



SCHULESSEN

SAALE-ORLA

Regional, Gesund und Gut

LERNORT LANDWIRTSCHAFT





SCHULESSEN SAALE-ORLA

Regional, Gesund und Gut

HERAUSGEBER

LEADER-Aktionsgruppe
Saale-Orla

Bahnhofstraße 17
07368 Remptendorf

Vorsitzender Thomas Franke

Telefon 036640-4490
buergormeister@remptendorf.de

www.schulessen.org

1. Auflage Oktober 2014
100 Exemplare

REDAKTION

Sören Kube, Alexander Pilling
info@schulessen.org

AUTOR

Hans-Joachim Petzold,
Droyßig

ILLUSTRATIONEN

Rosa Linke, Weimar

GESTALTUNG

Anke Heelemann, Weimar

Diese Veröffentlichung wurde
im Rahmen von LEADER aus
Mitteln des Europäischen
Landwirtschaftsfonds für die
Entwicklung des ländlichen
Raums (ELER) gefördert.

Wir danken dem Thüringer
Agrarmarketing und der
Kreissparkasse Saale-Orla für
ihre Unterstützung.



 **Kreissparkasse
Saale-Orla**

LERNORT LANDWIRTSCHAFT

Ein Angebot für Schulklassen in der Saale-Orla-Region

Keine Küche, keine Grillparty und keine Schulmensa kommen ohne das aus, was Landwirtschaftsbetriebe produzieren: Getreide und Kartoffeln, Milch, Fleisch, Gemüse, Eier und Fisch. Wie diese Produkte in der Region erzeugt, mit welchen Prozessen sie regional verarbeitet werden und welche Menschen das konkret tun, ist den Wenigsten bekannt.

Der Angebotskatalog „Lernort Landwirtschaft“ richtet sich an Lehrer und Schüler, die in direkten Kontakt mit den Landwirtschaftsakteuren treten und Wissen und Erfahrungen aus erster Hand beziehen wollen. Viele landwirtschaftliche Betriebe freuen sich darauf, Schulklassen im eigenen Betrieb zu empfangen. Dabei handelt es sich sowohl um Familienbetriebe und Vereine als auch Agrarnossenschaften. Fernab der Bilderbuchromantik wird Landwirtschaft in großer und kleiner Form auf modernem Niveau vorgestellt.

Die teilnehmenden regionalen Landwirtschaftsbetriebe möchten für Schüler und Lehrer die Tür zu ihrem Betrieb öffnen, den besonderen Wert der regionalen Produktion verdeutlichen und für ein modernes und fachlich anspruchsvolles Berufsbild werben.



LERN- UND ERFAHRUNGSFELDER

Schüler und Lehrer erleben bei ihren Besuchen in den Betrieben unmittelbar, wie und unter welchen Umständen Landwirtschaft funktioniert. Über den Unterricht in der Schule hinaus bieten sich interessante und neue Lern- und Erfahrungsfelder:

- Unterrichtsstoff zu Fächern wie Biologie, Chemie, Mathematik, Physik, Wirtschaft, Heimatkunde oder Hauswirtschaft anschaulich erleben
- Lehrplanstoff praktisch erproben
- mit Fachleuten ins Gespräch kommen
- praktische Aufgaben lösen
- moderne Technik und Arbeitsprozesse hautnah erkunden
- Tiere aus nächster Nähe erleben
- Produkte kosten, schmecken, riechen, vergleichen und bewerten
- dauerhafte Beziehungen zu einem oder mehreren Betrieben aufbauen, die den Unterricht lebendig machen und den Lern- und Lebensraum Schule mit betrieblicher Praxis erweitern

Schritte auf dem Weg zu einem Besuch im Landwirtschaftsbetrieb

ANMELDUNG UND VORBEREITUNG

Der Besuch im Betrieb sollte langfristig geplant werden. Telefonate für genaue Absprachen sind unbedingt zu empfehlen. Vorteilhaft ist ein Vorabbesuch im Betrieb. Bei dieser Gelegenheit können der Ort und die jeweiligen Gegebenheiten besichtigt und individuelle Wünsche besprochen werden.

Im Vorfeld wären zu vereinbaren:

- fachliche Inhalte des Besuchs
- Lernmethoden
- Aufgabenverteilung in der Projektzeit
(Wer ist für welchen Projektteil zuständig?
Mitarbeiter des Landwirtschaftsbetriebes,
Lehrer, Betreuer usw.)
- ggf. zusätzliche Betreuungskräfte einbinden
(Eltern)
- Fragen zur Verpflegung während des Besuchs
vor Ort klären
- zeitlicher Rahmen
- Hin- und Rückfahrt
- anfallende Kosten, Förderung, Sponsoring
- Sicherheitsfragen
- angemessene Bekleidung und Schuhe
- Dokumentation in Wort und Bild

VORBEREITUNG DES BESUCHS IM UNTERRICHT

Landwirte haben gewöhnlich sehr lange und in Spitzenzeiten sehr anstrengende Arbeitstage. Dadurch kann die Anfrage einer Schule nicht in jedem Fall sofort beantwortet werden. Ein wenig Geduld ist hilfreich, gegebenenfalls eine nochmalige Anfrage.

Um lebendige und anregende Lernprozesse zu gestalten, können die Angebote aus diesem Katalog an den Lernstoff und die jeweilige Klassenstufe inhaltlich und methodisch angepasst werden.



Nach vorheriger Absprache und rechtzeitiger Anmeldung können weitere Themen praxisorientiert behandelt werden.

ABLÄUFE UND METHODIK WÄHREND DES BESUCHS

Lehrer sollen Schulklassen nicht im Betrieb „abgeben“. Sie wissen am besten, wie sich aktueller Unterrichtsstoff und die Möglichkeiten beim Besuch im Betrieb ergänzen können. Im Vorfeld des Besuchs kann überlegt werden, ob der Landwirt und/oder der Lehrer Aufgaben vorbereiten, die die Schüler im Betrieb lösen können.

NACHBETRACHTUNG

Nach Abschluss des Besuchs sollten sich Landwirte und Lehrer gemeinsam darüber austauschen, was gut war und was zu verbessern wäre. Auf der Grundlage einer guten Kommunikation wird die Qualität der Angebote gesichert. Mit den gesammelten Erfahrungen und Erkenntnissen können weitere attraktive Angebote entwickelt werden.

PRAKTIKA

In vielen der hier vorgestellten Landwirtschaftsbetriebe sind auch Schülerpraktika möglich.

LERNORTE in der Saale-Orla -Region



① Agrar eG Heberndorf
Heberndorf 100
07343 Wurzbach

② Agrarprodukte Ludwigshof
& Tour Papilio GmbH
Ludwigshof 15
07389 Ranis

③ Bauernhof Knorr
Ortsstraße 3
07819 Linda

④ Diakoniestiftung
Weimar-Bad Lobenstein
gGmbH
Altengesees 29
07368 Remptendorf

⑤ Dittersdorfer Milch GmbH
Pfarrweg 3
07907 Dittersdorf

⑥ Fischzucht Hickethier
Hauptstraße 18
07819 Lemnitz

⑦ Forellenhof Obermühle
Gräfendorfer Straße 16
07387 Krölpa

⑧ Imkerverein Wurzbach und
Umgebung Frankenwald e.V.
Lehrbienenstand Ruppertsdorf
OT Ruppertsdorf 52
07338 Remptendorf

⑨ Karolinenhof
Karolinenfield 11
07368 Remptendorf

⑩ Land- und Forstwirtschaft
Weise
Ortsstraße 33
07806 Dreba

⑪ Landwirtschaftsbetrieb
Gerald Hirsch
Am Teich 10
07907 Oettersdorf

⑫ Ökologischer Landwirtschaf-
tbetrieb Heiko Müller
Oelgasse 5
07922 Tanna

⑬ Rinderhof Agrar GmbH
Seubtendorf
Seubtendorf 101
07922 Tanna

Angebotsübersicht

- | | | |
|----|--|---|
| 1 | Agrar eG Heberndorf | – Vom Schweinestall bis auf den Teller und in die Steckdose |
| 2 | Agrarprodukte Ludwigshof | – Alles rund ums Rind
– Der Anbau von Arzneipflanzen |
| 3 | Bauernhof Knorr | – Der Lebenslauf eines Hirsches – Von der Geburt bis zur Schlachtung |
| 4 | Diakoniestiftung Weimar-Bad Lobenstein gGmbH | – Vom Korn zum Brot |
| 5 | Dittersdorfer Milch GmbH | – Milch, Quark, Jogurt, Käse in der Schaumolkerei Dittersdorf |
| 6 | Fischzucht Hickethier | – Fische von A bis Z – Vom Ei zum Speisefisch |
| 7 | Forellenhof Obermühle | – Das Leben einer Forelle – Vom Schlupf aus dem Ei bis zur Räucherforelle |
| 8 | Imkerverein Wurzbach und Umgebung Frankenwald e.V. | – Mensch und Biene – eine erfolgreiche Partnerschaft
– Was Bienenvölker produzieren |
| 9 | Karolinenhof | – Ein Tag auf dem Bauernhof |
| 10 | Land- und Forstwirtschaft Weise | – Landwirtschaft früher und heute
– Alles aus Holz |
| 11 | Landwirtschaftsbetrieb Gerald Hirsch | – Pflanzenschutz – sinnvoll oder sinnlos?
– Vom Stall und von der Wiese bis auf den Tisch |
| 12 | Ökologischer Landwirtschaftsbetrieb Heiko Müller | – Vom Küken zum Broiler, von der Henne zum Ei – Geflügelhaltung in der Biolandwirtschaft |
| 13 | Rinderhof Agrar GmbH Seubtendorf | – Rinderhaltung und Getreideanbau
– Boden-Pflanze-Tier-Energie – Stoffkreisläufe in der Landwirtschaft |

Neben diesen Angeboten sind bei allen Betrieben auch weitere Themen und Schwerpunktssetzungen möglich. Nehmen Sie frühzeitig mit den Anbietern Kontakt auf und vereinbaren Sie, was ihrer Meinung nach für Ihren Unterricht sinnvoll ist oder Sie an dem Betrieb noch interessiert.

LERNORT

① Agrar eG Heberndorf



WER WIR SIND

Die Agrar eG Heberndorf ist ein landwirtschaftlicher Mischbetrieb, in dem 15 Mitarbeiter und 2 Auszubildende beschäftigt sind. Der Betrieb bewirtschaftet über 500 ha landwirtschaftliche Nutzfläche. Davon sind 380 ha Ackerland und 120 ha Grünland. 30 Mutterkühe und 20 Schafe beweidern die Grünflächen. Ein Schwerpunkt liegt auf der Produktion von Mastschweinen. Jährlich werden durchschnittlich 700 Sauen, 3.000 Ferkel sowie 5.500 Mastschweine gehalten. Ein weiterer Zweig in unserem Unternehmen ist die Biogasanlage zur Erzeugung von Strom und Wärme.

Im Hofkonsum Heberndorf verkauft die Genossenschaft Fleisch und Wurstwaren aus eigener Haltung und eigener Verarbeitung. Ebenso gibt es dort Eier, die von den 200 Legehennen des Betriebs stammen.

KONTAKT

Agrar eG
Heberndorf
Heberndorf 100
07343 Wurzbach

ANSPRECHPARTNER

André Telle
036652-35012
at@agrar-eg-heberndorf.de
Christine Hopf
036652-3500
verwaltung@agrar-eg-heberndorf.de

PROFIL

Ackerbau, Grünland,
Viehhaltung und
Biogasanlage

LERNANGEBOTE

Vom Schweinestall
bis auf den Teller
und in die Steckdose

ANGEBOT

Vom Schweinestall bis auf den Teller und in die Steckdose

Die Schüler lernen einen modernen, vielseitig ausgerichteten Betrieb kennen. Sie erfahren, in welchen Schritten die Zucht von Schweinen abläuft und was in unseren Schweineställen dafür notwendig ist. Auch die Verarbeitung der Tiere in der eigenen Schlachtereier wird erläutert.

Ein anderes Schwerpunktthema ist die Besichtigung und Erläuterung der Biogasanlage. Im Frühsommer können Feldbestände in der Nähe des Betriebes besucht und erläutert werden. Steht am Projekttag Landmaschinentechnik zur Verfügung, kann auch diese vorgestellt und in ihrer Funktionsweise demonstriert werden. Die Schüler lernen Getreidearten mit ihren jeweiligen Eigenschaften kennen und bestimmen diese. Der Prozess der Bioenergiegewinnung wird nachskizziert und bei Bedarf vertieft.

Mit einem Fachquiz können gewonnene Erkenntnisse gefestigt und vertieft werden.



LERNZIEL

- kennen lernen von Nutztieren in unserer Region
- beobachten der Lebensweise unserer Tiere
- erfahren, wie Bioenergie entsteht und genutzt werden kann
- Erkenntnisse über den Aufbau und den Nährstoffbedarf von Nutzpflanzen gewinnen
- unterschiedliche Nutzpflanzen erkennen und unterscheiden sowie deren Verwendung erörtern
- Anatomie eines Schweins kennen lernen, ebenso Fleischteilstücke und ihre Verwendung

DAUER

mindestens 2 Schulstunden

KLASSENSTUFEN

1. bis 12. Klasse

TEILNEHMERZAHL

10 bis 15 Schüler

größere Gruppen bedürfen eines weiteren Betreuers

ANGEBOTSZEITRAUM

Mai bis November, während der Erntezeit ist Absprache erforderlich

VERPFLEGUNG

Verpflegung ist nach Vorabsprache gern möglich. Wir bieten dafür Erzeugnisse aus unserer eigenen Hausschlachtung an.

KOSTEN

25,00€ pro Stunde je Betreuer

Verpflegung ca. 2,50€ je Teilnehmer

BUSANBINDUNG

Buslinie 612 nach Wurzbach

LERNORT

② Agrarprodukte Ludwigshof & Tour Papilio GmbH



WER WIR SIND

Die Agrarprodukte Ludwigshof eG ist ein landwirtschaftlicher Mischbetrieb mit einer Fläche von über 4.000ha und einer umfangreichen Tierproduktion. Dazu zählen ca. 1.100 Milchkühe, Mastrinder, Schweine, Schafe, Ziegen, Pferde sowie Masthähnchen. Als Besonderheit im Bereich Pflanzenproduktion gilt der Anbau von ca. 700ha Arznei- und Teepflanzen. Insgesamt beschäftigt die Genossenschaft 136 Mitarbeiter.

Das Gästehaus Papilio ist eine Kinder-, Jugend- und Familienpension in Ludwigshof bei Ranis, die im Jahr 2004 gegründet wurde. Ein wichtiger Bestandteil ihrer Arbeit sind Projekte für Schulklassen und Jugendgruppen.

KONTAKT

Agrarprodukte
Ludwigshof
& Tour Papilio GmbH
Ludwigshof 15
07389 Ranis

ANSPRECHPARTNER

Daniel Schwarz
03647-445855
info@tour-papilio.de
www.tour-papilio.de

PROFIL

Ackerbau, Viehhaltung,
Kräuter und Gästehaus

LERNANGEBOTE

Alles rund ums Rind

Der Anbau von
Arzneipflanzen

ANGEBOT

Alles rund ums Rind

Nach der Ankunft gibt es im Gästehaus Papilio eine Einführung in das Thema, bestehend aus einer Fragerunde und einer Filmvorführung. Nach dem Mittagessen werden die Schüler mit Kleinbussen von Ludwigshof nach Rockendorf gebracht (maximal 24 Personen). Dort findet eine Betriebsführung mit Erläuterung der Arbeitsschritte statt. Anschließend sollen die Schüler praktisch tätig werden und an der Fütterung der Kälber teilnehmen. Dabei wird erklärt, was die Tiere fressen und worauf bei der Fütterung geachtet werden muss. Wir zeigen, worauf bei der Nutztierhaltung, speziell bei der Rinderhaltung, das Augenmerk zu legen ist.

Im Anschluss wird die Gruppe wieder zum Gästehaus Papilio gefahren, wo sie Abendessen bekommt. In diesem Zusammenhang bieten wir eine Verkostung von Milch- und Käseprodukten an, die aus der Molkerei Erfurt stammen, wohin unser Betrieb seine Milch liefert. Zum Abschluss des Ausfluges lassen wir die Eindrücke des Tages Revue passieren und tragen die Ergebnisse zusammen.



LERNZIEL

- Nutztiere mit ihren Eigenschaften und Bedürfnissen kennen lernen
- lernen, was bei der Rinderhaltung zu beachten ist
- Abläufe im Betrieb erfahren
- Kälber selber füttern
- Milch- und Käse verkosten

DAUER

4 Schulstunden bis 1 Tag

Übernachtung im Gästehaus möglich

KLASSENSTUFEN

1. bis 10. Klasse

TEILNEHMERZAHL

10 bis 25 Schüler

ANGEBOTSZEITRAUM

ganzjährig

VERPFLEGUNG

kleine Snacks im Verlauf des Besuchs, Vollpension möglich

KOSTEN

40,00€ pro Stunde für 2 Betreuer

Verpflegung: 5,00€ je Teilnehmer

BAHN- UND BUSANBINDUNG

Bahnlinie von Jena nach Pößneck

Bahnlinie von Saalfeld nach Pößneck

Buslinie 966 nach Pößneck, Ranis und Schleiz

Gruppen bis 24 Personen können nach Absprache an den Bahnhöfen abgeholt werden.

ANGEBOT

Der Anbau von Arzneipflanzen

Die Schulgruppe trifft morgens oder im Lauf des Vormittags im Gästehaus ein. Dort starten wir mit einer Einführung in das Thema. Pfefferminze und Kamille werden mit ihren Wirkstoffen und ihrer Nutzung vorgestellt. Anschließend gibt es Mittagessen. Danach werden die Schüler von Ludwigshof nach Rockendorf gebracht. Dort findet eine Betriebsführung statt.

Die Schüler haben folgende Möglichkeiten:

- Besichtigung des Feldes
- bestimmen von Pflanzen
- mit Handhacken Unkraut in Feldbeständen hacken
- anschauen und erklären der GPS Maschinenhacke:
Was kann sie? Wozu braucht man sie? Gegebenenfalls ist die Maschine bei der Arbeit zu erleben
- selbstständiges Ernten von Pfefferminz- oder Kamillenblättern von Hand; die Blätter können mitgenommen und zu frischem Tee verwendet werden
- Diskussion der Frage, warum und wozu Pflanzenschutzmittel notwendig sind
- nach Absprache Fahrt auf Traktor

Nach dem Besuch kehrt die Gruppe zum Gästehaus Papilio zurück. Mitgebrachte Teeblätter werden gebrüht und es findet eine Teeverkostung statt. Im Anschluss gibt es Abendessen.



LERNZIEL

- ausgewählte Heilpflanzen mit ihren Eigenschaften kennen lernen
- Wirkungen und Nutzen der Heilpflanzen kennen lernen
- Abläufe im Betrieb in Augenschein nehmen
- Heilpflanzenfeld besuchen
- Wirkungsweise von Spezialmaschinen kennen lernen
- selbstständig Blätter von Kamille und Pfefferminze ernten
- Tee aus eigener Ernte kochen, probieren, vergleichen

DAUER

4 Schulstunden bis 1 Tag

Übernachtung im Gästehaus möglich

KLASSENSTUFEN

1. bis 10. Klasse

TEILNEHMERZAHL

10 bis 25 Schüler

ANGEBOTSZEITRAUM

Mai bis August

VERPFLEGUNG

kleine Snacks im Verlauf des Besuchs, Vollpension möglich

KOSTEN

40,00€ pro Stunde für 2 Betreuer
Verpflegung: 5,00€ je Teilnehmer

BAHN- UND BUSANBINDUNG

Bahnlinie von Jena nach Pöbneck
Bahnlinie von Saalfeld nach Pöbneck
Buslinie 966 nach Pöbneck, Ranis und Schleiz

Gruppen bis 24 Personen können nach Absprache an den Bahnhöfen abgeholt werden.

LERNORT

③ Bauernhof Knorr



WER WIR SIND

Der Bauernhof Knorr ist ein Wildhalterbetrieb. In zwei Wildgehegen züchten wir Dam- und Rotwild. Für die Heugewinnung bewirtschaften wir Wiesen in der Umgebung. Die Vermarktung des Wildfleischs erfolgt saisonabhängig in unserem Hofladen.

KONTAKT

Bauernhof Knorr
Ortsstraße 3
07819 Linda

ANSPRECHPARTNER

Alexander Knorr
036481-50093
oder 0174-3425818
036481-564680 (Fax)

PROFIL

Dam- und Rotwild,
Grünland

LERNANGEBOTE

Der Lebenslauf
eines Hirsches
– Von der Geburt
bis zur Schlachtung

ANGEBOT

Der Lebenslauf eines Hirsches – Von der Geburt bis zur Schlachtung

Wir beginnen mit einer Besichtigung der Wildgehege. Ein besonderes Erlebnis ist der Gang in das Gehege, wo man den Hirschen hautnah begegnen kann. Die Kinder erfahren, wie Hirsche im Rudel leben, wovon sie sich ernähren, wie ein Hirsch springt und warum er ein Geweih entwickelt.

Anschließend können Schlachthaus und Hofladen besichtigt werden. Wir sprechen über die Vermarktung hochwertigen regionalen Wildfleisches.



LERNZIEL

- kennen lernen der Lebensweise von Dam- und Rotwild
- erfahren, wie Wildarten unterteilt werden (Haarwild, Federwild, Schalenwild usw.)
- Tiere am und im Gehege besuchen
- Tiere füttern und beobachten
- Pflanzen, die die Tiere fressen, kennen und unterscheiden lernen
- erfahren, warum und wie sich ein Hirschgeweih entwickelt, wie schwer es werden kann
- Fleischqualitäten kennen und unterscheiden lernen
- Hofladen und Schlachthaus besuchen

DAUER

2 Schulstunden

KLASSENSTUFEN

1. bis 6. Klasse

TEILNEHMERZAHL

5 bis 30 Schüler

ANGEBOTSZEITRAUM

ganzjährig

VERPFLEGUNG

nach Absprache möglich

KOSTEN

3,50€ je Schüler

5,00€ je Erwachsenem

BUSANBINDUNG

Buslinie 822 nach Neustadt an der Orla und Schleiz

LERNORT

④ Diakoniestiftung Weimar Bad Lobenstein gGmbH



WER WIR SIND

In unserer Werkstatt für behinderte Menschen finden etwa 150 Personen einen Arbeitsplatz in den Bereichen Holzbearbeitung, Hauswirtschaft, Verpackung, Weberei, Töpferei oder im Förderbereich.

Die Werkstatt verfügt über eine eigene Bäckerei und eine eigene Hofmolkerei, in der Milchprodukte wie Joghurt, Quark, Frischkäse oder Käsespezialitäten hergestellt werden. Die Erzeugnisse werden im hofeigenen Laden angeboten.

PROFIL

Behindertenwerkstatt
mit verschiedenen
Handwerksbereichen,
u. a. Bäckerei und Molkerei

LERNANGEBOTE

Vom Korn zum Brot

KONTAKT

Diakoniestiftung Weimar-
Bad Lobenstein gGmbH
Altengesees 29
07368 Remptendorf

ANSPRECHPARTNER

Kerstin Kluge
036643-30134
K.Kluge@diakonie-wl.de
www.diakonie-wl.de

ANGEBOT

Vom Korn zum Brot

Im Stationsbetrieb erleben Schüler den Weg vom Getreide über das Mehl zum fertigen Backprodukt. Dabei arbeiten sie selbst aktiv mit. Es wird Wissen über Getreide, dessen Verarbeitung und über Gesundheit vermittelt. Gleichzeitig erlangen die Schüler durch das aktive Mitmachen handwerkliche Fähigkeiten. Die Teilnehmer mahlen mit einer Mühle das Getreide zu Mehl. Anschließend bereiten sie aus dem Mehl einen Teig und backen diesen im Lehmbackofen. Die fertige Mahlzeit wird gemeinsam eingenommen.



LERNZIEL

- kennen lernen und unterscheiden von Getreidesorten
- Eigenschaften von Getreide erkunden, Gesundheitsfragen erörtern
- mit einer Mühle selber Getreide mahlen
- Bezüge zur Lebensmittelproduktion herstellen
- Mehl verarbeiten, Essen vorbereiten, backen im Lehmbackofen

DAUER

4 bis 6 Schulstunden

KLASSENSTUFEN

1. bis 6. Klasse

TEILNEHMERZAHL

maximal 20 Schüler

ANGEBOTSZEITRAUM

April bis Juli
September und Oktober

VERPFLEGUNG

selbst zubereitetes Essen
(Pizza oder Fladen)

KOSTEN

100€ pro Tag
zzgl. 1,50€ pro Schüler für das Essen

BUSANBINDUNG

Buslinie 630
nach Bad Lobenstein und Remptendorf
Buslinie 554
nach Leutenberg und Saalfeld

LERNORT

⑤ Dittersdorfer Milch GmbH



WER WIR SIND

Die Landgenossenschaft Dittersdorf hat mehrere Produktionszweige. Wir bearbeiten rund 2.700 ha landwirtschaftliche Nutzfläche. In den Ställen stehen 200 Mastbullen, 850 Milchkühe und 1.200 Mastschweine.

Wir schlachten und verarbeiten unsere Tiere selbst, haben eigene mobile Verkaufswagen und bieten Partyservice an. Unsere Küche in Tegau beliefert 6 Schulen mit Schulspeisung. Insgesamt arbeiten 120 Mitarbeiter im Betrieb.

Seit 2014 gibt es auch eine eigene Molkerei – die Dittersdorfer Milch GmbH. Hier wird die täglich gewonnene Milch aus unseren Ställen verarbeitet. In der Dittersdorfer Milch GmbH können Besucher sehen, wie man handwerkliche Milchprodukte herstellt, die aus nicht homogenisierter Milch gewonnen werden.

KONTAKT

Dittersdorfer Milch GmbH
 Plothener Str. 1
 07907 Dittersdorf
 Sitz der Molkerei:
 Pfarrweg 3
 07907 Dittersdorf

ANSPRECHPARTNER

Isabel Oertel
 036648-4303-0
kontakt@dittersdorfermilch.de

PROFIL

Getreide, Kartoffeln,
 Viehzucht und Molkerei

LERNANGEBOTE

Milch, Quark, Joghurt,
 Käse in der Schaumolkerei
 Dittersdorf

ANGEBOT

Milch, Quark, Joghurt, Käse in der Schaumolkerei Dittersdorf

Unser Schauraum ist wochentags von 8.00 bis 16.00 Uhr für bis zu 80 Personen geöffnet. Von hier aus ist zu sehen, in welchen Stufen die täglich angelieferte Milch weiter verarbeitet wird. Die Unterschiede zwischen Rohmilch, Vorzugsmilch, H-Milch und homogenisierter Milch werden erklärt. Danach beschäftigen wir uns mit der Herstellung von Frischmilchprodukten, Quark, Käse und Joghurt.

Schließlich geht es darum, was für Futter eine Kuh benötigt und welche Mengen sie frisst, wie viel Milch sie gibt und wie lange sie lebt.

Auf Wunsch können alle unsere Produkte – Milch, Quark, Käse und Joghurt – verkostet werden. Zentrales Thema ist dabei der Geschmack.



LERNZIEL

- kennen lernen regionaler Produkte
- kennen lernen technologischer Prozesse
- Unterschiede der Milcherhitzung (Rohmilch, Vorzugsmilch, Frischmilch, nicht homogenisierte Milch, ESL-Milch, H-Milch)
- Begriffserklärung Pasteurisieren und Homogenisieren, Lactose, Milcheiweiß
- sensorische Eigenschaften schulen, Unterschiede erkennen
- lernen, was eine Kuh frisst, welche Mengen Futter sie benötigt, wie lange sie lebt

DAUER

1 bis 2 Schulstunden

KLASSENSTUFEN

alle Klassenstufen

TEILNEHMERZAHL

1 bis 2 Klassen

ANGEBOTSZEITRAUM

ganzjährig

VERPFLEGUNG

Milchprodukte oder Produkte aus eigener Küche, nach Vorabsprache
Getränke möglich

KOSTEN

25,00€ pro Stunde je Betreuer
Verkostung 2,00€ je Teilnehmer
Verpflegungskosten nach Absprache

BUSANBINDUNG

Buslinie 820 nach Schleiz
und Neustadt an der Orla

LERNORT

⑥ Fischzucht Hickethier



WER WIR SIND

Unser Familienbetrieb bietet 3 Personen Arbeit. Wir bewirtschaften 58 Teiche unterschiedlicher Größe, die rund 140ha Fläche umfassen. In Miesitz steht unser Bruthaus. Nach dem Abläichen im Bruthaus setzen wir die Fische in den Teichen aus, wo sie weiter heranwachsen. Im Frühjahr und Herbst erfolgt das Abfischen. Als Frischfisch oder Räucherfisch werden die Fische in unserem Hofladen in Lemnitz vermarktet. Außerdem liefern wir Satzische an Angelvereine, Kleinteichwirte und andere Fischzüchter.

KONTAKT

Fischzucht Hickethier
Hauptstraße 18
07819 Lemnitz

ANSPRECHPARTNER

Beate Hickethier
036482-31100
steffen-hickethier@t-online.de

PROFIL

Fischzucht

LERNANGEBOTE

Fische von A bis Z
– Vom Ei zum Speisefisch

ANGEBOT

Fische von A bis Z

– Vom Ei zum Speisefisch

Im Bruthaus Miesitz und an den dort befindlichen Teichen werden die Schüler mit den unterschiedlichen Fischarten bekannt gemacht. Sie erfahren, wie sich Fische vom Ei zum Speisefisch entwickeln, welche Unterschiede es zwischen Raub- und Friedfischen gibt, und welche Lebensbedingungen jede Art benötigt. Erläutert werden die Arbeiten eines Fischzüchters im Verlauf eines Jahres, das Abfischen und die Vermarktung der Speisefische. Nach Möglichkeit wird in Gruppen gearbeitet.

Eine Teilnahme am Abfischen unserer Teiche in Plothen, Neustadt oder Triptis ist prinzipiell möglich. Da Abfischtermine nicht langfristig planbar sind, muss die entsprechende Terminierung jeweils kurzfristig erfolgen. Schüler müssen für diese Mitmachaktion geeignete Kleidung tragen.



LERNZIEL

- kennen lernen einheimischer Fischarten
- arttypische Eigenschaften der Arten erfahren
- Stationen des Lebens der Speisefische kennen lernen
- erfahren, welche Lebensbedingungen Fische brauchen
- Raub- und Friedfische unterscheiden lernen
- erläutern der Unterschiede zwischen Angeln und Fischzucht

DAUER

1 bis 2 Schulstunden

KLASSENSTUFEN

1. bis 5. Klasse

TEILNEHMERZAHL

15 bis 30 Schüler

ANGEBOTSZEITRAUM

März bis Mai und
September bis November

VERPFLEGUNG

nicht möglich

KOSTEN

2,00€ je Teilnehmer

BUSANBINDUNG

Buslinie 831 nach Neustadt an der Orla
und Triptis

LERNORT

⑦ Forellenhof Obermühle



WER WIR SIND

Unser Forellenzuchtbetrieb befindet sich auf dem Grundstück einer alten Wassermühle. Dort gibt es mehrere Becken und Naturteiche für die Forellenzucht. In einer historischen Räucherkatze werden die Fische geräuchert.

Der Verkauf unserer Forellenspezialitäten und anderer Süßwasserfische erfolgt im Hofladen. Eine Besonderheit ist unser Mühlenaquarium, in dem 15 verschiedene einheimische Fischarten zu betrachten sind.

KONTAKT

Forellenhof Obermühle
Gräfendorfer Straße 16
07387 Krölpa

ANSPRECHPARTNER

Jürgen Müller
03647-413728
buntehunde@gmx.net

PROFIL

Forellenzucht

LERNANGEBOTE

Das Leben einer Forelle
– Vom Schlupf aus dem
Ei bis zur Räucherforelle

ANGEBOT

Das Leben einer Forelle – Vom Schlupf aus dem Ei bis zur Räucherforelle

Wir beginnen mit einem Rundgang durch das Wassermühlengelände. Dabei wird die Entwicklung vom Ei der Forelle über die Forellenbrut bis hin zum Speisefisch erläutert sowie alle damit verbundenen Arbeiten. Wir untersuchen die Bedingungen der Fischzucht, wozu Wasserversorgung, Wasserqualität und regionale Besonderheiten der Fischzucht im Orlatal zählen. Die Schüler lernen, wie und woran man gesunde Fische erkennt und welche Fischkrankheiten es gibt. Die Anatomie eines Fisches lässt sich anhand einer Sektion erfahren, Proben beispielsweise von Haut oder Kiemen können am Mikroskop untersucht werden. Vor Ort sind Wasseruntersuchungskästen vorhanden, so dass Wasserproben genommen und untersucht werden können.



LERNZIEL

- kennen lernen der Entwicklung vom Ei bis zum Speisefisch
- heimische Fischarten erkennen und unterscheiden
- erfahren, wie Forellen gezüchtet werden
- Merkmale kranker und gesunder Fische erkennen
- Zusammenhänge zwischen Wasserqualität und Fischgesundheit erfahren
- Sektion eines Fisches machen, dessen Anatomie kennen lernen (innere Organe, Verdauungssystem etc.)
- ökologische Zusammenhänge erfahren und diskutieren
- Wasserqualität untersuchen
- Wasserlebewesen unter dem Mikroskop beobachten

DAUER

2 bis 3 Schulstunden

KLASSENSTUFEN

alle Klassenstufen

besonders für Biologieunterricht

TEILNEHMERZAHL

15 bis 20 Schüler

ANGEBOTSZEITRAUM

von April bis September

VERPFLEGUNG

Räucherforelle mit Brot

KOSTEN

3,50€ je Schüler

Räucherforelle nach Gewicht,
ca. 3,00€ pro Stück

BAHN- UND BUSANBINDUNG

Bahnlinie Gera-Saalfeld

Buslinie 944 nach Pößneck, Neustadt
an der Orla, Oppurg und Saalfeld

Buslinie 966 nach Pößneck, Ranis
und Schleiz

LERNORT

⑧ Imkerverein Wurzbach und Umgebung Frankenwald e.V.



WER WIR SIND

In unserem Imkerverein arbeiten 28 Mitglieder. Zu den Anliegen des Vereins gehört es, die Bienenhaltung zu fördern und vielen Menschen die Bedeutung der Bienen zu vermitteln. Jährlich organisieren wir Vortragsveranstaltungen, die Imker, Landwirte, aber auch Bürger ansprechen.

Mit dem Projekt „Probe-Imker für ein Jahr“, das wir 2014 begonnen haben, wollen wir interessierte Bürger in die Bienenhaltung einführen. Mitglieder unseres Imkervereins nehmen an den jährlichen Honigausstellungen des Landesverbandes der Thüringer Imker teil. Hier wurden unsere Honige bereits mit Gold, Silber und Bronze ausgezeichnet.

KONTAKT

Imkerverein Wurzbach
und Umgebung
Frankenwald e.V.

Imker Reiner Fortdran
OT Ruppertsdorf 52
07338 Remptendorf

ANSPRECHPARTNER

Günter Vorsatz
036737-30115
guenter.vorsatz@gmx.de

Reiner Fortdran
036643-22432

PROFIL

Imkerei und Bienen

LERNANGEBOTE

Mensch und Biene
– eine erfolgreiche
Partnerschaft

Was Bienenvölker
produzieren

ANGEBOT

Mensch und Biene

– eine erfolgreiche Partnerschaft

Zu Beginn führen wir die Schüler an unseren Lehrbienenstand in Ruppertsdorf. Dort werden die Beutensysteme, die Bienen und das Wabenwerk im Detail vorgestellt. Im Mittelpunkt steht die Bestäubungsleistung der Bienen in verschiedenen Feldkulturen sowie im Obstanbau. Außerdem geht es um Bienenhaltung als Hobby oder als Beruf.

Die Schüler werden in die Fluglochbeobachtung einbezogen. An den Fluglöchern können sie die Bienen mit den verschiedenen Pollen beobachten und dokumentieren. Anschließend werden in den Völkern die Pollenwaben kontrolliert und ausgewertet. Mit Hilfe einer Waage, auf der ein Bienenvolk steht, können die Zunahmen und Abnahmen abgelesen werden. Aus diesen Ergebnissen lassen sich Rückschlüsse auf ein Trachtangebot ziehen.

Außerdem erfahren die Schüler, welche Blumen, Sträucher und Bäume zu welchen Zeiten blühen. Erörtert wird auch der Einfluss der intensiven Landwirtschaft auf die Bienenvölker und die daraus entstehenden Folgen.



LERNZIEL

- lernen, wie eine Bienenbeute aufgebaut ist, Einzelteile und Funktion
- erfahren, welche Aufgaben Biene, Drohne und Königin im Volk haben
- lernen, welche Bedeutung Bienen für das Ökosystem haben
- Fluglöcher beobachten
- beobachten und dokumentieren, welchen Pollen die Bienen eintragen
- Gewicht eines Bienenvolkes bestimmen, Zu- und Abnahme ermitteln
- Blühzeiten von Pflanzen kennen lernen, deren Bedeutung für die Bienen erfahren
- Beschreiben des Nutzens von Pflanzen für Bienen
- erörtern der Folgen intensiver Landwirtschaft für Bienen

DAUER

3 bis 4 Schulstunden

KLASSENSTUFEN

1. bis 6. Klasse

TEILNEHMERZAHL

15 bis 20 Schüler

ANGEBOTSZEITRAUM

April bis Juni/Juli

VERPFLEGUNG

Honigbrote und Tee mit Honig

KOSTEN

10,00€ pro Stunde je Imker
Verpflegung: 1,50€ je Teilnehmer

BUSANBINDUNG

Busline 630 nach Bad Lobenstein
und Remptendorf

ANGEBOT

Was Bienenvölker produzieren

Zu Beginn führen wir die Schüler an unseren Lehrbienenstand in Ruppertsdorf. Dort werden die Beutensysteme, die Bienen und das Wabenwerk im Detail vorgestellt. Besprochen wird auch der Einfluss der intensiven Landwirtschaft auf die Bienenvölker.

Die Schüler lernen alle Produkte des Bienenvolkes kennen. Als bekanntestes Produkt steht der Honig im Mittelpunkt. Wir besprechen den Rohstoff Wachs, den die Bienen produzieren und mit dem sie ihre Waben bauen. Die Schüler können Kerzen aus Bienenwachs gießen und diese Kerzen mit nach Hause nehmen.

Abschließend bieten wir eine Honigverkostung mit verschiedenen Honigen aus der Region an.



LERNZIEL

- lernen, wie eine Bienenbeute aufgebaut ist, Einzelteile und Funktion
- erfahren, welche Aufgaben Biene, Drohne und Königin im Volk haben
- alle Produkte des Bienenvolkes und deren Wirkung kennen lernen
- Weg vom Pollen zum Honig Schritt für Schritt kennen lernen
- Honige schmecken, vergleichen und unterscheiden lernen
- Eigenschaften des Bienenwachses kennen lernen
- Kerzen aus Bienenwachs gießen
- Was bedeutet eine ausgewogene Ernährung für Bienen?
- heimische Produkte wertschätzen lernen

DAUER

3 bis 4 Schulstunden

KLASSENSTUFEN

1. bis 6. Klasse

TEILNEHMERZAHL

15 bis 20 Schüler

ANGEBOTSZEITRAUM

April bis Juni/Juli

VERPFLEGUNG

Honigbrote und Tee mit Honig

KOSTEN

10,00€ pro Stunde je Imker

Verpflegung: 1,50€ je Teilnehmer

BUSANBINDUNG

Busline 630 nach Bad Lobenstein und Remptendorf

LERNORT

9 Karolinenhof



WER WIR SIND

Auf dem Karolinenhof wird Milch erzeugt und verarbeitet. Dazu haben wir 50 Milchkühe, 50 Kälber und Färsen. In der Zeit von April bis Oktober gehen die Kühe auf die Weide. Im Hofladen des Karolinenhofes gibt es verschiedene Produkte. Zu den von uns selbst erzeugten und angebotenen Produkten zählen Butter, Käse, Säfte und Marmelade.

Außerdem gehören 4 Ferienwohnungen zum Betrieb, in denen Gäste einen erholsamen und abwechslungsreichen Urlaub auf dem Land erleben können.

PROFIL

Milcherzeugung
und -verarbeitung
sowie Ferienhof

LERNANGEBOTE

Ein Tag auf dem
Bauernhof

KONTAKT

Karolinenhof
Karolinenfeld 11
07368 Remptendorf

ANSPRECHPARTNER

Gabriele Hoh
036640-22785
karolinenhof-hoh@t-online.de
www.karolinenhof-pension.de

ANGEBOT

Ein Tag auf dem Bauernhof

Die Bäuerin begrüßt die Klasse. Beim anschließenden Hofrundgang können Rinder, Hasen, Ziegen und Schweine besichtigt werden. Mit jüngeren Schülern gehen wir näher auf die Tiere und das Futter ein. Wir vergleichen den Bauernhof der Großeltern mit der Landwirtschaft der Gegenwart und besuchen die Kühe auf der Weide.

Für ältere Schüler wird der Hofrundgang umfassender und detaillierter gestaltet. Wir sprechen über Milchgewinnung und -verarbeitung, Futterherstellung, Tierzucht und über Entmistung.

Wir bieten Landwirtschaft zum Anfassen: Die Schüler begreifen Korn und Schrot, Heu, Silage und Stroh, können Kälber streicheln und Schweine füttern. Zudem besteht die Möglichkeit zur Verkostung von Joghurt oder Holunderlimo aus hofeigener Produktion.



LERNZIEL

- erkennen und benennen von Haus- und Nutztieren; Ernährung der Tiere und deren Lebensweise
- kennen lernen von Haltung und Pflege der Tiere
- Tiere auf der Weide erleben
- Melkstand besichtigen
- anfassen und unterscheiden landwirtschaftlicher Produkte (Getreide, Heu, Stroh)
- kosten und probieren von hofeigenen Produkten, Vergleiche anstellen
- vergleichen von Bauernarbeit früher und heute

DAUER

1 bis 3 Schulstunden

KLASSENSTUFEN

alle Klassenstufen

TEILNEHMERZAHL

15 bis 20 Schüler

ANGEBOTSZEITRAUM

von April bis Oktober

VERPFLEGUNG

Nudeln mit Tomatensoße und gebratener Jagdwurst oder nach Absprache

KOSTEN

1,50€ pro Schüler für Hofrundgang mit Verkostung

Verpflegung: 2,00€ je Teilnehmer

BUSANBINDUNG

Buslinie 620 nach Remptendorf, Ruppertsdorf, Bad Lobenstein, Ebersdorf und Blankenstein

LERNORT

⑩ Land- und Forstwirtschaft Weise



WER WIR SIND

Unser Familienbetrieb bewirtschaftet rund 150 ha. Ein großer Teil davon sind Waldflächen (100 ha). Daneben gibt es rund 20 ha Teichfläche, 15 ha Wiese und 15 ha Ackerland. Auf den Dächern von Stall und Lagerhalle sind Fotovoltaikanlagen installiert, die zur Stromgewinnung dienen.

Mit einer Mutterkuhherde der Rasse Deutsches Angus betreiben wir Rinderzucht. Einzelne Tiere werden im Winterhalbjahr von uns direkt vermarktet. Im Hof gibt es verschiedene Haustiere wie Kaninchen, Tauben, Katzen und einen Hund.

Familien mit Kindern können in unseren drei Ferienwohnungen Urlaub machen, den Hof und die Region erkunden.

KONTAKT

Land- und
Forstwirtschaft Weise
Ortsstraße 33
07806 Dreba

ANSPRECHPARTNER

Steffi und Matthias Weise
036484-22345
oder 0172-7972132
info@ferienhof-weise.de
www.ferienhof-weise.de

PROFIL

Ackerbau, Mutterkuhherde,
Kleintiere und Teichwirt-
schaft

LERNANGEBOTE

Landwirtschaft
früher und heute
Alles aus Holz

ANGEBOT

Landwirtschaft früher und heute

Wir vergleichen die Tierhaltung in früheren Zeiten mit der Tierhaltung der Gegenwart. Im Mittelpunkt steht ein Besuch bei den Angus-Rindern, die wir züchten. Gesprochen wird über die Unterschiede zwischen Fleisch- und Milchrindern, die besonderen Eigenschaften unserer Tiere, die Haltebedingungen und die optimale Ernährung. Im Frühjahr und Sommer besuchen wir die Tiere auf der Weide, ab Oktober im Stall.

Die Schüler haben außerdem Gelegenheit, alte und neue Traktoren sowie Erntetechnik in Augenschein zu nehmen. Ein weiteres Thema ist die Direktvermarktung der Tiere im Winterhalbjahr, ebenso die besonderen Qualitäten des Fleisches.

Schließlich können sich die Schüler noch mit den Kleintieren unseres Hofes – Kaninchen, Tauben, Katzen oder Hund – vertraut machen.



LERNZIEL

- Rinderrasse Angus mit deren Eigenschaften kennen lernen
- Tiere beobachten
- Unterschiede zwischen Fleisch- und Milchrindern erfahren
- Lebensbedingungen und Ernährungsansprüche von Nutztieren und Haustieren kennen lernen
- Landtechnik der Vergangenheit und der Gegenwart in Funktion hautnah erleben
- Gebäude eines alten Bauernhofes besichtigen und deren frühere Funktion erfahren
- vertraut machen mit den Abläufen der Direktvermarktung und den Unterschieden zu den Produkten im Supermarkt

DAUER

3 bis 4 Schulstunden

KLASSENSTUFEN

1. bis 8. Klasse

TEILNEHMERZAHL

10 bis 15 Schüler

ANGEBOTSZEITRAUM

Mai bis Mitte Juli, September und Oktober sowie nach Vorabsprache

VERPFLEGUNG

Wiener aus eigener Produktion mit Brötchen/Brot und Getränk, vegetarische Verpflegung möglich

KOSTEN

25,00€ pro Stunde je Betreuer
Verpflegung 3,00€ je Teilnehmer

BUSANBINDUNG

Buslinie 821 nach Schleiz und Knau
Buslinie 822 nach Knau und Neustadt an der Orla

ANGEBOT

Alles aus Holz

Wir befassen uns mit den Bäumen unserer Region, sprechen über Aufforstung, Waldbau und Holzernte. Anhand von Baumscheiben und Holzstücken lernen die Kinder Holzarten kennen und wie sie zu unterscheiden sind. Anhand der Jahresringe wird das Alter bestimmt. Mit einer Bügelsäge können die Schüler Holzstücke sägen.

Außerdem wird über die Verwendung und Verarbeitung von Holz gesprochen, zum einen für die Energiegewinnung, zum anderen für Bauholz, Möbelholz, Arbeits- oder Spielgeräte. Die Kinder entdecken, was im alten Bauernhof alles aus Holz gefertigt wurde.

Mit einem Blätter-, Zweig- und Früchtequiz wird spielerisch gelernt, Bäume zu erkennen und zu unterscheiden. Im Dorf können Bäume entdeckt und bestimmt werden.



LERNZIEL

- Holzarten der Region kennen lernen
- Stadien der Waldentwicklung von der Aufforstung bis zur Holzernte erörtern
- Eigenschaften der Holzarten erfahren, Holzarten unterscheiden lernen
- verschiedene Quizspiele zum Thema Holz durchführen
- Holz als Energielieferant kennen lernen
- historische und gegenwärtige Technik der Holzernte und -bearbeitung erleben und selber ausprobieren
- vielfältige Verwendungsarten des Holzes kennen lernen

DAUER

3 bis 4 Schulstunden

KLASSENSTUFEN

1. bis 8. Klasse

TEILNEHMERZAHL

10 bis 25 Schüler

ANGEBOTSZEITRAUM

Mai bis Mitte Juli, September und Oktober sowie nach Vorabsprache

VERPFLEGUNG

Wiener aus eigener Produktion mit Brötchen/Brot und Getränk, vegetarische Verpflegung möglich

KOSTEN

25,00 € pro Stunde je Betreuer
Verpflegung 3,00 € je Teilnehmer

BUSANBINDUNG

Buslinie 821 nach Schleiz und Knau
Buslinie 822 nach Knau und Neustadt an der Orla

LERNORT

⑪ Landwirtschaftsbetrieb Gerald Hirsch



WER WIR SIND

Wir sind ein familiengeführter Betrieb mit drei Arbeitskräften. Unsere Schwerpunkte liegen auf dem Ackerbau und auf der Mutterkuhhaltung. Außerdem halten wir Geflügel und vermarkten unsere Produkte direkt ab Hof. Unsere bewirtschaftete Fläche umfasst 220ha, zu denen auch Wald und Grünland gehören.

In den Sommermonaten bieten wir ein Maislabyrinth an, das von Jung und Alt gern besucht wird. Beim Suchen im Maislabyrinth erhalten die Besucher Einblicke in landwirtschaftliche Betriebsabläufe.

KONTAKT

Landwirtschaftsbetrieb
Gerald Hirsch
Am Teich 10
07907 Oettersdorf

ANSPRECHPARTNER

Petra Hirsch
0177-2470437
petra@hirschsmailsabyrinth.de
Gerald Hirsch
0171-5538208

PROFIL

Ackerbau,
Mutterkuhhaltung
und Geflügelzucht

LERNANGEBOTE

Pflanzenschutz –
sinnvoll oder sinnlos?

Vom Stall und
von der Wiese
bis auf den Tisch

ANGEBOT

Pflanzenschutz – sinnvoll oder sinnlos?

Wir beginnen mit einem Rundgang und der Vorstellung des Betriebes. Umfang und Ausführlichkeit richten sich dabei nach dem Alter der Schüler.

Anschließend geben wir Einblicke in GPS-gestützte Ausbringtechnik für Pflanzenschutzmittel. Die Schüler entscheiden anhand der Unkrautmenge auf einem mit Spritzmitteln unbehandelten Feldstück (Spritzfenster), ob der Pflanzenschutzmitteleinsatz notwendig ist. Mit Hilfe dieses Spritzfensters können sie vergleichen, welche Wirkung und eventuellen Vorteile ein Pflanzenschutz Einsatz bringt. Es können beispielhafte, realistische Mengen für die Tankmischung zur Pflanzenschutzmaßnahme abgemessen werden. Gibt es am Projekttag freie Feldflächen, besteht die Möglichkeit, den mit GPS gesteuerten Schlepper mit der Pflanzenschutzspritze in der Vorführung zu sehen. Die Schüler erhalten einen Überblick über den Kosten-Nutzen-Aufwand. In höheren Klassenstufen sind Berechnungen möglich.



LERNZIEL

- kennen lernen eines modernen landwirtschaftlichen Betriebes
- Pflanzen erkennen und unterscheiden
- ökologische Zusammenhänge erkennen
- Zusammenhänge Ackerbau und Pflanzenschutz begreifen, ökologische Konsequenzen abwägen
- Zusammenhänge Technik-Pflanzenschutz-Gesundheit erörtern

DAUER

2 bis 5 Schulstunden

KLASSENSTUFEN

5. bis 12. Klasse

TEILNEHMERZAHL

10 bis 20 Schüler

größere Gruppen nach Absprache und mit zusätzlichem Betreuer

ANGEBOTZEITRAUM

April/Mai und September/Oktober

VERPFLEGUNG

gemeinsames Grillen oder Kochen eigener Erzeugnisse, alternativ ist die Auswahl einer Brotzeit aus unserem Hofladen möglich (Wurst, Honig, Kräuter-Knoblauchbutter)

KOSTEN

25,00€ pro Stunde je Betreuer, je nach Umfang und Ausführlichkeit sind meist 2 Projektbetreuer notwendig
Verpflegung: zwischen 1,50€ und 3,50€ je Teilnehmer

BUSANBINDUNG

Buslinie 810 nach Schleiz

Buslinie 820 nach Neustadt an der Orla und Schleiz

ANGEBOT

Vom Stall und von der Wiese bis auf den Tisch

Wir beginnen mit einem Rundgang und der Vorstellung des Betriebes. Danach werden die auf dem Hof lebenden Tiere und deren Verwertung vorgestellt und die Besonderheiten der Arbeit erläutert. Während der Weidezeit können die Tiere auf der Weide besucht werden und die Schüler können sich im Weidebau üben. Bei den anderen Hof-tieren können die Schüler selbst füttern und tränken. Gemeinsam besprechen und vergleichen wir die Tierhaltung früher und heute.

Die Schüler können Vorschläge machen, was und welche Menge Tiere fressen. Auch das Zusammenstellen von Futterrationen ist möglich. Wir üben Tierbeobachtung, sprechen über Tierpflege und die Kontrolle der Gesundheit der Tiere. Außerdem erklären wir den richtigen Umgang mit Tieren.

Im Anschluss stellen wir unser Schlachthaus mit Zerlege- und Verkaufsraum vor. Spielerisch geht es bei unserem Quiz zu: Wo wachsen Roulade und Schnitzel?

Bei schönem Wetter besteht danach die Möglichkeit, Fleisch oder Wurst von unserem Hof über offenem Feuer zu braten. Alternativ bieten wir an, vorgekochte Geflügelkarkassen (Knochengestelle) mit den Schülern zu Hühnerfrikassee zu verarbeiten, das dann gemeinsam gegessen wird.



Bild: PhotoKönig Bad Lobenstein

LERNZIEL

- kennen lernen von Nutztieren in unserer Region
- beobachten der Tiere und deren Verhaltensweisen; Unterschiede der Haltung kennen lernen
- kennen lernen von Tierpflegemaßnahmen und Gesundheitskontrollen
- vermitteln der Verarbeitungsschritte zu qualitativ hochwertigen Lebensmitteln
- erfahren, welche Teile des Tieres für welche Nahrungsmittel verwendet werden
- selbst Essen zubereiten

DAUER

2 bis 5 Schulstunden

KLASSENSTUFEN

1. bis 10. Klasse

TEILNEHMERZAHL

10 bis 20 Schüler

*größere Gruppen nach Absprache
und mit zusätzlichem Betreuer*

ANGEBOTSZEITRAUM

Februar bis Dezember

VERPFLEGUNG

gemeinsames Grillen oder Kochen eigener Erzeugnisse, alternativ ist die Auswahl einer Brotzeit aus unserem Hofladen möglich (Wurst, Honig, Kräuter-Knoblauchbutter)

KOSTEN

25,00€ pro Stunde je Betreuer, je nach Umfang und Ausführlichkeit sind meist 2 Projektbetreuer notwendig
Verpflegung: zwischen 1,50€ und 3,50€ je Teilnehmer

BUSANBINDUNG

Buslinie 810 nach Schleiz

Buslinie 820 nach Neustadt an der Orla und Schleiz

LERNORT

⑫ Ökologischer Landwirtschaftsbetrieb Heiko Müller



WER WIR SIND

Wir sind ein ökologisch geführter Landwirtschaftsbetrieb mit dem Schwerpunkt Geflügelhaltung. Das umfasst zum einen die ganzjährige Hähnchenmast, zum anderen das Halten von Legehennen für die Eierproduktion. Zusätzlich werden ab Ende April Enten und Gänse zur Mast aufgezogen.

Rund 30% unserer Erzeugnisse vertreiben wir als regionale Produkte durch Selbstvermarktung oder durch Naturkostläden. Der Großteil wird über den Großhandel vertrieben.

Wir stellen gesunde Lebensmittel her. Bei der Produktion verzichten wir auf den Einsatz von Antibiotika, synthetisch hergestellte Zusatzstoffe und auf Gentechnik. Artgerechte Tierhaltung und das Wohl der Tiere rangieren bei uns an vorderster Stelle. Ebenso wichtig sind uns Nachhaltigkeit, Bodenfruchtbarkeit und geschlossene Stoffkreisläufe.

KONTAKT

Ökologischer
Landwirtschaftsbetrieb
Heiko Müller
Oelgasse 5
07922 Tanna

ANSPRECHPARTNER

Heiko Müller
036646-20065
info@biomueller.de

PROFIL

Ökobetrieb mit Geflügel-
und Eierproduktion

LERNANGEBOTE

Vom Küken zum Broiler,
von der Henne zum Ei
– Geflügelhaltung in der
Biolandwirtschaft

ANGEBOT

Vom Küken zum Broiler, von der Henne zum Ei – Geflügel- haltung in der Biolandwirtschaft

Wir beginnen mit einem Stallrundgang und der Vorstellung des Betriebes. Dabei lernen die Schüler einen modernen Masthähnchenstall und dessen Infrastruktur kennen. In Abhängigkeit vom Alter der Schüler werden Tierbeobachtungen gemacht, anatomische Erläuterungen zum Huhn gegeben, Rasse- und Züchtungskriterien erläutert. Das Betreten des Stalls erfolgt unter Beachtung tierseuchenhygienischer Vorschriften.

Nach Verlassen des Mastbereiches besuchen wir unsere Mobilställe auf dem Grünland, wo Legehennen zuhause sind. Dabei werden zwei verschiedene Aufstallsysteme gezeigt und erläutert. Gemeinsam können wir die Hühner füttern und die Eier abnehmen. Zudem bestimmen wir die Zusammensetzung einer Futterration. Je nach Jahreszeit kann auch ein Besuch der Enten- und Gänsehaltung in das Programm einbezogen werden.

Zum Abschluss besichtigen wir die Eierpackstelle, wo die Eier sortiert und für den Handel vorbereitet werden. Es besteht die Möglichkeit der Verkostung mit vorbereiteten gegrillten Geflügelteilen von unserem Hof als Fingerfood (100% Bio).



LERNZIEL

- kennen lernen eines ökologisch wirtschaftenden Landwirtschaftsbetriebes
- kennen lernen von Nutztieren unserer Region, deren artgerechter Haltung und naturnaher Aufstallung
- erleben, beobachten und anfassen der Tiere
- Anatomie der Vögel am Beispiel des Huhns begreifen
- kennen lernen von Stoffkreisläufen, der Strukturen von Ökosystemen unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung und minimaler Umweltbelastung

DAUER

3 bis 5 Schulstunden

KLASSENSTUFEN

4. bis 12. Klasse

TEILNEHMERZAHL

10 bis 30 Schüler

ANGEBOTSZEITRAUM

Februar bis November

VERPFLEGUNG

Fingerfood mit gegrillten Geflügelteilen; auf Wunsch auch Eier (alles 100% Bio)

KOSTEN

8,00€ je Teilnehmer inkl. Verpflegung (darin enthalten 5,00€ Verpflegungskosten)

BUSANBINDUNG

Buslinie 155 nach Schleiz und Gefell

Buslinie 710 nach Schleiz, Hirschberg und Gefell

Buslinie 720 nach Schleiz, Blankenstein und Bad Lobenstein

Buslinie 730 nach Schleiz

LERNORT

⑬ Rinderhof Agrar GmbH Seubtendorf



WER WIR SIND

Die Rinderhof Agrar GmbH Seubtendorf ist ein moderner landwirtschaftlicher Großbetrieb mit 40 Beschäftigten und 3 Lehrlingen. Auf 1.700 ha landwirtschaftlicher Nutzfläche wird Raps und Getreide angebaut, sowohl für die menschliche Ernährung als auch zur Futtergewinnung für unsere Tiere. Wir betreiben Milchproduktion mit 600 Kühen, außerdem Bullenmast und Wildhaltung. In unserer Biogasanlage entstehen Strom und Wärme aus der in den Ställen anfallenden Gülle. Der dabei entstehende Gärrest ist ein wertvoller Dünger, der wieder in den betrieblichen Kreislauf einfließt.

Mit dem Mehrgenerationenhaus hat die Agrar GmbH Seubtendorf ein soziales Projekt initiiert. Im Mehrgenerationenhaus leben junge und alte Menschen gemeinsam auf einem Bauernhof. In der Scheune dieses Hofes ist ein kleines Museum für historische landwirtschaftliche Geräte und Technik zu besichtigen.

KONTAKT

Rinderhof Agrar
GmbH Seubtendorf
Seubtendorf 101
07922 Tanna

ANSPRECHPARTNER

Christel Austen
036646-284640
christel.austen@rinderhof-seubtendorf.de

PROFIL

Ackerbau, Rinderhaltung,
Wild, Biogasanlage,
Landwirtschaftsmuseum

LERNANGEBOTE

Rinderhaltung
und Getreideanbau
Boden-Pflanze-Tier-Energie
– Stoffkreisläufe
in der Landwirtschaft

ANGEBOT

Rinderhaltung und Getreideanbau

Bei einem Betriebsrundgang erfahren die Schüler, wie Kühe, Kälber und Mastrinder gehalten werden. Sie besichtigen die Ställe und das Melkkarussell. Gemeinsam erkunden wir, wie das Verdauungssystem der Rinder funktioniert und welches Futter notwendig ist, damit die Tiere gesund und leistungsfähig bleiben.

Auf dem Feld bestimmen wir gemeinsam Getreidearten sowie Beikräuter. Dabei wird erläutert, wie durch den Einsatz von Dünger und Pflanzenschutzmitteln hochwertige Lebensmittel produziert werden. Ebenso besteht Gelegenheit, moderne Landtechnik in der Halle oder auf dem Feld zu sehen.

Zum Abschluss besuchen wir das Landwirtschaftsmuseum im Mehrgenerationenhaus.



LERNZIEL

- bestimmen von Pflanzen auf Feld und Wiese
- kennen lernen der Bodenarten
- Kenntnisse über Zusammenhänge zwischen Pflanzenbau, Düngung und Pflanzenschutz erwerben
- erleben, wie Tiere artgerecht gefüttert und gehalten werden
- Verfahren der Biogasgewinnung kennen lernen
- erarbeiten der Stoffkreisläufe

DAUER

2 bis 3 Schulstunden

KLASSENSTUFEN

1. bis 8. Klasse

TEILNEHMERZAHL

10 bis 20 Schüler

ab 15 Schüler ist ein zweiter Betreuer aus dem Betrieb erforderlich

ANGEBOTSZEITRAUM

April bis Juni, September und Oktober

VERPFLEGUNG

Verpflegung ist nach Vorabsprache in unserer Kantine oder im Bauernhofcafé (Wiener mit Brötchen) möglich

KOSTEN

25,00€ pro Stunde je Betreuer

Verpflegung: 2,50 bis 3,50€ je Teilnehmer

BUSANBINDUNG

Buslinie 720 nach Bad Lobenstein, Blankenstein und Schleiz

Buslinie 721 nach Hirschberg und Schleiz

ANGEBOT

Boden-Pflanze-Tier-Energie – Stoffkreisläufe in der Landwirtschaft

Wir beginnen mit einem Betriebsrundgang und stellen die Betriebszweige vor. Der Schwerpunkt liegt auf der Darstellung der Stoffkreisläufe. Wir sprechen über die Eigenschaften des Bodens als Grundlage des Pflanzenwachstums und bestimmen mit den Schülern die Bodenart. Begriffe wie Bodenfruchtbarkeit, Humus und Nährstoffversorgung der Pflanze werden erläutert.

Die Schüler erfahren, wie eine Futterration für Rinder zusammengesetzt ist und bestimmen verschiedene Futterstoffe wie Heu, Silage und Sojaschrot.

Bei der Besichtigung der Biogasanlage kann beobachtet werden, wie Strom aus Gülle entsteht. Die Schüler lernen Biogasgülle als wertvollen Wirtschaftsdünger kennen.

Eine Führung durch das Landwirtschaftsmuseum schließt den Besuch ab.



LERNZIEL

- bestimmen von Pflanzen auf Feld und Wiese
- kennen lernen der Bodenarten
- Kenntnisse über Zusammenhänge zwischen Pflanzenbau, Düngung und Pflanzenschutz erwerben
- erleben, wie Tiere artgerecht gefüttert und gehalten werden
- Verfahren der Biogasgewinnung kennen lernen
- erarbeiten der Stoffkreisläufe

DAUER

2 bis 3 Schulstunden

KLASSENSTUFEN

9. bis 12. Klasse

TEILNEHMERZAHL

10 bis 25 Schüler

ab 15 Schüler ist ein zweiter Betreuer aus dem Betrieb erforderlich

ANGEBOTSZEITRAUM

April bis Juni, September und Oktober

VERPFLEGUNG

Verpflegung ist nach Vorabsprache in unserer Kantine oder im Bauernhofcafé (Wiener mit Brötchen) möglich.

KOSTEN

25,00€ pro Stunde je Betreuer

Verpflegung: 2,50 bis 3,50€ je Teilnehmer

BUSANBINDUNG

Buslinie 720 nach Bad Lobenstein, Blankenstein und Schleiz

Buslinie 721 nach Hirschberg und Schleiz