252/45767
E-Mail: osterer.tribuswinkel@gmx.at
Web: www.biohof-osterer.at
Angebot: SaB: Ackern und Gackern – am Bio Gemüse- feld und bei den Hühnern! Vom Acker auf den Teller
LWS: Vom Korn zum Brot; Das Ei - ein geniales Lebensmittel; Der Weg der Milch; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Mein Essen – Meine Zukunft; Einkaufen mit Köpfchen
Zielgruppe: SaB: KG, VS, US, OS, ASO; LWS: VS, US



SEMINAR
BÄUER
INNEN

34 Biohof - Bernhard Osterer

Traiskirchner Straße 16,
2512 Tribuswinkel
Tel.: 0660/1167000, 0676/3115998
E-Mail: bernhard.osterer@gmx.at;
erlebnis@biohof-osterer.at
Web: www.biohof-osterer.at
Angebot: Ackern und Gackern - Der Spät- sommer/Herbst am Bio Gemüsefeld und bei den Hühnern; Summ herum und drum herum - Der Frühling/Frühsummer am Bauernhof
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO



35 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



Bruck/Leitha

36 Margit Kitzweger-Gall und Franz Kitzweger

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; Das Ei - ein geniales Lebensmittel; Der Weg der Milch; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Gemüse erleben
Zielgruppe: SaB: KG, VS, US, OS; LWS: VS, US, OS



SEMINAR
BÄUER
INNEN

37 Maria Schlössinger

2240 Reisenberg
Tel.: 0677/63911756
E-Mail: maria.schloesinger@aon.at
Angebot: Vom Korn zum Brot, Das Ei - ein geniales Lebensmittel, Mein Bauernhof in Österreich, Gemüse erleben
Zielgruppe: VS, US

SEMINAR
BÄUER
INNEN

38 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



39 Melanie Taferner

2454 Sarasdorf, Hauptstraße 76
Tel.: 0650/5482818
E-Mail: melanie@nkn.at
Angebot: Vom Korn zum Brot
Zielgruppe: VS, US

SEMINAR
BÄUER
INNEN

40 Bio-Bauernhof Patricia Tatzber

Schlossstraße 3, 2453 Sommerein
Tel.: 0664/5324723
E-Mail: patricia.tatzber@gmail.com
Angebot: „Was braucht das Schwein zum Glück- lichsein?“
Zielgruppe: KG, VS, US, ASO

41 Birgit Urani

Schwechater Str. 11, 2322 Zwölfaxing
Tel.: 0664/9702052

E-Mail: birgit.urani@gmx.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Das Ei - ein geniales Lebensmittel; Tiere auf dem Bauernhof; Biene Maja und ihre wilden Verwandten

Zielgruppe: VS



44 Petra Busam

Am Hagel 6, 2291 Lasee

Tel.: 0650/5111177

E-Mail: petra.busam@gmx.at

Angebot: Alles ISI – das Leben auf dem Islandpferdehof

Zielgruppe: VS, ASO



**45 Biospargel Brandenstein -
Sonja und Anna Brandenstein**

Gut Markhof 1, 2293 Schönfeld

Tel.: 0660/9208851 (Anna), 0664/5232934 (Sonja)

E-Mail: anna.brandenstein@gmx.net;

sonja.brandenstein@biospargel.at

Angebote: Ab auf's Feld - Komm mit! Wir gehen Erdbeeren pflücken; Der Weg vom Korn zum Brot am Markhof; Vom Korn zur selbst gemachten Pizza

Zielgruppe: KG, VS, US



46 Petra Kargl

2181 Dobermannsdorf

Tel.: 0677/61416343

E-Mail: p.kargl@hotmail.com

Angebot: Vom Korn zum Brot; Tiere auf dem Bauernhof; Das Ei - ein geniales Lebensmittel; Der Weg der Milch; Gemüse erleben

Zielgruppe: VS, US



47 Sandra Kuhn

2294 Marchegg

Tel.: 0676/3445535

E-Mail: biohof-kuhn@hotmail.com

Angebot: Vom Korn zum Brot; Wie leben Tiere auf dem Bauernhof; Das Ei – ein geniales Lebensmittel; Schnitzel, wo kommst Du her?, Biene Maja und ihre wilden Verwandten, Mein Bauernhof in Österreich, Gemüse erleben

Zielgruppe: VS, US, OS, ASO



**48 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 Pomes?; Eine Frage der ÄHRE! (Getreide); SCIENCE on the farm! (Experimente mit GEMÜSE)

Zielgruppe: VS, US, OS, KG



**42 Riccarda Winter
(Winter's Alpakahof)**

Neustiftgasse 18,

2434 Götzendorf/Leitha

Tel. 0676/7662603

E-Mail: office@wintersalpakahof.at

Angebot: Alles Alpaka - das flauschige Bauernhoferlebnis

Zielgruppe: KG, VS



**49 Landwirtschaftliche
Fachschule Obersiebenbrunn**

Feldhofstraße 6,

2283 Obersiebenbrunn

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



43 Sabine Alena

(Buntgemüse – die Bio-Vielfaltsgärtnerei)

Am Hof 2, 2301 Oberhausen

Tel.: 0664/73475746, 0650/8644455

E-Mail: s.alena@gmx.at

Angebot: „Purple dragon, Ambrosia oder doch lieber Eiszapfen?"; Entdecke, was dir schmeckt; Entdeckungslehrpfad „Market-Garden“

Zielgruppe: KG, VS, US



50 Brigitte Reiter

Pframa 48, 2305 Eckartsau

Tel.: 0676/4851315

E-Mail: reiter.brigitte@aon.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Biene Maja und ihre wilden Verwandten; Mein Essen – Meine Zukunft

Zielgruppe: VS, US



Gäuserndorf

**51 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



52 Christoph Arnhof

3861 Eggern
Teichranger im Gebiet Gmünd
E-Mail: christoph@arnhof.com
Tel: 0664 1200361
Angebot: Faszination Waldviertler Teichwirtschaft
Zielgruppe: VS



53 Birgit Hofbauer-Domin

3872 Aalfang
Teichrangerin im Gebiet Gmünd
E-Mail: hofbauer@karpfenkaviar.at
Tel: 0699/17786537
Angebot: Die Schätze der Waldviertler Teiche
Zielgruppe: KG, VS, US



54 Silvia Huber

3950 Gmünd
Teichrangerin im Gebiet Gmünd
E-Mail: huber11@aon.at
Tel: 0676/3137293
Angebot: Wir entdecken den Harabruckteich
Zielgruppe: VS



55 Marion Kuben

3874 Litschau
Tel.: 02865/26712, 0664/5139358
E-Mail: biohof.kuben@aon.at
Angebot: Vom Korn zum Brot; Tiere auf dem Bauernhof; Das Ei - ein geniales Lebensmittel; Der Weg der Milch; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Gemüse erleben; Mein Essen – Meine Zukunft; Biene Maja und ihre wilden Verwandten
Zielgruppe: VS, US, ASO



56 Marc Mößmer

3860 Heidenreichstein
Teichrangerin im Gebiet Gmünd
E-Mail: marc.moessmer@biofish.at
Tel: 0699 10003122
Angebot: Der Teich
Zielgruppe: VS, US



57 Tobias Popp

3874 Litschau
Teichranger im Gebiet Gmünd
E-Mail: lucioperca@hotmail.com
Tel: 0699/13131315
Angebot: Der wilde Karpfen
Zielgruppe: 3.&4. VS



58 Reinhard Sprinzl

3872 Aalfang-Amaliendorf
Teichranger im Gebiet Gmünd
E-Mail: reinhard.sprinzl@aon.at
Tel: 0664 5858091
Angebot: Waldviertler Teiche
Zielgruppe: 3.&4. VS, 1.&2. US



59 Benjamin Schindl

3860 Heidenreichstein
Teichranger im Gebiet Heidenreichstein (Bezirk Gmünd)
E-Mail: benjamin.schindl@kinsky-heidenreichstein.at
Tel: 0664/4281324
Angebot: Der Kreislauf des Wassers
Zielgruppe: 3.&4. VS, 1.&2. US



60 Stephanie Schölm

Oberlembach 9, 3962 Heinrichs
Tel: 0676/4435356
E-Mail: bauers3@gmx.at
Angebot: Vom Samenkorn zum Gemüsedschungl
Zielgruppe: 3.&4. VS, 1.&2. US



61 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



62 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



Foto: Sab/Benjamin Wald

63 Harald Vogler (Sonnseitnhof)

Abschlag 9, 3972 Bad Großpertholz
Tel.: 02857/20110

E-Mail: info@sonnseitnhof.at

Angebot: Erlebe mit den Alpakas den klein-
strukturierten Bauernhof; Nutztier, süßes
Kuscheltier oder wolliger Exot?; Anfassbares
Alpakaglück;

Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO



64 Rupert Wurz

3860 Heidenreichstein
Teichranger im Gebiet Gmünd
E-Mail: rupert.wurz@gmail.com
Tel: 0660 7873789

Angebot: Der Kreislauf des Wassers
Zielgruppe: 3.&4. VS, 1.&2. US



Hollabrunn

65 Katharina Baumgartner

2061 Untermarkersdorf,
Weingut Baumgartner Platz 1
Tel.: 0664/9125515

E-Mail: weinkellerei@wein-baumgartner.at

Angebot: Das Ei – ein geniales Lebensmittel;
Gemüse erleben; Mein Essen – Meine Zukunft
Zielgruppe: VS, US, OS



66 Deninger Karoline

Gerichtsberggasse 295,
2013 Göllersdorf
Tel: 0676/6342300
e-mail: karoline.deninger@gmail.com

Angebot: Das Pferd frisst keinen Gurkensalat
Zielgruppe: VS



67 Anna Dommaier

2042 Guntersdorf
Tel.: 0664/73757894,

E-Mail: info@dommaier.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Tiere auf dem Bau-
ernhof; Das Ei - ein geniales Lebensmittel; Wie
erkennt man Produkte aus Österreich? Schnitzel,
wo kommst Du denn her?; Gemüse erleben; Biene
Maja und Ihre wilden Verwandten; Der Weg der
Milch; Mein Essen – Meine Zukunft; Vom Gras
zum Burger; Einkaufen mit Köpfchen
Zielgruppe: VS, US, ASO



68 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 Ent-
decker; Kräuter mit allen Sinnen erleben; Die Erd-
äpfel- der Schatz im Acker
Zielgruppe: KG, VS, US



69 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; Wie leben Tie-
re auf den Bauernhof; Wie erkennt man Produkte
aus Österreich; Das Ei - ein geniales Lebensmit-
tel; Gemüse erleben; Vom Gras zum Burger
Zielgruppe: SaB: KG, VS; LWS: VS, US, ASO



70 Cornelia Mayer

Oberthern 66, 3701 Großweikersdorf
Tel: 0680/5596605

E-Mail: edwin.mayer@gmx.at

Angebot: Buntes Trio – unsere Hühner am Hof
Zielgruppe: VS



71 Christina Scharinger

Platt 47, 2051 Platt
Tel.: 0676/5419335

E-Mail: christina.scharinger@gmx.at

Angebot: SaB: Alles vom Bluzä - was man aus
Kürbissen herstellen kann; Vom Acker auf den
Teller; Der Weg des Getreides; Unser Bauernhof
ist BIO; LWS: Tiere auf dem Bauernhof; Der Weg
der Milch; Schnitzel, wo kommst du denn her?;
Biene Maja und ihre wilden Verwandten; Gemüse
erleben; Vom Korn zum Brot; Das Ei- eine runde
Sache; Mein Essen meine Zukunft; Vom Gras zum
Burger, Einkaufen mit Köpfchen; Mein Bauernhof
in Österreich
Zielgruppe: SaB: KG, VS, US, ASO
LWS: VS, US, ASO, OS



72 Kathrin Zöchmann

Winzerstraße 4, 3714 Roseldorf
Tel.: 0664/9125280

E-Mail: office@zoechmann.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Tiere auf dem Bauernhof; Das Ei - ein geniales Lebensmittel; Der Weg der Milch; Schnitzel, wo kommst du denn her?; Gemüse erleben; Vom Gras zum Burger; Mein Essen – Meine Zukunft; Biene Maja und ihre wilden Verwandten

Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO

SEMINAR
BÄUER
INNEN

74 Christine Bauer

Untermixen 32,
2084 Weitersfeld
Tel.: 0664/3539800

E-Mail: natuerlich@christine-bauer.at

Angebot: LWS: Vom Korn zum Brot; Tiere auf dem Bauernhof; Der Weg der Milch; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Gemüse erleben; Mein Essen – Meine Zukunft; Da Ei - eine runde Sache; Wie kommt das Gras in den Burger; Biene Maja und ihre wilden Verwandten; Einkaufen mit Köpfchen

SaB: Kräuterjagd am Pferdehof; Kürbisgeflüster & Herbstzauber - Vom Samenkorn zum Kernöl; Zielgruppe LWS: VS, US, OS, ASO, LW
Zielgruppe SaB: VS, US



SEMINAR
BÄUER
INNEN

76 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



Horn

73 Elisabeth Benesch

Hessendorf 16, 2091 Langau
Tel.: 0680/1330595

E-Mail: elisabeth.reinthal@gmail.com

Angebote: Guten Morgen Gockelhahn!, Ohne Boden kein Leben!

Zielgruppe: KG, VS, US



75 Werner Dintl (Genuss-Oase)

Neukirchen 8, 3595 Brunn/Wild
Tel.: 0664/3128005

E-Mail: imkerei.dintl@gmail.com

Web: www.imkerei-dintl.at

Angebot: Von der Blume in den Honigtopf
Zielgruppe: VS



77 Christine Berthold

2112 Hetzmansdorf

Tel.: 066473916678

E-Mail: bertholds@gmx.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Das Ei - ein geniales Lebensmittel; Der Weg der Milch, Feinschmeckertraining; Einkaufen mit Köpfchen; Mein Essen – Meine Zukunft; Vom Gras zum Burger
Zielgruppe: VS, NMS, US, ASO

SEMINAR
BÄUER
INNEN

78 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





Foto: SaB/Georg Pomaßl

79 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



80 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



81 Bauernhof Trimmel

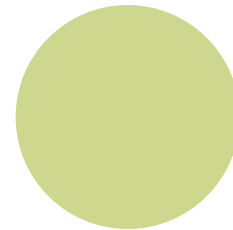
Hauptstraße 103, 2201 Gerasdorf

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



**82 Familie Aufreiter
(Lillis Marillengarten)**

Marillenweg 1, 3508 Paudorf
Tel.: 0664/6423403

Dipl. Päd. Katharina Aufreiter
E-Mail: katharina@weinhof.at

Web: www.lillis.at; www.marillenerlebnisweg.at

Angebot: Lilli Marilli sucht ein Zuhause; Ziesel, Zistel und Marille; Wachauer Marille – Sinneswandel auf den Spuren der edlen Frucht
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO, Studenten



**83 Wolfgang Gärtner
(Straußenland)**

Mollandserstraße 9, 3562 Schönberg am Kamp
Tel.: 02733/8224

E-Mail: gaertner@straussenland.at

Angebot: Vom Ei zum größten Vogel der Welt
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO



**84 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: KG, VS, US



85 Wilhelm Gertraud

Seeb 56, 3643 Maria Laach
Tel.: 0676/9778947

E-Mail: wilhelm.seeb@aon.at

Angebot: Von der Wiese zur Kuh ins Glas
Zielgruppe: KG, VS



Lilienfeld

86 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



87 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



88 Lioba Marina Rencher

Hauptstraße 32,
3161 St. Veit an der Gölsen
Tel: 0676/4555979

e-mail: liom777@yahoo.de

Angebot: Blumensaft und Blütenkraft - Wie die Biene den Honig macht
Zielgruppe: VS, US



89 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



90 Birgit Scheickl

Rotenbach 13,
3193 St. Aegyd am Neuwalde
Tel: 0664/88972710

E-Mail: scheickl-birgit@gmx.at

Angebot: Das Schaf Zoe und ihre wolligen Freunde
Zielgruppe: VS



91 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



Foto: SaB/Benjamin Wald

92 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



95 Brandhofer Theresa

3560 Raxendorf
Tel.: 0664/4658798
E-Mail: theresa.brandhofer@gmail.com
Angebot: Vom Korn zum Brot; Tiere auf dem Bauernhof; Das Ei - ein geniales Lebensmittel; Gemüse erleben, Biene Maja und ihre wilden Verwandten
Zielgruppe: KG, VS, OS



99 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



93 Georg Wutzl

Lassingrotte 7, 3222 Annaberg
Tel.: 02728/239,
E-Mail: pension@kobichl.at
Angebot: 5 D – Bauernkino
Zielgruppe: VS, US, OS



96 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



100 Karner Gertraud

Sattlehen 8,
3241 Kirnberg am der Mank
Tel.: 0664/1815681
E-Mail: gerti-karner@gmx.at
Angebot: Schaf und Schafgarbe – Wollige Tiere und gschmackige Kräuter am Karnerhof
Zielgruppe: VS, ASO



Melk

94 Angelika Bracher (Reisserhof)

Neuhofen 19,
3392 Dunkelsteinerwald
Tel.: 0676/4893284
E-Mail: reisserhof@aon.at
Angebot SaB: Entdecke mit Ferkel Susi den Reisserhof – Ein Tag Bäuerin sein
Angebot LWS: Vom Korn zum Brot; Tiere auf dem Bauernhof; Das Ei - ein geniales Lebensmittel; ; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Gemüse erleben; Biene Maja und ihre wilden Verwandten; Mein Essen – Meine Zukunft; Einkauf mit Köpfchen
Zielgruppe: SaB: KG, VS, US; LWS: KG, VS, US



97 Petra und Roland Heinze

Bienenweg 3, 3660 Klein-Pöchlarn
Tel.: 0664/1502840, 0664/1671022
E-Mail: info@heinzlehonig.at
Angebot: Faszination Bienenvolk; Schätze aus dem Bienenvolk
Zielgruppe: VS, US, OS, ASO



101 Anja Kerschner

3232 Bischofstetten
Tel.: 0699/19981410
E-Mail: anjaceline.kerschner@gmx.at
Angebot: Vom Korn zum Brot; Wie leben Tiere auf dem Bauernhof; Schnitzel, wo kommst Du her?; Das Ei – ein geniales Lebensmittel; Gemüse erleben
Zielgruppe: VS, US, OS, ASO



98 Elisabeth Heisler (Kürbis Erlebnishof Heisler)

3380 Ornding, Hauptstraße 22
Tel.: 0664/88136820
E-Mail: herbert.heisler@aon.at
Angebot: Achtung fertig... Kürbis los!!!
Zielgruppe: KG, VS



102 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



**103 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: US, OS, Fachschulen, PH



104 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



**105 Sabine Resel
(Urbach Alpakas)**

Bergstraße 10, 3243 St. Leonhard
am Forst

Tel.: 0676/4210024

E-Mail: urbach-alpakas@gmx.at

Angebot: Faszination Alpaka - was sie brauchen
und was wir nutzen; Raus aus dem Alltag – rein
in das Alpaka-Hofleben (ab 13 J.)

Zielgruppe: KG, VS, US, ASO



106 Katrin Samadinger

3380 Pöchlarn

Tel.: 0650/5633827

E-Mail: katrin@samadinger.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Wie leben Tiere auf
dem Bauernhof; Schnitzel, wo kommst Du her?;

Zielgruppe: VS, US



107 Georg Spanseiler

Melkerstraße 6,
3393 Zelking-Matzleinsdorf
Tel: 0650/4550750

E-Mail: georg.spanseiler@gmx.at

Angebot: Schaf, Schwein, Huhn haben Hunger –
was tun?

Zielgruppe: KG, VS



108 Milchhof Stadler

Karin und Martin Stadler
Lehsdorf 10, 3654 Raxendorf

karin.stadler@aon.at

0664/88579411

Angebot: Milch und mehr, wo kommt das her?

Zielgruppe: KG, VS, US



**109 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



110 Sabine Zeller

Knocking 3, 3253 Erlauf

Tel.: 0650/7217937

E-Mail: info@sabine-zeller.at

Angebot: Das Getreidekorn vom Anbau bis zur
Zubereitung; „Echt Fett!“ – Ölpresen und But-
terschütteln, wie kommt's dazu?

Zielgruppe: KG, VS, US, ASO



Mistelbach

**111 Simone
Balon-Stöger
(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 wol-
ligen Freunde; LWS: Wie leben Tiere auf den
Bauernhof; Das Ei - ein geniales Lebensmittel;
Schnitzel, wo kommst du denn her?; Der Weg der
Milch

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



112 Eva Berthold-Leisser

Pottenhofen 26, 2163 Ottenthal
Tel: 0664/73800469

E-Mail: kh.berthold@aon.at

Angebot: Bienenstich - Getreide, Honig, Eier vom
Biohof Berthold-Leisser
Zielgruppe: VS



113 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



114 Carina Hiller

Hauptstraße 9,
2134 Staatz-Kautendorf
Tel: 0699/15083625

e-mail: carina.hiller@gmx.at

Angebot: Den Hof entdecken mit Schaf Wollli
Zielgruppe: KG, VS



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

Zwingendorf 43, 2063 Zwingendorf
Tel.: 0650/2527264

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



116 Nicole Lang

Mühlgasse 3, 2211 Pillichsdorf
Tel.: 0699/11833918

E-Mail: milch.lang@utanet.at

Angebot: Das Leben der Tiere auf dem Hof;

Milch – die Kraft der Natur

Zielgruppe: KG, VS, US, ASO



117 Sabine Leitner

Franz Lehar Gasse 6, 2136 Laa an der Thaya

Tel: 0676/7977060

E-Mail: leitner@staatz-angusrind.at

Angebot: Rund um das Angusrind am Biohof

Zielgruppe: VS



118 Manuela Mauthner

Loosdorf 43, 2133 Fallbach

Tel: 0664/2334295,

E-Mail: manuela@ziegenhofklampfl.at

Angebot: Bock auf Goaskas

Zielgruppe: KG, VS



119 Roswitha Müller-Balon (Ebendorfer Ziegenwirtschaft)

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

E-Mail: roswitha.balon@aon.at

Angebot: SaB: 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 - ein geniales Lebensmittel; Der Weg der Milch; Gemüse erleben

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



123 Marina Sobetzky

Oberschodelee 14, 2153 Stronsdorf
Tel: 0699/12585966

e-mail: marina.sobetzky@gmail.com

Angebot: Die Gemüsedetektive; Vom Korn zum Brot

Zielgruppe: VS, US



124 Christa Vetter

2130 Paasdorf

Tel.: 0664/7959219

E-Mail: vetter1276@gmail.com

Angebot: Vom Korn zum Brot; Wie leben Tiere auf dem Bauernhof; Schnitzel, wo kommst Du her?; Das Ei – ein geniales Lebensmittel; Biene Maja und ihre wilden Verwandten; Mein Bauernhof in Österreich

Zielgruppe: VS, US, OS, ASO



120 Andrea Pretz

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

E-Mail: andrea.pretz@gmx.net

Angebot: Unserem Sonnenblumenweckerl auf der Spur; Woher kommt das Ei aus meiner Verpackung?

Zielgruppe: KG, VS



121 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



125 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



122 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



126 Petra Winna

Rußbachweg 8, 2122 Ulrichskirchen
Tel: 0664/1781482

e-mail: petraleeb@gmx.net

Angebot: Den Pferden auf der Spur; Nanu wen hör ich da?

Zielgruppe: VS



127 Margit Weinmeyer

Obere Hauptstraße 41,
2130 Paasdorf
Tel.: 0676/5644522
E-Mail: w.m.weinmeyer@aon.at
Angebot: Faszinierende Bienenwelt
Zielgruppe: VS, US



130 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



132 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



128 Gerlinde Wiesinger

2191 Höbersbrunn
Tel.: 0699/10495562
E-Mail: fgwiesinger@netway.at
Angebot: Vom Korn zum Brot; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Das Ei - ein geniales Lebensmittel; Der Weg der Milch; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Gemüse erleben
Zielgruppe: VS



131 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



Mödling

129 Elke Hacker

2351 Wiener Neudorf
Tel.: 0664/4232476
E-Mail: elkehacker@gmail.com
Angebot: Vom Korn zum Brot; Tiere auf dem Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?; Das Ei - ein geniales Lebensmittel; Der Weg der Milch; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Gemüse erleben; Vom Gras zum Burger; Mein Essen – Meine Zukunft
Zielgruppe: VS, US, OS, ASO



Foto: SaB/Georg Poma&I



Foto: SaB/Benjamin Weid

133 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: KG, VS, US, OS, ASO



134 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 Kuh!
Ein „Kuh“ler Schultag am Spanblocherhof!

Wer muht, grunzt und gackert da am Spanblocherhof?

LWS: Tiere auf dem Bauernhof;

Das Ei eine runde Sache; Der Weg der Milch

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

LWS: VS, ASO



SEMINAR
BÄUER
INNEN

135 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; Tiere auf dem Bauernhof;
Das Ei - ein geniales Lebensmittel; Der Weg

der Milch; Vom Gras zum Burger; Mein Essen –
Meine Zukunft; Einkaufen mit Köpfchen

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

LWS: VS, US, OS, ASO



SEMINAR
BÄUER
INNEN

138 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



139 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, US, ASO



136 Tamara Hainfellner

2640 Prigglitz

Tel.: 0664/4554959

E-Mail: tamara.hainfellner13@gmail.com

Angebot: Der Weg der Milch; Tiere auf dem Bauernhof;
Das Ei- eine runde Sache; Mein Essen

– Meine Zukunft; Besuch am Bauernhof

Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO

SEMINAR
BÄUER
INNEN

137 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; Der Weg der Milch;
Gemüse erleben; Mein Essen – Meine Zukunft

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



SEMINAR
BÄUER
INNEN

140 Ingrid Jägersberger

2734 Puchberg am Schneeberg

Tel.: 0664/5037062

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

Angebot: Vom Korn zum Brot; Die Tiere auf dem Bauernhof;
Das Ei - ein geniales Lebensmittel; Der Weg der Milch;
Mein Essen – Meine Zukunft;

Vom Gras zum Burger
Zielgruppe: VS, US, ASO

SEMINAR
BÄUER
INNEN

141 Doris Kobald

Sonnleitn 5, 2654 Prein/Rax

Tel.: 0664/4491031

E-Mail: doris.loibl@hotmail.com

Angebot: Piep und Muh – gehört zu uns dazu

Zielgruppe: KG, VS



142 Jasmin Lechner

Unterbromberg 115A,
2833 Bromberg
Tel: 0681/10409106

E-Mail: jasminkoller41@gmail.com

Angebot: Die Tier und Produktvielfalt am Alpaka
und Erlebnisbauernhof Lechner

Zielgruppe: KG, VS, MS



SEMINAR
BÄUER
INNEN

143 Monika Pfarrer

2733 Grünbach am Schneeberg
Tel.: 0650/2156099

E-Mail: monikapfarrer13@gmail.com

Angebot: Schnitzel, wo kommst Du her?; Biene
Maja und ihre wilden Verwandten; Mein Bauern-
hof in Österreich

Zielgruppe: VS, US

**144 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, Palatschin-
kenpartys, Abenteuer auf dem Bauernhof

SaB: Schatzsuche auf dem Bauernhof

LWS: Der Weg der Milch, Das Ei eine runde
Sache, Tiere auf dem Bauernhof

Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO



SEMINAR
BÄUER
INNEN

145 Waltraud Riegler

2870 Aspang
Tel.: 02642/20016, 0680/1101817

E-Mail: waltraud.riegler@outlook.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Das Ei - ein genia-
les Lebensmittel; Der Weg der Milch; Gemüse
erleben; Schnitzel wo kommst du her; Vom Gras
zum Burger; Mein Essen meine Zukunft; Biene
Maja und ihre wilden Verwandten;

Einkaufen mit Köpfchen

Zielgruppe: VS, US, OS

SEMINAR
BÄUER
INNEN

146 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 Bau-
ernhof; Das Ei - ein geniales Lebensmittel; Der Weg
der Milch; Gemüse erleben; Mein Essen – Meine
Zukunft; Biene Maja und ihre wilden Verwandten;
Wie kommt das Gras in den Burger; Mein Essen
meine Zukunft

Zielgruppe: VS, US, OS

SEMINAR
BÄUER
INNEN

147 Andrea Schlögl

2624 Breitenau
Tel.: 0680/3193110

E-Mail: andrea.feuchtenhofer@gmx.at

Angebot: Vom Korn zum Brot; Tiere auf dem Bau-
ernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich?;
Das Ei - ein geniales Lebensmittel; Der Weg der
Milch; Schnitzel, wo kommst Du denn her?; Mein
Essen – Meine Zukunft; Einkaufen mit Köpfchen;
Wie kommt das Gras in den Burger

Zielgruppe: VS, US, OS

SEMINAR
BÄUER
INNEN

**148 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

**149 Waltraud Strobl**

2870 Aspangberg
Tel.: 0664/1046217

E-Mail: waltraud.com@gmail.com

Angebot: Vom Korn zum Brot; Tiere auf dem Bau-
ernhof; Das Ei - ein geniales Lebensmittel; Der
Weg der Milch; Mein Essen – Meine Zukunft

Zielgruppe: VS, US

SEMINAR
BÄUER
INNEN

150 Maria Tomek

Saloder 8, 2640 Gloggnitz
Tel.: 0664/5205080

mary.nierer@gmail.com

Angebot: Der Weg der Milch; Gemüse erleben

Zielgruppe: KG, VS, US

SEMINAR
BÄUER
INNEN

**151 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 Erlebnis-
führungen (Land- und Forstwirtschaft, Wild/Jagd
sowie Imkerei), Jahreszeiten-Projekte, Kinderge-
burtstage

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



152 Maria Aigner

3264 Gresten
Tel.: 07487/2307, 0650/6687231
E-Mail: famaigner@gmx.at
Angebot: Vom Korn zum Brot
Zielgruppe: VS, ASO



153 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, PH



154 Heidemarie Fuchssteiner

Oberhub 10
3281 Oberndorf 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



155 Andrea Halmer (Straußenhof Halmer)

Baumbach 1a, 3281 Oberndorf an der Melk
Tel.: 0664/1386199
E-Mail: info@straussenhof-halmer.at
Angebot: Straußen hautnah erleben!
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO, Fachschulen



156 Martina Oberleithner

Kaisitzberg 2, 3262 Wang
Tel.: 0676/4013850
E-Mail: oberleithner@gmx.at
Angebot: Kuh'le Kuh – Der Milch auf der Spur!; Die Kräuterdetektive
Zielgruppe: KG, VS



157 Birgit Plank

3261 Steinakirchen am Forst
Tel.: 0680/2327090
E-Mail: birgit.kaltenbrunner@live.at
Angebot: Vom Korn zum Brot; Das Ei - ein geniales Lebensmittel; Mein Bauernhof in Österreich
Gemüse erleben
Mein Essen – Meine Zukunft
Zielgruppe: VS, US, OS, ASO



158 Sabine Reiter

Oed 3, 3251 Purgstall
Tel.: 0664/3901200
E-Mail: Reiter.landwirtschaft@gmx.at
Angebot: Liebe Kuh, den Löwenzahn magst nicht nur du!; Allerlei über Huhn und Ei
Zielgruppe: KG, VS, US, ASO



159 Maria Resch

3250 Wieselburg
Tel.: 0650/2500960
E-Mail: maria.resch@gmx.net
Angebot: Vom Korn zum Brot; Das Ei - ein geniales Lebensmittel; Gemüse erleben; Biene Maja und ihre wilden Verwandten; Vom Gras zum Burger; Mein Essen – Meine Zukunft
Zielgruppe: VS, US, OS, ASO



160 Margit Schagerl

3281 Oberndorf an der Melk
Tel.: 0676/4745434
E-Mail: margit.schagerl@gmx.at
Angebot: Vom Korn zum Brot; Wie leben Tiere auf den Bauernhof; Wie erkennt man Produkte aus Österreich; Das Ei - ein geniales Lebensmittel; Der Weg der Milch; Gemüse erleben; Einkaufen mit Köpfchen
Zielgruppe: VS, US



161 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



162 Barbara Theuretzbacher Bed (Haslau)

Hamot 2, 3293 Lunz am See
Tel.: 0650/2513088, 07486/20064
E-Mail: babs.th@aon.at
Angebot: A G'spia für a Tier; Freiluftklasse Bauernhof; Kreativwerkstatt und tiergestützte Pädagogik am Bauernhof
Zielgruppe: KG, VS, US



163 Johann Watschka, IM Ing.

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



Foto: SaB/Eva Lechner

**164 Leopold Wieser
(Vorstattleiten)**

Hinterleiten 10, 3263 Randegg
Tel.: 0664/734753412

E-Mail: info@kinderholzwerkstatt.at

Angebot: Vom Baum über das Stück Holz zum fertigen Werkstück; Kinderholzwerkstatt - Im Kostenbeitrag inbegriffen sind 1x Drechseln und 1 Werkstück mit Brandmalerei verzieren

Zielgruppe: VS, US, OS, ASO



165 Renate Wögerer (Hofbauer)

Plaika 3, 3250 Wieselburg/Erlauf
Tel.: 07416/52059, 0664/73633624

E-Mail: rc.hofbauer@gmx.at

Angebot: Mein Traum „DER PFERDEBAUERNHOF“ und Realität

Zielgruppe: KG, VS, US, ASO



**166 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



167 Silvia Zulehner

3261 Steinakirchen am Forst
Tel.: 07488/76754, 0664/73003832

E-Mail: silvia.kendler@outlook.com

Angebot: Vom Korn zum Brot; Der Weg der Milch; Gemüse erleben

Zielgruppe: VS



168 Reinhard Artlieb

Unterradl 17,
3231 St. Margarethen an der Sierning
Tel.: 0664/2339799
E-Mail: reinhard.artlieb@a1.net
Angebot: Vom Alpaka zur Kuschedecke
Zielgruppe: KG, VS, US



169 Christiane Aschauer

Hauptstraße 90a,
3012 Wolfgraben
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



**170 Verena Brabec-Wolf
(Natur.Gut Brabec)**

Rauchengern 3, 3021 Pressbaum
Tel.: 0676/9407511
E-Mail: verena@naturgut-brabec.at
Web: www.naturgut-brabec.at
Angebot: Juhuu, auf zu Henne, Pferd und Kuh!
Zielgruppe: KG, VS, ASO



171 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 - ein geniales Lebensmit-
tel, Schnitzel, wo kommst du denn her?
Zielgruppe: VS, US, OS



172 Katharina Fischlmair

3110 Neidling
Tel.: 0699/88812388
E-Mail: katharina.f@mailbox.org
Angebot: Vom Korn zum Brot; Das Ei - ein geniales
Lebensmittel; Gemüse erleben; Biene Maja und
ihre wilden Verwandten; Einkaufen mit Köpfchen
Zielgruppe: VS



173 Monika Gfatter

3040 Neulengbach
Tel.: 0699/12076121
E-Mail: monika.gfatter@aon.at
Angebot: Vom Korn zum Brot; Wie leben Tiere
auf dem Bauernhof; Das Ei - ein geniales Lebens-
mittel; Der Weg der Milch; Schnitzel, wo kommst
Du denn her?; Gemüse erleben; Biene Maja und
ihre wilden Verwandten, Einkaufen mit Köpfchen
Zielgruppe: VS, ASO



174 Nicole Göschelbauer

Lengbachstraße 56, 3033 Alteng-
bach
Tel.: 0660/1224118
E-Mail: nicki.goe22@gmail.com
Angebot: Landwirtschaft – mit allen Sinnen
Zielgruppe: KG



175 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!
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO



**176 Brigitte Hartl und
Stephan Teix**

Am Platz 1, 3041 Asperhofen
Tel.: 0676/9624808 (Brigitte) 0676/4724903 (Ste-
phan)
E-Mail: hartl.b@aon.at ; stephan.teix@aon.at
Angebot: Ein bunter Vormittag rund um den
Gemüsegarten; Vom Samen auf das Jausenbrett
Zielgruppe: VS, US



177 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



Foto: SaB/Benjamin Wald

178 Julia Hieger

Reitzersdorf 3, 3151 St. Georgen
Tel.: 0664/88972709
E-Mail: julia.hieger@hotmail.com
Angebot: Heute schon Schwein gehabt?
Zielgruppe: VS, US



179 Eva und Verena Hieret

Hof 3, 3034 Maria Anzbach
Tel.: 02772/93080
E-Mail: office@3er-hof.at
Angebot: Heute backe ich mir selber eine Pizza;
Ein Abenteuer mit Pferd, Schaf und Huhn; Ran an
die Kartoffeln; Das Geheimnis von Feuer und Holz;
1000 Bäume mehr; Vom Ei zur Palatschinke;
Der Bauer und seine Maschinen; Ökosystem
Boden; Herbstfest
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO, LFS



180 Rupert Hobl

Dachbach 1, 3073 Stössing
Tel: 0660/5352012
E-Mail: rupert.hobl@hotmail.com
Angebot: Von der Blüte zur Kletze und die woll-
ligen Helfer
Zielgruppe: VS



**181 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



182 Stefanie Kahri

3073 Stössing
Tel.: 0664/4133073
E-Mail: stefanie.kahri@gmail.com
Bitte per Tel. od. WA Kontakt aufnehmen!
Angebot: Der Weg der Milch; Schnitzel, wo
kommst
Du denn her?; Das Ei - ein geniales Lebensmittel;
Tiere auf dem Bauernhof
Zielgruppe: VS, US, OS, ASO



183 Elisabeth Gansch

Schwerbachgegend 22,
3204 Kirchberg/Pielach
Tel.: 0664/2500448
E-Mail: elisabeth.kiesl@aon.at
Angebot: Eine Kuh macht nicht nur Muh – Von der
Wiese ins Milchregal
Zielgruppe: US



184 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



185 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



186 Susanne Leisser

3141 Kapelln
Tel.: 0664/88368376
E-Mail: leisser.th@aon.at
Angebot: Vom Korn zum Brot; Der Weg der Milch;
Zielgruppe: VS, US, ASO



**187 Sabine und Mario Moser
(Zwerverlhof)**

Schwarzengrabengegend 3, 3211
Loich
Tel.: 0680/1452484
E-Mail: urlaub@zwerverlhof.at
Web: www.zwerverlhof.at
Angebot: Bauernhof und Tiere kennenlernen; Die
Tiere am Zwerverlhof; Tiergeflüster am Bauernhof
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO



188 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



189 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





190 Sabine Rieger

Rekawinkler Hauptstrasse 66,
3031 Rewinkel

Tel.: 0664/1307265

E-Mail: sabine.rieger@wiental.eu

Angebot: Fohlen Finja möchte ein Kutschenpferd werden; ; Sag hallo, zu Ente, Schwein & Co.

Zielgruppe: KG, VS, ASO



Tellen

195 Verena Brabec-Wolf

Hauptstraße 42,
3443 Rappoltenkirchen

Tel.: 0676/9407511

E-Mail: verena@naturgut-brabec.at

Web: www.naturgut-brabec.at

Angebot: Es ist soweit: Erdäpfelzeit!

Zielgruppe: KG, VS, ASO



191 Elke Summer

Winkling 10, 3142 Weißenkirchen

Tel.: 0664/2729988

E-Mail: elkesummer10@gmail.com

Angebot: Erlebnis am Bauernhof, Kräuter

Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO



196 Heike Brandstetter

Kremserstraße 3, 3452 Trasdorf

Tel.: 0664/4427860

E-Mail: brandstetterheike92@gmail.com

Angebot: Juhuuu auf geht's zur Kuh

Zielgruppe: KG, VS, US



192 Katharina

Schebesta-Ganzberger

Weitern 3, 3107 St. Pölten

Tel.: 0676/84334521

E-Mail: office@schaup-hof.at

Angebot: Wie hilft das Alpaka am Acker?

Zielgruppe: VS, US



197 Peter Frei

(Alpakahof Klosterneuburg)

Hochfeldweg 6,

3413 Unterkirchbach

Weide in 3421 Höflein/Donau

Erreichbar mit der Schnellbahn

Tel.: 0664/2315644

E-Mail: peter.frei@alpakahof-klosterneuburg.at

Angebot: Was uns die Alpakas zeigen wollen.

Zielgruppe: KG, VS, US, OS



193 Kerstin Steidl

Landersdorf 18, 3124 Wölbling

Tel: 0676/4417381

E-Mail: steidl.18@gmx.at

Angebot: Buntes Gemüse & Grüne Eier

Zielgruppe: KG, VS, US



198 Katharina Frühwald

(BIO Hofladen Fam. Frühwald)

Hauptstraße 67, 3442 Langenschön-
bichl

Tel.: 0664/3970983

E-Mail: katharina.fruehwald@gmx.at

Angebot: auf Anfrage (Themeschwerpunkt Bau-
ernhoftiere)

Zielgruppe: KG, VS, US



194 Ingrid Trimmel

Hinterholz 11, 3144 Wald

Tel.: 0664/1979141

E-Mail: ingrid.trimmel1@gmx.at

Angebot: Wie leben Tiere auf den Bauernhof;
Das Ei - ein geniales Lebensmittel;

Biene Maja und ihre wilden Verwandten; Mein
Bauernhof in Österreich

Zielgruppe: VS

SEMINAR
BAUER
INNEN

199 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



200 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;
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO



201 Jennifer und Stefan Leitzinger

Kirchenweg 30,
3423 St. Andrä-Wördern
Tel: 0664/3559947
e-mail: office@farmfresh.at
Angebot: Erdapfelreise; Die Beeren-Reise, Die Vorweihnachtszeit am Bauernhof
Zielgruppe: KG, VS, US



202 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



203 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?;
Zielgruppe: VS, US, OS, ASO



204 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



205 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



207 Teichwirtschaft Kainz Regine Kainz

3830 Waidhofen an der Thaya
Teichrangerin im Gebiet Waidhofen/Thaya
E-Mail: regine.polt@gmx.at
Tel: 0664/1543219
Angebot: Vom Wassertropfen zum Filet
Zielgruppe: KG, VS, ASO, US, OS



208 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



Waidhofen/Thaya

206 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



209 Elisabeth Peham

3830 Waidhofen an der Thaya
Teichrangerin im Gebiet Waidhofen/Thaya
Tel.: 0676 4309170
E-Mail: elisabeth.peham@baw.at
Angebot: Vom Wassertropfen zum Filet
Zielgruppe: VS



210 Brigitte Sturm

Ulrichschlag 37,
3830 Waidhofen/Thaya
Tel.: 0664/5305664
E-Mail: familie.sturm37@gmail.com
Angebot: Auf den Spuren einer Kuh
Zielgruppe: 3.&4. VS, 1.&2. US



211 Elfriede Wunderlich

Obergrünbach 38,
3822 Karlstein an der Thaya
Tel.: 0650/5365362
E-Mail: office@wunderbeeren.at
Angebot: Vom Kern zum G'sicht
Zielgruppe: KG, VS, US



212 Sabine Aigner

(Bio Bergbauernhof Maixenberg)
Seeberg 17, 3340 Waidhofen/Ybbs
Tel.: 0676/6026638
E-Mail: office@maixenberg.at
Angebot: Bock auf Zi-Scha-La?
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO, PH



213 Maria Hochbichler

3340 Waidhofen/Ybbs,
Rien 54
Tel.: 0664/2808975
E-Mail: mariahochbichler893@gmail.com
Angebot SaB: Gutes aus dem Garten - tierisch
frech; LWS: Wie leben Tiere auf den Bauernhof;
Das Ei - ein geniales Lebensmittel; Schnitzel, wo
kommst du denn her?; Der Weg der Milch
Zielgruppe: SaB: KG, VS, US; LWS: VS, US



**214 Familie Leopold und
Christina Schneckenleitner**

3340 Waidhofen/Ybbs, Reha u 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



W. Neustadt

215 Gertrude Doppler

2860 Kirchschlag
Tel.: 0676/5840625
E-Mail: gerti.doppler64@mail.com
Angebot: Vom Korn zum Brot; Das Ei – eine
runde Sache; Der Weg der Milch; Gemüse erle-
ben; Vom Gras zum Burger; Mein Essen – Meine
Zukunft; Biene Maja und ihre wilden Verwandten
Zielgruppe: VS, US, ASO



216 Christiane Eisinger

Schlagerstraße 10,
2833 Bromberg, Tel.: 02629/20294,
0680/4067277, E-Mail: eisinger@hocheeggghof.at
Angebot: Wiese, Hof und Stall – Arbeit überall;
Vom grünen Futter zur gelben Butter; Winterzeit
ist Holzerntezeit
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO;



**217 Katharina Kleinrath
(Biohof 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



218 Sonja Neubauer

2802 Bromberg
Tel.: 0664/73456597
E-Mail: sonja-neubauer@gmx.at
Angebot: Vom Korn zum Brot; Der Weg der Milch;
Das Ei - eine runde Sache; Die Biene Maja und
ihre wilden Verwandten; Gemüse erleben; Vom
Gras zum Burger; Mein Essen - Meine Zukunft
Zielgruppe: VS, US, ASO



219 Ernst Trenker

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



**220 Andrea Vastag-Siklosy
(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 Bau-
ernhof; Rund ums Ei, Flauschig – flauschiger
– Alpakas!
Zielgruppe: KG, VS, US



221 Michaela Altmann

3533 Friedersbach
Teichrangerin im Gebiet Gmünd und Zwettl
Tel. 0676/6069080
E-Mail: altmann.michi100@gmx.at
Angebot: Faszination Waldviertler Teichwirtschaft
Zielgruppe: KG, VS, US, OS



224 Landwirtschaftliche Fachschule Edelhof

Edelhof 1, 3910 Zwettl
Kontakt Kybeum Agrar- & Waldwerkstätten:
Tel.: 0677/61588424
E-Mail: office@kybeum.at
Web: www.kybeum.at;
www.facebook/kybeum
Angebot: Agrar- und Waldwerkstatt mit Erlebnisführungen (Land- und Forstwirtschaft, Teich sowie Imkerei), Jahreszeiten-Projekte, Kindergeburtstage
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO, private Gruppen



227 Irene Lüdemann

3533 Friedersbach
Teichrangerin im Gebiet Zwettl
E-Mail: irene@biolindner.at
Tel. 0676 4604715
Web: ireneluedemann.at
Angebot: Abenteuer Teich
Zielgruppe: KG, VS



222 Benjamin Auffenbauer und Sophie Mutenthaler

Reitzenorth 9, 3633 Schönbach
Tel: 0664/7665503 (Benjamin) 0664/9751571 (Sophie)
e-mail: bauffenbauer@gmx.at; sophie.mutenthaler@gmail.com
Angebot: Milch & Brot machen Wangen rot;
Vom Reitzenorter Hofschwein zum Speck
Zielgruppe: VS



225 Patricia Ernstbrunner

3910 Zwettl
Teichrangerin im Gebiet Zwettl
E-Mail: patricia.fuss@gmx.net
Tel: 0676 7111627
Angebot: Abenteuer Teich
Zielgruppe: KG, VS



228 Elisabeth Graf

Grünbach 6, 3911 Rappottenstein
Tel.: 0664/9123105
E-Mail: kontakt@erlebnishof-graf.at
Web: www.erlebnishof-graf.at
Angebot: Ein Tag Bäuerin und Bauer sein; Von der Kuh zur Milch; 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



223 Beate Brenner (Brenners Bestes)

Schönfeld 31, 3811 Kirchberg
Tel.: 0676/6858544
E-Mail: biohof@brenners-bestes.at
Angebot: Wir zeigen den Weg vom Getreide zur Mühle und anschließend in die Backstube. Dort backen wir gemeinsam Gebäck für unsere Jause
Zielgruppe: VS, US, OS



226 Corina Limberger

Merkenbrechts 7,
3800 Göpfritz an der Wild
Tel: 0676/6710260
e-mail: corinaferrara@gmail.com
Angebot: Mit Mistgabel und Pferd: Ein Abenteuer für kleine Nachwuchs-Landwirte
Zielgruppe: KG, VS



229 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



Foto: SaB/Georg Pomaßl



230 Gertraud Hübl

Ziegelofenstraße 1,
3804 Allentsteig
Tel.: 0676/6820382
E-Mail: huebl.gertraud@gmail.com
Angebot: Vom Korn zum Brot; Tiere auf dem Bauernhof; Das Ei - ein geniales Lebensmittel; Der Weg der Milch; Gemüse erleben;
Mein Essen – Meine Zukunft;
Bienen, Biene Maja und ihre wilden Verwandten
Zielgruppe: VS, US, ASO



233 Ingrid Ochsenbauer

Haiden 31, 3631 Ottenschlag
Tel.: 0664/3816454
E-Mail: ingridjosef@aon.at
Angebot: SaB: Von der Kuh ins Kühlregal
Angebot LWS: Das Ei eine runde Sache;
Der Weg vom Korn zum Brot;
Biene Maja und ihre wilden Verwandten;
Tiere auf dem Bauernhof; Der Weg der Milch
Zielgruppe SaB: KG, VS, US, OS, ASO
Zielgruppe LWS: VS, US, ASO



231 Helga Kurzmann

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



234 Renk Karina

3931 Schweiggers
Tel.: 0664/4288392
E-Mail: karina.renk@aon.at
Angebot: Vom Korn zum Brot; Wie leben Tiere auf dem Bauernhof; Das Ei - ein geniales Lebensmittel; Biene Maja und ihre wilden Verwandten; Mein Bauernhof in Österreich; Gemüse erleben
Zielgruppe: VS, US



232 Elke Lirnberger

Merkenbrechts 28,
3800 Göpfritz an der Wild
Tel.: 0660/7421142
E-Mail: elkelirnberger@gmail.com
Angebot: Alpaka, das wandernde Wollknäuel
Zielgruppe: VS, US, ASO



235 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



Fotos: SaB/Georg Pomaßl



236 Gerhard Tichy

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



238 Michaela Vogler

Unterwindhag 1, 3931 Schweiggers
Tel.: 0664/9155122
E-Mail: michaela.senk@gmx.at
Angebot: Wie leben Tiere auf dem Bauernhof
Zielgruppe: VS



239 Christina Wagner & Daniela Mayerhofer (Waldviertler 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



237 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; Wie leben Tiere auf dem Bauernhof; Unsere Lebensmittel - Wie erkennt man Produkte aus Österreich? Das Ei - ein geniales Lebensmittel; Schnitzel, wo kommst du denn her?; Gemüse erleben – die Sinne entdecken; Vom Gras zum Burger; Mein Essen meine Zukunft
Zielgruppe: SaB: KG, VS, US, OS, ASO;
LWS: VS, US, OS, ASO



240 Wegwartehof

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



2. Weitere Angebote für Schulen und Kindergärten

2.1 Schulaktionstage der Bäuerinnen

„Regionales Essen und bäuerliche Landwirtschaft hautnah erleben“ lautet die Devise der jährlich stattfindenden Schulaktionstage der **Bäuerinnen in Niederösterreich**. Dabei vermitteln geschulte Bäuerinnen-Teams ihr umfangreiches Wissen rund um die Landwirtschaft wie es sich weder nachlesen noch nachschauen lässt. Mit den Schulbesuchen in den 1. oder 2. Klassen der Volksschulen werden wichtige Grundsteine im Bereich Lebensmittelkonsum für die Konsumentinnen und Konsumenten der Zukunft gelehrt. 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. Nutzen Sie das kostenlose Angebot der Bäuerinnen NÖ und werden Sie mit Ihrer Klasse eine von rund 500 Volksschulklassen, die jähr-

lich besucht werden. Die Schulaktionstage können das ganze Schuljahr über stattfinden und nehmen ein bis zwei Unterrichtsstunden in Anspruch. Angepasste Informationsmaterialien für die Lehrkräfte sowie kinderfreundliche Unterlagen werden von den Bäuerinnen mitgebracht.

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

Die Bäuerinnen.

... und Frauen im ländlichen Raum



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 Weise erlernen, indem sie befähigt werden, ihre Sinnesorgane einzusetzen. Der Wald wird mit allen Sinnen erfahren: Das Holz wird ertastet, der Waldboden wird barfuß empfunden, 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



Foto: SaB/Benjamin Wald



2.3 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**



2.4 Schule in der Gärtnerei

Eine Exkursion in die geheimnisvolle Welt der Pflanzen!

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

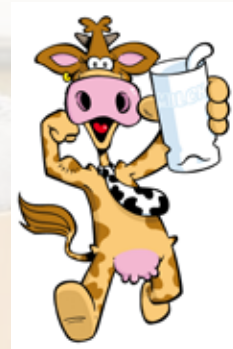
Auf spannende Weise lernen die Kinder die wichtigen Elemente der Natur kennen, die für Pflanzen, aber auch uns Menschen lebensnotwendig sind. Damit das neu erworbene Wissen auch in der Schule weiter vertieft werden kann, bekommt jedes Kind in der Gärtnerei eine kostenlose Broschüre mit vielen Tipps und 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. 05 0259 22404
www.schuleindergaertnerei.at





2.5 Schulmilch vom Bauern aus der Region

Eine richtige und ausgewogene Ernährung ist für Schulkinder besonders wichtig. Seit 1993 beliefern spezialisierte Schulmilchbauern aus Niederösterreich über 1.000 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

2.6 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

www.ama.at/Fachliche-Informationen/Schulprogramm

2.7 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 BIO AUSTRIA Niederösterreich & Wien.

Kontakt

BIO AUSTRIA Niederösterreich und Wien

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

www.bio-austria.at/bio-konsument/bio-infocenter/schule/



Foto: pixabay.com



NÖ-Wien



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. Unter „Alles für die Schule“ gibt es Info- und Begleitmaterial für den Unterricht.

www.landwirtschaft-verstehen.at



Landwirtschaft verstehen



Alles für die Schule



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, Gemüse-puzzle, 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



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, Kräuterpädagog:innen, 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 Nachschlagewerk für die Kräuterwanderungen. In jedem Band sind auf foliiertem 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 ausborgt werden.

Landwirtschaft begreifen - Kiste

Kiste 1 (rot)

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

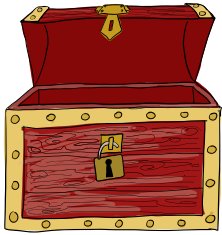
Station 2: Fünf Lebensmittel sollen den fertigen Produkten im Supermarkt zugeordnet werden.

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.

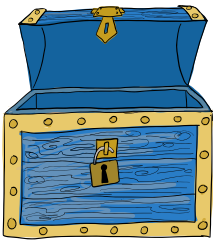
Station 2: Bandolino – z.B.: das Küken gehört zur Henne

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

noe.landjugend.at

Entlehngebühr und Abholung

Kiste: € 20 pro Entlehnung

Anhänger inkl. 2 Kisten: € 90 pro Entlehnung

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



3.5 Angebote der AMA Marketing

Broschüren und Plakate

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

Lernbehelfe und Methodenkoffer

Mehrere Lernbehelfe und Methodenkoffer bieten zu Themen wie Milch, Fleisch, Gemüse, Erdäpfel, BIO usw. zahlreiche spannend gestaltete Arbeitsunterlagen für Pädagog:innen. Einige Lernbehelfe sind physisch vorhanden, der große Teil auf der Homepage downloadbar.

Videos und Infos zur Tierhaltung

Zu einigen Themen wurden Schulfilme gedreht, die kostenlos zur Verfügung gestellt werden.

Download bzw. Bestellung der Materialien

www.shop.amainfo.at





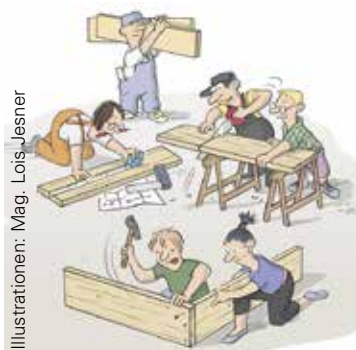
3.6 Erdäpfel- bzw. Gemüsepyramide

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



3.7 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 Informationsveranstaltungen für Pädagog:innen 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 Pädagog:innengruppe 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

3.8 Angebote der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik



Fortbildungen

Die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik bietet ein umfangreiches Fortbildungsangebot für pädagogische Fachkräfte aus Elementar-, Hort- und Freizeitpädagogik, sowie für Pädagog:innen aller Schultypen an. Dieses Fortbildungsangebot wurde im Kontext zu den agrarpädagogischen Kernmaßnahmen erstellt und wird aus Projektmitteln des Bundes und der EU finanziert. Es kann daher ohne Kostenbeteiligung der TeilnehmerInnen angeboten werden! Es gibt Seminare, Webinare und Onlinekurse zu den Themen Landwirtschaft, Umwelt- und Naturschutz, heimische Lebensmittel, Ernährung, Biodiversität, Garteln mit Kindern und Naturverbundenheit.

Die Programmübersicht finden Sie unter:
www.lebensmittelwissen.at/webinare



Foto: LK NÖ/Birgit Plank

Informations-, Bildungs- und Unterrichtsmaterialien

Die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik erstellte im Auftrag des BML die Webseite www.landwissen.at. Mit dieser Plattform sollen Pädagog:innen von der Elementar- bis zur Sekundarstufe II und Agrarschulen in ihrer wichtigen Arbeit unterstützt werden. In der Datenbank stehen Information-, Unterrichts- und Bildungsmaterialien zu den Themen Landwirtschaft, Lebensmittel, Wasser, Wald und Klima zum download bereit. Die Materialien wurden nach fachlichen Themen und pädagogischen & methodischen Möglichkeiten geclustert. So gelingt eine einfache Suche ganz nach Ihren individuellen Wünschen. Die Datenbank wird laufend gewartet und erweitert.

www.landwissen.at



Kontakt

Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik
Sandra Peham
sandra.peham@haup.ac.at
Tel. 0664 734 99 035



3.9 Weitere Broschüren und Lernbehelfe der Landwirtschaftskammer Niederösterreich

3.9.1 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



3.9.2 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.

- Niederösterreich tischt auf!
- Vegetarisch is(s)t Vielfalt
- Erlessene Rezepte
- 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
- Kekserbackstube – wie das duftet
- Kuh-les mit Milch & Co.
- „Mund.Werk“ – Fingerfood
- Kuchen vom Blech – vielfältig & frech
- 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
- Bowls - Die bunte Vielfalt in der Schüssel
- Bäuerliche Knödelküche
- Erdäpfelkreationen



Bestellung

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



3.9.3 Kochseminare und Cookinare - Komm & 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



3.9.4 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





Foto: Sab/ Benjamin Walz

4. Ansprechpartner:innen

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

Doris Fugger, Assistenz Schule am Bauernhof und Landwirtschaft in der Schule

Tel. 05 0259 26113 | doris.fugger@lk-noe.at

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

Anna Gindl, Projektleiterin Erlebnis Bauernhof

Tel. 05 0259 28304 | anna.gindl@lk-noe.at | www.erlebnisbauernhof-noe.at

Hannes Lindner, Referent Gesellschaftsdialog

Tel. 05 0259 28202 | hannes.lindner@lk-noe.at

Schule am Bauernhof & Landwirtschaft in der Schule

Ing. Karin Kern, Referentin Schule am Bauernhof und Landwirtschaft in der Schule

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



Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

Tel. 05 0259 28200

gesellschaftsdialog@lk-noe.at

landwirtschaft-verstehen.at

www.erlebnisbauernof-noe.at

