

SPIELE & AKTIVITÄTEN für Kinder am Bauernhof

Ideen und Tipps für Bäuerinnen und Bauern



Impressum

Die Broschüre wurde in Zusammenarbeit zwischen der LK NÖ und dem LFI Tirols erstellt. Deshalb beziehen sich viele Bezugsquellen bei Materialien nur auf diese beiden Bundesländer. Für Materialbestellungen in anderen Bundesländern wenden Sie sich an Ihre jeweilige Landwirtschaftskammer oder das LFI.

Redaktion:

Mag. Erna Binder, Dipl.-Päd. Irene Blasge, Ing. Monika Linder, Karin Kern, Dir. DI Elfriede Schaffer MSc, DI Julia Scharner, Ing. Barbara Teufel ABinL, Dipl. Päd. Ing. Josef Weber, Mag. Martina Widmann, alle Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Laura Helbling, BSc, LFI Tirol;

Herausgeber:

Ländliches Fortbildungsinstitut Österreich (LFI), Schauflergasse 6, 1014 Wien,
www.lfi.at, lfi@lk-oe.at

Layout: Sonja Hießberger, LK NÖ

Fotos Titelseite: Urlaub am Bauernhof, LK NÖ / Ing. Elisabeth Heidegger

Fotos ohne Lizenzen: LK NÖ / Ing. Elisabeth Heidegger und Mag. Eva Lechner

Druck: gugler GmbH, 3390 Melk/Donau
Wien, Mai 2018

Das Ländliche Fortbildungsinstitut Österreich behält sich das alleinige Verfügungsrecht vor. Jede auch nur auszugsweise Vervielfältigung ist nur mit ausdrücklicher Zustimmung des LFIs erlaubt. Haftung bezüglich Inhalt und dessen Anwendung wird nicht übernommen.

Hinweis im Sinne des Gleichbehandlungsgesetzes:

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



Vorwort

Sehr geehrte Bäuerinnen und Bauern,

viele Kinder kennen unsere Landwirtschaft und ihre Produkte nur mehr aus den Medien. Deshalb gibt es im Rahmen eines Ferienspiels in Ihrer Gemeinde oder bei einem Hoffest die Möglichkeit, interessierten Kindern unseren Beruf und unsere Leistungen wieder näher zu bringen.

Davon profitieren nicht nur die Kinder, sondern auch wir Bäuerinnen und Bauern, weil damit das Verständnis für die Landwirtschaft und für die Lebensmittel bzw. Dienstleistungen nachhaltig gestärkt werden.

Die Gesellschaft will immer mehr wissen, wie wir produzieren, wie wir mit Umwelt und Tieren umgehen. Um hier ein richtiges Bild zu zeichnen, gewinnen wir Bauern eine ganz neue Bedeutung: Als Anwender elementaren Wissens und als Hüter tief wurzelnder Werte um die Gesetze des Wachsens und Werdens in der Natur.

Werden Sie deshalb Botschafter/in für den Wert bäuerlicher Arbeit.

Die vorliegende Broschüre erleichtert Ihnen die Planung und Vorbereitung eines Kinderbesuchs am Bauernhof. Wir haben Ihnen rechtliche und grundsätzliche Informationen sowie eine Menge praktischer Tipps für einen Kinderbesuch zusammengestellt. Ein Ferienspiel am eigenen Bauernhof anzubieten, ist eine gute Möglichkeit um auszuprobieren, ob man sich intensiver mit dem Thema „Erlebnis Bauernhof“ beschäftigen möchte.

Im letzten Kapitel der Broschüre finden Sie einen Überblick über zertifizierte Exkursions- und Unterrichtsangebote für Kinder, die Bäuerinnen und Bauern anbieten können. Gerne beraten und begleiten Sie dabei die MitarbeiterInnen der Landwirtschaftskammern und der Ländlichen Fortbildungsinstitute Niederösterreich und Tirol.

Ich wünsche Ihnen viel Freude mit Ihren jungen Gästen.

Josef Moosbrugger

Präsident der
Landwirtschaftskammer Österreich

Josef Hechenberger

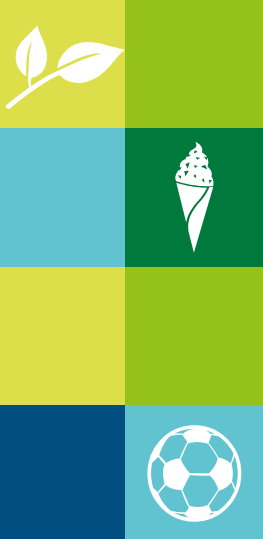
Obmann
LFI Österreich



Foto: LK Vbg.



Foto: Die Fotografer



Inhaltsverzeichnis

1	Was ist eigentlich ein Ferienspiel?	6
2	Warum Ferienspiele anbieten?	6
3	Überlegungen zur Programmgestaltung	7
4	Worauf Gäste am Bauernhof beim Umgang mit Tieren achten sollen	8
5	Rechtliche Fragen	9
6	Kinder am Hof: Was ist zu beachten?	10
7	Facts zu den einzelnen Tieren und Pflanzen am Bauernhof	11
7.1	Rinder	12
7.2	Schweine	13
7.3	Schafe und Ziegen	14
7.4	Geflügel	15
7.5	Sonstige Tiere auf dem Bauernhof	16
7.6	Getreide	17
7.7	Gemüse und Obst	19
7.8	Weinbau	20
7.9	Wald und Holz	21
7.10	Sonstige Ackerkulturen	22
8	Spiele und Aktivitäten rund um den Bauernhof	24
8.1	Begrüßungsspiele / Namensspiele	24
8.2	Spiele und Methoden zur Wissensvermittlung	24
8.3	Auflockerungsspiele	29
8.4	Konzentrationsspiele und ruhige Aktivitäten	30
8.5	Spiele zur Reflexion und zur Wissensfestigung	31
9	Noch mehr Ideen	31
9.1	Tiere	31
9.2	Pflanzen	32
9.3	Verarbeitung & Verkostung	32
9.4	Bewegung & Sonstiges	33
9.5	Sammlung von Sprüchen und Ausdrücken	33
9.6	Weitere Materialien & Bezugsquellen	35
10	Profis buchen	40
10.1	Landwirtschaft in der Schule	40
10.2	Kräuterwanderungen	40
10.3	Naturvermittlungen	40
10.4	Waldpädagogische Führungen	40
11	Kleine Geschenke zum Mitgeben	41

12	Zertifizierte Exkursions- und Unterrichtsangebote	41
12.1	Schule am Bauernhof	41
12.2	Landwirtschaft in der Schule	42
12.3	Natur- und LandschaftsvermittlerIn	42
12.4	KräuterpädagogIn	42
13	Hilfreiche Links	43
14	Ansprechpartnerinnen Landwirtschaftskammer Niederösterreich	45
15	Ansprechpartnerinnen Landwirtschaftskammer Tirol	45
16	Schule am Bauernhof Ansprechpartnerinnen der Bundesländer	46



Dieses Symbol kennzeichnet Methoden, zu denen Zusatzmaterial und Kopiervorlagen zum Download unter www.unserelandwirtschafts.at zur Verfügung stehen.





1 Was ist eigentlich ein Ferienspiel?

In vielen Orten wird in den Sommerferien von den Gemeinden ein Ferienspiel organisiert. Unter Einbeziehung von örtlichen Partnern (Vereine, Betriebe, Organisationen, Landwirte) werden Workshops oder Exkursionen angeboten. Das bietet Kindern und Jugendlichen, die nicht verreisen, die Möglichkeit, neue faszinierende Seiten ihrer Heimatgemeinde kennen zu lernen und ist lustiger und spannender Bestandteil der Feriengestaltung.

Aber auch Schulen, Kindergärten und andere Gruppen wenden sich immer öfter an Bäuerinnen und Bauern, um Landwirtschaft hautnah zu erleben. Diese Broschüre erleichtert Ihnen die Planung und Vorbereitung eines Kinderbesuchs am Bauernhof. Sie finden eine Menge praktischer Tipps und Ideen für einen Kinderbesuch. Wenn Sie überlegen, regelmäßig Angebote für Kinder oder Jugendliche zu gestalten, und damit auch Einkommen für Ihren Betrieb erwirtschaften möchten, sind die Initiativen „Erlebnis Bauernhof“ und „Schule am Bauernhof“ das Richtige für Sie. Nähere Informationen dazu finden Sie in Kapitel 12.

2 Warum Ferienspiele anbieten?

„Erkläre mir, und ich werde vergessen. Zeige mir, und ich erinnere mich. Lass es mich tun und ich werde verstehen.“ (Konfuzius, 551-479 v.Chr.)



Kinder und Jugendliche sind die Konsumenten von Morgen. Mit dem Angebot eines Ferienspiels bereiten Sie als Bäuerin oder Bauer den Boden für eine breite Wertschätzung der Landwirtschaft. Sie werden überrascht sein über das lebendige Interesse der Kinder und Jugendlichen an Ihrer Arbeit und Ihren Erfahrungen.

Ein Ferienspiel am Bauernhof ist für Kinder und Jugendliche mehr als Zeitvertreib und Unterhaltung. Es bietet die Möglichkeit, spielerisch und mit Hilfe aller Sinne die Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion kennen zu lernen. Geschicklichkeit, gestalterische Ideen und Durchhaltevermögen der Kinder werden gefördert und das Spiel hilft, ihre Umwelt begreifen zu können und die Erfahrungen und Erlebnisse zu verarbeiten. Ein Ferienspiel trägt dazu bei, das Gemeinschaftsgefühl der Kinder zu stärken und Selbstvertrauen zu entwickeln.

Das Angebot eines Ferienspiels unterstützt die Eltern bei der Betreuung der Kinder, auch wenn es nur stundenweise oder an bestimmten Tagen angeboten wird.

Das bringt Ihnen ein Ferienspiel:

- Durch den persönlichen Kontakt können Vorurteile der Kinder gegenüber der Landwirtschaft abgebaut werden.
- Ein Einblick in die land- und forstwirtschaftliche Produktion schafft mehr Vertrauen als ein Gesetz oder Qualitätssiegel.
- Werbung für den Betrieb: Erhöhung des Bekanntheitsgrades in Ihrer Region. Kinder haben großen Einfluss auf die gesamte Familie und auch in der regionalen Presse wird gerne darüber berichtet.
- Als Produzenten erfahren Sie in der persönlichen Begegnung, was Ihre Kunden bewegt und Sie gewinnen neue Kontakte.
- Ein Ferienspiel bietet die Möglichkeit, die Arbeit mit Kindern kennen zu lernen. Eine Arbeit die nicht nur erfüllend, sondern auch lohnend ist.



3 Überlegungen zur Programmgestaltung

Grundsätzlich ist alles möglich, wobei Sie sich wohl fühlen und was „das Ihre“ ist. Dennoch sollten Sie darauf achten, die Landwirtschaft so realistisch wie möglich zu zeigen. Beispielsweise zeigen Sie den Kindern Arbeitsgeräte die heute verwendet werden. Wenn Sie historische Arbeitsgeräte zeigen, dann immer auch dazu erklären, wie das heute gemacht wird.

Durch die Darstellung der modernen Landwirtschaft sollen die Kinder einen realistischen Zugang zur produzierenden Landwirtschaft bekommen. Ein verklärtes und verkitschtes Bild aus der Vergangenheit erweckt in den Kindern Sehnsüchte, die es in der Realität nicht gibt und schafft Enttäuschung.

Ein paar Hinweise zur Programmgestaltung:

- Zu Beginn des Besuchs / der Veranstaltung die Verhaltensregeln erklären zB. Wie nähere ich mich den Tieren? (siehe Kapitel 4) Nirgends allein hinaufklettern etc.
- Gefahrenquellen ausschalten zB Traktorschlüssel abziehen, Schutz am Mähbalken anbringen, Leitern umlegen etc.
- Ev. zu Beginn Getränke anbieten (wenn Kinder zu Fuß kommen) oder Bewegungsaktivität (wenn Kinder mit Bus kommen, zum „Luft raus lassen“)
- Programm flexibel handhaben: notfalls etwas weglassen aber auch Zusatzaktivitäten „im Ärmel haben“. Die Kinder sollen sich weder langweilen, noch überfordert werden.
- Zeitdauer der einzelnen Programmpunkte nicht zu lange auswählen
- Zeit für Jause, WC, Händewaschen vor der Jause, Spiel und Spaß bewusst einplanen
- Schlechtwetterprogramm zurecht legen
- Jause: Einfach, gesund, der Jahreszeit und dem Wetter angepasst, wenn möglich hofeigene Produkte anbieten. Wenn Sie Lebensmittel zukaufen, am besten in der Region einkaufen und auf Saisonalität achten.
- Gruppenteilung (kleinere Gruppen) bei bestimmten Aktivitäten bzw. an bestimmten Orten
- Themen wenn möglich direkt vor Ort/am Ort des Geschehens besprechen (nicht alles auf einmal erzählen)
- Lärm und beengte Räumlichkeiten meiden (Aufmerksamkeit leidet)
- Keine Vorträge halten
- Anschaulichkeit (Wissen wird so besser behalten): Demonstrieren, selber tun lassen, Spiele, Plakate, alle Sinne ansprechen zB Tagesration einer Kuh zusammenstellen lassen, mit verbundenen Augen in den Stall gehen, Verkostungen,...
- Erlebnisberichte der Kinder einplanen, Kinder reden/erzählen lassen
- Produktionsabläufe in der richtigen Reihenfolge erklären
- Nicht zu viele neue Infos
- Kurz und prägnant sprechen
- Wissen zum Schluss festigen (Gehörtes/Erlebtes nochmals zusammenfassen ev. in Form eines Spieles – Siehe Seite 31)
- Abschlussrunde einplanen (Was hat mir gefallen? Was nehme ich mit?)
- Etwas vom Betrieb mitgeben (siehe Kapitel 11 „Kleine Geschenke zum Mitgeben“)



Siehe dazu auch die Formulare „Vorbereitung für den Besuch einer Kindergruppe am Bauernhof“ und „Reflexionsbogen nach dem Besuch einer Kindergruppe am Bauernhof“ auf Seite 5 der Kopiervorlage. Diese können Sie unter www.unserelandwirtschafts.at kostenlos downloaden.

4 Worauf Gäste am Bauernhof beim Umgang mit Tieren achten sollen

Am Bauernhof kann man erleben, wie die Tiere gefüttert und gepflegt werden. Im Umgang mit Tieren gibt es aber ein paar Regeln, die unbedingt zu beachten sind.

Es gibt Infektionskrankheiten, die von Tieren auf Menschen, aber auch von Menschen auf Tiere übertragen werden können. Sie werden als „Zoonosen“ bezeichnet und können beispielsweise über die Körperausscheidungen der Tiere (Kot, Harn, Speichel, Blut, Sekrete) bzw. über Hautkontakt, aber auch durch den Verzehr roher Tierprodukte auf den Menschen übertragen werden. Die Gefahr der Ansteckung von Krankheiten durch die Tiere ist zwar gering, da auf den Bauernhöfen laufend Vorkehrungen zur Vermeidung von Infektionen in den Tierbeständen getroffen werden, trotzdem sollten die wichtigsten Hygienemaßnahmen eingehalten werden und insbesondere Kinder darauf aufmerksam gemacht werden.

Was sollte man jedenfalls beachten?

- grundsätzlich sollte man sich nach jedem Tierkontakt die Hände gründlich waschen;
- insbesondere soll mit ungewaschenen Händen nicht gegessen werden oder die eigenen Schleimhäute (Augen, Mund) berührt werden;
- eigene - auch kleinste - Wunden versorgen (zB mit einem Pflaster), bevor man mit Tieren Kontakt hat;
- besonders Kinder sollten darauf hingewiesen werden, Tieren kein „Bussi“ zu geben, sich von Tieren nicht im Gesicht ablecken zu lassen bzw. Tiere nicht von eigenen Lebensmitteln kosten zu lassen;
- den Kontakt mit Kot und Gülle vermeiden bzw. nach Kontakt gründlich Hände waschen;

Für den guten Umgang mit den Tieren noch ein paar wertvolle Tipps für Kinder und Jugendliche:

- Ihr dürft die Tiere nur dann füttern und streicheln, wenn die Bäuerin oder der Bauer es erlauben, denn sie kennen ihre Tiere am besten. Daher hört darauf, was sie euch sagen.
- Ruhig auf die Tiere zugehen! Nicht laut sein, nicht laufen und keine schnellen Bewegungen machen, denn das macht den Tieren Angst.
- Den Tieren nicht nachlaufen – die Tiere wollen nicht gejagt werden!
- Immer von vorne und langsam auf die Tiere zugehen; die Tiere dabei ansprechen, damit sie nicht erschrecken!
- Stellt euch nie einem Tier entgegen! Wenn Herdentiere in Bewegung sind, lasst sie vorbei gehen. Es könnte sonst passieren, dass sie euch umrennen.
- Tiere, die in einer Herde sind, dürfen nur gefüttert werden, wenn sie hinter einer Absperrung sind. Das Füttern macht die Tiere unruhig und oft fangen sie dabei untereinander zu raufen an.
- Die Hand beim Füttern flach halten, damit die Tiere nicht unabsichtlich in die Finger beißen.
- Die Tiere nicht stören, wenn sie fressen oder schlafen.



Siehe dazu auch Merkblatt „Worauf Gäste am Bauernhof beim Umgang mit Tieren achten sollten“ auf Seite 4 der Kopiervorlage. (Quelle: UaB)

5 Rechtliche Fragen

Die nachfolgenden Punkte stellen einige wichtige rechtliche Bestimmungen dar, sind jedoch keine vollständige Zusammenfassung. Im Zweifel empfiehlt es sich immer, bei der zuständigen Stelle (Bezirkshauptmannschaft, Magistrat, Versicherungsgesellschaft usw.) nachzufragen. Auch die Rechtsabteilung der LK NÖ Tel. 05 0259 27000 oder der Fachbereich Recht, Wirtschaft und Forst der LK Tirol, Tel. 05 9292-1200, stehen Ihnen für Auskünfte zur Verfügung.

Kindersicherheit am Bauernhof

Eine Überprüfung des Betriebes auf Kindersicherheit durch den Sicherheitsdienst der Sozialversicherungsanstalt der Bauern wird empfohlen!

Die Aufsichtspflicht: In erster Linie gilt die Aufsichtspflicht für Eltern von Kindern unter 18 Jahren. Sie können die Aufsichtspflicht für einen bestimmten Zeitraum aber auch an andere Personen (zB Verwandte, Freunde, Pädagogen in der Schule, Veranstalter, Betreuer etc.) übergeben. Die Aufsichtspflicht wird in diesen Fällen ausdrücklich oder stillschweigend vereinbart. Wird die Aufsichtspflicht an jemand anderen weitergegeben (zB an einen Veranstalter), haftet dieser, sobald er die Aufsichtspflicht verletzt hat. Die Aufsichtspflicht wird in verschiedenen Gesetzen erwähnt, aber nicht definiert. Grundsätzlich hat die aufsichtspflichtige Person dafür zu sorgen, dass die ihrer Aufsicht unterstehenden Kinder bzw. Jugendlichen selbst nicht zu Schaden kommen und auch keiner anderen Person Schaden zufügen. Die Intensität der Aufsichtspflicht hängt stark von der konkreten Situation ab und richtet sich danach, welche Schädigung in Hinblick auf Alter, Eigenschaft und Entwicklung des Schützlings vorhersehbar ist und vernünftigerweise verhindert werden kann.

Tierhalterhaftung: Vorsicht ist in Zusammenhang mit Tieren geboten, denn gemäß § 1320 S 2 ABGB ist der Tierhalter für von diesem Tier verursachte Schäden verantwortlich, wenn er nicht beweist, dass er für die erforderliche Verwahrung oder Beaufsichtigung gesorgt hat.

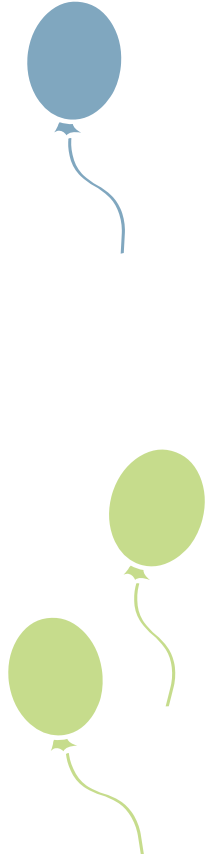
Gewerberecht

Land- und Forstwirtschaft sowie die land- und forstwirtschaftlichen Nebengewerbe sind von der Gewerbeordnung ausgenommen. Darüber hinaus sind der „Privatunterricht“ (zB Kochkurse, Reitkurse, Vorträge und Seminare, in denen es um die Wissensvermittlung geht usw.) sowie „Schaustellen und Darbieten“ (zB Betriebspräsentation, „Schaugarten“ etc.) vom Geltungsbereich der Gewerbeordnung ausgenommen, weshalb auch hierfür keine Gewerbeberechtigung notwendig ist.

Jause: Eine Verabreichung mit Gewinnerzielungsabsicht ist grundsätzlich nur im Rahmen eines angemeldeten Gastgewerbes zulässig. Außerhalb eines Gastgewerbes ist die Verabreichung nur im Rahmen des Buschenschanks, der Privatzimmervermietung (Urlaub am Bauernhof – eingeschränkte Verabreichung nur an die Gäste) und des landwirtschaftlichen Nebengewerbes „Almbuffet“ erlaubt.

Lebensmittelhygiene

Werden Lebensmittel in Verkehr gebracht, sind das Lebensmittelsicherheits- und



Verbraucherschutzgesetz und die Lebensmittelhygieneverordnung als wichtigste Vorschriften in diesem Bereich zu beachten (uU Lebensmittelhygiene- und Allergenschulung erforderlich!).

Produkthaftung

Landwirtschaftliche Produkte fallen in den Anwendungsbereich des Produkthaftungsgesetzes. Eine Haftung tritt ein, wenn durch den Fehler eines Produktes ein Mensch getötet, am Körper verletzt oder an der Gesundheit geschädigt oder eine Sache beschädigt wird. Es handelt sich um eine verschuldensunabhängige (Erfolgshaftung!) und eine außervertragliche (Haftung gegenüber Jedermann) Haftung. Das heißt: Für Schäden, die durch fehlerhafte Produkte verursacht wurden, wird auch dann gehaftet, wenn man zwar eine sorgfältige Herstellungsweise gewählt hat, aber trotzdem etwas passiert ist. Fehlerhaft ist ein Produkt, wenn ein Konstruktionsfehler, Produktionsfehler („Ausreißerschaden“) oder Instruktionsfehler (Gebrauchsanweisung) vorliegt. Bei Sachschäden gibt es eine Bagatellgrenze, sodass nur der 500 Euro übersteigende Schaden zu ersetzen ist.

Versicherungsschutz durch Haftpflicht und Rechtsschutzversicherung

Um sich vor den genannten Risiken finanziell abzusichern, können entsprechende Versicherungen abgeschlossen werden. Eine Rechtsschutzversicherung bietet dem Landwirt oftmals Schutz bei der Abwehr von (unberechtigten) Forderungen Dritter und dient der Durchsetzung eigener Ansprüche.

Nähere Informationen:

Rechtsabteilung der LK NÖ, Tel. 05 0259 27000;

Fachbereich Recht, Wirtschaft und Forst der LK Tirol, Tel. 05 92 92 1200

Sicherheitsdienst der SVB, Tel. 01/797062313

Zuständige Versicherung

6 Kinder am Hof: Was ist zu beachten?



Vor der Veranstaltung:

- Ziel festlegen:
 - Welche Botschaften sollen vermittelt werden? Was soll erreicht werden?
 - Wie sehe ich im Nachhinein, dass ich erfolgreich war? (Messkriterien festlegen)
- Zeitlichen Ablaufplan zurechtlegen
- Was soll alles vom Betrieb gezeigt werden? zB.
 - Stallgebäude, Produktionsräume, Produkte vorstellen, Kulturen am Feld, Tiere

Während der Veranstaltung:

- Bei Bedarf Rückmeldebogen durch Kinder oder Betreuungsperson ausfüllen lassen oder mündliches Feedback einholen.

Nach der Veranstaltung:

- Wegräumen, Entliehenes zurückbringen, bei Unterstützern und Helfern bedanken, ev. Berichterstattung in der Lokalpresse
- Nachbereitung bzw. Reflexion nach dem Besuch einer Kindergruppe am Bauernhof
 - Was ist gut gelungen? Was kam bei den Kindern besonders gut an?



- Was war schwierig bzw. hat nicht so gut geklappt?
- Was kam bei den Kindern weniger gut an? Was wurde vergessen?
- Was sollte beim nächsten Mal anders gemacht werden?
- Wie war die Dauer der Veranstaltung?
- Welches Resümee ziehen ich/wir nach dem Kinderbesuch?
- Dinge, die wir beim nächsten Mal anders machen werden.



Siehe dazu auch Reflexionsbogen nach dem Besuch einer Kindergruppe am Bauernhof auf S. 7 der Kopiervorlage

7 Facts zu den einzelnen Tieren und Pflanzen am Bauernhof

Die Spezialisierung und Technisierung in der Landwirtschaft nimmt laufend zu. Auch der Verarbeitungsgrad der landwirtschaftlichen Produkte ist in den letzten Jahren gestiegen. Innerhalb der Landwirtschaft ist es oft nicht möglich, sich in allen Bereichen gleichermaßen auszukennen und Wissen weiterzugeben. Deshalb möchten wir hier kurz, die für Österreich wichtigsten Nutztiere und Ackerpflanzen, vorstellen und haben einige interessante und kindgerechte Informationen dazu gesammelt.

Es ist nicht immer einfach, das Fachwissen alters- und zielgruppengerecht zu präsentieren. Dabei sollten mehrere Dinge beachtet werden.

Zuerst sollte man abfragen, wie viel Fachwissen bei der jeweiligen Gruppe schon vorhanden ist. Das kann man einfach eruieren, indem man Fragen in die Runde stellt. zB

- Wart ihr schon einmal auf einem Bauernhof?
- Was gibt es alles auf einem Bauernhof?
- Wer hat daheim ein Haustier?
- Wer reitet?

Wenn das vorhandene Wissen abgefragt wurde, kann man sich überlegen, wie es weiter ausgebaut werden kann. Dabei sollte das Augenmerk auf das Alter der Kinder und Jugendlichen gelegt werden. Abgestimmt auf das Alter der Kindern sollten unterschiedliche Sinne angesprochen werden.

So lernen zB. Kindergartenkinder vieles über kinästhetische Impulse. Sie möchten also etwas kosten oder angreifen, um es begreifen zu können. Sie wühlen gerne im Futter der Tiere mit den eigenen Händen. Das auditive Lernen steht nicht im Vordergrund. Es ist daher nicht ratsam viel Fachwissen zu erzählen, denn das können sie oft nicht verstehen.

Kinder im Volksschulalter lernen gerne spielerisch. Je mehr Inhalt in Spiele verpackt wird, desto mehr Fachwissen können sie mit nach Hause nehmen. Zusätzlich ist in diesem Alter das visuelle Lernen schon ausgeprägt. Kinder zeichnen gerne und können auch mit einfachen und bildhaft dargestellten Grafiken etwas anfangen.





Wusstest du, dass...

Österreicherinnen und Österreicher durchschnittlich 65 kg Fleisch und Fleischwaren im Jahr essen. Davon sind ca. 38 kg Schweinefleisch.

Hast du gewusst, dass man für...

1 kg Butter 20-24 kg Milch benötigt
1 kg Hartkäse 9-13 kg Milch benötigt
1 kg Joghurt über 1 kg Milch benötigt
1 kg Rahm 10,5 kg Milch benötigt

Wusstest du, dass...

eine Kuh pro Tag ca. 80-120 Liter Wasser trinkt und ca. 50 kg Futter pro Tag frisst.

© kids.4pictures - Fotolia.com

Ab dem Alter von 10 Jahren aufwärts steht das logische Denken im Vordergrund. Kinder in dieser Altersstufe widmen sich gerne Aufgaben, bei denen sie sich ihr Fachwissen selbst aneignen. Zum Beispiel können ihnen Aufgaben oder Rätsel gestellt werden, die mit eigenen Recherchen zu lösen sind.

7.1 Rinder

Insgesamt werden von rund 60.500 Betrieben rund 2,0 Millionen Rinder, davon rund 756.000 Kühe, gehalten. Da von der landwirtschaftlichen Nutzfläche Österreichs fast 60 Prozent Grünland sind, stellen Rinderhaltung und Milchproduktion die wichtigsten Produktionszweige der Landwirtschaft dar.



Warum werden Rinder gehalten?

Fleisch, Milch, Leder, Felle und Horn; früher: Zugtiere

In Österreich werden vorwiegend Rinder mit kombinierter Nutzungsrichtung - Milch und Fleisch - gehalten. Dem Fleckvieh kommt eine dominierende Stellung zu, fast 80 Prozent der Rinderhalter halten Fleckvieh. Im Schnitt werden pro Betrieb 24 Rinder gehalten.

Durchschnittlich gibt eine Milchkuh täglich 24 Liter Milch. Davon können Rahm, Joghurt, Topfen und Käse hergestellt oder die Milch einfach getrunken werden. Die Milch, die wir im Supermarkt kaufen können, wird in der Molkerei homogenisiert, sodass jeder Liter Milch denselben Gehalt an Fett und Eiweiß hat, und später noch pasteurisiert. Dies ist wichtig für die Haltbarkeit der Milch.

Kleines Rinder 1x1

Zoologisch: Herdentiere, Wiederkäuer, Paarhufer

Rind: Oberbegriff für alle männlichen und weiblichen Tiere

Bulle, Stier: geschlechtsreifes, männliches Rind

Ochse: kastriertes männliches Rind

Kalbin oder Färse: weibliches Rind, das noch kein Kalb bekommen hat.

Kuh: weibliches Rind, nachdem es das erste Kalb bekommen hat

Mutterkuh: Kuh, die nicht gemolken wird, sondern mit ihrer Milch ihr Kalb großzieht

Milchkuh: Kuh, die zur Milchproduktion gehalten wird

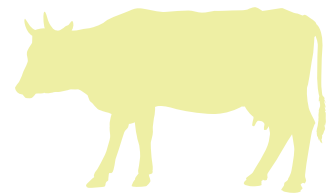
Kalb: männliches oder weibliches Rind bis zum Alter von sechs Monaten

Wildform: Auerochse, Ur

Genutzt: als Zugtier, Fleisch, Milch, Leder, Felle und Horn



Spiele und Methoden zum Thema Rinder sind in den nächsten Kapiteln mit dem Piktogramm Rinder gekennzeichnet.



7.2 Schweine

Die Schweinehaltung stellt einen wichtigen Betriebszweig der österreichischen Landwirtschaft dar. Rund 24.200 Betriebe halten insgesamt rund 2,8 Millionen Tiere. Der Selbstversorgungsgrad bei Schweinefleisch beträgt in Österreich 103 Prozent.

Schweine werden im Stall immer in Gruppen gehalten. Einzige Ausnahme gibt es für die Muttersau kurz vor der Geburt, da kommt sie in eine „Abferkelbucht.“ Eine Muttersau wirft ca. zweimal im Jahr jeweils etwa 10 - 12 Ferkel.

Bei der Geburt wiegt das Ferkel zwischen eineinhalb und zwei Kilogramm und ist ein Nestflüchter. Die ersten vier Wochen nach der Geburt lebt das Ferkel bei der Mutter und ernährt sich von der Milch der Muttersau. Nach vier Wochen kommt das Ferkel in den Aufzuchtstall. Sobald die Ferkel 30 Kilogramm wiegen kommen sie in den Maststall wo sie nach ungefähr vier Monaten ein Körpergewicht von 100 – 110 Kilogramm erreicht haben und geschlachtet werden.



Warum werden
Schweine gehalten?

Fleisch

Schweine schützen ihre Haut
mit Erde vor der Sonne



© Herbert Bauer

Kleines Schweine-1x1

Zoologisch: Herdentiere, Paarhufer

Schwein: Oberbegriff für alle männlichen und weiblichen Tiere

Ferkel: junges Schwein bis 25 kg

Jungsau: weibliches Schwein von der Geschlechtsreife bis zum ersten Wurf

Mastschwein: männliches oder weibliches Schwein mit einem Gewicht von 50 – 110 kg

Sau: weibliches Schwein, nach dem ersten Wurf

Eber: männliches Schwein über 18 Monate alt.

Wildform: Wildschwein

Nahrung: Allesfresser

Genutzt: Fleisch, Herstellung von Schweineborsten



Spiele und Methoden zum Thema Schweine sind in den nächsten Kapiteln mit dem Piktogramm Schwein gekennzeichnet.

7.3 Schafe und Ziegen

In Österreich werden derzeit rund 378.000 Schafe und 82.700 Ziegen, auf insgesamt 23.688 Betrieben gehalten. Der Selbstversorgungsgrad bei Schaf- und Ziegenfleisch beträgt 75 Prozent.

Die überwiegend im Nebenerwerb betriebene Schaf- und Ziegenhaltung ist vor allem für kleinere Grünlandbetriebe im alpinen Raum eine wichtige Einkommensquelle. Wie aus der Kuhmilch kann aus Schaf- und Ziegenmilch ebenfalls Käse und Joghurt hergestellt werden.

Kleines Schafe-1x1

Zoologisch: Herdentiere, Wiederkäuer, Paarhufer, Hornträger

Bock/Widder: männliches Tier, über einem Jahr

Hammel: männliches kastriertes Tier, über ein Jahr alt

Schaf/Zibbe: weibliches Tier

Lamm: männliches oder weibliches Tier, nicht älter als ein Jahr

Jährling: junges, noch nicht gedecktes, weibliches Schaf

Wildform: Mufflon

Genutzt: Wolle, Milch und Fleisch. Manchmal auch als Landschaftspfleger.

Kleines Ziegen-1x1

Zoologisch: Herdentiere, Wiederkäuer, Paarhufer, Hornträger

Ziegenbock: männliches Tier

Ziege/Geiß: weibliches Tier

Ziegenlamm, Zicklein, Kitz: männliches oder weibliches Tier bei zu einem Alter von etwa drei Monaten

Wildform: Wildziege

Genutzt: Milch und Fleisch, ev. Wolle (Angorawolle oder Kaschmirwolle)



© Herbert Bauer



© farbkombinat - Fotolia.com



Warum werden Hühner gehalten?

Fleisch, Eier, Federn

7.4 Geflügel

Auf rund 71.000 Betrieben werden in Österreich etwa 12,4 Millionen Tiere gehalten. Jährlich werden an die 121.500 Tonnen Geflügelfleisch und über 1,6 Milliarden Eier mit steigendem Trend zur Boden- und Freilandhaltung produziert. In Österreich wurden 2016 pro Kopf 12,8 Kilogramm Geflügel und 235 Eier konsumiert. Ein Masthuhn liefert ca. 1,5 kg Fleisch. Masthühner haben ihr Schlachtgewicht im Alter zwischen 30 und 40 Tagen erreicht. Der Selbstversorgungsgrad bei Geflügelfleisch liegt derzeit bei rund 70 Prozent.

Bei Hühnern gibt es eine Hackordnung. Diese bestimmt die Reihenfolge, in der die Hühner fressen, trinken, am Abend ihren Schlafplatz aufsuchen und diesen in der Früh wieder verlassen.

Kleines Hühner-1x1

Zoologisch: Familie der Fasanartigen

Huhn: Oberbegriff

Hahn: männliches Tier

Henne: weibliches Tier

Hühnerküken: Jungtier

Junghenne: weibliches Tier im Alter von 9 Wochen bis zum Einsetzen der Legereife (20 Wochen)

Wildform: Bankivahuhn, Wildhuhn in Südostasien

Genutzt: Eier und Fleisch

Eikennzeichnung

Jedes Hühnerei innerhalb der EU ist mit einem Erzeuger-Code gekennzeichnet. Mit diesem Code werden die Eier direkt beim Produzenten versehen. Der Code informiert über die Haltungsform der Hühner, das Herkunftsland und die Nummer des Erzeugerbetriebes.

0 – Biohaltung

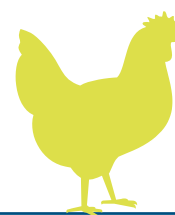
1 – Freilandhaltung

2 – Bodenhaltung

3 – Käfighaltung (in Österreich verboten!).

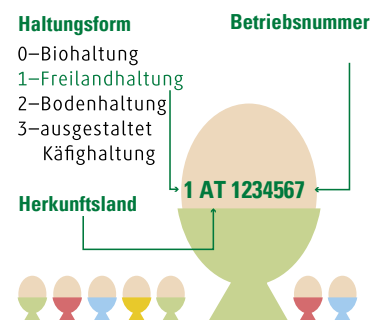
Mit Hilfe der österreichischen Eierdatenbank kann jeder Konsument einfach und schnell über das Internet durch die Eingabe, der auf dem Ei abgestempelten Nummer nachprüfen, aus welchem Betrieb sein Ei kommt.

www.eierdatenbank.at/#was-steht-auf-dem-ei



Wusstest du, dass...

eine Legehennen im Jahr ca. 280 Eier legt?





Warum werden Pferde gehalten?

Früher: Arbeit am Feld statt Traktor.
Heute: Reitsport, Kutschenfahren, selten Holzziehen, Fleisch, Kot ist guter Dünger.

7.5 Sonstige Tiere auf dem Bauernhof

Pferde

Die Pferdehaltung ist innerhalb der österreichischen Landwirtschaft ein wichtiger Wirtschaftsfaktor. Es werden in etwa 120.000 Stück, in erster Linie als Sport- und Freizeitpferde, gehalten. Pferde sind typische Herden- und Fluchttiere. Je nach Rasse erreichen sie eine Schulterhöhe, die auch als Widerristhöhe oder Stockmaß bezeichnet wird, zwischen 70 und 210 cm. Pferde mit einem Widerrist unter 148 cm werden als Kleinpferde oder Ponys bezeichnet.

Kleines Pferde-1x1

Zoologisch: Herdentiere, Einhufer, Unpaarhufer

Stute: weibliches Pferd

Hengst: männliches Pferd

Wallach: kastriertes männliches Pferd

Fohlen: Jungtiere unter einem Jahr

Maulesel: Kreuzung aus einer Eselstute und einem Pferdehengst

Maultier: Kreuzung aus einer Pferdestute und einem Eselhengst

Wildform: Wildpferd, Przewalski-Pferde

Genutzt: Reittier, Zugpferd

Alpaka und Lama

Neben den oben genannten Tieren werden auf österreichischen Bauernhöfen noch viele weitere Tiere gehalten. Zum Beispiel leben 3.000 bis 4.000 Alpakas auf Bauernhöfen in Österreich. Das Alpaka kommt wie auch das Lama ursprünglich aus Südamerika und wurde vor ca. 25 Jahren nach Österreich gebracht. Alpakas werden hauptsächlich wegen ihrer Wolle gehalten. Das Fell wird immer am Anfang des Sommers geschoren. Die Alpakafasern sind unglaublich fein und haben ein sehr gutes Isoliervermögen.

Damwild und Rotwild

In Österreich gibt es rund 1.600 Betriebe mit landwirtschaftlicher Wildhaltung. 80 Prozent der Betriebe befinden sich in Oberösterreich, Niederösterreich und der Steiermark. Das Wild wird hauptsächlich zur Fleischgewinnung gehalten.

Wie auch das Pferd, der Esel und das Alpaka ist auch das Damwild bzw. Rotwild ein Herdentier und darf nur in Gruppen gehalten werden.

Bienen

Die Bienenhaltung ist essentiell für Natur, Landwirtschaft und Ökosysteme. In Österreich gibt es ca. 26.609 ImkerInnen mit ca. 354.080 Bienenvölkern. Der Großteil davon sind Freizeit- oder Nebenerwerbsimker.

- Die Biene bestäubt mehr als 80 Prozent aller Kultur- und Wildpflanzen. Das entspricht einem Drittel der Nahrungsmittel der Menschen
- Besonders im Gemüse- und Obstbau haben Bienen eine wichtige Bedeutung
- Aus Nektar, Honigtau und Blütenstaub sowie Baumharzen werden durch die Bienen wertvolle Nahrungs- und Heilmittel (zB Honig, Propolis) gewonnen.
- Bienen sind ein wichtiger Umweltindikator (reagieren auf Umwelteinflüsse).

Bienen werden in Arbeiterinnen (weibliche, unfruchtbare Biene), Drohnen (männliche



Wusstest du, dass
eine Biene täglich
mehr als 2000 Blüten
anfliegt.

Biene) und Königinnen (weibliche Biene, die die Eier legen kann) unterschieden. 90 Prozent der Bienen eines Volkes sind Arbeiterinnen. Arbeitsbienen sammeln Nektar und lagern diese zuckerhaltige Flüssigkeit im Bienenstock, in die vom Imker vorbereiteten Rahmen, ein. Die Rahmen beinhalten eine Mittelwand (dünne Wachsplatte) auf welche die Bienen ihre Waben aufbauen. Nun verdunstet das enthaltene Wasser und der Honig kann reifen. Abschließend wird der fertige Honig mit einem hauchdünnen Wachsdeckel verschlossen.

Honigernte

Honig wird ein- bis zweimal pro Jahr, immer nach der Tracht (Blütezeit), geerntet. Der durchschnittliche Honigertrag pro Volk und Jahr beträgt 27 Kilogramm. Der Imker entnimmt die mit Honig gefüllten Waben aus dem Stock und entfernt die Wachsdeckel. Danach werden die Rahmen in die Honigschleuder (Zentrifuge) eingehängt. Bei hoher Drehzahl wird der Honig durch die Fliehkraft aus den Waben geschleudert und fließt an der Wand der Honigschleuder abwärts. Anschließend wird der Honig gesiebt, um Wachsreste zu entfernen und in Gläser gefüllt. Der Honigverbrauch pro Kopf liegt in Österreich bei 1,1 Kilo pro Jahr.

7.6 Getreide

Getreide ist ein Überbegriff für mehrere Kulturpflanzen, die zur Familie der Süßgräser gehören. Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Mais, Dinkel und Triticale sind die Vertreter dieser Pflanzenfamilie, die in unserer Region wachsen. Emmer, Einkorn und Dinkel gelten als Urform des Getreides. Sie dienen seit Jahrtausenden der menschlichen Ernährung. Bei beinahe allen Getreidesorten in Österreich – ausgenommen Mais – gibt es Sommer- und Winterformen. Sommergetreide werden im Frühjahr gesät.

Wintergetreide wird bereits im Herbst gesät. Die Körner werden ab September ausgesät und überdauern den Winter als kleine Pflänzchen. Im Frühjahr nutzen sie bereits die ersten Sonnenstrahlen und erzielen dadurch höhere Erträge bei der Ernte.

Von der Saat zum Korn

Pflanzen können nur auf einem gepflegten Boden gut wachsen. Der Boden soll krümelig, locker und durchlässig sein. Deswegen hat der Landwirt mehrere Geräte, wie Pflug, Grubber und Egge, mit denen er den Boden bearbeitet. Sie lockern den Boden auf und mischen Stroh- und andere Pflanzenreste oder Dünger und Kalk unter. Mit der Sämaschine sät der Landwirt das Saatgut am Feld aus.

Im Boden nehmen die Saatkörner Wasser auf und quellen. Innerhalb von zwei bis drei Wochen nach der Saat sind die meisten Pflanzen mit ihren ersten Keimblättern auf dem Feld sichtbar. Im Sommer färben sich die grünen Pflanzen goldgelb. Zwischen Juli und August sind die Körner in den Ähren reif und werden geerntet. Der Mähdrescher schneidet die Getreidehalme ab und Walzen im Inneren des Mähdreschers trennen die Körner vom Stroh.

Weizen ist in Österreich, mit einer Fläche von 280.000 ha, die Hauptgetreideart, gefolgt von Mais.



Kennst du den Unterschied zwischen Weißmehl und Vollkornmehl?

Bei der Herstellung von Vollkornmehl wird das gesamte Getreidekorn gemahlen. Bei Weißmehl werden die dunklen Randschichten des Getreidekorns, der Keim und die Kleie davor entfernt.



Frieren die Blätter von Wintergetreide im Winter?

Nein, Wintergetreide ist kälteresistenter als Sommergetreide. Weiteres schützt die Schneedecke die Pflanzen vor starkem Frost.



Foto: kirahoffmann / Fotolia



Foto: LK NÖ/Harald Schally



Foto: LK NÖ/Harald Schally



Foto: LK NÖ/Harald Schally



Foto: pixabay



Foto: LK NÖ

Weizen

Die Weizenpflanze ist ein Ährengras mit meist kurzen Grannen. Weizen ist als Brotgetreide ein Grundnahrungsmittel und hat auch eine große Bedeutung als Futtermittel für landwirtschaftliche Nutztiere. Weiters wird Weizen zu Grieß, Nudeln, Weizenbier, Branntwein, Weizenkeimöl und Stärke verarbeitet. Außer für die Ernährung wird Stärke in vielen Bereichen der Industrie (Papier- und Kleisterherstellung, oder in Kosmetika) verwendet.

Gerste

Die Gerstenähre ist mit langen Grannen versehen. Im reifen Zustand sind die Ähren geneigt bis hängend. Wintergerste zeichnet sich durch einen relativ hohen Eiweißgehalt (12-15 Prozent) aus. Gerste wird vorwiegend als Futtergetreide eingesetzt. Die Sommergerste dient der Biererzeugung. Ein besonderes Gerstenprodukt ist der Malzkaffee.

Dinkel

Die Ähren des Dinkels sind unbegrannt. Im biologischen Ackerbau spielt er eine bedeutende Rolle. Dinkel wird vorwiegend für die menschliche Ernährung eingesetzt. Bekannte Produkte sind das Dinkelbrot, Dinkelreis und Dinkelnudeln. Wird Dinkel im milchreifen Zustand geerntet und anschließend gedörft, so spricht man von Grünkern.

Roggen

Die Blätter des Roggens sind blaugrün gefärbt und die Ähren sind begrannt. Roggen ist besonders winterfest (bis -25°C). Verwendung findet der Roggen hauptsächlich als Brotgetreide. Das dunkle Brot zeichnet sich dadurch aus, dass es nur langsam trocknet und ist deshalb als Vorratsbrot beliebt. Roggenmalz wird für die Bierherstellung und als Süßungsmittel verwendet.

Hafer

Hafer unterscheidet sich von den anderen Getreidearten in der Form des Fruchtstandes. Dieser ist als Rispe und nicht als Ähre ausgebildet. Hafer benötigt besonders hohe Niederschläge. Der überwiegende Anteil der Haferproduktion wird an Nutztiere verfüttert. Ernährungsphysiologisch ist Hafer die hochwertigste Getreideart, die in Mitteleuropa angebaut wird. Die Körner dienen in gewalzter Form, als Haferflocken, der menschlichen Ernährung.

Mais

Mais stammt ursprünglich aus Mittelamerika. Die Pflanzen erreichen eine Wuchshöhe von bis zu drei Metern. Zum Keimen benötigt er eine Bodentemperatur über 8°C. Die Körner werden für die Herstellung von Kraftfuttermischungen für Tiere verwendet. In der menschlichen Ernährung wird Mais vor allem in Form von Stärke, Cornflakes, Gemüsemais, Popcorn und Maiskeimöl verwendet. Für die Industrie stellt er einen Rohstoff für Farben, Linoleum und Zitronensäure dar.

Wusstest du, dass...
eine Ähre bis zu 50
Körner trägt?



Spiele und Methoden zum Thema Getreide und Ackerbau sind in den nächsten Kapiteln mit dem Piktogramm „Getreideähre“ gekennzeichnet.



7.7 Gemüse und Obst

Der Apfel ist das mit Abstand beliebteste Obst Österreichs. Im Durchschnitt isst jede und jeder von uns über 19 Kilogramm Äpfel im Jahr. Sieht man sich das Vitamin Ranking an, lassen so einige Obst- und Gemüsesorten unsere Herzen höher schlagen. Betrachtet man zum Beispiel die meist gekauften heimischen Obst- und Gemüsesorten, steht Salat gleich nach dem Apfel an zweiter Stelle. Die Bronze-Medaille geht an den Paradeiser. Danach folgt bereits die Zwiebel. Gurken liegen auf dem fünften Platz. Doch auch Paprika, Erdbeeren, Birnen, Marillen, Kraut und Zwetschken sind unter den Top-Ten vertreten.

Gemüse

Gemüse ist der Sammelbegriff für meist einjährige Pflanzen. Gemüse werden – je nachdem, welcher Teil verzehrt wird - in Blattgemüse, Stängelgemüse, Wurzel- und Knollengemüse, sowie Fruchtgemüse unterteilt. In der unterstehenden Tabelle werden Beispiele für die jeweiligen Gemüsearten genannt.

Gemüseanbau

Je nach Gemüseart werden die Samen im Freiland gesät oder in Anzuchtgefäßen vorkultiviert und erst später gepflanzt. In der Wachstumsphase werden die Pflanzen gegossen, gedüngt und das Unkraut entfernt. Gemüse wird am Feld, im Garten oder im Glashaus kultiviert. Die fünf meistproduzierten Gemüsearten in Österreich sind Zwiebel (168.089 t), Karotten (66.760 t), Paradeiser (55.673 t), Kraut (42.549 t) und Salat (36.005 t). Der österreichische Pro-Kopf-Verbrauch von Paradeisern liegt bei 30 Kilogramm und der von Zwiebeln bei 10 kg pro Jahr.

Tiefkühlgemüse

Im Marchfeld werden jährlich rund 30.000 Tonnen gefrorenes Qualitätsgemüse erzeugt. Dabei wird das Gemüse gleich nach der Ernte eingefroren. Die Regel: Keinesfalls mehr als fünf Stunden dürfen vergehen, bis es in der Tiefkühlung landet.

Die tolle Knolle

Die Kartoffel ist ein wichtiger Kohlenhydratlieferant in der menschlichen Ernährung. Sie ist eine buschige Staude, wobei die eigentlichen Früchte, oberirdische Beeren, nicht genießbar sind. Die nutzbaren Teile sind Sprossknollen, die sich am Ende der unterirdischen Seitentriebe (Stolone) bilden. Ab einer Bodentemperatur von 8°C können die Knollen ins Freie gesetzt werden. Ein altes Kartoffelsprichwort besagt: „Legst du mich im April, komme ich wann ich will – legst du mich im Mai, komm ich gleich.“

Obstbau

Österreicher und Österreicherinnen essen jährlich 79 Kilogramm Obst. Da viele Obstarten nur begrenzt haltbar sind, wird Obst oft direkt zu Marmeladen, Kompott, Dörrobst, Obstsaft, Obstmost oder Schnäpsen weiterverarbeitet. Obstbäume werden meist veredelt, sprich die jungen Bäume werden mit einem Edelreis (Trieb eines Baumes, einer bewährten Sorte) versehen. In Österreich werden vor allem Äpfel, Marillen, Birnen und Pfirsiche kultiviert. Obst wird in Kernobst, Steinobst, Beerenobst und Schalenobst unterteilt.



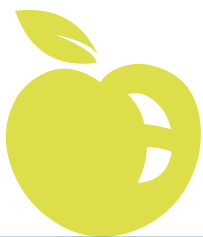
Wusstest du, dass...

der größte
Gemüsegarten
Österreichs sich
in Tirol befindet
und 60 % aller in
Österreich angebauten
Radieschen aus Thaur
kommen.



**Weißt du, warum
Tomaten in Österreich
meist Paradeiser
genannt werden?**

Der Begriff
„Paradeiser“ wurde
vom alten Begriff
Paradiesapfel
abgeleitet, da die
kräftig, rote Frucht an
den verbotenen Apfel
im Paradies erinnert.



Wusstest du, dass
man für einen Liter
Apfelsaft zirka 1,5
Kilogramm Äpfel
benötigt.



**Wie alt kann ein
Birnbäum werden?**

Birnbäume können
bis zu 300 Jahre alt
werden.

Kernobst	Steinobst	Beerenobst	Schalenobst
Apfel	Kirsche	Himbeere	Walnuss
Birne	Weichsel	Brombeere	Haselnuss
Quitte	Zwetschke	Heidelbeere	Mandel
Mispel	Marille	Erdbeere	Edelkastanie
Speierling	Pfirsich	Ribisel	
Eberesche	Nektarine	Stachelbeere	
Elsbeere		schwarze Johannisbeere	
Apfelbeere (Aronia)		Josta	
		Hollunder	

Obstanlage oder Streuwiese?

In Obstanlagen wachsen die kleinen Bäume in regelmäßigen Abständen und dienen der Erzeugung von Tafelobst. Bei Streuobstwiesen handelt es sich um großwüchsige Bäume verschiedener Obstarten und Sorten. Sie wachsen unregelmäßig auf Wiesen, Weiden und am Straßenrand. Das Obst von Streuwiesen wird meist verarbeitet.

Saison- und Lagerkalender	Frisch		Lager																																															
	Erdbeeren	Kirschen	Himbeeren	Marillen	Heidelbeeren	Pfirsich	Brombeeren	Äpfel	Birnen	Zwetschen	Weintrauben	Quitten	Zwiebel	Karotte	Erdäpfel	Himbeeren	Sellerie	Rote Rübe	Knoblauch	Spinat	Radieschen	Spargel	Häupelsalat	Mangold	Lollo Rosso	Kohlrabi	Feldgurken	Erbsen	Fisolen	Paradeiser	Paprika	Broccoli	Fenchel	Stangensellerie	Zucchini	Kohl	Kraut	Porree	Mais	Melanzani	Endivie/frisee	Kürbis	Chinakohl	Radicchio	Pastinaken	Vogerlsalat	Kohlsprossen			
Jänner																																																		
Februar																																																		
März																																																		
April																																																		
Mai																																																		
Juni																																																		
Juli																																																		
August																																																		
September																																																		
Oktober																																																		
November																																																		
Dezember																																																		

7.8 Weinbau

Die Rebe im Jahreskreislauf

Das Winzerjahr beginnt im Jänner und Februar mit dem Rebschnitt. Hierbei wird altes Holz entfernt, sowie die Anzahl der Fruchttriebe bestimmt. Im März und April erfolgt die Reberziehung. Durch das Biegen und Binden der Fruchtruten werden die Triebe gleichmäßig verteilt, damit alle Trauben ausreichend Sonnenlicht erhalten. Ab April wird der Boden unter den Reben mit Bodenbearbeitungsgeräten mechanisch gelockert und Begrünpflanzen eingesät. Mitte bis Ende Juni erfolgt die Blüte der Reben. Sobald die Fruchtansätze sichtbar sind, werden diese reduziert, um den Ertrag zu mindern und um dadurch eine besonders gute Qualität zu erzeugen.

Zwischen Juni und August erfolgen die Laubarbeiten. Hierbei werden teilweise Triebe festgebunden, um sie vor Windbruch zu schützen, sowie einige Blätter entfernt, um die Durchlüftung und somit auch das Abtrocknen der Rebanlage, zu fördern. Ab September erfolgt die Ernte, sprich das Lesen der Trauben entweder händisch oder mit dem Traubenvollernter bzw. der Lesemaschine. Nach der Ernte wird der Boden unter den Reben nochmals umgepflügt. Anschließend geht der Weingarten in die Winterruhe.

Von der Traube zum Saft

Die geernteten Trauben werden in der Traubenmühle entstielt und gequetscht. Anschließend wird die Maische ausgepresst. Hierbei dürfen die Traubenkerne jedoch nicht zerdrückt werden, da der Saft durch die im Kern enthaltenen Gerbstoffe bitter werden würde. Abschließend wird der Traubensaft noch filtriert und pasteurisiert. Durch das Erhitzen des Saftes, bei der Pasteurisation, werden die Hefen abgetötet, um eine mögliche Gärung zu verhindern. Anschließend kann das Produkt abgefüllt werden. Bei der Weinerzeugung wird der Traubensaft, durch die Zugabe von Hefen, zu Wein vergoren.



Wusstest du, dass...

Traubensaft vor der Vergärung zu Wein „Most“ genannt wird. Hierbei besteht eine Verwechslungsgefahr zu Obstwein aus Äpfel oder Birnen, welcher regionstypisch ebenfalls als „Most“ bezeichnet wird.

7.9 Wald und Holz

Funktionen des Waldes

Nutzfunktion: Holz ist ein nachwachsender Rohstoff, welcher in der Säge-, Bauholz- und Papierindustrie, sowie zur Energiegewinnung eingesetzt wird.

Schutzfunktion: Wälder bieten Schutz vor Lawinen, Muren und Hochwasser.

Wohlfahrtsfunktion: Oft wird der Wald auch als „grüne Lunge“ der Erde bezeichnet, da er die Luft, durch die Verwertung von CO_2 , reinigt, sowie Sauerstoff produziert. Weitere Wohlfahrtsfunktionen sind die Regulation des Wasserhaushaltes, Lärminderung und das Vermindern von Windgeschwindigkeiten.

Erholungsfunktion: Unsere Wälder bieten Raum für Bewegung und Entspannung. Das angenehme Waldklima wirkt sich auch positiv auf unsere Gesundheit und Leistungsfähigkeit aus.



Wusstest du, dass...

48 Prozent der Fläche von Österreich forstwirtschaftlich genutzt wird.

Holz ist genial

Holz gilt als erneuerbare, sowie klimaneutrale Energiequelle, da dieser Brennstoff CO_2 – neutral ist. Das heißt, es wird im Verbrennungsprozess nur soviel CO_2 freigesetzt, wie die Pflanze vorher im Laufe ihres Lebens aus der Atmosphäre gebunden hat.



45 % Fichte



17 % Buche



3 % Lärche



18 % Sonstige



9 % Weißkiefer



3 % Eiche



3 % Schwarzkiefer



2 % Tanne

Wusstest du, dass...

das Forstgesetz besagt, dass nicht mehr Holz geerntet werden darf, als nachwächst.



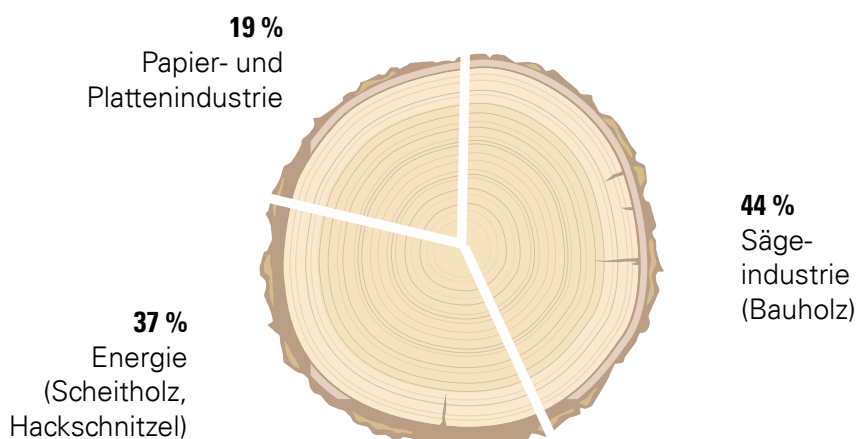
Wie hoch ist der höchste Baum der Welt?

Der höchste Baum der Welt steht in Kalifornien und ist fast 120 Meter hoch.

Ein Baustoff mit Mehrwert

Holz wird weltweit gesehen immer öfter für großvolumige Bauten eingesetzt. Jedes zweite Bauvorhaben wird heutzutage bereits mit Holz realisiert. Holz reduziert die Bauzeit durch die Fertigteilbauweise und entlastet unsere Umwelt durch wesentlich kürzere Transportwege. Aber auch auf unser Wohlbefinden wirkt sich der natürliche Baustoff positiv aus. Räume mit hohem Holzanteil regulieren die Luftfeuchtigkeit und minimieren Stressfaktoren.

Wofür wird Holz verwendet?



7.10 Sonstige Ackerkulturen: Zuckerrübe, Kürbis, Körnerraps, Mohn, Hopfen, Kräuter usw.



Wusstest du, dass...
aus 100 Kilogramm Zuckerrüben 16 Kilogramm Zucker gewonnen werden können.

Zuckerrübe

Zucker war früher ein rares Produkt. Zum Süßen von Speisen wurden meist Honig oder Früchte verwendet. Im 11. Jahrhundert erlangte der teure Rohrzucker in Europa an Bekanntheit. Erst im Jahr 1747 entdeckte ein Apotheker, dass Rüben- und Rohrzucker identisch sind. Seit etwa 1850 wird Rübenzucker in größerem Umfang produziert. Die Zuckerrübe stellt hohe Anforderungen an Boden und Klima und benötigt bei der Aussaat mindestens 5°C Bodentemperatur. Im Gegensatz zur Futterrübe, wächst die Zuckerrübe vorwiegend unterirdisch.

Von der Rübe zum Zucker

Die geernteten Rüben werden in der Zuckerfabrik weiterverarbeitet. Zu Beginn werden die Rüben gereinigt und mithilfe einer Schneidemaschine streifenförmig, in die sogenannten „Schnitzel“, zerkleinert. Danach werden die Schnitzel durch heißes Wasser befördert. Hierbei wird der Zucker aus den Rübenteilen gelöst. Anschließend wird der Zuckersaft von Nicht-Zuckerstoffen gereinigt. Danach wird der Saft eingedickt, bis nur noch ein Zuckerrübendicksaft übrig bleibt. Im nächsten Schritt wird dieser Dicksaft unter Vakuum noch weiter eingedickt. Durch die Zugabe

von fein vermahlenem Zucker wird die Kristallisation ausgelöst. Abschließend werden die Zuckerkristalle in einer Zentrifuge vom Sirup getrennt und getrocknet. Nebenprodukte der Zuckererzeugung sind die Melasse (abgetrennter Sirup) und die ausgelaugten Schnitzel. Die Melasse wird für die Backhefe- und Futtermittelindustrie, sowie für Alkoholerzeugung verwendet. Die Schnitzel werden pelletiert und als Futtermittel verkauft.

Kürbis

Kürbisse werden in Speise-, Öl- und Zierkürbisse unterschieden. Zierkürbisse sind zum menschlichen Verzehr nicht geeignet. Es gibt viele verschiedene Speisekürbisarten, wie zum Beispiel Butternuss, Hokkaido, Muskatkürbis oder der Lange von Neapel. Der Ölkürbis wird zur Kürbiskernölerzeugung verwendet.

Der Ölkürbis

Der Kürbis benötigt, mit 10 bis 15°C eine besonders hohe Mindestbodentemperatur zur Keimung. Die Saatstärke liegt beim Ölkürbis bei einem Saatkorn pro Quadratmeter. Eine Pflanze bildet 4 bis 5 Triebe, mit einer Einzeltrieblänge von 6 bis 7 Metern, aus und trägt 3 bis 5 Früchte. Ein Ölkürbis wiegt etwa 5 Kilogramm. Die Ernte findet ab Ende September, wenn die Kürbisse gelb sind, händisch oder maschinell statt.

Sofort nach der Ernte werden die Kürbiskerne gewaschen und anschließend getrocknet. Die Kürbiskerne werden als Knabberkerne angeboten, oder in der Ölmühle zu Kürbiskernöl weiterverarbeitet. Die Pressrückstände werden Kürbiskernkuchen genannt und können verfüttert werden.

Körnerapps

Raps bildet einen bis zu zwei Meter hohen, stark verzweigten Stängel aus. Zur Ölproduktion wird in Österreich vor allem Winterkörnerapps kultiviert. Die Früchte der Rapspflanze sind Schoten, welche zirka 20 kleine, schwarze Körner enthalten. Eine Rapspflanze trägt zwischen 200 und 300 Schoten. Die gelb blühenden Rapsfelder sind im Frühjahr kaum zu übersehen. Die Ernte der Rapskörner erweist sich als besonders schwierig, da Raps eine Springfrucht ist, sprich die reifen Schoten bei Berührungen leicht aufplatzen und dabei die Körner ausrieseln.

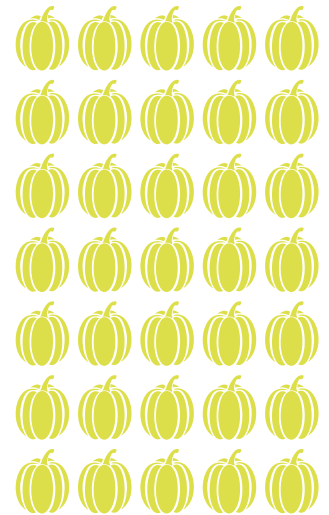
Rapsöl wird als Speiseöl zum Kochen, für Salate und bei der Margarineherstellung verwendet. Rapsöl zeichnet sich besonders durch den hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, insbesondere der Omega-3-Fettsäuren, aus. Gut die Hälfte des erzeugten Rapsöles wird zur Biodieselherstellung verwendet.

Mohn

Aufgrund der kleinen Samen, benötigt Mohn ein besonders feines Saatbeet. Für ein Hektar Anbaufläche werden 0,5 bis ein Kilogramm Saatgut benötigt. Das Tausendkorngewicht beträgt bei Mohn gerade einmal 0,5 Gramm. Sobald die Kapseln dürr werden, ab Mitte August und die Samen beim Schütteln rascheln, ist der Mohn reif. Der Mährescher muss bei der Mohnernte besonders langsam fahren, da die reifen Kapseln ansonsten ausrieseln könnten.

Mohn wird vorwiegend für die menschliche Ernährung verwendet. Weiters wird Mohn auch zu Mohnöl verarbeitet.

Wusstest du, dass...
der jährliche Pro-Kopf-Konsum von Zucker in Österreich bei 33 Kilogramm liegt. 1/5 des Zuckers wird davon über Getränke konsumiert.



Hopfen

Hopfen wird in der Bierproduktion eingesetzt. Eine Hopfenkultur benötigt ein Stützgerüst, an dem die Pflanzen hinaufklettern können. Eine Hopfenrebe wächst täglich bis zu 35 Zentimeter und wird zirka 8 Meter lang. Die Hopfendolden werden ab Ende August geerntet und sofort getrocknet. Die Ernte wird zu Extrakt und Pellets weiterverarbeitet.

Kräuter

Kräuter werden zB für Tees, als Gewürz in der Küche oder als Duftkissen verwendet. Unter anderem folgende Kräuter werden in Österreich zur kommerziellen Nutzung kultiviert: Schnittlauch, Petersilie, Kümmel, Fenchel, Bockshornklee, Anis, Koriander, Flohsamen, Oregano, Majoran, Thymian, Echte Kamille, Ringelblume, Brennnessel, Minze, Liebstöckel, Melisse, Kornblume, Alfalfa (Sprossen), Lavendel, Salbei;

8 Spiele und Aktivitäten rund um den Bauernhof

Diese Sammlung bietet zahlreiche Anregungen für Spiele und Aktivitäten rund um die Themen Landwirtschaft und Natur. Beim Einsatz der Methoden ist es wichtig auf die Bedürfnisse der Kinder und Jugendlichen zu achten und sie dort abzuholen, wo sie sich gemäß ihres Alters und Wissens befinden. Die Kunst ist es, das richtige Werkzeug zur richtigen Zeit am richtigen Ort einzusetzen, um die Begeisterung der Kinder und Jugendlichen zu fördern.

8.1 Begrüßungsspiele / Namensspiele

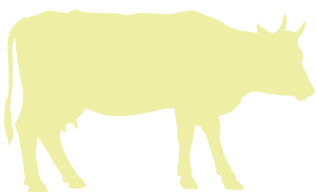
Auf den Stühlen

Alle Kinder stellen sich auf einen Stuhl / eine Matte. Dann werden verschiedene Ordnungskriterien verkündet: zB Alle Kinder stellen sich nach dem Geburtsmonat auf, nach ihrem Alter, der Geschwisteranzahl, der Schuhgröße.

Variante: Kann auch als Abschluss gespielt werden: zB Was hat den Kindern am besten gefallen?

Grüß Gott Herr Bauer / Frau Bäuerin

Die Kinder stehen im Kreis. Ein Kind läuft außen um den Kreis und tippt die Schulter eines Mitspielers / Mitspielerin an. Beide rennen sofort in die entgegengesetzte Richtung los. Wenn sich die zwei Kinder treffen, rufen Sie „Grüß Gott Herr Bauer“ oder eben „Grüß Gott Frau Bäuerin“. Wer es als Erste/r in den freien Platz im Kreis schafft, hat gewonnen, der/die andere läuft weiter und tippt eine/n Nächste/n an.



8.2 Spiele und Methoden zur Wissensvermittlung

Butter schütteln

Ein Schraubglas mit gekühltem Schlagobers (12° bis 16°C) ca. 1,5 cm hoch befüllen. Glas zuschrauben, danach beginnt die körperliche Betätigung. Kräftig aus dem Handgelenk schütteln.

Nach einiger Zeit bildet sich Schlagobers. Durch Weiterschütteln entsteht in der Folge das Butterkorn, welches sich zu einem Klumpen vereint. Jetzt kann der flüssige Anteil (Buttermilch) abgeleert und verkostet werden. Die in einem Klumpen zusammengefügte Butter entnehmen, auf frisches Brot streichen und die selbst hergestellte Spezialität genießen.

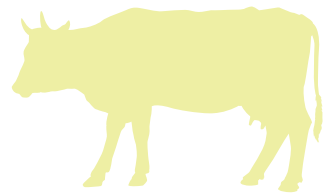
Lernziele:

- Butter wird aus Milchfett erzeugt.
- Die gewonnene Flüssigkeit heißt Buttermilch (nicht Molke).
- Butter ist ein reines Naturprodukt.
- Festigkeit und Farbe der Butter sind von der Fütterung und Jahreszeit abhängig.

Melken am Gummieuter

Am Gummieuter auf vier Beinen oder an einer lebensgroßen Holz- oder Hartplastikkuh können Kinder ihre Melkleistung testen. Die ermolzene Menge wird gemessen und in einer Urkunde bestätigt.

Einsetzbar auch als Melkbewerb (Team A gegen B, Erwachsene gegen Kinder, Bäuerin gegen fünf Kinder,...).



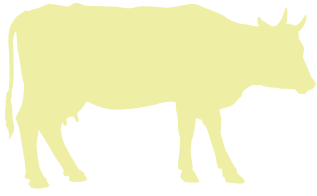
Lernziele:

- Ein Schließmuskel verhindert, dass die Milch aus dem Euter rinnt. --> Kraft bzw. Vakuum ist erforderlich
- Melken ist eine verantwortungsvolle Aufgabe.
- Milch ist immer von Säugetieren.
- Flüssigkeiten aus Pflanzen dürfen nicht als Milch bezeichnet werden (zB Sojadrink).

Bezugsquellen:

- Gummieuter: LK NÖ, Referat Milchwirtschaft, Tel. 05 0259 23300 oder milch@lk-noe.at bzw. auch in der BBK; Entlehngebühr: Sonderpreis für bäuerliche Betriebe 25 Euro (Urkunden gratis dazu) LK Tirol, Referat Landjugend, Tel. 05 9292 1102 oder magdalena.cologna@lk-tirol.at (Entlehngebühr bei LJ Tirol 10 Euro)
- Holzkuh: LK NÖ, Referat Milchwirtschaft, Tel. 05 0259 23300 oder milch@lk-noe.at; Entlehngebühr: Sonderpreis für bäuerliche Betriebe 50 Euro
- Melkurkunden und Arbeitsblätter: www.rundum-Schulmilch.at zum Downloaden bzw. in der LK NÖ im Referat Milchwirtschaft, Tel. 05 0259 23300.





Geldbörse aus leerem Milchkarton

Material: ein leeres Tetra- Pack, doppelseitiges Klebeband, ein Druckknopf, Hammer, Schere.



Anleitung (siehe Kopiervorlage auf S. 9):

- Tetra-Pack gut auswaschen und den Boden und den Deckel abschneiden, so dass die Verpackung nach unten und oben offen ist.
- Beide Seitenwände nach innen falten und die Vorder- und Rückwand fest aufeinander drücken.
- Dann das untere Drittel nach oben falten und mit doppelseitigem Klebeband festkleben – wodurch die zwei Geldfächer entstehen.
- Vom oberen Teil, der nicht doppelt gelegt wurde, die vordere Hälfte und die beiden Seitenwände wegschneiden.
- Den hinteren Teil der oberen Hälfte stehen lassen und als Lasche nach vorne falten. Die Lasche kann je nach Belieben eckig oder rund zugeschnitten werden. Die Motive auf dem Tetra-Pack können auch Anreize für die Gestaltung geben.
- Jetzt noch die Druckknöpfe als Verschluss an der Lasche anbringen.
- Somit ist die Geldbörse fertig mit zwei getrennten Fächern für Scheine und Kleingeld.

Faltkuh Gerda



Es handelt sich um eine färbige Faltvorlage für eine Kuh (siehe Kopiervorlage auf S. 10)

Milchprodukte erkennen

Unterschiedliche Milchprodukte (Butter, Milch, H-Milch, Joghurt, Sauermilch, Weichkäse, Hartkäse, Schafkäse ...) mit Nummern auf Tellern vorbereiten, ebenso Kostbecher, Zahnstocher und Löffel. Die Kinder kosten lassen.

Ev. kann man auch eine Blindverkostung als „Blinde Kuh“ durchführen: Den Kindern werden die Augen verbunden und die verschiedenen Milchprodukte zum Verkosten angeboten.

Lernziel:

- Durch Verkostung Geschmacksunterschiede (von mild bis kräftig) erkennen und Produkte benennen.

Milchshaken

Mit Milchprodukten und frischen Früchten können rasch köstliche Milch-Mix-Getränke zubereitet werden.

Rezepte sind in der LK NÖ im Referat Milchwirtschaft, Tel. 05 0259 23300 oder milch@lk-noe.at erhältlich.

Lernziel:

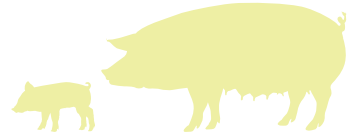
- Mixen ist kinderleicht.
- Milch schmeckt köstlich und ist gesund.

Faltanleitung Schweinekopf und Schweinchen, Rätsel zur Schweinehaltung und Punktespiel rund ums Schwein

Quelle: Verband österr. Schweinebauern (VÖS)



(siehe Kopiervorlage auf S. 11)



Einkaufskorb – wie erkenne ich ein österreichisches Produkt?

Verschiedene leere, gewaschene Verpackungen von Lebensmitteln aufstellen und die verschiedenen Gütesiegel (AMA Gütesiegel, AMA Biozeichen, Qualität Tirol...) besprechen.

1-2-3-Spiel

Dieses Spiel kann auf viele verschiedene Themen und Tierarten moduliert werden. Es gibt drei verschiedene Felder oder Ecken. Jedem Feld ist eine Antwort auf die folgenden Fragen zugeordnet. Es wird zum Beispiel die Frage gestellt: Was frisst das Pferd hauptsächlich?

Feld 1: Karotten, Feld 2: Äpfel, Feld 3: Heu. Innerhalb von 10 Sekunden laufen die Kinder zu einem Feld. So lange bis die Zeit um ist, dürfen sie das Feld wechseln. Wenn der Countdown zu Ende ist, geht bei dem Feld mit der richtigen Antwort das grüne Licht auf.

Inhalt: Mit diesem Spiel kann sehr viel Fachliches erlernt werden.

Lernziel:

- Fachwissen über die jeweilige Tier- oder Pflanzenart vermitteln.
- Dieses Spiel kann man hervorragend auf die unterschiedlichen Altersgruppen abstimmen. Gleichzeitig bringt es Bewegung und Auflockerung. Die Fragen und Antworten können beliebig ergänzt werden.

Rollenspiel „Verhalten in der Herde“

Es gibt ein definiertes Spielfeld. Es werden folgende Rollen verteilt: 1 Leitstute, die anderen sind Herdenmitglieder: Die Leitstute kann mit den vorher besprochenen Verhaltensweisen und Körpersignalen mit den anderen Mitgliedern kommunizieren. Die anderen Herdenmitglieder versuchen eine passende Reaktion zu wählen.

Die Rollen können nach einiger Zeit getauscht werden. Danach wird besprochen, wer welche Aufgabe hatte und wie gut er/sie sie bewältigen konnte und wie er/sie sich dabei gefühlt hat.

Wie schwer sind wir? – Schätzspiel

Oft ist eine Waage (Viehwaage) am Bauernhof vorhanden. Um Verständnis und Gefühl für Gewichte zu bekommen, kann ein Kalb abgewogen werden und danach eine Gruppe von Kindern. Wer ist schwerer? Das Kalb oder zehn Kinder?

Lernziel:

- Geburtsgewicht vom Kalb (ca. 45 bis 50 kg) kennenlernen
- Alter vom Kalb mit 70 bis 80 kg kennenlernen
- Schätzspiel – eigenes Gewicht!

Variation: Das Schätzspiel kann auch mit anderen Tieren gemacht werden.



Weckerl backen

Zutaten:

1 Pkg. Germ, 1 TL Zucker, $\frac{1}{4}$ l Milch, $\frac{3}{8}$ l Wasser, 1 EL Öl, 1 kg Weizenvollmehl, 1 EL Salz, Saft einer halben Orange
Wasser zum Besprühen

Zum Bestreuen:

Mohn, Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkörner, Kürbiskerne, Haferflocken... je nach Lust und Geschmack.

Zubereitung:

Zucker, Salz, Milch, Öl, Saft einer halben Orange und Wasser verrühren und Germ darin auflösen. Mehl dazugeben und das Ganze zu einem geschmeidigen Teig in der Küchenmaschine verkneten. Den Teig ca. 10 Minuten aufgehen lassen. Anschließend den Teig in ca. 20 Teigstücke teilen, jedes Stück noch einmal kurz verkneten und zu einem Weckerl formen. Die Weckerl auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen und noch einmal gehen lassen. Mit Wasser besprühen, mit Samen oder Körnern bestreuen und bei 200 °C ca. 10 bis 15 Minuten zu hellbrauner Farbe backen.



(siehe Kopiervorlage auf S. 13)

Was wächst über / unter der Erde

Welches Gemüse wächst über / unter der Erde?

Mit den Kindern der Jahreszeit entsprechend einzelne Gemüsearten besprechen. Was ist es? Wozu verwendet man es? Wie wächst es? Wann baut man es an? Wann erntet man es?

Das Gemüse dabei mit einem Schaferl in einem Kisterl oder direkt im Gemüsebeet so platzieren, wie es tatsächlich gewachsen ist.

Lernziel:

- Gemüsevielfalt, deren Anbaubedingungen und die Verwendung kennen lernen

Gemeinsam gärtnern

In Kleingruppen mit den Kindern ein Gemüsebeet vorbereiten, Gemüsejungpflanzen einsetzen und beschriften.

Lernziel:

- Bodenbearbeitung kennen lernen
- Viele Arbeitsschritte sind notwendig, bis das Gemüse auf dem Teller landet

Getreidememory

Benötigt werden mehrere, kleine, durchsichtige, verschließbare Schälchen mit verschiedenen Getreidekörnern darin und Kärtchen mit den dazugehörigen Bildern der Pflanzen und eventuell den Namen. Man erklärt zuerst, welches Getreide zu welchem Bild gehört. Anschließend werden die Kinder in Gruppen eingeteilt. Die Gruppe, welche zuerst alle Getreidesorten richtig zugeordnet hat, gewinnt.

- Inhalt: verschiedene Getreidesorten,
- Lernziel: Namen und Aussehen der Getreidepflanzen kennenlernen

Tastboxen

Benötigt werden mehrere verschlossene Boxen mit einem Loch, das so groß ist, dass nur die Hand der Kinder hineinpasst. Die Boxen sind mit unterschiedlichem Getreide gefüllt. Die Kinder können somit den unterschiedlichen Inhalt ertasten und müssen raten, was es ist. Zusätzlich kann auch noch unterschiedlich verarbeitetes Getreide, zB. Schrot, Mehl, ganze Körner, Flocken usw. verwendet werden. Die Tastboxen können auch für andere Themen zB. Futter für verschiedene Tiere verwendet werden.

8.3 Auflockerungsspiele

Tier zu zweit zeichnen

Die TeilnehmerInnen bekommen zu zweit ein Blatt Papier, einen Stift und die Aufgabe, ein Tier zu zeichnen. Jede/r überlegt sich eines, teilt es dem/der anderen aber nicht mit. Beide halten nun den Stift und versuchen, das Bauernhoftier zu zeichnen, mal schauen was dabei rauskommt. Dem „Fantasietier“ wird auch ein passender Name gegeben.

Kuhrennen

Alle TeilnehmerInnen stehen in einem Kreis zusammen. Es findet heute ein ganz besonderes Rennen statt: ein Kuhrennen! Durch das Schlagen der Hände auf die Oberschenkel wird das Getrappel der Kühe dargestellt. Der Spielleiter/die Spielleiterin bringt den TeilnehmerInnen nun die Höhepunkte der geplanten Wanderung, einer rasenden Jagd mit Kühen nahe:

Folgende Hindernisse gibt es zu bewältigen:

- Zuerst geht es über den Zaun mit einem „hep!“ (springen)
- Durch die Mistgrube blubbern wir mittendurch (an den Wangen ziehen und blubbern)
- Mit rasender Geschwindigkeit an einer Hecke vorbei mit „pjuh!“





- Vorbei am verdutzten Bauern, dem wir davongelaufen sind (oooohhhh)
- Wir legen uns in die gefürchtete Liiinkskurve
- Nun den Berg hinauf (keuchkeuch) und auf der anderen Seite im Höllentempo hinunter (uuuiiiihhhh)
- Jetzt noch über die Holzbrücke (auf den Brustkorb trommeln)
- Dann in die Reeeeechtskurve
- Es geht zurück ins Ortszentrum, vorbei an den Touristen (kreischen!)
- Mit letzter Kraft wieder mit einem „hep!“ über den Zaun und hinein in den Stall, wo sich die Kühe freudig begrüßen („hallo!“)

Nach dieser Aufwärmrunde geht es nun an den Start zur eigentlichen Jagd. Nervenzerfetzende Spannung liegt in der Luft, während wir in den Stall schleichen, um die Kühe zu entwenden. Und dann geht's mit einem Affenzahn wieder von vorne los ... Übrigens: Die Hindernisse können erweitert und in Bezug zur geplanten Wanderung, zur Flucht, zum Rennen ... gestellt werden, der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.

8.4 Konzentrationsspiele und ruhige Aktivitäten

Naturmemory

Unter einem Tuch wird eine bestimmte Anzahl (max. 7 Stück) verschiedener Dinge aus der Natur versteckt. Für ca. 30 Sekunden werden die Dinge nun hergezeigt. Die Kinder erhalten den Auftrag, sich die Sachen gut zu merken und anschließend alle Sachen in der Umgebung selbst zu suchen, mitzubringen und aufzulegen. Anschließend werden die gefundenen Sachen mit jenen unter dem Tuch verglichen.

Naturmandala

Zunächst erhalten die Kinder den Auftrag, im Wald bzw. rund um den Bauernhof verschiedene Dinge aus der Natur zu sammeln. Dazu wird ihnen eine bestimmte Zeit vorgegeben, nach der sie zurückkommen sollen (oder sie werden durch ein Signal zurückgeholt). Anschließend dürfen die Kinder nacheinander die Naturmaterialien kreisförmig auf ein Tuch oder in die Wiese legen. Dabei kann entweder dazugesagt werden, um was es sich handelt, welchen Bezug das Kind dazu hat oder es wird vereinbart, gar nichts zu sprechen.

Die Kinder können anschließend ihr Kunstwerk bewundern.



8.5 Spiele zur Reflexion und zur Wissensfestigung

Heuhaufen

In den Sandboden wird ein Heuhaufen eingezeichnet. Nun bekommt jedes Kind eine Hand voll Heu. Die Kinder werden nun aufgefordert, das Heu hinzulegen. Sie sollten das so machen: je besser ihnen der Tag/das Spiel gefallen hat, umso weiter oben liegt das Heu. Wenn das Heu weiter unten hingelegt wird, hat der Tag weniger gut gefallen. Das Ganze kann auch auf ein Plakat gezeichnet werden und statt Heu hinzulegen, können Punkte aufgeklebt werden.

Feedbackkreis

Alle TeilnehmerInnen stehen im Kreis. Wer will, kann seine Meinung zum Erlebten sagen (wie war die Gruppe? Hat es mir Spaß gemacht? Habe ich etwas gelernt? War es einfach schön?). Jeder /jede, der/die etwas sagt, macht einen Schritt in den Kreis hinein. Wer dieser Aussage zustimmt, macht ebenfalls einen Schritt nach vorne. Dadurch entsteht ein gutes Meinungs- Stimmungsbild der Gruppe.

9 Noch mehr Ideen

9.1 Tiere

- Tiergeräusche nachahmen
- Streichelzoo
- Lied: muh, muh, muh – siehe Kopiervorlage S. 14
- Darstellung der Futtermenge von Rind bzw. Schwein von einer Mahlzeit
- Tiere füttern
- Futtermittel erkennen und richtig benennen
- Stall ausmisten
- Stall zusammenkehren
- Siloballen bemalen
- Schätzen, wie viel eine Kuh, Schwein pro Tag frisst/trinkt
- Heu hüpfen
- Gras zusammen rechnen
- Anmalen von Tieren: Vorlagen zB auf www.kostenlose-ausmalbilder.de
- Lebensmittel-Mandalas zum Ausmalen auf www.schmatzi.at





9.2 Pflanzen

- Verschiedene Bodenarten sehen und ertasten
- Das Leben unter der Erde – wir lernen den Boden kennen
- Getreidekörner und Ähren erkennen
- Verschiedene Getreidesorten und Beispiele von Endprodukten herzeigen und verkosten
- Getreidekörner mitgeben und zu Hause keimen lassen
- Kinder Kresse, Getreide, ... anbauen lassen (dürfen sie dann mit nachhause nehmen)
- Pflanzen bestimmen
- Heilkräuter riechen und erkennen
- Garten jäten
- Steine sammeln
- Kompostieren
- Bäume erkennen
- Bäume pflanzen
- Kartoffeln legen und ernten
- Gräserbestimmung auf der Wiese
- Wanderung durch den Wald
- Zuordnung von Samen, Früchten zu Lebensmitteln
- Leere Packungen (zB Cornflakes, Müsli, verschiedene Nudeln, Reis,...) zum richtigen Getreide, aus dem es besteht, zuordnen.
- Ertasten von landwirtschaftlichen Produkten: Getreide, Erdapfel, Rübe, Heu, Mais, ...
- Früchte am Geruch erkennen
- Etwas Ernten
- Maisfeld-Labyrinth
- Kürbisschnitzen
- „Körndlbilder“ basteln
- Jahreskreis aus Naturmaterialien legen
- Basteln mit Heu

9.3 Verarbeitung & Verkostung

- Topfen herstellen
- Brot backen (Kinder Gebäck formen lassen)
- Marmelade einkochen
- Äpfel trocknen (Dörrobst)
- Sauerkraut einschneiden
- Honig schleudern
- Trauben pressen
- Getreide mahlen
- Müsli zubereiten
- Milchprodukte und ein paar andere Lebensmittel aufstellen und die Kinder zuordnen lassen, welche Produkte aus Milch erzeugt werden
- Drei verschiedene Brote verkosten lassen und deren Aussehen, Farbe, Geschmack beurteilen lassen (ev. schriftlich mittels Fragebogen)



9.4 Bewegung & Sonstiges

- Strohhüpfburg
- Trettraktor fahren
- Tempelhüpfen
- Kinderschminken
- Malen und Ausfüllen von Rätselheften, ...

9.5 Sammlung von Sprüchen und Ausdrücken

Ausdrücke und Sprüche, die ihren Ursprung in der Landwirtschaft haben

Mit jemandem Pferde stehlen können.

Sich auf jemanden hundertprozentig verlassen können; jemand, mit dem man Außergewöhnliches/auch mal etwas Verrücktes oder gar Schwieriges machen kann;

Herkunft: Diese Redewendung ist seit dem 17. Jahrhundert belegt. Früher wurden Pferde als kostbarer Besitz und wertvolle (Arbeits-)Tiere streng bewacht und Pferdediebe sehr hart bestraft. Wollte man also damals Pferde stehlen, brauchte man einen treuen und mutigen Freund, auf den man sich absolut verlassen konnte.

Wer zuerst kommt, mahlt zuerst.

Wer zuerst da ist, bekommt auch als erstes etwas/kann etwas als erster tun

Herkunft: Dieses Sprichwort kommt aus dem Mittelalter. Früher mussten sich die Bauern mit ihrem Getreide vor der Mühle anstellen und ihnen wurde dann nacheinander das Korn gemahlen. Wer zuerst da war, hat sein Mehl natürlich auch als erstes wieder bekommen und konnte eher wieder nach Hause gehen, während die Bauern, die später kamen, umso länger warten mussten.

Mit dem ist nicht gut Kirschen essen.

Jemand ist autoritär, streng, unfreundlich, arrogant

In den sauren Apfel beißen.

Etwas Unangenehmes, aber oft Notwendiges tun; sich überwinden (müssen); ein notwendiges Übel akzeptieren (müssen)

Herkunft: Diese Redewendung ist schon Jahrhunderte alt.





Alles in Butter

Alles ist in Ordnung, keine Probleme;

Herkunft: Diese Redewendung stammt aus dem Mittelalter. Damals wurden zerbrechliche Reisegüter, wie Porzellan in Butter gegossen, damit diese den holprigen Transport überstehen.

Auch ein blindes Huhn findet mal ein Korn.

Trotz mangelnder Kompetenz oder unklugen Verhaltens auch mal Glück oder Erfolg haben, Gelingen einer Sache durch Zufall;

Herkunft: Hühner scharren mit den Füßen auf dem Boden um Fressbares zu finden. Der Ausdruck „auch ein blindes Huhn“ weist darauf hin, dass es sich bei dieser Redewendung um einen Glücksfall handelt.

Den Kopf in den Sand stecken.

Eine drohende Gefahr, eine bevorstehende unangenehme Arbeit nicht sehen wollen, also ignorieren;

Herkunft: Hat ein Straußenvogel Gefahr vernommen, so senkt er den Kopf nah über den Boden und sieht für den Feind wie ein Busch aus. Für Beobachteter, sieht es so aus, als stecke der Vogel den Kopf in den Sand.

Den Wald vor lauter Bäume nicht sehen.

Wenn jemand „den Wald vor lauter Bäumen“ nicht sieht, dann bemerkt er etwas vollkommen Offensichtliches nicht oder erkennt die nächstliegende Lösung seines Problems vor lauter Auswahlmöglichkeiten nicht.

Die Nadel im Heuhaufen suchen.

Etwas sehr kleines und unauffälliges in einem verhältnismäßig großen Suchradius suchen; etwas mit wenig Aussicht auf Erfolg suchen.

Herkunft: Dieser redensartige Vergleich ist seit dem 19. Jahrhundert belegt, wahrscheinlich aber älter.

Ins Fettnäpfchen treten.

Sich ungeschickt verhalten, einen Fauxpas begehen;

Herkunft: Früher stand in Bauernhäusern oft ein Fettnapf, um damit die Stiefel einzuschmieren. Wer ihn versehentlich umwarf, zog sich den Unwillen der Hausfrau zu.

Jemandem Honig / um den Mund / ums Maul / um den Bart / schmieren

Jemandem schmeicheln;

Herkunft: Die bekannteste Erklärung für diese Redewendung stammt aus dem Bereich Zirkus – in früheren Jahrhunderten wurde für die Dressur von Bären Honig genutzt, der den Tieren nach gelungenen Übungen als Belohnung ums Maul geschmiert wurde.

Jemandem reinen Wein einschenken.

Jemandem ohne Umschweife/Ausflüchte die (unangenehme) Wahrheit sagen, ehrlich sein

Herkunft: Diese Redewendung kommt aus dem Mittelalter. Damals verdünnten die Gastwirte den Wein oft mit Wasser oder essigsaurer Tonerde. Nur diejenigen, die nicht betrogen und ihren Gästen reinen Wein einschenkten, galten als ehrlich.

Morgenstund hat Gold im Mund.

Der Morgen ist die beste Zeit, um eine Arbeit zu beginnen; Wer frühmorgens mit dem Arbeiten beginnt, schafft mehr. An heißen Tagen steht der Winzer zum Beispiel besonders früh auf und geht zeitig in den Weingarten, um die Mittagssonne zu meiden.

Sich eine Eselsbrücke bauen.

Esel kamen früher als Transporttier zum Einsatz. Sie sind oft sehr sture Tiere. So kam es, dass Esel beim Überqueren von Gewässern diese nicht betraten. Um das Ziel dennoch zu erreichen wurde eine provisorische Brücke, eine sogenannte Eselsbrücke, errichtet.

Sich ins Zeug legen.

Das Geschirr von Pferden wird auch als Zeug bezeichnet. Früher wurden Pferde oder Ochsen zum Ziehen von Wägen oder des Pfluges eingesetzt. Da sich die Tiere dabei mit ihrem gesamten Gewicht ins Zeug legten, steht diese Redewendung für Engagement und harte Arbeit.

9.6 Weitere Materialien & Bezugsquellen

Roll Ups zum Milchlehrpfad

Mit dem Milchlehrpfad (insgesamt 12 Roll Ups) lernen die Kinder im Alter von 6 bis 14 Jahren den Weg der Milch kennen und alles was man über Milch wissen sollte.

Roll Ups (siehe Kopiervorlage auf S. 15) können zu folgenden Themen entlehnt werden:

- Woher stammt die Kuh?
- Welche Rinderrassen gibt es?
- Wo leben Rinder?
- Wie kommt die Milch zu dir?
- Wie wird die Milch verarbeitet? (zwei unterschiedliche Roll Ups)
- Was wird aus Milch gemacht?
- Welche Milchprodukte kennst du?
- Was steht auf der Milchpackung?
- Was ist in der Milch enthalten?
- Die Kraft der Milch
- Plus & Minus von Milchprodukten

Entlehnstelle: LK NÖ, Referat Konsumenteninformation, Lebensqualität Bauernhof
Tel. 05 0259 26202 oder Referat Milchwirtschaft, Tel. 05 0259 23300.
Entlehngebühr: 5 Euro pro Stück

Plakate zum Schweinelehrpfad

Der Schweinelehrpfad vermittelt Volksschulkindern Wissen über Österreichs Schweinehaltung mittels gut strukturierter Texte, Bilder und Grafiken.

Plakate (siehe Kopiervorlage auf S. 18) gibt es zu folgenden Themen:

- Kreislaufwirtschaft



- Haltung und Gesundheit
- Zucht
- Fütterung
- Transport und Schlachtung
- Kontrolle und Fleischverarbeitung
- Ernährung

Diese und viele weitere Unterlagen bzw. Spielmaterial zum Schweinelehrpfad sind beim Verband Österreichischer Schweinebauern erhältlich. Ansprechpartnerin ist Frau Maria Straßmayr, Dresdnerstraße 89, 1200 Wien, Tel. 01 3341721 -31 oder office@schweine.at

Eine Vielzahl von Informationen, Spiel- und Bastelanleitungen zum Thema Schweinehaltung gibt es auf www.rund-ums-schwein.at unter „Downloads/Links“ -> „Schweinelehrpfad“



Materialien zum LFI Projekt Schmatzi-SeminarbäuerInnen (Tirol):

Schatzi-SeminarbäuerInnen bietet zum Thema Ernährung und Landwirtschaft viele Jahreszeitenreisen! Kinder und Erwachsene werden mit den Schmatzi Materialien durch die bunte Welt der natürlichen und heimischen Lebensmittel geführt. Folgende Materialien können bezogen werden:

- Rezeptebuch
- Jahreszeitenkalender
- Lieder-CD
- Spiele
- Mappe

Bezugsquelle: LFI Tirol, Projekt Schmatzi - SeminarbäuerInnen, Tel. 05 92 92-1107 oder erlebnis.lw@lk-tirol.at, www.schmatzi.at



Landwirtschaft begreifen

Durch die spielerische Auseinandersetzung mit allen Sinnen wird den Konsumenten von morgen – unseren Kindern – die Landwirtschaft näher gebracht.

Landwirtschaft begreifen – Kisten

Das mobile Kinderprogramm der Landjugend für Ihre Veranstaltung! Die Stationen sind in einer Kiste, die in jedem PKW Platz findet, verpackt. Sie enthält auch Mal- und Quizhefte zum mit nach Hause nehmen.

Es gibt 2 Kisten zur Auswahl, welche jeweils 6 verschiedene Stationen beinhalten.

Kiste 1:

- Station 1: Erkenne die Tierstimmen
Bei dieser Station können die Kinder Tierstimmen erkennen. Für kleinere Kinder steht ein Spiel bereit, bei dem sie Tiereltern ihren Tierkindern zuordnen.
- Station 2: Frische Produkte vom Bauernhof
Die auf dem Bauernhof produzierten Urprodukte (zB Erdäpfel) werden den Endprodukten (zB Chips) zugeordnet.
- Station 3: Der Bauer und die Bäuerin als LandschaftspflegerIn
Die Kinder ordnen den Arbeitsvorgang des Bauern und der Bäuerin zum Landschaftselement zu (zB der Mähdrescher wird dem Kornfeld zugeordnet).



- Station 4: Österreichische Qualität vom Feld:
Landwirtschaftliche Produkte werden blind in einer Tastkiste ertastet.
- Station 5: Erzähle die Geschichte vom Wald!
Mit Hilfe von Würfeln kann eine Geschichte vom Pflanzen der Bäume bis hin zu verschiedenen Holz-Endprodukten erzählt werden.
- Station 6: Was siehst du beim Urlaub am Bauernhof?
Durch das Dach des Bauernhofs können die Kinder vieles entdecken! Doch nicht alles gehört auch wirklich auf den Bauernhof.

Kiste 2:

- Station 1: Tier Twister
Arme und Beine werden entsprechend einer Anweisung auf Symbolen einer Spielfläche platziert. Geschicklichkeit ist gefragt.
- Station 2: Bandolino
Finde die Paare - Zusammenhänge in der Landwirtschaft erkennen. (zB das Küken gehört zur Henne)
- Station 3: Futter – Labyrinth
Die Kinder führen das richtige Futter zum richtigen Tier.
- Station 4: Frühstückstisch
Am Frühstückstisch ordnen die Kinder die Tätigkeiten und Produkte dem jeweiligen Urprodukt zu.
- Station 5: Licht an
Einzelne Lebewesen und ihr Umfeld werden gesucht und erforscht.
- Station 6: Schau drauf
Unterschiede erkennen und die passenden Pärchen finden.



Entlehngebühr: 20 Euro je Kiste

Entlehnstelle: LK NÖ, Referat Landjugend, Tel. 05 0259 2602 oder noe@landjugend.at;

LK Tirol, Referat Landjugend, Tel. 05 9292 1102 oder magdalena.cologna@lk-tirol.at

Rechtzeitig vorbestellen!

Landwirtschaft begreifen – Anhänger

„Landwirtschaft begreifen“ und „Landwirtschaft's 1, 2 oder 3“ – alles in einem Anhänger für Ihr Kinderprogramm.

Inhalt:

- 1 Zelt (3m x 3m)
- Landwirtschaft begreifen Kisten Nr. 1 und 2
- „Landwirtschaft's 1, 2 oder 3“ – 3 Roll Ups (siehe Kopiervorlage S. 19), Fragenkatalog und 1 Klebeband stellen eine tolle Station dar. Kinder können hier ihr Wissen rund um das Thema Boden und Landwirtschaft spielerisch testen.
- 1 Kuh aus Hartplastik
- Kinder – Heurigengarnituren
- Sonnenschirme und vieles mehr...

Entlehngebühr: 90 Euro für den gesamten Anhänger (für PKW):

Entlehnstelle: LKNÖ, Referat Landjugend, Tel. 05 0259 26300 oder

noe@landjugend.at; Rechtzeitig vorbestellen!





Malbuch und Quizhefte „Landwirtschaft begreifen“

Bezugsquelle: LK NÖ, Referat Landjugend, Tel. 05 0259 26300 oder noe@landjugend.at

Kosten: 20 Cent pro Stück (wenn Kiste nicht ausgeliehen wird)

Broschüre „Spiel und Freude mit Milch“

In der 27 seitigen Broschüre wird das Thema Milchwirtschaft spielerisch aufbereitet.

Bezugsquelle: LK NÖ, Referat Milchwirtschaft, Tel. 05 0259 23300 oder milch@lk-noe.at

Broschüre „Milchpädagogik“

Die Broschüre enthält 22 Anregungen, Methoden und Themenbereiche, die die Vielfalt der Milchprodukte und den gesundheitlichen Wert der Milchprodukte aufzeigen und weitergeben.

Bezugsquelle: LK NÖ, Referat Milchwirtschaft, Tel. 05 0259 23300 oder milch@lk-noe.at

Broschüre „Milchgeschichten“

Wissenswertes rund um die Milch wurde in Geschichten zum Vor- oder Selberlesen verpackt.

Bezugsquelle: LK NÖ, Referat Milchwirtschaft, Tel. 05 0259 23300 oder milch@lk-noe.at

Kosten: 1 Euro pro Stück, zuzüglich Porto

Broschüre „Sag Hallo zu Kuh & Co“

Mit diesem spielerischen Ratgeber für Kinder mit Rätseln, Tierwitzten und Quizfragen lernen die Kleinsten den Umgang mit Tieren am Bauernhof.

Bezugsquelle: Urlaub am Bauernhof Österreich, Gabelsbergerstraße 19, 5020 Salzburg, Tel. 0662/880202 oder office@farmholidays.com, www.urlaubambauernhof.at

Broschüre „Land- und Forstwirtschaft in Österreich“

Mit dieser Information erhalten Schulen und alle Interessierten einen guten Überblick über die Land- und Forstwirtschaft in Österreich und der Europäischen Union, über die Herausforderungen für den Sektor, über die Antworten der Agrarpolitik und welche vielfältigen Aufgaben die Bäuerinnen und Bauern für die Gesellschaft erfüllen.

Bezugsquelle: Österreichisches Gesellschafts- und Wirtschaftsmuseum, Vogelsanggasse 36, 1050 Wien, Tel. 01/545 25 51 oder wirtschaftsmuseum@oegwm.at

Wanderausstellung Land- und Forstwirtschaft in Österreich

Die Wanderausstellung besteht aus 14 RollUps zum Thema Land- und Forstwirtschaft. Sie gibt einen Überblick über Land- und Forstwirtschaft in Österreich und der EU, über Herausforderungen für den Sektor Landwirtschaft und die vielfältigen Aufgaben, die Bäuerinnen und Bauern für die Gesellschaft erfüllen. Die RollUps können für Veranstaltungen gerne ausgeborgt werden. Ergänzend sind auch eine Broschüre und ein Multimediovortrag dazu erhältlich. (siehe Kopiervorlage auf S. 18)

Bezugsquelle: LK NÖ, Referat Konsumenteninformation, Lebensqualität Bauernhof Tel. 05 0259 26207, julia.scharner@lk-noe.at.

Medienkatalog „Landwirtschaft“

Eine Sammlung an Medien/Unterrichtsmaterialien rund um den Bauernhof, die Land- und Forstwirtschaft, Ökologie und Ernährung.

Bezugsquelle: Medienkatalog zum Blättern und Downloaden unter www.schuleambauernhof.at (Menüpunkt „Links“)

Broschüren, Plakate und Filme der AMA

Zu vielen Themen rund um die österreichischen Lebensmittel

Bezugsquelle: Downloaden oder bestellen unter shop.ama-marketing.at/

Broschüre „Erlebnis Bauernhof“

Die Broschüre gibt einen Überblick über alle agrarpädagogischen Angebote für Schulen und Kindergärten in Niederösterreich.

Bezugsquelle: LK NÖ, Referat Konsumenteninformation, Lebensqualität Bauernhof
Tel. 05 0259 26200 oder konsumenteninformation@lk-noe.at

Zwei Wildkräuterkartenspiele

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

„Die Fetthenne“ besteht aus 40 Wildpflanzenkarten (Pflanzen, die aus zwei Begriffen bestehen) und zwei dazu passenden Auflösungskarten, eine mit einer Andeutung über die Pflanze und eine mit einem Foto der Pflanze. Mit diesem Material lassen sich nicht nur Geburtstage, Kräuterwanderungen, Feiern, 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, Pflanzenerraten, Begriffe erraten und Pflanzen zuordnen, Beschreibungen den Pflanzen zuordnen, Begriffe pantomimisch darstellen

Bezugsquelle:

LFI Niederösterreich, Tel. 05 0259 26100, lfi@lk-noe.at

Kosten: Fetthenne: 9 Euro

Kräuter Memo: 12 Euro



Fotos: LFI NÖ



Die Broschüre wurde in Zusammenarbeit zwischen der LK NÖ und dem LFI Tirols erstellt. Deshalb beziehen sich viele Bezugsquellen bei Materialien nur auf diese beiden Bundesländer. Für Materialbestellungen in anderen Bundesländern wenden Sie sich an Ihre jeweilige Landwirtschaftskammer oder das LFI.

10 Profis buchen

Professionelle Unterstützung erwünscht? Ausgebildete Seminarbäuerinnen, WalpädagogInnen, KräuterpädagogInnen und NaturvermittlerInnen mit Erfahrungen in Schulen und Kindergärten unterstützen Sie gerne gegen entsprechendes Honorar mit folgenden Angeboten.

Nähere Informationen dazu finden Sie in der Broschüre „Erlebnis Bauernhof“ bzw. auf der gleichnamigen Homepage www.erlebnisbauernhof-noe.at oder beim LFI Tirol „Schule am Bauernhof“ Tel. 05 9292 1105 und unter www.schuleambauernhof.at

10.1 Landwirtschaft in der Schule

Üblicherweise halten Seminarbäuerinnen diese Schulstunden für Schulklassen. Die Themen eignen sich aber auch bestens für Ihre persönliche Veranstaltung.

Folgende Themen werden angeboten:

- Der Weg vom Getreide – Vom Feld bis zum Brot
- Wie leben Tiere auf dem Bauernhof?
- Vom Acker auf den Teller – Der Weg von Getreide, Erdäpfel, Zuckerrübe und Co
- Wie leben Tiere auf dem Bauernhof? – Wie sieht ein moderner Stall aus?
- Unsere Lebensmittel – Wie erkennt man Produkte aus Österreich?
- Wann ist ein Bauernhof bio?
- Wie kommt das Gras in den Burger?
- Feinschmeckertraining: Die Sinne entdecken
- Kinderkochkurse
- Schnitzel wo kommst du her? – Lehrpfad „moderne Schweinehaltung“
- Milchlehrpfad „Der Weg der Milch“

Anfrage: erna.binder@lk-noe.at (NÖ) und karin.astner@lk-tirol.at (Tirol)

10.2 Kräuterwanderungen

KräuterpädagogInnen führen die Kinder in die Pflanzenwelt rund ums Haus ein. Die Methoden reichen von Sammeln und Verkochen, Wildkräutergeschichten, Herstellen von Spielzeug aus Pflanzenmaterialien, Färben, Flechten etc. Anfrage: irene.blasge@lk-noe.at (NÖ) und lfi-kundenservice@lfi-tirol.at (Tirol)

10.3 Naturvermittlungen

Die Natur hat sehr vieles herzuzeigen, je nach Region und Standort kann eine Naturvermittlung ein spannendes Ereignis, mit viel Hintergrundinformation über z.B. Geologie, Landformen, Tier- und Pflanzenwelt sein. Anfrage: irene.blasge@lk-noe.at

10.4 Waldpädagogische Führungen

Im Wald vom Wald lernen lautet das Motto der Waldpädagogik. Auf spielerische Weise erforschen die Kinder den Wald und entdecken die Zusammenhänge der Natur. Registrierte Waldpädagogen finden Sie unter www.waldpaedagogik.at



11 Kleine Geschenke zum Mitgeben

Damit der Besuch am Bauernhof noch lange Zeit in Erinnerung bleibt, können Sie den Kindern ein kleines Geschenk mitgeben:

- Informationsfolder über den Hof
- Selbst gebackenes Weckerl
- Rezept zu Kostproben
- Ein besonderer Apfel
- Gebasteltes
- Getreide in Petrischale mit Aufforderung, dieses zum Keimen in feuchte Watte zu legen und warm zu stellen
- Baumpflänzchen
- Bauernhofkeks
- Gruppenfoto
- Kleines Sackerl mit zuvor selbst geernteten Erdäpfeln
- Mal- und Rätselheft (www.ama-marketing.at)



12 Zertifizierte Exkursions- und Unterrichtsangebote

Macht Ihnen die Vermittlungsrolle zwischen Land- und Forstwirtschaft und Kindern und Erwachsenen so richtig Spaß? Wenn Sie überlegen, regelmäßig Angebote für Kinder oder Erwachsene zu gestalten und anzubieten, dann finden Sie folgende Möglichkeiten, über die wir Sie gerne persönlich informieren.

12.1 Schule am Bauernhof

Kinder und Jugendliche (Schulklassen und Kindergartengruppen) sowie PädagogInnen besuchen Ihren Betrieb, um dort hautnah zu erleben, was kein Schulbuch vermitteln kann. Sie erhalten Einblicke in Ihren Arbeitsalltag und dürfen dabei selbst mit anpacken. Durch die Ausbildung im Zertifikatslehrgang Schule am Bauernhof sind Sie geschult und können anhand verschiedener Programmbausteine, die genau auf Ihren Betrieb zugeschnitten sind, Einblicke in die Landwirtschaft sowie in die Erzeugung verschiedener Produkte geben.

Ihr Gewinn:

- Als ProduzentIn erfahren Sie in der persönlichen Begegnung, was Ihre Kunden (SchülerInnen, LehrerInnen, Eltern) bewegt und gewinnen frische Kontakte zB für Ihren Ab-Hof-Verkauf
- Gefördertes Zusatzeinkommen

So werden Sie „Schule am Bauernhof“-Betrieb:

- Zertifikatslehrgang „Schule am Bauernhof“ mit 80 Unterrichtseinheiten
- Betriebliche und persönliche Eignung

12.2 Landwirtschaft in der Schule

Sie als Seminarbäuerin bzw. Seminarbauer besuchen Schulklassen und eröffnen spannende Einblicke in die Welt der Landwirtschaft.

Ihr Gewinn:

- Vertrauen in die Landwirtschaft und in regional produzierte Lebensmittel, das Sie bei den „Kunden von morgen“ aufbauen
- Gefördertes Zusatzeinkommen

So werden Sie Seminarbäuerin oder Seminarbauer:

- Zertifikatslehrgang „Seminarbäuerin/-bauer“ mit 130 Unterrichtseinheiten
- Persönliche Bereitschaft, Unterrichtsstunden, Kochseminare und Beratungseinsätze durchzuführen – neben Schulen auch bei Vorträgen, Messen, Kursen etc.
- Einschulung für „Landwirtschaft in der Schule“ für Schuleinsätze

12.3 Natur- und LandschaftsvermittlerIn

Als Natur- und LandschaftsvermittlerIn erhalten sie die persönliche, fachliche und organisatorische Kompetenz, die für die Durchführung von erlebnispädagogischen Naturvermittlungsangeboten notwendig sind. Sie werden befähigt interessierten Personen und Gruppen die Besonderheiten des Naturraumes rund um ihren Hof zu vermitteln. Mit der Qualifizierung können sie ihren regionalen Raum neu in Wert setzen und damit einen wesentlichen Bestandteil zur Bewusstseinsbildung gegenüber touristischen Naturangeboten entwickeln. Sie können die Leistungen der Landwirtschaft mit den vernetzten Natur- und Kulturflächen als biodiversitätsstiftend präsentieren und dadurch einer gesellschafts-politischen Erwartung entsprechen.

Ihr Gewinn:

- Eine sinnvolle Mensch-Natur-Begegnung wird gefördert.
- Es eröffnet sich eine neue Erwerbsmöglichkeit in nächster Umgebung.

So werden Sie Natur- und LandschaftsvermittlerIn:

- Zertifikatslehrgang „Natur- und Landschaftsvermittlung“ mit 144 Unterrichtseinheiten
- Persönliche Eignung

12.4 KräuterpädagogIn

Sie erlangen fundierte Kenntnisse der heimischen, nicht kultivierten Nahrungs- und Heilpflanzen sowie ihrer Biologie und ihrer Verwendung verbunden mit der Fähigkeit, dieses Wissen anschaulich weiterzugeben. Sie verbinden das traditionelle ethnobotanische Wissen mit dem Erkenntnisstand der heutigen Zeit und bemühen sich um den Erhalt der Artenvielfalt und die Vermittlung von botanisch-fachlichem Kräuterwissen. Sie lernen die Pflanzenvielfalt rund um Ihren Hof kennen und schätzen und können interessierten Personen, Schulkindern und Gästen das Wissen spannend vermitteln.

Ihr Gewinn:

- Kompetenzen in Kräuterwanderungen, Wildkräuterworkshops
- Ergänzung und Aufwertung eigener Produkte durch nicht kultivierte Pflanzen

So werden Sie Kräuterpädagogin/Kräuterpädagoge:

- Zertifikatslehrgang Kräuterpädagogik mit 156 Unterrichtseinheiten

13 Hilfreiche Links

Schule am Bauernhof: www.schuleambauernhof.at

Im Rahmen der Aktion „Schule am Bauernhof“ öffnen speziell geschulte Bäuerinnen und Bauern ihre Hoftore für Schulklassen und bringen diesen nach pädagogischen Grundsätzen das Leben und Arbeiten am Bauernhof näher. Auf der österreichweiten Website sind allgemeine Informationen zu den Aktionen „Schule am Bauernhof“ und „Erlebnis Alm“ zu finden sowie Bauernhöfe mit Angeboten für Schulklassen.

Seminarbäuerinnen (NÖ): www.seminarbaeuerinnen-noe.at

Das vielfältige Wissen über bäuerliche Lebensweisen wird seit Jahrhunderten von Generation zu Generation weitergegeben. Immer mehr Menschen entdecken die Lust am Selbermachen, an einem vernünftigen Umgang mit unseren Ressourcen und an einer bewussten Ernährung mit regionalen Lebensmitteln. In diesem Sinn verstehen wir Seminarbäuerinnen uns als Botschafterinnen der heimischen Landwirtschaft.

Erlebnis Bauernhof (NÖ): www.erlebnisbauernhof-noe.at

In Niederösterreich bündelt die Initiative Erlebnis Bauernhof alle agrarpädagogischen Angebote für Schulen und Kindergärten. Dazu gehören Schule am Bauernhof, Landwirtschaft in der Schule und die Agrar- und Waldwerkstatt. Ziel ist es, das jedes Schulkind im Laufe seiner Ausbildung einmal auf einem Bauernhof gewesen ist.

Kybeleum – Agrar- und Waldwerkstatt (NÖ): www.kybeleum.at

Kybeleum ist Teil von Erlebnis Bauernhof. Es ermöglicht Kindern ein Naturabenteuer rund um die Themenbereiche Landwirtschaft, Wald, Wild und Jagd und findet in einigen landwirtschaftlichen Fachschulen statt.

Homepage Unsere Landwirtschaft's (NÖ): www.unserelandwirtschafts.at

Informationen für Bäuerinnen und Bauern aber auch KonsumentInnen zum Thema Landwirtschaft und Dialog.

Landjugend: www.noelandjugend.at (NÖ) und www.tjblj.at (Tirol)

Auf den Seiten der Landjugend Niederösterreich bzw. Tirol kann man sich über die verschiedenen Angebote, Veranstaltungen und Tätigkeiten der Landjugend informieren. Man findet dort die Kontaktdaten der Funktionäre und Mitarbeiter des Landjugend Büros und erhält einen Überblick über den Aufbau der Landjugend.

Ländliches Fortbildungsinstitut Niederösterreich und Tirol: www.noefli.at und tirol.fli.at

Das Ländliche Fortbildungsinstitut ist die Bildungseinrichtung der Landwirtschaftskammern. Hier findet man alle Kurse, Seminare, Lehrgänge und Vorträge aus dem Themenkreis Landwirtschaft, Persönlichkeitsbildung, Gesundheit und Natur.

Schmatzi - Seminarbäuerinnen (Tirol): www.schmatzi.at

Auf der Homepage findet man verschiedenste Angebote für PädagogInnen, Interessierte und Kinder zum Thema Ernährung und Landwirtschaft. Eigens entwickelte Spiel und Arbeitsmaterialien runden das Konzept ab.



Homepage der österreichischen Waldpädagogik: www.waldpaedagogik.at

Almwirtschaft Österreich: www.almwirtschaft.com

Informationen zur Almwirtschaft in Österreich.

Bio Austria: www.bio-austria.at/schule

www.rund-um-schulmilch.at

www.rund-ums-schwein.at

www.rund-ums-rind.at

www.rund-ums-schaf.at

AMA Marketing: www.ama.at

Die Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH hat es sich zur Aufgabe gemacht, den Absatz landwirtschaftlicher Erzeugnisse, vorzugsweise für die Bereiche Fleisch- und Fleischwaren, Eier und Geflügel, Milch- und Milchprodukte, Obst, Gemüse, Erdäpfel sowie Bio zu fördern. Ziel ist es die Konsumenten für die Bedeutung von Qualität, Frische und Herkunft von Lebensmitteln zu sensibilisieren.

Bäuerliche Direktvermarkter - Gutes vom Bauernhof: www.gutesvombauernhof.at

Verband österreichischer Schweinebauern: www.voes-online.at und www.rund-ums-schwein.at

Der Verband Österreichischer Schweinebauern (VÖS) ist der Dachverband der Zuchtverbände und der Erzeugergemeinschaften für Ferkel und Mast. Er stellt somit eine Koordinationsstelle der organisierten Schweinebranche dar. Durch die Einbindung der Landwirtschaftskammern und Öffentlichen Stellen, sieht sich der Verband als Vertreter aller Schweinebauern in Österreich.

Urlaub am Bauernhof: www.urlaubambauernhof.at/kinderseite

Malvorlagen, Spiele, Bauernhofrätsel u.v.m.

Ideen für Gruppenspiele: www.spielewiki.org

Auf dieser Plattform werden Gruppenspiele vorgestellt und beschrieben.

Homepage Naturseiten: www.naturseiten.at

Literatur und pädagogische Materialien zu verschiedenen Naturthemen, Mensch-Tier-Beziehung und Gartentherapie.

Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik: www.agrarumweltpaedagogik.ac.at

Unter diesem Link finden Sie (im Menü „Fort- und Weiterbildungen“ - „Seminare“ – „Für PädagogInnen aller Schultypen“ – „Zur weiteren Vertiefung“) Videos und E-Learning Unterlagen zum Thema Gemüseanbau im Kindergarten: Gemüse selber anbauen, pflegen und ernten leicht gemacht!

Initiative Umwelt.Wissen. (NÖ): www.umweltbildung.enu.at

Auf dieser Website finden Sie unter der Rubrik „Methoden“ wertvolle Tipps für eine praxisbezogene Umweltbildung. Es werden Spiele, Arbeitsblätter, usw.... zu Themen wie Lebensmittel, Boden, Natur,... vorgestellt.





14 Ansprechpartnerinnen Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Erlebnis Bauernhof und Dialog Landwirtschaft – Gesellschaft:

DI Julia Scharner, Referentin für Konsumenteninformation

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

Schule am Bauernhof

Karin Kern, Referentin für Schule am Bauernhof

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

Landwirtschaft in der Schule

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

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

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

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

Kräuterpädagogik und Natur- und LandschaftsvermittlerInnen

Dipl.-Päd. Irene Blasge, LFI NÖ

Tel. 05 0259 26108 | irene.blasge@lk-noe.at

Referat Konsumenteninformation, Lebensqualität Bauernhof

Ing. Monika Linder

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

15 Ansprechpartnerinnen Landwirtschaftskammer Tirol

Kräuterpädagogik

Ing. Dipl.-Päd. Maria Haller, LFI Tirol

Tel. 0664 602 598 1113 | maria.haller@lk-tirol.at

Seminarbäuerinnen

Theresia Gschößer

Referentin für Bäuerinnen, Organisation Zertifikatslehrgang Seminarbäuerinnen

Tel. 05 92 92-1103 | tbo@lk-tirol.at

Schmatzi - Seminarbäuerinnen

Katharina Putzer, BEd MSc

Tel. 05 92 92-1107, katharina.putzer@lk-tirol.at

Schule am Bauernhof, Erlebnis Alm und Landwirtschaft macht Schule

Ing. Dipl.-Päd. Karin Astner, Projektleitung Schule am Bauernhof

Tel. 05 9292-1106 | erlebnis.lw@lk-tirol.at | www.schuleambauernhof.at



16 Schule am Bauernhof

Ansprechpartnerinnen der Bundesländer

Burgenland

DI Anna Makusovich
Esterhazystraße 15
7000 Eisenstadt
Tel. 02682/702-423
anna.makusovich@lk-bgld.at
www.lfi.at/bgld

Kärnten

Ing. Marianne Kienberger
Museumgasse 5
9020 Klagenfurt
Tel. 0463/5850-1395
marianne.kienberger@lk-kaernten.at

Oberösterreich

DI Roswitha Heigl
Auf der Gugl 3
4021 Linz
Tel. 050/69 02-1453
Roswitha.Heigl@LK-OOE.AT
ooe.lfi.at

Salzburg

Katharina Hutter
Ing. Ludwig Pech Str. 14
5600 St. Johann
Tel. 06412/4277-23
katharina.hutter@lk-salzburg.at

Steiermark

Mag. Michaela Taurer
Hamerlinggasse 3
8010 Graz
Tel. 0316/8050-1388
michaela.taurer@lfi-steiermark.at
www.stmk.lfi.at

Vorarlberg

Jasmin Nägele
Montfortstraße 9
6900 Bregenz
Tel. 0664/6025919-195
jasmin.naegele@lk-vbg.at
www.lfi.at/vbg

Wien

Verena Scheiblauber, BEd
Gumpendorfer Str. 15
1060 Wien
Tel. 01/5879528-39
E-Mail: verena.scheiblauber@lk-wien
www.lfi.at

Niederösterreich und Tirol

siehe Seite 45





GEMEINSAM DIE ZUKUNFT FORMEN.

Bildungscluster „Dialog mit der Gesellschaft“
zu den Themen Landwirtschaft, Ernährung und Umwelt.



Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

Tel. 05 0259 26200, Fax 05 0259 95 29200

konsumenteninformation@lk-noe.at

noe.lko.at

www.erlebnisbauernhof-noe.at

www.unserelandwirtschafts.at



Landwirtschaftskammer Tirol

Brixnerstraße 1, 6020 Innsbruck

Tel. 05 92 92 1100, Fax 05 92 92-1199

tirol.lfi.at

