

Auf dem demeter-Bauernhof!

Lebendiges Lernen – praktische Mitarbeit

mit Maria Perktold-Heinrich

Ich bin Erzieherin, Natur- und Bauernhofpädagogin und habe selbst drei Kinder.

Mit meinem Mann Jürgen Heinrich bewirtschafte ich den Heinrich Hof in Obrigheim im Neckartal seit 1987 biologisch-dynamisch. Seit 2002 arbeite ich selbstständig als Natur- und Bauernhofpädagogin.

Schülerinnen und Schüler auf dem Bio-Bauernhof

- Woher kommen unsere Nahrungsmittel?
- Gibt es im Mai schon Tomaten?
- Warum sind die Kühe für biologische Bauernhöfe so wichtig?
- Wie kann ich die vielen Getreidesorten unterscheiden?
- Warum müssen Schafe geschoren werden?
- Was unterscheidet den biologischen vom konventionellen Landbau?
- Viele Fragen, zu denen es auf dem Heinrich Hof die passenden Antworten gibt.

Der Heinrich Hof

- sensibilisiert junge Menschen für die bäuerliche, biologische Landwirtschaft
- bringt jungen Menschen ganz aktiv die Produktion von Nahrungsmitteln näher
- ist ein lebendiges Klassenzimmer
- fördert aktives Lernen mit allen Sinnen
- ermöglicht den Kindern positive Erfahrungen im Kreislauf der Natur
- ist ein wichtiger außerschulischer Lernort

Wir bewirtschaften den Heinrich Hof seit 1986 biologisch-dynamisch. Ackerbau, Mutterkuhhaltung, Schweine, Schafe und Landschaftspflege gehören zum Hof dazu. Unser Betriebsschwerpunkt ist der Gemüsebau mit der Direktvermarktung.

Seit 2002 ermöglichen wir gemäß dem Motto: **Lebendiges Lernen – Praktische Mitarbeit** Kindern, das Leben und Arbeiten auf einem biologischem Bauernhof näher kennen zu lernen und grundsätzliches über die Produktion unserer Nahrungsmittel zu erfahren.

Kühe, Schafe, Schweine...

kennen lernen, streicheln und riechen, wer frisst was und wie viel, gemeinsam füttern...

Salate, Kohlrabi, Tomaten, Paprika...

wollen gesät, pikiert, gepflanzt, gepflegt, geerntet und natürlich gegessen werden...

Hafer, Dinkel, Roggen, Weizen...

Arten bestimmen, Mehl mahlen, Flocken quetschen und Pfannkuchen backen...

Schafe...

sind unsere „lebendigen Rasenmäher“. Ihre Wolle lässt sich herrlich verarbeiten...

Mist und Erde...

sind die Grundlage unserer Wirtschaftsweise und unserer Ernährung. Erforschen, experimentieren, kennen lernen und neue Erfahrungen machen...

Wie funktioniert unser Projekt?

- Sie wählen ein passendes Thema für Ihre Klasse oder Gruppe aus und ich stelle für Sie ein abwechslungsreiches Programm zusammen. Wichtig ist mir, dass die Kinder den Bauernhofalltag mit allen Sinnen erleben und durch eigenes Mittun bleibende Erinnerungen haben.
- Seit Sommer 2012 haben wir schöne neue Räumlichkeiten für die Kinder geschaffen, mit sanitären Anlagen und einer Küche, in der auch gemeinsam mit den Kindern unser leckeres Gemüse verarbeitet werden kann.
- Sie wählen, ob Sie für 4, 5 oder 6 Stunden zu uns kommen möchten. Bei einem Aufenthalt von 5 oder 6 Stunden ist es nach Wunsch auch möglich, mit den Kindern gemeinsam ein Mittagessen zuzubereiten.
- Unsere Räume sind rollstuhlgerecht.
- Falls Sie mit Ihren SchülerInnen lieber einen spannenden Tag im Wald verbringen möchten, stelle ich Ihnen gerne ein abwechslungsreiches und jahreszeitliches Programm zusammen. Ich hole Sie an der Jugendherberge ab, wir laufen gemeinsam in den Wald und genießen dort die besondere Atmosphäre des Waldes.
- Die Buchung und Bezahlung erfolgt direkt über die Jugendherberge. Dort können Sie auch die aktuellen Preise erfragen. Für Fragen zu Inhalt und Gestaltung stehe ich Ihnen gern zur Verfügung.

Zum Beispiel: ein 2 Tage-Programm in Mosbach-Neckarelz

Kuh'le Tage in der Mutschler Mühle

Am 1. Tag...

...komme ich zu Ihnen und Ihrer Klasse in die Jugendherberge und stelle mich und unseren Hof vor und möchte auch die Kinder etwas kennen lernen – ganz spielerisch natürlich. (Dauer ca. 2 Stunden)

Am 2. Tag...

...kommen Sie mit Ihrer Klasse zu uns auf den Hof. Wir sind von Mosbach sehr gut zu Fuß in ca. 1 Stunde oder mit dem öffentlichen Bus zu erreichen.

Auf dem Hof lernen wir unsere Tiere, ihre Lebensgewohnheiten und ihre Bedeutung für unseren Hof kennen. Natürlich füttern wir die Tiere auch gemeinsam.

Das Mittagessen bereiten wir dann gemeinsam zu: Kartoffel mit Kräuterquark und Blütenbrot, Spaghetti mit Tomatensauce, Kartoffelpuffer mit Apfelkompott, Flammkuchen. Unser Folienhaus und Acker halten viele Leckereien für uns bereit. Je nach Jahreszeit und den Vorlieben Ihrer Klasse.

Nach dem Essen sind wir gestärkt und können auf dem Feld oder im Folienhaus bei den jahreszeitlichen Arbeiten kräftig mithelfen. Auch das Spielen, Toben und Geschichten hören kommt nicht zu kurz.

(Dauer ca. 5 Stunden von 10 bis 15 Uhr)

Abendveranstaltungen in der Mutschler-Mühle

Ich komme gerne auch am Abend zu Ihnen und gestalte für Ihre Klasse ein abwechslungsreiches Abendprogramm:

- **Filzen am Abend**, mit bis zu 25 Kindern, ca. 2 Stunden
- **Fackelwanderung am Abend** mit bis zu 30 Kindern, ca. 2,5 Stunden

Gerne bin ich für Ihre Fragen da!

Maria Perktold-Heinrich

74847 Obrigheim, Langenrainstraße Telefon 06261/7763, E-Mail: Heinrichhof@gmx.de

Ganz viel Informationen zum Heinrichhof finden Sie natürlich auf unserer Website

www.heinrichhof.de