



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,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Impressum

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

Redaktion: Anja Bauer, Anna Kerschner, Monika Linder, Karin Kern, Elisabeth Heidegger, Alina Schönaauer,

Birgit Plank, Erna Binder, Andrea Kirchmaier, alle LK NÖ

Layout und Illustration: Informationsdesign, LK NÖ

Druck: Johann Sandler GesmbH & Co KG, 3671 Marbach

6. Auflage: St. Pölten, August 2026

Kosten der Angebote Stand 2026 – 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

Wie entstehen unsere Lebensmittel? Was braucht es, bis Brot, Milch, Gemüse oder Eier auf unseren Tellern landen? Und wer steckt eigentlich hinter ihrer Erzeugung? Viele Kinder kennen Landwirtschaft heute nur mehr aus Büchern oder von Bildschirmen. Umso wichtiger ist es, ihnen die Möglichkeit zu geben, Landwirtschaft dort zu erleben, wo sie täglich gelebt wird – auf unseren Bauernhöfen und im direkten Austausch mit den Bäuerinnen und Bauern, die mit viel Wissen, Engagement und Verantwortung unsere Lebensmittel erzeugen.

Genau hier setzt „Erlebnis Bauernhof“ an. Ob bei einem Besuch auf einem landwirtschaftlichen Betrieb, beim Unterricht mit einer Seminarbäuerin oder in den Agrar- und Waldwerkstätten: Kinder und Jugendliche entdecken die heimische Landwirtschaft mit allen Sinnen. Unsere Bäuerinnen und Bauern geben dabei authentische Einblicke in ihren Arbeitsalltag, vermitteln Wissen aus erster Hand und zeigen, wie nachhaltig und vielfältig Landwirtschaft in Niederösterreich ist.

Ich lade Sie ein, die vielfältigen Angebote von „Erlebnis Bauernhof“ für Ihren Unterricht zu nutzen. Gemeinsam ermöglichen wir Kindern und Jugendlichen spannende Begegnungen mit der heimischen Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion. So entstehen Wissen, Wertschätzung und ein bewusster Bezug zu den Menschen, die täglich für hochwertige Lebensmittel aus Niederösterreich sorgen.

Ihr

J. Schmuckenschlager

Johannes Schmuckenschlager
Präsident der Landwirtschaftskammer NÖ



*Erlebtes ist
Erlerntes,* das bleibt.





Foto: Sabina Payer

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 Kindergärten36

2.1 Schulaktionstage der Bäuerinnen.....	36
2.2 Waldpädagogik	37
2.3 Natur- und Kräuterpädagogik.....	38
2.4 Schule in der Gärtnerei	39
2.5 Schulmilch vom Bauern aus der Region	40
2.6 Schulobst- und -gemüseprogramm	41
2.7 BIO AUSTRIA Angebote für Schulen.....	41



Foto: LK NÖ/Pechlauer-Korel

3. Medien und Lernbehelfe.....42

3.1 Landwirtschaft verstehen	42
3.2 Die Esserwisser.....	42
3.3 Spiele und Bücher vom LFI Niederösterreich	43
3.4 Landwirtschaft begreifen	44
3.5 Angebote der AMA Marketing.....	45
3.6 Erdäpfel- bzw. Gemüsepyramide.....	46
3.7 Agrarpädagogische Fortbildungsangebote des LFI Niederösterreich.....	46
3.8 Angebote der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik	47
3.9 Weitere Broschüren und Lernbehelfe der Landwirtschaftskammer Niederösterreich.....	48
3.9.1 Landwirtschaft für uns alle	48
3.9.2 Rezeptbroschüren der Landwirtschaftskammer Niederösterreich	48
3.9.3 Kochseminare für alle Genießer:innen - Komm und Koch mit der Bäuerin.....	48
3.9.4 Landwirtschaftliches Hintergrundwissen	49

4. Ansprechpartner:innen Erlebnis Bauernhof NÖ51





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, „Wie leben Tiere auf dem Bauernhof“ bis hin zum „Gemüse erleben“.

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



Hier geht's zur Webseite!



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.

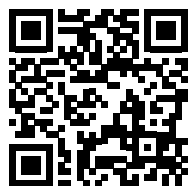
Der Vielfalt der Themen sind nahezu keine Grenzen gesetzt

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

Yvonne Erber, 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?
- Kuh & Co – Alles über 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)
- Der Erdapfel – Die tolle Knolle

Themen für die Unterstufe

- Schnitzel, wo kommst du her?
- Kuh & Co – Alles über Milch
- Das Ei – ein geniales Lebensmittel
- Biene Maja und ihre wilden Verwandten
- Einkaufen mit Köpfchen
- Der Erdapfel – Die tolle Knolle

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



Foto: Sab/ Benjamin Weid

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)

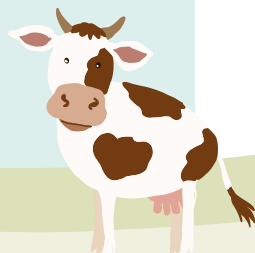
Buchen

Terminvereinbarung direkt mit einer der bezirksübergreifend tätigen Seminarbäuerinnen (Kontakt Daten in der Broschüre ab Seite 20) oder über die Ansprechpartner:innen der Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Referat Gesellschaftsdialog, 05 0259 26113, gesellschaftsdialog@lk-noe.at

Weitere Informationen zu Landwirtschaft in der Schule

Landwirtschaftskammer Niederösterreich
Referat Gesellschaftsdialog
Anja Bauer, gesellschaftsdialog@lk-noe.at und Tel. 05 0259 28203

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



1.2.1 Kurzbeschreibung Unterrichtsthemen Landwirtschaft in der Schule

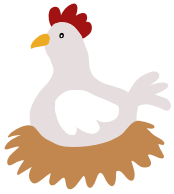


Vom Korn zum Brot

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

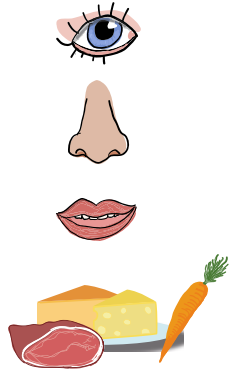
Wie leben Tiere auf dem Bauernhof?



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, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft den Workshop zum Thema „Schnitzel, wo kommst du her?“ an. Ziel ist, 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

Kuh & Co – Alles über 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





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 genossen. Ein spannender, lehrreicher Workshop für unsere Kinder in den Volksschulen!

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten

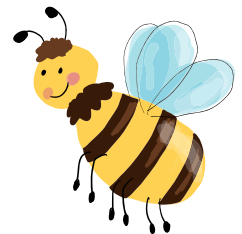
Biene Maja und ihre wilden Verwandten

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 Konsumentinnen 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



Der Erdapfel – Die tolle Knolle

Der Erdapfel zählt zu den wichtigsten heimischen Lebensmitteln und steckt voller Überraschungen. In diesem Workshop entdecken Schülerinnen und Schüler der Volksschule und Mittelschule die vielseitige Welt der Erdäpfel mit allen Sinnen. Die Seminarbäuerinnen schaffen einen direkten Kontakt zwischen Landwirtschaft und Schulkindern und vermitteln spielerisch Wissenswertes über Herkunft, Geschichte, Anbau und Verwendung des Erdäpfels.

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 sorgsamsten 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



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, uvm.

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, uvm.

4-Jahreszeitenprogramm

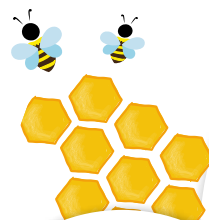
Zu jeder Jahreszeit ist ein Besuch am Schulbetrieb vorgesehen und so erhalten die Kinder einen Einblick zu welcher Jahreszeit der Anbau oder die Ernte passieren oder wann es welche Jungtiere am Betrieb zu bestaunen gibt.

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.



Fotos: Sabl Benjamin Wald

**Erlebnisse sind
von unschätzbarem Wert!**

Agrar- & Waldwerkstätten

8 Euro pro Kind und Führung

4-Jahreszeitenprogramm oder Ganzjahresprogramm:

7 Euro pro Kind und Führung

Kindergeburtstag: 300 Euro bis max. 20 Kinder,

280 Euro bis max. 9 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

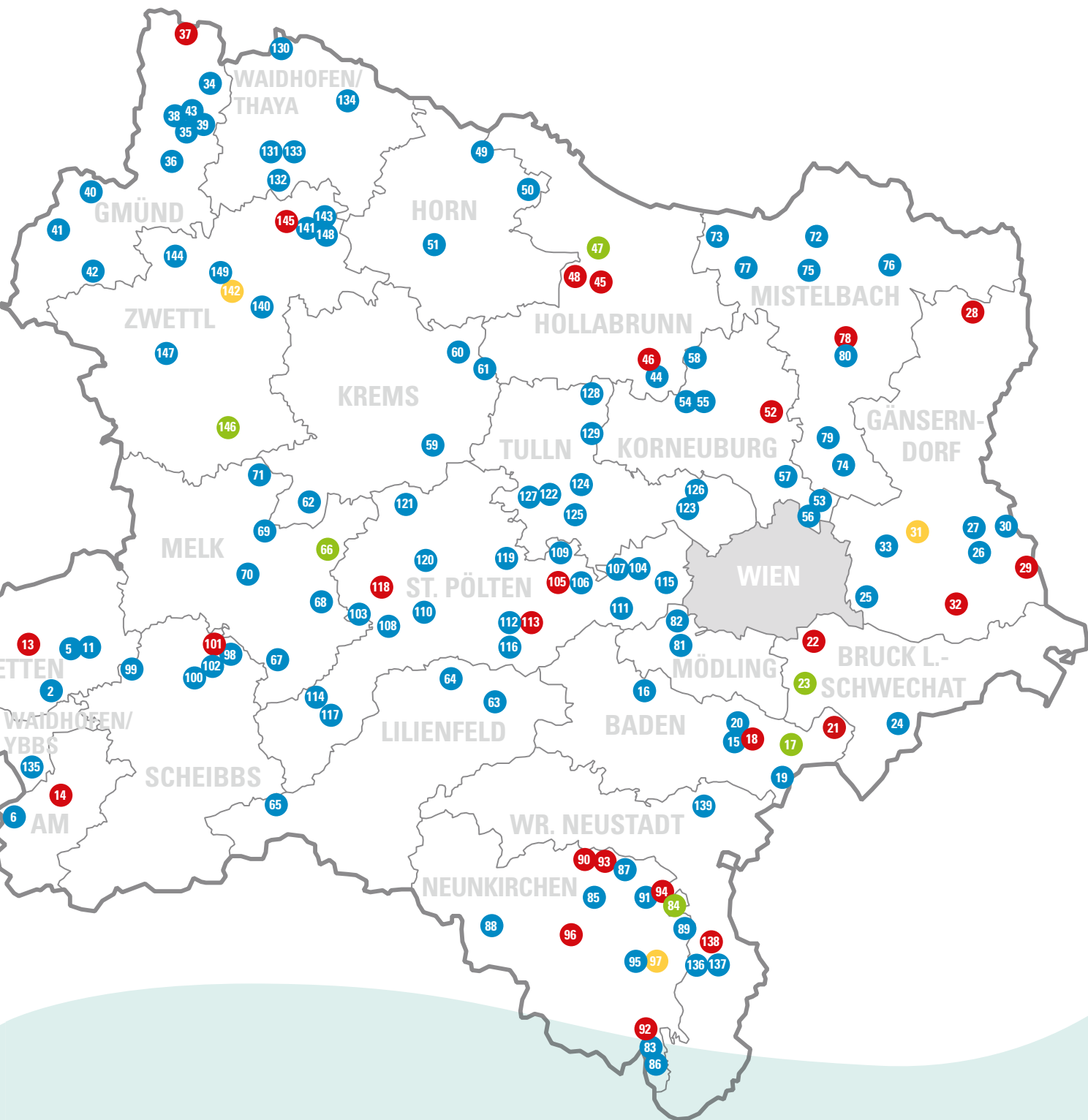
US: Unterstufe

OS: Oberstufe

ASO: Allgemeine Sonderschule

PH: Pädagogische Hochschule





Amstetten

1 Heidemarie Auinger

Engelberg 9,
4303 St. Pantaleon-Erla
Tel.: 0664/4493040
E-Mail: h.auinger@hotmail.com
Angebot: Das Gelbe vom Ei
Zielgruppe: KG, VS



2 Helen Brandstetter (Milchliebe)

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



3 Doris und Karl Hardegger (Ramingerhof)

Ramingdorf 2, 4441 Behamberg
Tel.: 0664/2629256
E-Mail: office@gartenfeeundwaldkobold.at
Web: www.gartenfeeundwaldkobold.at
Angebot: Vom kleinen Kern zum gelben Riesen
Zielgruppe: KG, VS



4 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



5 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



6 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; Landwirt-
schaft verstehen und erleben
Zielgruppe: KG, VS, US, OS



7 Sonja Illich

Radhof 29, 3350 Haag
Tel.: 0664/73863222,
07434/44258
E-Mail: peter.illich@aon.at
Angebot SaB: Ich koch dich ein! – Köstliches
vom Bauerngarten; Vom Korn zum Brot – Kekse
backen Zielgruppe: SaB: KG, VS; LWS: VS



8 Karin Kronschnachner

Rohrbach 93, 3351 Weistrach
Tel.: 0677/61912172
E-Mail: kronschnachner@gmx.at
Zielgruppe: VS, US



9 Karin Metz (Mostviertler Bio-Kürbischhof Metz)

Heimberg 22, 3350 Haag
Tel.: 0664/5209393, 07434/42555
E-Mail: office@biokuerbischhof-metz.at
Angebot: „Kürbis Action“ - Kürbisse erleben
mit allen Sinnen
Zielgruppe: KG, VS, US, OS



10 Anton und Kathi Pfaffeneder (Winden)

Schudutz 17, 3350 Haag
Tel.: 0664/6540180, 0664/9606426
E-Mail: katharina.pfaffeneder@a1.net
Web: www.die-winden.at
Angebot: Borsti's Leben in der Winden – dem
Schnitzel auf der Spur, Expedition Streuobst-
wiese - vom Apfel zum Saft, Kräuterwerk-
statt am Bauernhof, Obst und Gemüsehits
für schlaue Kids, YouFarm (ein Programm in
Englischer Sprache für MS und OS)
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO



11 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 Lebensmit-
teldetektive – Augen auf beim Lebensmittel-
kauf Zielgruppe: KG, VS, US, ASO



12 Magdalena Reitner

Treffling 100, 3353 Seitenstetten
Tel.: 0650/7964388
E-Mail: magdalena.reitner@gmx.at
Zielgruppe: VS



13 Anna Sturl-Humpl

Abetzberg 3, 3361 Aschbach-Markt
Tel.: 0664/4048621, 07476/77258
E-Mail: kontakt@sturl-obst.at
Zielgruppe: VS, US, OS, ASO



14 Julia Zechberger

Hauslehen 42, 3342 Opponitz
Tel.: 0650/2251166
E-Mail: juliazechberger@yahoo.de
Zielgruppe: VS, US, OS, ASO



Baden

15 Elfriede Dachauer

Mühlgasse 8,
2523 Tattendorf
Tel.: 0680/3102427
E-Mail: muehle@tattendorf.at
Angebot: Kleiner Mehlwurm auf großer Reise – ein Getreideerlebnistag „IN DER MÜHLE“
Zielgruppe: KG, VS, US



16 Marianne Edelbacher (Hof Schwechatbach)

Schwechatbach 11, 2534 Alland
Tel.: 0660/ 3500 613
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



17 Andrea Ehrnhofer

Bayernlandl 5,
2442 Unterwaltersdorf
Tel.: 0676/4840716
E-Mail: andreaehrn@gmx.at
Angebot SaB: Die tolle Knolle - Vom Acker auf den Teller; Die Königin der Beeren – auf den Spuren der Erdbeeren; Pippifein – wir entdecken die Hühner am Bauernhof
Zielgruppe: VS, US



18 Monika Knötzl

Badner Straße 7, 2523 Tattendorf
Tel.: 0676/9159634
E-Mail: mknoetzl@gmx.at
Web: www.weingut-knoetzl.at
Zielgruppe: VS, ASO



19 Andrea Mozelt (Mozelt-Biohof)

Gartenstraße 10,
2485 Wampersdorf
Tel.: 0676/3802069
E-Mail: info@mozelt-hof.at
Web: www.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



20 Biohof Osterer

Traiskirchner Straße 16,
2512 Tribuswinkel
Tel.: 02252/45767
E-Mail: erlebnis@biohof-osterer.at
Web: www.biohof-osterer.at
Angebot: Ackern und Gackern, Quer durchs Gemüsebeet, Auf dem Acker beim Huhn gibt es immer viel zu tun
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO, PH



21 Maria Schlösinger

2440 Reisenberg, Hauptplatz 20
Tel.: 0677/63911756
E-Mail: maria.schloesinger@aon.at
Zielgruppe: VS, US



Bruck/Leitha

22 Birgit Urani

Schwechater Str. 11, 2322 Zwölfaxing
Tel.: 0664/9702052
E-Mail: birgit.urani@gmx.at
Angebot: VS



23 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
Zielgruppe: SaB: KG, VS, US, OS; LWS: VS, US, OS



24 Patricia Tatzber

Schlossstraße 3, 2453 Sommerein
Tel.: 0664/5324723
E-Mail: patricia.tatzber@gmail.com
Web: www.bio-hofladen-sommerein.at
Angebot: „Was braucht das Schwein zum Glücklichein?“
Zielgruppe: KG, VS, US, ASO



Gänserndorf

25 Sabine Alena (Buntgemüse - die Bio-Vielfaltsgärtnerei)

Am Hof 2, 2301 Oberhausen
Tel.: 0664/73475746
E-Mail: s.alena@gmx.at
Web: www.buntgemuese.at
Angebot: „Purple dragon, Ambrosia oder doch lieber Eiszapfen?“; Entdecke, was dir schmeckt; Entdeckungslehrpfad „Market-Garden“
Zielgruppe: KG, VS, US



26 Petra Busam

Am Hagel 6, 2291 Lassee
Tel.: 0650/5111177
E-Mail: petra.busam@gmx.at
Angebot: Alles ISI – das Leben auf dem Island-pferdehof
Zielgruppe: VS, ASO





**27 Sonja und Anna
Brandenstein
(Biospargel Brandenstein)**

Gut Markhof 3,
2293 Schönfeld
Tel.: 0660/9208851 (Anna),
0664/5232934 (Sonja)
E-Mail: anna.brandenstein@gmx.net;
sonja.brandenstein@biospargel.at
Angebot: Ab auf's Feld – Kommt mit! Wir
gehen Erdbeeren pflücken; Der Weg vom Korn
zum Brot am Markhof; Vom Korn zur selbst
gemachten Pizza Zielgruppe: KG, VS, US



28 Petra Kargl

Hauptstraße 104,
2181 Dobermannsdorf
Tel.: 0677/61416343
E-Mail: p.kargl@hotmail.com
Zielgruppe: VS, US



29 Sandra Kuhn

Siedlung Heimatland 6a,
2294 Marchegg
Tel.: 0676/3445535
E-Mail: biohof-kuhn@hotmail.com
Zielgruppe: VS, US, OS, ASO



**30 Christine Michaeler
(Biohof Michaeler)**

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



**31 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 Erleb-
nisführungen (Land- und Forstwirtschaft,
Wild/ Jagd sowie Imkerei), Jahreszeiten-Pro-
jekte, Kindergeburtstage
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO, private
Gruppen

32 Brigitte Reiter

Pframa 48, 2305 Eckartsau
Tel.: 0676/4851315
E-Mail: reiter.britigtte@aon.at
Zielgruppe: VS, US



**33 Simon Zoubek
(Biohof Adamah)**

Sonnenweg 14, 2280 Glinzendorf
Tel.: 0650/7021643
E-Mail: biohof@adamah.at
Web: www.adamah.at
Angebot: Vom Feld zu dir nach Hause
Zielgruppe: KG, VS, US



34 Christoph Arnhof

Marktplatz 21, 3861 Eggern
Tel.: 0664/1200361
Teichranger im Gebiet Gmünd
E-Mail: christoph@arnhof.com
Angebot: Faszination Waldviertler
Teichwirtschaft
Zielgruppe: VS



35 Birgit Hofbauer-Domin

Heidenreichsteinerstraße 72,
3872 Aalfang
Teichrangerin im Gebiet Gmünd
Tel.: 0699/17786537
E-Mail: hofbauer@karpfenkaviar.at
Angebot: Die Schätze der Waldviertler Teiche
Zielgruppe: KG, VS, US



36 Silvia Huber

Untere Siedlungsstraße 11,
3943 Schrems
Teichrangerin im Gebiet Gmünd
Tel.: 0676/3137293
E-Mail: huber11@aon.at
Angebot: Wir entdecken den Harabruckteich
Zielgruppe: VS



37 Marion Kuben

Rottal 5, 3874 Litschau
Tel.: 02865/26712, 0664/5139358
E-Mail: biohof.kuben@aon.at
Zielgruppe: VS, US, ASO



38 Reinhard Sprinzl

Fichtenweg 22/2,
3872 Aalfang-Amaliendorf
Teichranger im Gebiet Gmünd
Tel.: 0664 5858091
E-Mail: reinhard.sprinzl@aon.at
Angebot: Waldviertler Teiche
Zielgruppe: 3.&4. VS, 1.&2. US



39 Benjamin Schindl

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



40 Stephanie Schölm

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



41 Birgit Taxböck

Lauterbach 40,
3970 Moorbad Harbach
Tel.: 0664/5077371
E-Mail: birgit.taxboeck@gmx.at
Web: www.pony-holzmuehle.at
Angebot: Das Pferd in der Landwirtschaft
einst und jetzt
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO



**42 Harald Vogler und
Gabriele Sagaster
(Sonnseithof)**

Abschlag 9, 3972 Bad Großpertholz
Tel.: 02857/20110
E-Mail: info@sonnseithof.at
Angebot: Erlebe mit den Alpakas den klein-
strukturierten Bauernhof; Nutztier, süßes
Kuscheltier oder wolliger Exot?; Anfassbares
Alpakaglück;
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO



43 Rupert Wurz

Kleinpertholz 58,
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

44 Deninger Karoline

Gerichtsberggasse 295,
2013 Göllersdorf
Tel.: 0676/6342300
E-Mail: pferdeerleben.2013@gmail.com
Angebot: Das Pferd frisst keinen Gurkensalat
Zielgruppe: KG, VS, US, ASO



45 Anna Dommaier

Großnodendorf 78a,
2042 Guntersdorf
Tel.: 0664/73757894,
E-Mail: info@dommaier.at
Zielgruppe: VS, US, ASO



46 Alexandra Mattes

Großstelzendorf 24,
2013 Göllersdorf
Tel.: 0676/5269435
E-Mail: fammattes@aon.at
Zielgruppe: VS, US, ASO



**47 Christina Scharinger
(Biohof Scharinger)**

Platt 47, 2051 Platt
Tel.: 0676/5419335
E-Mail: christina.scharinger@gmx.at
Angebot SaB: Alles vom Blüza – was man aus
Kürbissen herstellen kann; Vom Acker auf den
Teller; Der Weg des Getreides; Unser Bauern-
hof ist BIO; Zielgruppe: SaB: KG, VS, US, ASO;
LWS: VS, US, ASO, OS



48 Kathrin Zöchmann

Winzerstraße 4, 3714 Roseldorf
Tel.: 0664/9125280
E-Mail: office@zoechmann.at
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO



Horn

49 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



50 Christine Bauer

Untermixnitz 32,
2084 Weitersfeld
Tel.: 0664/3539800
E-Mail: natuerlich@christine-bauer.at
Web: www.pferdebauer.at
Angebot SaB: Kräuterjagd am Pferdehof; Kür-
bisgeflüster & Herbstzauber - Vom Samenkorn
zum Kernöl; Zielgruppe SaB: VS, US; LWS: VS,
US, OS, ASO, LW



51 Andrea Steinböck

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



Korneuburg

52 Christine Berthold

Dorfstraße 9, 2112 Hatzmannsdorf
Tel.: 066473916678
E-Mail: bertholds@gmx.at
Zielgruppe: VS, NMS, US, ASO



53 Christine Eliskases (Bauernhof Einstei),

Hauptstraße 103, 2201 Gerasdorf
Tel.: 0650/771005
E-Mail: a.trimmel@drei.at
Web: www.trimmel.cc
Angebot: Gesund, süß und einfach lecker;
Kunterbuntes unter der Erde; Spargelproduk-
tion- Anbau, Pflege, Ernte
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO



54 Monika Stessel-Hermanek (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



55 Stefanie Kleedorfer

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



56 Johanna Lichtenwörther

Thomas Scheider Gasse 7/3,
2201 Seyring
Tel.: 0676/6051400
E-Mail: f.lichtenwoerther@aon.at
Web: www.johannas-miniponys.at
Angebot: Minipony, Esel und Co – was
brauchen wir so?
Zielgruppe: KG, VS, ASO



57 Wolfgang Schmidt

Hagenbrunner Straße 7,
2202 Königsbrunn
Tel.: 0664/1658839
E-Mail: office@apis-z.at
Web: www.apis-z.at
Angebot: Wie bekommen wir die Sonne ins
Glas?
Zielgruppe: KG, VS, US, ASO



58 Maria und Helmut Summerer (Der Bauernhof)

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



Krems

59 Familie Aufreiter (Lillis Marillengarten)

Dorfstraße 95, 3506 Krems
Tel.: 0664/6423403
Dipl. Päd. Katharina Aufreiter
E-Mail: info@lillis.at
Web: www.lillis.at;
www.marillenerlebnisweg.at
Angebot: Lilli Marilli sucht ein Zuhause; Ziesel,
Zistel und Marille; Wachauer Marille – Sin-
neswandel auf den Spuren der edlen Frucht
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO, Studierende



60 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



**61 Franziska Lerch
(Lerchenhof)**

Diendorf am Walde 14,
3491 Straß im Straßertale
Tel.: 02735/79334, 0676/5635005
E-Mail: Franzilerch@web.de
Web: www.lerchen-hof.at
Angebot: Gemüsevielfalt kennenlernen und
kosten – Bunte Schätze unter der Erde; Gemü-
sevielfalt kennenlernen und kosten – von
Erdbeerspinat und Kräuterschokolade; Die
Wunderwelt der Samen
Zielgruppe: KG, VS, US



62 Gertraud Wilhelm

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

63 Martina Habit

Oberried 4a, 3172 Ramsau
Tel.: 0681/20861841
E-Mail: martina.habit@hotmail.com
Angebot: Kräuterdetektive „Mit Schaf und
Ziege unterwegs“
Zielgruppe: KG, VS, US, OS



**64 Lioba Marina Rencher
(Bio Imerkei Scheer)**

Hauptstraße 32,
3161 St. Veit an der Gölßen
Tel: 0676/4555979
E-Mail: info@honigscheer.at
Web: www.honigscheer.at
Angebot: Blumensaft und Blütenkraft - Wie
die Biene den Honig macht
Zielgruppe: VS, US



65 Georg Wutzl

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



Melk

**66 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
Zielgruppe: KG, VS, US; LWS: KG, VS, US



67 Gertraud Karner

Sattlehen 8,
3241 Kirnberg an der Mank
Tel.: 0664/1815681
E-Mail: gerti-karner@gmx.at
Angebot: Schaf und Schafgarbe – Wollige
Tiere und gschmackige Kräuter am Karnerhof,
Auch Tiere mögen Kräuter – Natur zum Anfas-
sen am Karnerhof
Zielgruppe: KG, VS, US, ASO



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

Marktstraße 8, 3383 Hürm
Tel.: 0676/7396074
E-Mail: betrieb@familie-kurz.at
Angebot: Vom Gras ins Glas; Milchwerkstatt –
ab in die Milchstraße
Zielgruppe: VS, US, OS



69 Claudia Langthaler

Pömling 14,
3644 Emmersdorf
Tel.: 0676/7825520
E-Mail: claudia-langthaler@gmx.at
Web: www.gasthaus-langthaler.at
Angebot: Hirsch & Schwein das schmeckt
sehr fein
Zielgruppe: KG, VS, US



70 Georg Spanseiler

Melkerstraße 6,
3393 Zelking-Matzleinsdorf
Tel.: 0650/4550750
E-Mail: georg.spanseiler@gmx.at
Web: www.texelhof-spanseiler.at
Angebot: Schaf, Schwein, Huhn haben Hunger
– was tun?
Zielgruppe: KG, VS



**71 Karin und Martin Stadler
(Milchhof Stadler)**

Lehsdorf 10, 3654 Raxendorf
E-Mail: karin.stadler@aon.at
Tel.: 0664/88579411
Angebot: Milch und mehr, wo kommt das her?
Zielgruppe: KG, VS, US



Mistelbach

**72 Carina Hiller
(Hillhof Staatz)**

Hauptstraße 9,
2134 Staatz-Kautendorf
Tel.: 0699/15083625
E-Mail: carina.hiller@gmx.at
Web: www.hillhof-staatz.at
Angebot: Den Hof entdecken mit Schaf Wolli
Zielgruppe: KG, VS



73 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

74 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

75 Manuela Mauthner



Loosdorf 43, 2133 Fallbach
Tel.: 0664/2334295
E-Mail: info@ziegenhofklampfl.at
Web: www.ziegenhofklampfl.at
Angebot: Bock auf Goaskas
Zielgruppe: KG, VS

76 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

77 Marina Sobetzky



Oberschoderlee 14,
2153 Stronsdorf
Tel.: 0699/12585966
E-Mail: marina.sobetzky@gmail.com
Web: www.sobio.at
Angebot: Die Gemüsedetektive;
Vom Korn zum Brot
Zielgruppe: VS, US

78 Christa Vetter

Obere Hauptstraße 35,
2130 Paasdorf
Tel.: 0664/7959219
E-Mail: vetter1276@gmail.com
Zielgruppe: VS, US, OS, ASO

79 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

80 Margit Weinmeyer



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

Mödling

81 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

82 Familie Schabbauer
(Annahof)



Klostergasse 11, 2381 Laab im Walde
Tel.: 0664/8368944
E-Mail: bio@annahof-laab.at
Angebot: Der Bauernhof und seine Tiere;
Vielfalt am Bio- Bauernhof
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO

Neunkirchen

83 Bernadette und Josef
Brandstetter
(Spanblocherhof)



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

84 Annette Glatzl



Weinberg 2, 2823 Pitten
Tel.: 0664/7906578
E-Mail: glatzl.a@aon.at
Angebot SaB: Gänseblümchen, Löwenzahn & Co – macht nicht nur Kuh Liesl froh
Zielgruppe: SaB: KG, VS, US, ASO;
LWS: VS, US, OS, ASO

85 Ilse Handler



Weingartenweg 10,
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

86 Josef Heißenberger
(Bucklkistl - Betrieb Heißenberger/Weninger)

Schlager Straße 17,
 2871 Zöbern
 Tel.: 0650/3725625
 E-Mail: office@bucklkistl.at
 Web: www.bucklkistl.at
 Angebot: Lass dich pflanzen
 Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO



87 Stefanie Huber
(Johannesbachhof)

Am Johannesbach 43,
 2732 Würflach
 Tel.: 0699/11758151
 E-Mail: stefanie.huber@hotmail.com
 Web: www.bauernladen.at/produzenten/biohof-johannesbachhof-7835
 Angebot: Vom Schaf zur Wolle – wir filzen!;
 Alles Apfel – gemeinsam Äpfel pflücken,
 dörren und selbstgepressten Saft genießen
 Zielgruppe: KG, VS, US, ASO



88 Doris Kobald

Sonnleiten 5,
 2654 Prein an der Rax
 Tel.: 0664/4491031
 E-Mail: doris.loibl@hotmail.com
 Angebot: Piep und Muh – gehört zu uns dazu
 Zielgruppe: KG, VS



89 Jasmin Lechner

Unterbromberg 115 A,
 2833 Bromberg
 Tel.: 0681/10409106
 E-Mail: jasminkoller41@gmail.com
 Web: www.alpakafarm-lechner.at
 Angebot: Die Tier und Produktvielfalt am
 Alpaka und Erlebnisbauernhof Lechner
 Zielgruppe: KG, VS, MS



90 Monika Pfarrer

Wiener Neustädter Straße 3
 2733 Grünbach am Schneeberg
 Tel.: 0650/2156099
 E-Mail: monikapfarrer13@gmail.com
 Zielgruppe: VS, US, ASO



91 Michaela Pruggmayer
(Fritzis BIO Farm)

Dorfstraße 99, 2620 Peisching
 Tel.: 0699/10500503
 E-Mail: office@fritzis-biofarm.at
 Web: www.fritzis-biofarm.at
 Angebot: Kindergeburtstagspartys,
 Palatschinkenpartys, Abenteuer auf dem Bauernhof,
 Schatzsuche auf dem Bauernhof
 Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO



92 Waltraud Riegler

Maierhöfen 9, 2870 Aspang
 Tel.: 0680/1101817
 E-Mail: waltraud.riegler@outlook.at
 Zielgruppe: VS, US, OS



93 Christina Scheiwein

Am Schloßberg 4,
 2732 Höflein an der Hohen Wand
 Tel.: 0664/9453599
 E-Mail: scheiwein.on@gmail.com
 Zielgruppe: VS, US, OS



94 Andrea Schlögl

Neunkirchnerstraße 25,
 2624 Breitenau
 Tel.: 0680/3193110
 E-Mail: andrea.feuchtenhofer@gmx.at
 Zielgruppe: VS, US, OS



95 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



96 Maria Tomek

Saloder 8, 2640 Gloggnitz
 Tel.: 0664/5205080
 mary.nierer@gmail.com
 Zielgruppe: KG, VS, US



97 Landwirtschaftliche
Fachschule Warth

Aichhof 1, 2831 Warth
 Kontakt Kybeleum Agrar- & Waldwerkstätten:
 Tel.: 0677/61588424
 E-Mail: office@kybeleum.at
 Web: www.kybeleum.at;
 www.facebook/kybeleum
 Angebot: Agrar- und Waldwerkstatt mit
 Erlebnisführungen (Land- und Forstwirtschaft,
 Wild/Jagd sowie Imkerei), Jahreszeiten-Projekte,
 Kindergeburtstage
 Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO, private Gruppen



Foto: SaB/Georg Pomaßl

Scheibbs

98 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



99 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



100 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, Der Kuh auf der Spur – Bauernhofdetektive am Werk
Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO



101 Margit Schagerl

Zimmerau 4,
3281 Oberndorf an der Melk
Tel.: 0676/4745434
E-Mail: margit.schagerl@gmx.at
Zielgruppe: VS, US



102 Katharina Wagner (Mostheuriger Alpakahof Wagner Hubbauer)

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



St. Pölten

103 Reinhard Artlieb

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



104 Anna Brabec und 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 Kuhl!, Es ist soweit - Erdäpfelzeit; Lebensmittel-detektive - auf der Spur unseres Essens, Der Hofkreislauf - bei uns rennt's rund!
Zielgruppe: KG, VS, ASO



105 Monika Gfatter

Dreiföhrenstraße 34,
3040 Neulengbach
Tel.: 0699/12076121
E-Mail: monika.gfatter@aon.at
Zielgruppe: VS, ASO



106 Nicole Göschelbauer

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



107 Tatjana Grechtshammer

Rauchengern 4, 3021 Pressbaum
Tel: 0664/7520 4444
E-Mail: office@rauszeithof.at
Angebot: Was unsere Ponys lieben
Zielgruppe: KG, VS, ASO



108 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



109 Brigitte Hartl und Stephan Teix

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



110 Julia Hieger

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



111 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 Palatschinken;

Der Bauer und seine Maschinen; Ökosystem Boden; Herbstfest

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



112 Rupert Hobl

Dachbach 1, 3073 Stössing

Tel.: 0660/5352000

E-Mail: rupert.hobl@hotmail.com

Angebot: Von der Blüte zur Kletze und die wolligen Helfer

Zielgruppe: VS



113 Stefanie Kahri

Hochstraß 12, 3073 Stössing

Tel.: 0664/4133073

E-Mail: stefanie.kahri@gmail.com

Bitte per Tel. oder WA Kontakt aufnehmen!

Zielgruppe: VS, US, OS, ASO



114 Elisabeth Gansch

Schwerbachgegend 22,

3204 Kirchberg/Pielach

Tel.: 0664/2500448

E-Mail: elisabeth.kiesel@aon.at

Angebot: Eine Kuh macht nicht nur Muh – Von der Wiese ins Milchregal

Zielgruppe: US



115 Christine Klissenbauer

Dambach 1, 3011 Purkersdorf

Tel.: 02231/63808; 0664/1603190

E-Mail: office@klissenbauernhof.at

Angebot: Lämmchen Polly zeigt euch den Klissenbauernhof

Zielgruppe: KG, VS, US, ASO



116 Julia und Theresia Hochecker

Kleindurlas 13, 3074 Michelbach

Tel.: 0664/9336782, 0660/4190607

E-Mail: info@holzkohle.at

Web: www.holzkohle.at

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

Zielgruppe: VS, US, OS



117 Anna-Lena Janker (Zwergerlhof)

Schwarzengrabenegg 3, 3211 Loich

Tel.: 0677/18 14 16 66

E-Mail: anschi.janker@gmail.com

Web: www.zwergerlhof.at

Angebot: Bauernhof und Tiere kennenlernen;

Die Tiere am Zwergerlhof; Tiergeflüster am Bauernhof Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO



118 Maria Resch

Linsberg 15,

3231 St. Margarethen/Sierning

Tel.: 0650/2500960

E-Mail: maria.resch@gmx.net

Zielgruppe: VS, US, OS, ASO



119 Elke Summer

Winkling 10, 3142 Perschling

Tel.: 0664/2729988

E-Mail: elkesummer10@gmail.com

Angebot: Erlebnis am Bauernhof, Kräuter

Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO



120 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



121 Kerstin Steidl

Landersdorf 18, 3124 Wölbling

Tel.: 0676/4417381

E-Mail: steidl.18@gmx.at

Angebot: Buntes Gemüse & Grüne Eier

Zielgruppe: KG, VS, US



122 Renate Figl-Bürgsteiner

Annaweg 8, 3452 Trasdorf

Tel.: 0676/6089810

E-Mail: figl.r@gmx.at

Angebot: Fressen meine Tiere Popcorn?

Zielgruppe: VS



123 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

Web: www.alpakahof-klosterneuburg.at

Angebot: Was uns die Alpakas zeigen wollen.

Zielgruppe: KG, VS, US, OS



Foto: Eva Lechner/LK NÖ

124 Katharina Frühwald
(BIO Hofladen Fam. Frühwald)



Hauptstraße 67,
 3442 Langenschönbichl
 Tel.: 0664/3970983
 E-Mail: katharina.fruehwald@gmx.at
 Angebot: auf Anfrage (Themeschwerpunkt
 Bauernhoftiere)
 Zielgruppe: KG, VS, US

125 Katharina Herzog



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

126 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

127 Elisabeth Muck



Dorfplatz 13, 3452 Atzenbrugg
 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 Kreis-
 lauf der Natur Zielgruppe: KG, VS, US

128 Daniela Schretzmeier



Wiener Straße 49,
 3701 Groß Weikersdorf
 Tel.: 0699/12620123
 E-Mail: daniela.schretzmeier@gmx.at
 Angebot: Henne und Ei Sei dabei!
 Zielgruppe: KG, VS, US, ASO

129 Katrin Wechselauer



Schulstraße 46, 3462 Absdorf
 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

Waidhofen/Thaya

130 Daniela Bauer



Brunn 7, 3851 Kautzen
 Tel.: 0664/4633319
 E-Mail: danielabauer16@gmail.com
 Angebot: Steaks, Burger, Rindersuppe & Co -
 Woher kommt's?
 Zielgruppe: VS

131 Regine Kainz
(Teichwirtschaft Kainz)



Heidenreichsteinerstraße 57
 3830 Waidhofen an der Thaya
 Tel.: 0664/1543219
 E-Mail: regine-kainz@gmx.at
 Web: www.waldviertelfisch.at
 Angebot: Vom Wassertropfen zum Filet, Teich-
 rangerin; Zielgruppe: KG, VS, ASO, US, OS

132 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

133 Brigitte Sturm



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

134 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



Foto: SaB/Benjamin Wald

Waidhofen/Ybbs

135 Sabine Aigner (Bio Bergbauernhof Maixenberg)



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

Wr. Neustadt

136 Christiane Eisinger



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

137 Katharina Kleinrath (Biohof Kleinrath)



Stanglgraben 22, 2833 Bromberg
Tel.: 0676/3590369, 0664/6290604
E-Mail: biohofkleinrath@outlook.com
Web: www.biohof-kleinrath.at
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

138 Sonja Neubauer



Dreibuchen 33,
2802 Hochwolkersdorf
Tel.: 0664/73456597
E-Mail: sonja-neubauer@gmx.at
Zielgruppe: VS, US, ASO



139 Andrea Vastag-Siklosy
(Bio Alpakahof Theresienfeld)



Gewerbeparkstraße 28,
 2604 Theresienfeld
 Tel.: 0677/61380213
 E-Mail: info@alpakahof-theresienfeld.at
 Web: www.alpakahof-theresienfeld.at
 Angebot: Erlebe die tierische Vielfalt am Bauernhof; Rund ums Ei, Flauschig – flauschiger – Alpakas!
 Zielgruppe: KG, VS, US, ASO

Zwettl

140 Michaela Altmann



Friedersbach 180,
 3533 Friedersbach
 Tel.: 0676/6069080
 E-Mail: altmann.michi100@gmx.at
 Angebot: Faszination Waldviertler Teichwirtschaft, Teichrangerin
 Zielgruppe: KG, VS, US, OS

141 Corina Bauer



Merkenbrechts 7,
 3800 Göpfritz an der Wild
 Tel.: 0676/6710260
 E-mail: corinaferrara@gmail.com
 Web: www.sunsidehof.at
 Angebot: Mit Mistgabel und Pferd: Ein Abenteuer für kleine Nachwuchs-Landwirt:innen

142 Landwirtschaftliche
Fachschule Edelhof



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

143 Desiree El Mongi und
Andreas Höritzauer
(Wegwartehof)



Merkenbrechts 1, 3800 Göpfritz an der Wild
 Tel.: 0664/1456367
 E-Mail: order@wegwartehof.at
 Web: www.wegwartehof.at
 Angebot: Eintauchen in die Welt der Pferdeherde
 Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO, AHS, BHS

144 Mario Hölzl



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

145 Gertraud Hübl

Zwettlerstraße 58, 3804 Allentsteig
 Tel.: 0676/6820382
 E-Mail: huebl.gertraud@gmail.com
 Zielgruppe: VS, US, ASO

146 Ochsenbauer Ingrid



Haiden 31,
 3631 Kirchschlag
 Tel.: 0664/3816454
 E-Mail: ingridjosef@aon.at
 Angebot: SaB: Von der Kuh ins Kühlregal
 Zielgruppe: VS, US, ASO

147 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

148 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

149 Gabriele und Wolfgang
Thaller (Wurmhof)



Oberhof 28, 3910 Zwettl
 Tel.: 0699/15996697
 E-Mail: info@wurmhof.at
 Web: www.wurmhof.at
 Angebot: Vom Wurm zum Dünger
 Zielgruppe: KG, VS, US, OS, ASO





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 650 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.

gemeinsam • vielseitig • engagiert



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 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



Foto: Sophie Nagl-Balber

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 Lehrer:innen.

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

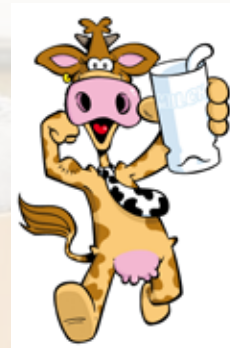
Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Referat Garten und Gemüsebau

DI Christian Kornherr, christian.kornherr@lk-noe.at

und Tel. 05 0259 22405





2.5 Schulmilch von Bäuerinnen und Bauern aus der Region

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

Das „**EU-Schulprogramm – Milch**“ möchte Kinder in der Phase, in der ihre Ernährungsgewohnheiten geprägt werden, für eine gesunde Ernährung sensibilisieren. Gleichzeitig vermittelt es Wissen über Lebensmittel und stärkt das Bewusstsein für die Bedeutung regionaler Produkte. Milch und Milchprodukte zeichnen sich nicht nur durch ihren hohen Kalziumgehalt aus, sondern liefern auch wertvolle Vitamine, Eiweiß, Mineralstoffe und Spurenelemente. Darüber hinaus lernen die Kinder die Herkunft dieser Lebensmittel kennen und entwickeln Freude am bewussten Genuss von Milch und Milchprodukten.

Nähere Informationen zur Teilnahme erhalten Sie unter

www.ama.at/Fachliche-Informationen/Schulprogramm

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 behördlich zugelassenen oder verwalteten schulischen Einrichtungen und Kindergärten durchgeführt werden.

Nähere Informationen zur Teilnahme erhalten Sie unter
www.ama.at/Fachliche-Informationen/Schulprogramm



Foto: erstellt mit Adobe Firefly

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
niederoesterreich@bio-austria.at und Tel. 02742 90833
www.bio-austria.at/bio-konsument/bio-infocenter/schule



NÖ-Wien



3. Medien und Lernbehelfe

3.1 Landwirtschaft verstehen

Diese Homepage beinhaltet vielfältiges Wissen über die heimische Land- und Forstwirtschaft kompakt aufbereitet. Landwirt:in – 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. 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



#dieesserwisser

www.esserwissen.at



Die Antworten auf diese Fragen finden Sie auf der Webseite

www.esserwissen.at

3.3 Spiele und Bücher vom LFI Niederösterreich

Mit den zwei Wildkräuterspielen „Kräuter Memo“ und „Die Fetthenne“, den Wildkräuterkarten „Mein Kräuterlein“ und dem Büchlein „Der kleine Leo 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, Ärzt:innen mit Ordinationen und Kinderspielecke, Kinderhotels.

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

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

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



Kontakt und Bestellung

LFI Niederösterreich

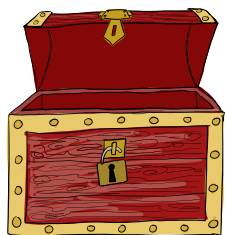
lfi@lk-noe.at und Tel. 05 0259 26100

3.4 Landwirtschaft begreifen

Kinder sind die Konsument:innen 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.

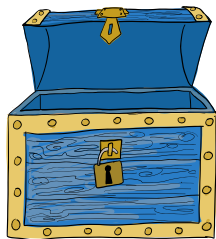
Station 2: Fünf Lebensmittel sollen den fertigen Produkten im Supermarkt zugeordnet werden.

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 Erasten 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

<https://academy.amainfo.at/schulen>





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 und Gemeinden aufgerufen, sich bei diesem Projekt zu beteiligen. Tausende Pyramiden wurden bereits aufgestellt.

Im Sinne der Fruchtfolge werden abwechselnd Startpakete mit Gemüsesamen oder Erdäpfelsaatgut ausgeschickt. 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/gemuesepyramide



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/Niederösterreich regelmäßig Fortbildungsveranstaltungen 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 Fortbildungskatalog 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 Kollegium 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 Teilnehmer:innen 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

Mit den Rezeptbroschüren und Kochseminaren der Seminarbäuerinnen gelingt es, Regionalität und Genuss zu verbinden – ideal, um Freude zu schenken oder sich selbst kulinarisch inspirieren zu lassen: einfache und verständliche Rezepte, mit Zutaten aus der Region, die gerade Saison haben. In den Broschüren sind auch Infos zu Lebensmitteln, Gütesiegeln etc. zu finden.

Bestellungen im Onlineshop unter www.landwirtschaft-verstehen.at oder per Mail an gesellschaftsdialog@lk-noe.at oder telefonisch unter 05 0259 28200 (Landwirtschaftskammer NÖ).



Rezeptbroschüren für alle Genießer:innen. Jetzt bestellen!



3.9.3 Kochseminare für alle Genießer:innen Komm & koch mit der Bäuerin

Wo Genuss auf Wissen trifft

Mit den Seminarbäuerinnen wird Kochen zum Erlebnis! Ob Fisch, Hülsenfrüchte, fluffige Palatschinken, Fingerfood, Strudelvariationen oder herzhaftes Brot – die Kurse zeigen, wie regionale Produkte ihren vollen Geschmack entfalten. Dabei geht es um mehr als Rezepte: Die Kochseminare machen Herkunft und Wert unserer Lebensmittel spür- und schmeckbar. Ob Einsteiger:in oder Küchenprofi – jede:r findet Inspiration, praktische Tipps und viel Freude am gemeinsamen Kochen. In den Bezirksbauernkammern in ganz Niederösterreich heißt es: kochen, backen, genießen und Neues entdecken!

Themen, Dauer, Kursbeiträge und Lebensmittelkosten siehe www.kommundkoch.at



Kochseminare für alle Genießer:innen

Für Kids! (Kochkurse für Kinder im Alter von 7 bis 11 Jahren)

Zweieinhalb Stunden voller Spaß, Kreativität und Genuss: In den Kinder-Kochkursen wird geknetet, gebacken, gerührt und dekoriert. Gemeinsam mit den Seminarbäuerinnen entstehen leckere Gerichte, die anschließend natürlich auch verkostet werden. So macht der Einstieg in die Welt des Kochens und Backens richtig Freude!

Dauer: 2,5 Stunden

Folgende Themen stehen zur Verfügung:

- Palatschinken, Waffeln & Co – kinderleicht selbstgemacht
- Nudelspaß für Kids
- Pfanne frei fürs Schnitzel
- Burgerparty
- Pizzaflitzer
- Weckerl – kinderleicht selber backen
- Muffins – kinderleicht selbstgemacht
- Osterbackstube – was hoppelt und raschelt da?
- Weihnachtsbackstube – wie das duftet!



Team-Kochen! Die genussvolle Idee für Betriebs-, Familien- oder Geburtstagsfeiern!

Wer miteinander gekocht hat, schafft alles miteinander. Mit köstlichen Rezepten, nützlichen Infos zu den Lebensmitteln und viel gemeinsamen Spaß am Herd wird unter Anleitung der Seminarbäuerin in der Gruppe gekocht, gebacken und gemeinsam gegessen.

Themenpool: Jedes Koch- & Backseminar ist buchbar.

Zu den Kochseminaren anmelden – QR-Code scannen & dabei sein:

Koch- und Backkünste verfeinern, neue Rezepte entdecken und gesellige Stunden mit Gleichgesinnten genießen. Die Anmeldung erfolgt ganz einfach: Die Kamera des Smartphones auf den QR-Code richten, den einblendeten Link öffnen und direkt zur Anmeldeseite gelangen.

Alternativ ist die Anmeldung auch über www.kommundkoch.at möglich.

Information zu den Kochseminaren, Team-Kochen und Kinderkochkursen:

Landwirtschaftskammer NÖ, Referat Gesellschaftsdialog:

E-Mail: gesellschaftsdialog@lk-noe.at, Tel. 05 0259 28200

Aktuelle Kochseminartermine, Seminarthemen und das Anmeldeformular stehen auf folgenden Websites zur Verfügung:

www.kommundkoch.at

www.noefli.at

www.seminarbaeuerinnen-noe.at

www.baeuerinnen-noe.at

www.landwirtschaft-verstehen.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





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

Verena Schadenhofer, Assistenz Schule am Bauernhof und Landwirtschaft in der Schule
Tel. 05 0259 26113 | verena.schadenhofer@lk-noe.at

Pädagog:innenweiterbildung, Dialog zwischen Landwirtschaft und Gesellschaft

Hannes Lindner, Referent Gesellschaftsdialog
Tel. 05 0259 28202 | hannes.lindner@lk-noe.at

Erlebnis Bauernhof, Landwirtschaft in der Schule & Schule am Bauernhof

Anja Bauer, Projektleiterin Landwirtschaft in der Schule
Tel. 05 0259 28203 | anja.bauer@lk-noe.at | www.erlebnisbauernhof-noe.at

Yvonne Erber, Projektleiterin Schule am Bauernhof
Tel. 05 0259 28205 | yvonne.erber@lk-noe.at | www.schuleambauernhof.at

Kinderkochkurse Komm & koch mit der Bäuerin

Dipl.-Päd. Ing. Elisabeth Heidegger
Tel. 05 0259 28204 | elisabeth.heidegger@lk-noe.at | www.kommundkoch.at



Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

Tel. 05 0259 28200

gesellschaftsdialog@lk-noe.at

landwirtschaft-verstehen.at

www.erlebnisbauernof-noe.at

