

Eine spannende Woche, viel Neues erfahren, die Schöpfung hautnah erleben

 Stall	 Garten	 Molkeerei	 Küche
„Jeder packt tatkräftig mit an“	„Baugarten und Acker liefern Gemüse, Kräuter und Kartoffeln“	„Unsere Milch wird vielseitig verarbeitet“	„Frisch vom Acker auf den Teller“
Kühe und Ziegen melken	säen und pflanzen	Sahne herstellen	Zubereitung eines gesunden Mittagessens
Tiere versorgen	jäten	Butter schütteln	Brot backen im Holzofen
Stall ausmisten	ernsten	Quark produzieren	Marmelade kochen aus Beeren, die rund um den Hof wachsen
Eier einsammeln	Apfelsaft pressen aus Früchten der Streuobstwiesen	Frischkäse herstellen	Getreide mahlen

Ein Preis für sehr viel Wertschätzung:

- ✓ Jede Kleingruppe wird von „Profis“ angeleitet
- ✓ Bei uns können Kinder sich selbstwirksam erleben
- ✓ Bauernhof und Natur mit allen Sinnen wahrnehmen
- ✓ Die Kinder tauchen tief in die Landwirtschaft ein
- ✓ Täglich vier frische, regionale und selbst zubereitete Mahlzeiten
- ✓ Wir verwenden überwiegend Bio (Bioland) Produkte
- ✓ Wir backen unser Brot, Brötchen und Kuchen selbst
- ✓ Jeden Morgen aufstehen mit Blick auf unsere Archetiere
- ✓ Einzigartiger Tierkontakt beim Melken, Misten und im Workshop
- ✓ Wir sind ein Bioland und archezertifizierter Hof
- ✓ Günstige Anreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln
- ✓ Keine versteckten Kosten

Dies alles für nur 345 € pro SchülerIn /Woche

Lehrkräfte und Begleitpersonen 140 €

Die Mindestbelegung für eine Woche beträgt 24 SchülerInnen.

Sollte es Kinder in der Klasse geben, die sich einen Aufenthalt nicht leisten können, kommen Sie gerne auf uns zu.

