

Unser Workshopangebot:

(Das Angebot variiert täglich und jahreszeitenabhängig.)

- Hofhelden:** Typische Arbeiten im Stall und rund um den Hof, Zaunbau, Kleinreparaturen, o. Ä.
- Gartenbau:** Arbeiten im Gemüsegarten, Beete anlegen und vorbereiten, Saat, Pflanzung, Pflege und Ernte (je nach Jahreszeit)
- Vom Korn zum Brot:**
Wir lernen verschiedene Getreidesorten kennen, mahlen Korn zu Mehl und backen daraus Brot und anderes Gebäck.
- Milchverarbeitung:**
Wir verarbeiten Milch zu verschiedenen Milchprodukten wie z.B. Joghurt, Käse, Butter, o. Ä.
- Vom Schaf zur Wolle:**
Wir lernen Wolleigenschaften und verschiedene Verarbeitungstechniken kennen. Mit unserer vorbereiteten Wolle werden wir beim Filzen oder Weben kreativ
- Hauswirtschaft:**
Wir kochen gemeinsam das Mittagessen für die gesamte Gruppe und lernen dabei praktisch, was nachhaltige Ernährung ist.



Unser Workshopangebot:

Alternative Energien:

Durch kleine Experimente erforschen wir, worin Energie steckt und wie wir sie nutzen können.

Tierwohl & artgerechte Haltung:

Wir beobachten die Tiere im Stall und auf der Weide. Dabei gehen wir der Frage auf den Grund, was die einzelnen Tiergruppen benötigen, damit sie sich wohlfühlen und was wir persönlich dafür tun können.

Biodiversität entdecken:

Mit Keschern und Lupen ausgerüstet, erforschen wir die Vielfalt der Pflanzen und Tiere in unterschiedlichen Lebensräumen wie z.B. Hecken, Wiesen, Boden oder Bach.

Faszination Streuobstwiese - Vom Apfel zum Saft:

Wir besuchen unsere Streuobstwiese und ernten dort das reife Obst. Am Hof stellen wir unseren eigenen Saft daraus her.

Lebensmittel haltbar machen:

Welche Methoden gibt es, um Lebensmittel haltbar zu machen. Wir gehen in unsere Küche und probieren es aus.

Bienen & Imkerei: Wie ist ein Bienenstock aufgebaut, welche Aufgaben übernimmt eine Biene, wie erntet man leckeren Honig?

