

Betriebe des Programms Erlebnis Bauernhof - Stadt und Landkreis München

Seite 1

Bitte beachten Sie: Jede Schulklasse kann nur einmal während der gesamten Schulzeit im Rahmen des Programms teilnehmen. Eine zeitgleiche Teilnahme am Projekt „Landfrauen machen Schule“ des Bayerischen Bauernverbands ist ausgeschlossen. Bitte klären Sie dies im Vorfeld Ihres Besuches auf dem Bauernhof ab.

Gärtnerei Stängle und Limmer • Ansprechpartner: Lea Rohner-Wimmer

Schleißheimer Str. 228, 80797 München

Telefon: 089/8341162 0179/9032379 • E-Mail: info@naturabenteurer.de • Internet: www.naturabenteurer.de

Betriebsschwerpunkte:

Gemüse und Kräuter • Schnittblumen vom Freiland • Beet- und Balkonpflanzen

Themen der Lernprogramme:

Kartoffel, die tolle Knolle • Das ist der Wurm drin (Boden und Kompost) Regionales und saisonales Gemüse und Kräuter Wieviel Arbeit braucht es, bis das Radieschen auf meinem Teller liegt?

Schwarzhubers • Ansprechpartner: Lisa Trentin

Eversbuschstr. 164A, 80999 München - Allach

Telefon: 0176/23670953 • Internet: www.brutal-regional.bayern

Betriebsschwerpunkte:

Mobile Legehennenhaltung • Ackerbau (Getreide, Kartoffel) • Hanf

Themen der Lernprogramme:

Vom Ei zum Huhn • Legehennenhaltung • Kartoffelanbau & -ernte • Einblick in Getreidesorten

Eschenhof • Ansprechpartner: Marion Prexl

Schlagweg 26, 81241 München

Telefon: 0157/82192010 • E-Mail: kontakt@ponyreitschule-eschenhof.de • Internet: www.ponyreitschule-eschenhof.de

Betriebsschwerpunkte:

Grünland • Hühner • Reitschule

Themen der Lernprogramme:

Hühner: Haltung und Nutzung • Ponys: Haltung und Nutzung • Ziegen: Haltung und Nutzung • Hasen: Haltung und Nutzung

Betrieb Koch • Ansprechpartner: Stefanie Koch

Ubostr. 44, 81245 München

Telefon: 089/8633005 0172/8191621 • E-Mail: gk@landwirt-koch.de • Internet: www.landwirt-koch.de

Betriebsschwerpunkte:

Milchviehhaltung • Direktvermarktung

Themen der Lernprogramme:

Von der Milch zur Butter • Kartoffel - die tolle Knolle

(Fortsetzung nächste Seite)

Betriebe des Programms Erlebnis Bauernhof - Stadt und Landkreis München

Seite 2

Stadtgüter München, Gut Riem • Ansprechpartner: Julia Stark**Isarlandstr. 1, 81829 München** • Bio-Betrieb*

Telefon: 089/907192 • E-Mail: gut-riem@stadtgueter-muenchen.de • Internet: www.stadtgueter-muenchen.de

Betriebsschwerpunkte:

Speisekartoffeln (alte Sorten) • Getreideanbau • Körnerleguminosen • Vermietung von Krautgartenparzellen (Gemüse selbst ernten) • Öko- und Schulpädagogik

Themen der Lernprogramme:

Die Bioknolle vom Acker auf den Teller (Geschichte, Anbau, Pflege, biol. Pflanzenschutz und Düngung, Ernte, Sorten, Vermarktung der Biokartoffeln) • Selbstversorgung in der Stadt (Gemüse, Kräuter und Blumen anbauen, pflegen, ernten, verwenden • weitere Angebot

Betrieb Laubhart • Ansprechpartner: Hedwig Laubhart**Tegernseer Landstr. 80, 82024 Taufkirchen** • zertif. Erlebnisbäuerin/bauer**

Telefon: 089/6121141 • E-Mail: info@die-Kuh-macht-muu.de • Internet: www.die-Kuh-macht-muu.de

Betriebsschwerpunkte:

Mutterkuhhaltung, Kleintiere • Ackerbau (Kartoffel, Getreide, Miscanthus) und Grünland • Direktvermarktung • Lernort Bauernhof

Themen der Lernprogramme:

Die Kuh macht muuh - und was weisst Du? • Erleben von Erzeugung und Ursprung unserer Lebensmittel • Bauernhof mit allen Sinnen erleben • Intensiver Kontakt mit den Tieren unseres Hofes - Stallarbeit - Füttern - Versorgen • Bedeutung der Landwirtschaft und Viehzuc

Riegerhof • Ansprechpartner: Evi Eberl Veronika Eberl**Dorfstraße 11, 82064 Straßlach / Dingharting** • Bio-Betrieb*

Telefon: 08170/7429 • E-Mail: riegerhofgbr@outlook.de veronika.bals@web.de

Betriebsschwerpunkte:

Milchwirtschaft • Speisekartoffeln • moderner Laufstall und seit über 25 Jahren biologisch wirtschaftend

Themen der Lernprogramme:

Wie - wann - wo gibt die moderne Biokuh ihre Milch! • Alles rund um die Speisekartoffel • Wie leben die "mobilen" Biohühner?

Gut Ingold • Ansprechpartner: Valerie Hendriock**Beigarten 1, 82064 Strasslach-Dingharting**

Telefon: 08170/925492 • E-Mail: valeriehendriock@web.de • Internet: www.gut-ingold.de

Betriebsschwerpunkte:

Rindfleischerzeugung in der Mutterkuhhaltung

Themen der Lernprogramme:

Vom Gras zum Steak

(Fortsetzung nächste Seite)

*Bio-Betrieb, produziert nach den Grundsätzen des ökologischen Landbaus (EU-Öko-Verordnung), teilweise darüber hinaus angeschlossen an einen Öko-Verband (Bioland, Naturland, Biokreis, Demeter)

**Zertifizierte/r Erlebnisbäuerin/bauer mit Abschluss einer 15-tägigen Qualifizierung mit erlebnispädagogischen Inhalten inkl. Erarbeitung eines betriebsindividuellen, staatlich geprüften Lernprogramms

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Abteilung Förderwesen und Fachrecht, Kompetenzzentrum Förderprogramme, Tel. 09231/79083-00, Fax: 09231/79083-11 - E-Mail: erlebnis-bauernhof@lfl.bayern.de - Internet: www.erlebnis-bauernhof.bayern.de

Betriebe des Programms Erlebnis Bauernhof - Stadt und Landkreis München

Seite 3

Seidlhof-Stiftung • Ansprechpartner: Karoline Brunner**Spitzlbergerstraße 2a, 82166 Gräfelfing** • Bio-Betrieb*Telefon: 089/855607 • E-Mail: info@seidlhof-stiftung.de • Internet: www.seidlhof-stiftung.de*Betriebsschwerpunkte:*

Pflanzenbau, Streuobst, Gartenbau, Kräuteranbau, Heilpflanzen und essbare Blüten

Themen der Lernprogramme:

Vom Korn zum Brot • Kompost und Naturwerkstatt • Alles rund um den Kürbis • Alles rund um die Kartoffel

Lfl - Versuchsstation Grub • Ansprechpartner: Bettina Härle**Prof.-Zorn-Str. 19, 85586 Poing / Grub**Telefon: 089/99141-201 • E-Mail: avb@lfl.bayern.de • Internet: www.lfl.bayern.de*Betriebsschwerpunkte:*

Milchviehhaltung • Jungviehaufzucht • Bullenmast • Mastschweine • Mutterschafhaltung • Ackerbau

Themen der Lernprogramme:

Vom Korn zum Brot • Der Lebensraum der Kuh • Was benötigt ein Kalb um groß zu werden? • Was wird aus der Milch alles gemacht?

Stadtgüter München, Gut Karlshof • Ansprechpartner: Dr. Alfons Bauschmid**Freisinger Str. 64, 85737 Ismaning**Telefon: 089/965251 • E-Mail: haushalt-karlshof@stadtgueter-muenchen.de • Internet: www.stadtgueter-muenchen.de*Betriebsschwerpunkte:*

Ochsenmast, Getreideanbau, Ackerbau, Biogasanlage, Speisekartoffel, Direktvermarktung

Themen der Lernprogramme:

Getreidearten kennenlernen • Verarbeitung - vom Korn zum Mehl • Teig herstellen • Brötchen im Holzofen backen • Verkostung

*Bio-Betrieb, produziert nach den Grundsätzen des ökologischen Landbaus (EU-Öko-Verordnung), teilweise darüber hinaus angeschlossen an einen Öko-Verband (Bioland, Naturland, Biokreis, Demeter)

**Zertifizierte/r Erlebnisbäuerin/bauer mit Abschluss einer 15-tägigen Qualifizierung mit erlebnispädagogischen Inhalten inkl. Erarbeitung eines betriebsindividuellen, staatlich geprüften Lernprogramms

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Abteilung Förderwesen und Fachrecht, Kompetenzzentrum Förderprogramme, Tel. 09231/79083-00, Fax: 09231/79083-11 - E-Mail: erlebnis-bauernhof@lfl.bayern.de - Internet: www.erlebnis-bauernhof.bayern.de