

## Bio Archehof Zur Grube

Auf unserem Bio-Bauernhof stehen das Wohl der Tiere und ein Wirtschaften im Einklang mit der Natur an vorderster Stelle. Wir möchten mit viel Spaß Kindern und Jugendlichen einen bewussten Umgang mit Tier und Natur näherbringen. Spielerisch, praktisch und mit viel Hintergrundwissen zeigen wir ihnen die Vielfalt genussvoller Lebensmittel und die Arbeit am Hof. Bei uns darf jeder einmal Bäuerin und Bauer sein!



## Vergessene Vielfalt wiederbeleben!

Als Archehof und Arche Noah Hof haben wir uns der Erhaltung seltener Tiere und Pflanzen verschrieben. Wir arbeiten mit den *vom Aussterben bedrohten Nutztieren* Zackelschafe, Steirer Scheckenziegen und Hühnerrassen wie Nackthalshühner. In unserem Garten wachsen Wildkräuter und seltene Obst- und Gemüsesorten.

## Über uns

Wir sind Maria und Tochter Larissa. Für uns ist der Biohof nicht nur unsere Arbeit, sondern eine ganze Lebensphilosophie, die wir mit anderen teilen möchten.

Maria leitet unseren Archehof inklusive Gästezimmer-, Tier- & Hofladenbetreuung. Sie melkt täglich die Ziegen und verarbeitet die Milch in unserer kleinen Hofkäserei zu Bio-Ziegenkäsespezialitäten.

Larissa ist zertifizierte Kräuter- und Gartenpädagogin, Yogalehrerin und vegane Ernährungstrainerin. Sie hält die Workshops & Vorträge am Hof, kocht gerne und ist Ansprechperson für Schulen. Außerdem verbringt sie viel Zeit im Bauerngarten, aus den Kräutern entstehen Essenzen und Räuchermischungen, und sie verarbeitet das Obst und Gemüse. Beide haben die zertifizierte Ausbildung „Schule am Bauernhof“ absolviert.



## Allgemeine Infos

Alle Workshops enthalten

- ✓ Verkostung oder Verarbeitung ausschließlich biologischer Lebensmittel
- ✓ Lernen und Spielen in der Natur + mit Tieren
- ✓ Kleinigkeit für Zuhause z.B. Foto, Kräuterbild, Rezept zum Nachmachen
- ✓ Möglichkeit regionale & nachhaltige Bio-Produkte aus der Region für Zuhause zu erwerben

**Dauer:** 2,5 Stunden

**Preis gefördert:** € 6,- pro SchülerIn, Begleitperson gratis (mindestens 10 SchülerInnen)

**Mitzunehmen** ist nichts außer gute Laune, eventuell Getränke und wetterangepasste Kleidung für die Natur (festes Schuhwerk...)

**Larissa Karner – Bio Archehof Zur Grube**

Mühlstraße 23, Podersdorf

Telefon: +43699 1506 1532

Mail: lala@lalasveg.at

Webseite: [www.zurgrube.at](http://www.zurgrube.at)



## Programm für Volksschule



### Huhn und Ei und allerlei

(empfohlen für 1 Schulstufe)

Wie und wo leben Hühner? Was fressen Hühner? Wie lange lebt ein Huhn? Was unterscheidet Bio-Eier von anderen? Diese und mehr Fragen werden bei diesem Hofbesuch beantwortet. Spielerisch lernen wir artgerechte Haltung und alte Hühnerrassen kennen. Gemeinsam füttern wir, sammeln Eier und verarbeiten diese zu einem selbstgemachten Eieraufstrich.

### ...aus Gras und Heu wird Milch und mehr

An diesem Tag dreht sich alles um unsere Bio Ziegenmädels am Hof und einen bewussten Umgang mit diesen Nutztieren. Die Kinder lernen spielerisch, was eine Ziege frisst und welche Pflanzen giftig für sie sind, woher eigentlich die Milch kommt und vieles mehr. Sie dürfen Ziegen streicheln, beim Melken zusehen, Ziegenmilch verkosten und gemeinsam einen Frischkäseaufstrich herstellen.



### Kräuterspaß mit Eselmädchen Pitica

Warum brennt die Brennnessel? Kann ich Pflanzen in der freien Natur essen? Worauf muss ich beim Kräutersammeln achten?.. „Kräuterspaß mit Pitica“ gibt Kindern einen ersten Einblick in die faszinierende Welt der Wildkräuter und all ihren Nutzungsmöglichkeiten. Gemeinsam entdecken wir mit allen Sinnen die vergessene Pflanzenvielfalt direkt vor unserer Tür und lernen essbare Pflanzen näher kennen. Dabei begleitet uns unser Eselmädchen Pitica, wobei ein achtsamer Umgang mit ihr geschult wird. Als Highlight kosten wir noch unterschiedliche Kräutersirupe und Kräuterprodukte vom Hof.

**Larissa Karner – Bio Archehof Zur Grube**

Mühlstraße 23, Podersdorf

Telefon: +43699 1506 1532

Mail: lala@lalasveg.at

Webseite: www.zurgrube.at

## Programm für Mittelschule/Unter- und Oberstufe einer allgemeinbildenden höheren Schule/berufsbildende höhere Schule\*

\* Alle Programme werden je nach Altersstufe und Schulart angepasst. So werden beispielsweise bei „Kräuterspaß mit Pitica“ andere Kräuter vorgestellt und bei älteren Schülern Themen komplexer beleuchtet.



### Liebe zur Ziege!

An diesem Tag dreht sich alles um unsere Bio-Ziegenmädels am Hof und einen bewussten Umgang mit diesen Nutztieren und deren kostbarer Milch. Die SchülerInnen lernen, was ein Archehof ist und wie artgerechte Tierhaltung funktioniert, Ziegen streicheln inklusive! Bei einem Quiz lernen sie vieles über diese intelligenten Tiere: Wie viel Milch gibt eine Ziege? Wie viel Käse erhält man davon und wie stellt man diesen her?... Wir verkosten die frisch gemolkene Milch beim Schaumelken, außerdem Käsespezialitäten und dazu passende Marmeladen und Chutneys.

### Kräuterspaß mit Eselmädchen Pitica

Was hat die Schafgarbe mit dem Schaf zu tun? „Kräuterspaß mit Pitica“ gibt Schülern einen Einblick in die faszinierende Welt der Wildkräuter und all ihre Nutzungsmöglichkeiten. Gemeinsam entdecken wir mit allen Sinnen die vergessene Pflanzenvielfalt direkt vor unserer Tür und lernen gesunde, essbare Pflanzen näher kennen. Dabei begleitet uns unser Eselmädchen Pitica, wobei ein achtsamer Umgang mit ihr geschult wird. Als Highlight kosten wir noch Kräutersirupe und Kräuterprodukte vom Hof.



### Bio? Logisch!



Tiere streicheln und Natur hautnah erleben inklusive! Tauche ein in unsere Welt am Bio-Bauernhof und lerne, was dieser Titel für uns bedeutet und welchen Herausforderungen wir uns dabei stellen. Im Bauerngarten und bei unseren Tieren lernen Schüler spielerisch, welchen Unterschied eine Bio-Landwirtschaft für Umwelt, Mensch und Tier macht. Wir erläutern, was hinter „Arche Noah“ und „Archehof“ steckt. Dabei wollen wir auch neben den Sonnenseiten die Darstellung von Bio gemeinsam mit den Schülern kritisch hinterfragen. Zum Abschluss gibt es eine Verkostung von selbst gemachten und seltenen Bio-Produkten.

**Larissa Karner – Bio Archehof Zur Grube**

Mühlstraße 23, Podersdorf

Telefon: +43699 1506 1532

Mail: lala@lalasveg.at

Webseite: www.zurgrube.at

## *Biodiversität - ich zeige dir wie's geht!*

(nur für Oberstufe)

In diesem Workshop beschäftigen wir uns mit wichtigen Fragen rund um den Klimawandel und der industriellen Landwirtschaft. Dabei zeigen wir hautnah Einblicke in unser Leben am Hof und besuchen unsere Tiere und den Bauerngarten. Wir beleuchten gemeinsam mit Schülern unsere aktuelle Klima- und Agrarsituation und zeigen Lösungswege für mehr Vielfalt auf. Außerdem erläutern wir, was hinter „Arche Noah“ und „Archehof“ steckt und wie wichtig Artenvielfalt für eine gesunde Zukunft ist. Als Highlight gibt es noch seltene Produkte vom Hof zu verkosten.



**Larissa Karner – Bio Archehof Zur Grube**

Mühlstraße 23, Podersdorf

Telefon: +43699 1506 1532

Mail: [lala@lalasveg.at](mailto:lala@lalasveg.at)

Webseite: [www.zurgrube.at](http://www.zurgrube.at)



archeAustria  
verein zur erhaltung seltener nutzierrassen



## Erweiterte Angebote:

### Ziegenkäse selber machen

Gemeinsam veredeln wir das weiße Gold der seltenen Bio-Ziegen zu feinstem Käse. Schüler werden selbst zur Käserin/zum Käser und verarbeiten die frische Bio-Ziegenrohmlch zu feinem Hirtenkäse, den sie sich danach mit nach Hause nehmen dürfen. Bei einer Führung über den Biohof lernen Schüler alte Nutzierrassen kennen und sehen den Weg von der Milch zum Käse. Nach dem Käsen verkosten wir auch noch Ziegenkäsespezialitäten und dazu passende Marmeladen und Chutneys.



#### Das ist inkludiert bei "Käse selber machen"

- Archehof-Führung
- Handout über die Herstellung von Frischkäse, Hirtenkäse und Molkedrink
- Verkostung von Bio-Ziegenkäse, Chutneys und dazu passenden Fruchtaufstrichen
- Mitnahme von des selbstgemachten Ziegenweichkäsestückes in den Käseformen für die eigene Käseherstellung daheim
- Möglichkeit zum Erwerb unserer vielfältigen Archehof-Bioproducte

Personenanzahl: mindestens 10, maximal 21 SchülerInnen

Preis gefördert: € 20 pro Person, Begleitperson gratis (ermäßigter Preis für Schüler statt € 48,-)

Dauer: 2,5-3 Stunden

### Pflanzlich genussvoll kochen inklusive Bio Brunch

In diesem Kochkurs lernen SchülerInnen alle Basics einer gesunden und pflanzlichen Ernährung – neue Geschmäcker und viel Hintergrundwissen garantiert! Vegane Ernährungstrainerin Larissa zeigt, wie man Geschmack in jedes Essen bringt und ganz einfach tierische Lebensmittel wie Milchprodukte, Fleisch, Fisch und Eier durch pflanzliche ersetzt. Dabei kommen nur natürliche Zutaten zum Einsatz, die nicht nur super fürs Klima sind, sondern auch mit ihren gesundheitlichen Eigenschaften überzeugen. Im gemütlichen Gästegarten kochen und genießen wir gemeinsam einen Brunch, der keine Wünsche offenlässt. Veganer Lachs, veganer Eieraufstrich, vegane Leberpastete, veganer Frischkäse/Topfen Aufstrich, ein veganes Dessert, sowie saisonale Extras und Produkte vom Hof.

Für Zuhause bekommen Schüler ein Handout mit allen veganen Rezepten, Tipps und einer Vorratsliste.

Preis gefördert: € 32 pro Person, Begleitperson gratis (ermäßigter Preis für Schüler statt € 89,-)

Personenanzahl: mindestens 10, maximal 25 SchülerInnen

Dauer: 3,5-4 Stunden

#### Larissa Karner – Bio Archehof Zur Grube

Mühlstraße 23, Podersdorf

Telefon: +43699 1506 1532

Mail: lala@lalasveg.at

Webseite: www.zurgrube.at



## Gesund Essen am Bio Hof

### ...für Mittag, Abend oder Zwischendurch

Falls Sie in Verbindung mit unserem Programm auch auf der Suche nach einem gesunden Essen für Ihre Klasse sind, ermöglichen wir ab 15 Personen einen Bio-Brunch oder ein warmes Essen auf unserem Hof. Diesen bieten wir zu einem Aufpreis von € 14,- (vergünstigter Preis für Schüler statt €25). Bitte um Voranmeldung bei Buchung!

#### Option 1:

### Bio-Brunch kalt

Der Brunch enthält regionale Bio-Genüsse und Bio-Getränke, das meiste ist direkt von unserem Biohof. Alles wird von Larissa zu 100% frisch zubereitet und ist vegetarisch/vegan.

- ✓ verschiedene Salate (z.B. Nudelsalat, Quinoasalat, Linsensalat...)
- ✓ verschiedene Aufstriche (z.B. Hummus, Frischkäsecreme,...)
- ✓ Marmeladen und Chutneys aus unserem Garten (Isabella-Traube, Marille-Minze, Holunderbeeren, Feige..)
- ✓ Süßes (z.B. Kuchen, Muffins oder Mousse au Chocolat...)
- ✓ Honig & Butter
- ✓ Obst & Gemüse
- ✓ Brot & Gebäck
- ✓ Selbstgemachte Kräuterlimonaden oder Verjus

#### Option 2:

### Bio-Essen warm

- ✓ Chili sin Carne oder Überbackener Ziegenkäse
- ✓ Brot & Gebäck
- ✓ Schokokuchen
- ✓ Selbstgemachte Kräuterlimonaden oder Verjus

Falls Sie unterrichtsbezogen auf irgendein Thema genauer eingehen möchten, geben Sie uns gerne bei Buchung Bescheid!

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme per Mail. Gerne stehen wir auch telefonisch zur Verfügung. Mit Ihrem Besuch auf unserem Hof helfen Sie mit, alte Nutztierassen und Pflanzen vor dem Aussterben zu bewahren. Danke!

Liebe Grüße, Larissa und Maria

#### Larissa Karner – Bio Archehof Zur Grube

Mühlstraße 23, Podersdorf

Telefon: +43699 1506 1532

Mail: lala@lalasveg.at

Webseite: [www.zurgrube.at](http://www.zurgrube.at)



archeAustria  
verein zur erhaltung seltener nutztierassen