Ein Ort für Schulklassen

Eine Auszeit nehmen, runterkommen, oder Neues dazulernen ihr habt die Wahl. Egal ob ihr nur 2 oder gar 4 Übernachtungen bleibt. Langeweile ist woanders. Unsere Angebote unterscheiden sich in *Wochenangebote* und *Einzelangebote*. Die Wochenangebote haben jeweils einen thematischen Schwerpunkt mit einer Mischung aus Einzelangeboten und Freizeit. Hier stellen wir euch ein Wochenangebot vor.

kinderbauerngut.de/schullandheim/angebote/modul-1/

Selbermachen ist lecker

Wo kommt die Milch eigentlich her? Wie sieht ein moderner Kuhstall aus? Was kann man aus Milch alles machen? Wie backe ich Brot? Was brauche ich alles für ein Mittagessen und kann eigentlich auch Wasser anbrennen? Findet es heraus! In unserem Wochenmodul „Selbstgemacht ist lecker“!

Am **Ankunftstag** gilt es den Hof zu erkunden, Lieblingsplätze zu entdecken und die Tiere kennen zu lernen.

Am **Dienstag** geht´s zur Milchviehanlage. Gemeinsam mit unseren Eseln begeben wir uns auf die Suche nach dem *Weißen Gold*. Wir wandern ca. 3 km zur benachbarten Milchviehanlage und erhalten dabei Einblicke in die moderne Milchviehhaltung. Mit diesen ersten Eindrücken und vielen Litern Milch im Gepäck geht es zurück ins Kinderbauerngut. Dort werden die gesammelten

Am **dritten Tag** wird´s praktisch! Wir teilen euch in 2 Gruppen ein. Gemeinsam mit der ersten Gruppe stellen wir Käse und Joghurt her. Dabei erfahrt Ihr viel Spannendes rund um die Käseherstellung. Die zweite Gruppe wird zu Bäckern. Wir kneten und formen den Brotteig nach herkömmlicher Weise und backen anschließend in unserem Lehmbackofen. Dabei erfahrt Ihr Wissenswertes zu verschiedenen Mehlsorten und zur Zusammensetzung des Brotes. Anschließend haben sich die beiden Gruppen eine Menge zu erzählen!

Zu guter Letzt darf jeder ein Brot und einen Käse mit nach Hause nehmen und kräftig angeben.

In den Monaten August-Oktober könnt ihr alternativ zum Besuch des Kuhstalls Apfelsaft pressen. Dabei presst Ihr den Saft im herkömmlichen Verfahren und lernt verschiedene Apfelsorten sowie die Bedeutung von Streuobstwiesen kennen. Anschließend wird der Saft konserviert und Ihr bekommt eine Bag-In-Box mit zurück in die Schule!

Am **Donnerstag** heißt es *Selbstgemacht* ist lecker! An diesem Tag dreht sich alles um die Essenszubereitung. Eingeteilt in drei Gruppen seid Ihr die Küchenchef´s. Unsere Hilfe und verschiedene Rezepte stehen euch zur Auswahl- die Umsetzung dessen liegt jedoch in euren Händen!

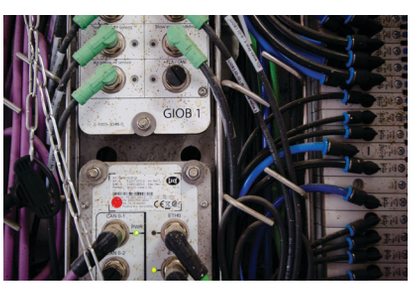
Ob es lecker wird? Findet es heraus

Dauer: 4 Tage
Preis: 25,00 Euro pro Person
Teilnehmer: min 15 Personen
Alter: ab 9 Jahre
Zeitraum: Januar – Dezember

Wie man Käse herstellt erfahrt ihr in der Hofkäseschule.

Gemeinsam mit unseren Eseln geht es auf eine Wanderung zur Milchviehanlage.

Wer melkt besser? Mensch oder Roboter? Und was haben Astronauten damit zu tun?



Braucht ein moderner Hof mehr Bauern oder mehr Computerfachleute?

Wieviele Menschen braucht es um über 1000 Kühe zu versorgen?

Beim Brot backen heist es zupacken!

Ob´s am Ende so aussieht? Denn an diesem Tag seid ihr die Köche ;-) Aber klar, wir helfen euch und am Ende gibts alle Rezepte natürlich zum Mitnehmen!