

www.landwert-schulbauernhof.de

LandWert Schulbauernhof e.V.

LandWert Hof 1
18519 Sundhagen OT Stahlbrode

Tel.: 03831 28 92 422
Fax: 03831 28 92 431

Konto: 6000 84 60
BLZ: 130 910 54
Pommersche Volksbank

info@landwert-schulbauernhof.de
www.landwert-schulbauernhof.de



Brot backen • durch Stroh toben • Gemüse sähen • Ziegen melken
Kartoffeln ernten • Stall ausmisten • Beeren naschen • Feuer machen
Getreide schroten • Tiere füttern • Butter stampfen • Kräuter sammeln
Kaninchen streicheln • unterm Baum liegen • frische Luft genießen

LandWert Schulbauernhof

Ernährungs- und Umwelt-
bildung für Kinder

Herzlich Willkommen

auf dem LandWert Schulbauernhof an der Küste in Vorpommern. Bei uns sind die Kinder selbst Bauer, Gärtner oder Koch – sie übernehmen die Verantwortung für die Tiere, die Felder und die eigene Versorgung mit gesunden frischen Mahlzeiten.

Was Kinder durch gute Erfahrung lieben und schätzen lernen, werden sie später schützen! Somit haben wir es in der Hand, sie für etwas Sinnvolles zu begeistern.

Jahreskurse
Klassenfahrten
Ferienfreizeiten
Tagesaufenthalte
Kinderkochkurse
Kindergeburtstage



Stand: August 2011
gedruckt auf Recyclingpapier

Kinderkochkurse • Ferienfreizeiten
Jahreskurse • Klassenfahrten
Kindergeburtstage

Ernährungs- und Umweltbildung

Mit unserem Schulbauernhof wollen wir Kinder für eine gesunde Ernährung sensibilisieren und motivieren, die Schätze der Natur zu entdecken!

Der Schulbauernhof ist eingebettet in den ökologischen Hof der LandWert Initiative, welche es sich zur Aufgabe macht, Landwirte, Gärtner, Metzger und Köche zu vereinen, um eine vorpommersche Land- und Esskultur wieder zu beleben.



Vielen Kindern sind die Ursprünge der Nahrungsmittel oft völlig unbekannt. Während ihres Aufenthaltes auf unserem Bio-Schulbauernhof erhalten die Kinder die einmalige Chance, die Vielzahl von Arbeitsabläufen kennenzulernen, die hinter dem fertigen Essen stecken. Der Schulbauernhof kann so als außerschulischer Lernort fundiertes Ernährungswissen vermitteln.

Unterbringung

Die Kinder wohnen im liebevoll sanierten alten Gutshaus. Die Schlafräume befinden sich im ersten Stock, wobei jedes der fünf Zimmer mit einem eigenen Bad ausgestattet ist.

Auf dem Hof gibt es eine Kletterstrecke, ein echtes Indianer-Tipi, einen Basketballkorb und Gelegenheit zum Tischtennis und Fußball spielen. In 10 min Entfernung befindet sich am Boddenstrand eine Badestelle.

Der Start unseres Projektes wurde gefördert von:



Unsere Angebote

Klassenfahrten

Sie suchen eine spannende, lehrreiche Klassenfahrt? Wir bieten ein abwechslungsreiches Programm an den Vormittagen, komfortable Übernachtungsmöglichkeiten und Erholung an der frischen Luft.

incl. Übernachtung, Bio-Vollverpflegung und Vormittagsbetreuung in Kleingruppen
3-Tages-Aufenthalt: 80 €/p.P. je 10 € Rabatt in den Wintermonaten
4-Tages-Aufenthalt: 110 €/p.P. (15. Oktober - 15. April)
5-Tages-Aufenthalt: 135 €/p.P.
(auch Tagesaufenthalte möglich)

Jahreskurse

Wer den Lauf des Jahres auf dem Bauernhof erleben möchte, ist in unseren Jahreskursen richtig. An einem festen Wochentag einmal im Monat kommen die Kinder zu uns auf dem Hof, versorgen die Tiere und erleben ein abwechslungsreiches Programm, das zur Jahreszeit passende Themen aufgreift.

10 Termine (fester Wochentag einmal im Monat)
incl. Bio-Verpflegung, Hofmarkt-Gutschein
Jahrespreis: 145 €/p.P. (Geschwisterrabatt möglich)

Kindergeburtstag auf dem Bauernhof

... spannend für Kinder und völlig stressfrei für Eltern ...
Unser 3-stündiges Programm richtet sich nach Alter und Wünschen des Geburtstagskindes und mixt sich zusammen aus „typischen“ Bauernhof-Arbeiten, lustigen Spielen und kleinen Stärkungen.

incl. Bio-Verpflegung, Hofmarkt-Gutschein
ab 45 € (Geburtstagskind + 2 Begleitpersonen, jede weitere Person 9 €)

Kochkurse für Kinder

7 - 11 Jahre und 12 - 16 Jahre
ab 2012
Preise auf Anfrage

Ferienfreizeit / Ferienlager

Ferien auf dem Bauernhof: einmal im Jahr findet auf dem Schulbauernhof eine Ferienfreizeit statt.

Termine bitte erfragen

Selbst tun und selbst verstehen

Während ihres Aufenthaltes auf unserem Hof können die Kinder in vielen Bereichen der Landwirtschaft und der Lebensmittelherstellung mithelfen. Durch die Arbeitsweise in Kleingruppen hat jeder einzelne die Möglichkeit, selbst aktiv teilzunehmen.

Kochen und Backen



In der Küche werden aus allen Lebensmitteln, mit denen die Schüler im Laufe ihres Aufenthaltes arbeiten und an deren Gewinnung sie beteiligt sind, die gemeinsamen Mahlzeiten zu bereiten. Aus frisch geschrotetem Getreide backen die Kinder ihr eigenes Brot. Indem wir zeigen wie schmackhaft gesundes Bio-Essen sein kann, liefern wir Denkanstöße, gewohnte Essensmuster zu überdenken.

Tiere und Garten

Eine der wichtigsten Aufgaben ist immer die Versorgung der Tiere. Sie werden von den Kindern morgens und abends gefüttert, und die Ställe müssen täglich ausgemistet werden. Im Gemüsegarten säen und jäten die Kinder und ernten die Zutaten für das Essen.



Milch und Käse (ab Oktober 2011)

Die Kinder sind dabei, wenn unsere Ziegen gemolken werden und können die frische Milch anschließend selbst pasteurisieren und verarbeiten. Je nach Bedarf wird aus Frischmilch dann Sahne, Butter, Joghurt, Quark und Frischkäse zubereitet. So haben sie teil an Herstellungsprozessen, welche heutzutage kaum noch einem Kind bekannt sind.

