



„Südtiroler Bäuerinnen. Aus unserer Hand“
Bäuerinnen zeigen wie 's geht

PROJEKTbeschreibung BOZEN 2017



Südtiroler
Bäuerinnenorganisation



Südtiroler
Bäuerinnen

Aus unserer Hand

Botschaften brauchen Botschafterinnen

Bäuerinnen und Bauern pflegen unsere kleinstrukturierte Kulturlandschaft und verleihen ihr eine einzigartige Note. Sie tragen maßgeblich zur Attraktivität unserer Urlaubsgebiete bei, die jedes Jahr eine Vielzahl an Touristen anlockt.

Deshalb muss der Abwanderung der Bäuerinnen und Bauern aus den Berggebieten entgegen gewirkt werden um den Fortbestand unserer Höfe zu sichern.

Die **Südtiroler Bäuerinnenorganisation** hat sich deshalb zum Ziel gesetzt, besonders den Frauen auf den Höfen Zukunftsperspektiven in wirtschaftlicher Hin-

sicht zu geben und zugleich das bäuerliche Wissen vor dem Vergessen zu bewahren und an alle Interessierten weiterzugeben.

Die Teilnehmer sollen durch ein „**aktives Erfahren und Erleben unserer Landwirtschaft**“ für die Menschen, deren Produkte und Arbeit begeistert werden. Und sie sind es: Die „**Südtiroler Bäuerinnen. Aus unserer Hand**“ lassen Tourismus und Landwirtschaft auf eine besondere Art verwachsen.

Davon profitieren die Bäuerinnen und der Tourismus. Eine **Win-win-Situation** für alle Beteiligten.

Die Marke „Südtiroler Bäuerinnen. Aus unserer Hand“

Bäuerinnen sind begabt und vielfältig. Authentisch und echt. Und so auch ihr Wissen. Alle Bäuerinnen, welche Mitglieder im Dienstleistungsportal der Südtiroler Bäuerinnenorganisation sind, geben dieses Wissen weiter. Und noch mehr: Bäuerinnen vermitteln auch Werte. Werte wie Leidenschaft, Geduld, Ausdauer, Wertschätzung. Für Lebensmittel, für unsere Kultur und Natur, für Mensch und Tier.

Im Dienstleistungsportal der Südtiroler Bäuerinnenorganisation sind insgesamt **65 Bäuerinnen-Dienstleisterinnen** unter der Marke „**Südtiroler Bäuerinnen. Aus unserer Hand**“ tätig. Sie geben **Koch- und Backkurse, Produktvorstellungen, Handarbeits- und Dekorationskurse**, bieten **Hof- und Gartenführungen** und einen **besonderen Buffetservice** an. Dadurch lassen sie Touristen und alle Interessierten an der bäuerlichen Welt teilhaben und darin eintauchen. Im Vordergrund steht nicht der Verkauf von Produkten sondern die Weitergabe von Fähigkeiten und Wissen. Und das Interesse ist groß: Im Jahr 2016 gingen allein im Büro der Südtiroler Bäuerinnenorganisation über 110 Anfragen für Bäuerinnen-Dienstleisterinnen ein. Durch unsere neu

aufgebaute Homepage ist es uns gelungen ein breites Publikum zu erreichen: Alle Bäuerinnen-Dienstleisterinnen können mittels einer benutzerfreundlichen Suchfunktion nach Angebot, Bezirk und Name gezielt gefunden werden. Um am Puls der Zeit zu bleiben wird die Homepage stets mit neuen Informationen, Bildern und Berichten bereichert.

Auch werden stets neue Medien und Kanäle herangezogen um Interessierte zu erreichen: Neben unseren vielfältigen Printmedien, Werbeflyer, Broschüren, Karten sowie Giveaways, wurden bereits einige Kurzfilme realisiert. Zuschauer können dabei Anleitungen zu Gerichten, bäuerlichen Handwerksarbeiten oder Gartentipps auch von zu Hause aus betrachten. Unser Brotbackvideo mit Maria Stofner aus dem Sarntal hat über 53.650 Klicks. Bereichert haben wir die Homepage mit Rezepten und Bastelanleitungen, die zum Nachlesen bzw. zum Download bereitgestellt sind. So wurde zum Beispiel der Beitrag über die Verwendung der Brennessel bereits über 4.500-mal aufgerufen. Besonders seit letztem Jahr wird auch unsere italienische Homepage von italienischen Nutzern stärker besucht.

„Südtiroler Bäuerinnen. Aus unserer Hand“ trifft Tourismus

Jeder Trend erzeugt einen Gegentrend: je stärker der Mensch die Globalisierung spürt, desto mehr gewinnt im Gegenzug die Regionalität an Bedeutung. Viele Menschen sehnen sich in dieser schnelllebigen Zeit zurück zu ihren Wurzeln, nach dem Einfachen und interessieren sich für das Selbstgemachte.

Das Interesse für Kultur und Brauchtum – wie es auch alte Rezepte, Handarbeitstechniken oder Kräuterrezepte sind – nimmt stark zu.

Genau dieser Trend kommt der Landwirtschaft und dem Tourismus in Südtirol zugute. Besonders die Gäste, die nach Südtirol kommen, wünschen sich ein authentisches Angebot. Südtirols Gäste wollen nicht bloß Beobachter sein, sie wollen miterleben, mit den eigenen Händen schaffen, die Geschichte eines Produktes und die Menschen dahinter kennen lernen.

Anbei einige Beispiele von Aktionen und Projekten, welche in Zusammenarbeit zwischen Bäuerinnen-Dienstleisterinnen und Tourismus erfolgreich umgesetzt wurden:



Beispiele aus der Praxis

Bereich Kulinarik:

Weil Kochen und Backen Kunst sind

- Referentinnen für Koch- und Backkurse

Meran(o) WineFestival 2016 (05-07. November)

Vier Referentinnen für Koch- und Backkurse zeigten den Besuchern, darunter sehr vielen italienischen Touristen, auf den Meran(o) WineFestival die Südtiroler Traditionskost: „Schwuaßnudel“, Stockfischgeröstel, Erdäpfelschupfnudel und vieles mehr. Die Kochshows sind ein Publikumsmagnet, denn die Bäuerinnen präsentieren die Gerichte mit Freude zum Kochen und zu

Anbieterin für Bäuerinnen-Brotzeit: gesund und guat und/ oder bäuerliche Buffets

Buffet beim Ortler Bike Marathon 2016

Die Brotzeitbäuerinnen bieten zum einen die „Bäuerinnen-Brotzeit: gesund und guat“ und zum anderen die typischen bäuerlichen Buffets an. Ersteres ist eine leichte und innovative Alternative zu den sonst eher schweren Gerichten der bäuerlichen Buffets: Bei ihr wird auf Fleisch- und Wurstwaren, auf zu viel Zucker und auf zu fette Speisen verzichtet. Die „Bäuerinnen-Brotzeit: gesund und guat“ zeichnen vielfältige selbstgemachte Brötchen und verschiedenste Aufstriche, selbstgemachte Joghurts, Gemüsedips, eigener Käse und gesunde Obstsaft aus. In der Zwischenzeit wird auch diese sehr gut angenommen und bestellt.

Dennoch verzichten wir nicht auf das bäuerliche Buffet, wo es natürlich auch Krapfen, Kuchen und Aufschnitt etc. gibt. Beide Buffetvarianten haben eines gemein-

Botschafterin für bäuerliche Produkte

Verkaufsförderaktion für Milch- und Milchprodukte mit Qualitätszeichen Südtirol

Jedes Lebensmittel ist Botschaft von uns über unser Land und Leute, unserer Kultur und Werte. Diese Botschaften tragen die Bäuerinnen nach außen. Im Bild sieht man die Milchbotschafterin Elisabeth Kamelger bei der Verkaufsförderaktion für Milch- und Milchprodukte mit Qualitätszeichen Südtirol (2015-16) in Nordit-



den Produkten. Die Gäste erfahren über Rezepte, die Südtirols Küche auszeichnet sowie über die hochwertigen Produkte: Die Zuschauer nehmen den Geschmack und das Wissen über Südtirols Küche mit nach Hause.

Helmuth Köcher, Generaldirektor und Verantwortlich für Wein & Culinaria:

„Die Einfachheit, das Ursprüngliche ist wieder gefragt. Bei den Bäuerinnen ist diese Leidenschaft zu spüren und sie haben dies auch dem Publikum vermittelt.“

sam: Der Großteil der Produkte stammt vom eigenen Hof oder aus unmittelbarer Umgebung. Die Brotzeitbäuerin erklärt den Konsumenten woher die Zutaten stammen und was sie genießen dürfen. Sie erfahren über die regionalen Produkte, deren Qualität, Hochwertigkeit, Saisonalität und Erzeugung. Hinter jedem Produkt steckt eine Geschichte, die auch Urlauber und Gäste interessiert und begeistert.

Kurt Sagmeister, Direktor Vinschgau Marketing

„Die Südtiroler Bäuerinnen sind authentische Botschafter unseres Landes. Neben Ihren regionalen Produkten bringen sie Freundlichkeit, Engagement und Verlässlichkeit mit. An solche Partner wendet man sich immer wieder gerne.“

alien, welche von der IDM Südtirol und dem Sennereiverband initiiert und koordiniert wurde.

Die Verkaufsförderaktion war weit mehr als eine reine Produktwerbung. Es war Werbung für Südtirol – für die Region, für die Landschaft, der Menschen und deren Produkte.

Hansjörg Prast, Direktor IDM Südtirol

„Bäuerliche Lebensart im wahrsten Sinne des Wortes erlebbar machen – das ermöglichen die Angebote der Südtiroler Bäuerinnen. Besonders wichtig ist ihre Rolle als Botschafterinnen traditioneller Südtiroler Produkte.“

Annemarie Kaser – Sennereiverband Südtirol

„Ich würde mich wieder an Bäuerinnen wenden, weil sie hautnah, kompetent und engagiert ihr Wissen weitergeben und aus erster Hand von ihrem Leben am Hof erzählen können. Sie erzählen nicht etwas Gelehtes, sondern etwas Gelebtes.“

Bereich Handarbeit und Dekoration

Selbstgemacht ist selbstverdacht

• Anbieterin für Handarbeits- und Dekorationskurse Milchfest 2016 auf der Fane-Alm

Seit jeher gehören Arbeiten von und mit der Hand zur bäuerlichen Kultur. Vor allem die Bäuerinnen sind es, die die Freude und das „Gewusst wie“ an Handarbeit weitergeben. Die enge Verbundenheit zu unserer Natur inspiriert die Bäuerinnen auch einzigartige Dekorationsartikel mit Naturmaterialien zu schöpfen. Vor allem

Bereich Kultur und Natur

Gemäuer und Gärten reich an Tradition

• Anbieterinnen für Hof- und Gartenführungen Hof- und Gartenführungen in Kooperation mit den Tourismusvereinen vor Ort

Die Hof und- Gartenführerin gibt besondere Einblicke in ihrem bäuerlichen Garten, Hof, Keller, Mühle... usw. erklärt landwirtschaftliche Geräte, führt durch Stall, Wiesen und Obstplantagen.

Einige Hof- und Gartenführerinnen arbeiten seit längerem mit den Tourismusvereinen vor Ort zusammen: Da wäre zum Beispiel Rosmarie Mangger vom Frohningerhof in St. Leonhard/Passer. In Zusammenarbeit mit dem Tourismusverein St. Leonhard wird jeden Mittwoch eine Kräuterwanderung mit Rosmarie organisiert. Die Kräuterwanderung startet beim Tourismusbüro und endet am Hof von Rosmarie. Die Teil-

Ziele, Erfolge und Zukünftiges

10 Jahre erfolgreich unterwegs

Die gute Vernetzung der Mitglieder, starke Projektpartner und gelungene Kooperationen haben uns die letzten zehn Jahre Schritt für Schritt voran gebracht.

Auf bestehende Strukturen und Wissen zurückgreifen, die Landwirtschaft authentisch - auch für Menschen von außerhalb Südtirols - erlebbar machen, davon profitieren die Bäuerinnen und der Tourismus. Jedes Jahr kontaktieren wir Tourismusorganisationen, Reisebüros, Reisezeitschriften und Fachzeitschriften.

Wir wollen in Zukunft noch engere Synergien mit dem Tourismus eingehen und stärker mit den Tourismusvereinen vor Ort mit Hoteliers und Gasthäusern zusammenarbeiten. Ein Mehrwert auf beiden Seiten: Betriebe im Ort können auf die Angebote der Bäuerinnen-Dienstleisterinnen zurückgreifen und ihr eigenes Angebot erweitern. Die Bäuerinnen erhalten einen Zuverdienst, sie beleben die bäuerliche Kultur, den Hof und das Dorfleben an sich.

Die Zukunft kann noch viel bringen: Kochabende mit den Bäuerinnen in ihrem Hotel, Wochenendpakete für ihre Gäste mit tollen Kräuterkursen, Dekorationskursen, Milchführungen für Urlauber... usw.

Touristen genießen es mit den Bäuerinnen ihre ganz persönlichen Artikel herzustellen zu dürfen, die Handarbeiten aus Bäuerinnen Hand zu erlernen und etwas selbst Geschaffenes von Südtirol stolz mit nach Hause nehmen zu können:

Marinta e Mattia

„GRAZIE PER LA SPLENDIDA ESPERIENZA“

Sara M.

É stata una cosa favolosa. Grazie di cuore per la esperienza e del vostro impegno!“

nehmer besichtigen anschließend den Schaugarten mit über 200 verschiedene Kräuter und nehmen an einem Workshop teil (Herstellung von Kräutertees, ätherischen Ölen, Kräuterölen und vieles mehr).

Ebenso Christine Schrott vom Oberpallwitterhof in Barbian. Zusammen mit dem Tourismusverein organisiert sie für Besucher von Mai bis Oktober jeden Freitag Führungen durch ihren Biogarten und Trockenanlage. Auch Priska Eitzthaler vom Oberhaslerhof in Schenna schätzt diese Art von Kooperation. Ab Mitte April bis Mitte Juli findet einmal wöchentlich im Bauerngarten von Priska, der nach Vorbild der Klostersgärten der Hildegard von Bingen angelegt ist, eine Führung statt. Die Touristen melden sich auch hier direkt im Tourismusbüro Schenna an.

Wo wir 2016 sonst noch unterwegs waren:

Agridirect, Tag der offenen Gärtnerei, Advent beim Gärtner, Kräutertage und „Bastel dir deinen Adventkranz“ in der Landwirtschaftlichen Hauptgenossenschaft, Freizeitmesse, Bauernhofsonntag, Lern- und Spielefest Kloster Neustift, Kreativmesse, Erntedankfest, Kräutertage in Meran, Interpoma- Red Delicious Night, Casa Alto Adige in Mailand - Vorstellung der Christkindlmärkte Südtirols, Weihnachtsmärkte in ganz Südtirol, Bäuerinnen-Dienstleisterinnen bei Südtirol Balance, Genusswochen und bei vielen anderen Veranstaltungen.

Ansprechpartner

Hiltraud Erschbamer
Landesbäuerin

Verena Niederkofler
Landessekretärin

Südtiroler Bäuerinnenorganisation

Kanonikus-Michael-Gamper-Str. 5, 39100 Bozen

Telefon +39 0471 999460

Mobil: +39 349 237 94 68

Telefax +39 0471 999487

E-Mail: info@baeuerinnen.it

www.baeuerinnen.it

Lebensmittel wertschätzen lernen

Ob Dinkelbrötchen, fruchtige Topfcreme oder Gemüsepizza: Die Schüler der Grundschule Petersberg lernten im Rahmen des Projektes „Wertvolle Lebensmittel“ in der Bäuerinnen Brotzeit: „gesund und guat“ deren Zubereitung aber vor allem die Wertschätzung dafür.



Hochkonzentriert sind diese beiden Schülerinnen beim Herstellen von Döner.

Landesbäuerin Hiltraud Erschbamer geht es vor allem um den Wert der Lebensmittel: „Uns ist es wichtig, dass die Kinder sehen, wie viel Arbeit in einem Lebensmittel steckt. Die Bäuerinnen können ihnen dieses Wissen authentisch weitergeben, da sie die Produktion und Veredelung kennen.“ In Zusammenarbeit mit dem Bereich Innovation und Beratung vom Deutschen Bildungsressort starteten die Bäuerinnen das Projekt „Wertvolle Lebensmittel“ in der Bäuerinnen Brotzeit: „gesund und guat“. Gemeinsam mit Lehren, den Eltern und den Gesundheitsberatern wurden Konzepte und Rezepte entwickelt, um das Ziel – einen bewussten, wertschätzenden, sinn- und verantwortungsvollen Umgang mit den Lebensmitteln – zu erreichen.

Selber machen bringt Wertschätzung

Die Brotzeit-Bäuerin Brigitte Zöschg Hofer gestaltete gemeinsam diesen etwas anderen Schulunterricht. Sie ist überzeugt: „Die Kinder empfinden für die Lebensmittel einen ganz anderen Wert, wenn sie diese selber machen. Sie lernen dadurch, wie viel Arbeit und Zeit dahinter stecken bis sie schlussendlich auf den Teller kommen. Man merkt aber vor allem auch wie viel Spaß es ihnen macht!“

Für die Gesundheitsberaterin Brigitte Regele ist diese Art von praxisnahem Unterricht eine einmalige Gelegenheit, den Kindern den gesundheitlichen Aspekt näher zu bringen: „Der Lebensstil bildet sich sehr früh und wir möchten den Kindern eine gesunde, regionale, nachhaltige Nahrungsweise mit auf ihren Weg geben.“

Rezepte zum Nachkochen

Valentina, Schülerin der Grundschule Petersberg ist begeistert: „Ich bin froh, dass wir ein Rezeptbuch gemacht haben und ich die Rezepte zu Hause

„Brotzeit“ schmeckt

BÄUERINNEN: Abordnung aus dem Trentino interessiert sich für Projekt

BOZEN. Am heutigen Weltgesundheitsstag macht die Südtiroler Bäuerinnenorganisation auf die wertvolle Dienstleistung „Bäuerinnen-Brotzeit: „gesund und guat“ aufmerksam. Ziel der Initiative ist es, heimische, regionale landwirtschaftliche Rohprodukte zu wertvollen Lebensmitteln zu verarbeiten. Sie bieten dazu eine Brotzeit an, und zwar als Buffet oder gesunde Jause in Betrieben und Schulen. Dieses Projekt weckte das Interesse einer 20köpfigen Frauengruppe des Vereins „Donne in Campo“ aus dem Trentino. In Begleitung von Landesbäuerin

Hiltraud Erschbamer und Landessekretärin Verena Niederkofler besuchten die Trentiner Bäuerinnen ihre Südtiroler Kolleginnen, welche die „Brotzeit: „gesund und guat“ anbieten. „Wir wollen in Zukunft verstärkt zusammenarbeiten und neue Synergien schaffen, um die Vermarktung unserer gesunden, heimischen Lebensmittel zu stärken“, so Landesbäuerin Erschbamer.

Die Bäuerinnen waren am Projekt „Bäuerinnen-Brotzeit: „gesund und guat“ sehr interessiert, bestätigte Brigitte Zöschg Hofer vom Stegerhof in Flass bei

Jenesien: „Ich war beeindruckt, mit welchen Schwierigkeiten und Hürden auch sie zu kämpfen haben. Der Verein ist vergleichsweise klein zur Südtiroler Bäuerinnenorganisation, die Landwirtschaft anders strukturiert. Man spürt jedoch die große Motivation, die Situation der Bäuerin verbessern zu wollen.“

Mara Baldo, Präsidentin der „Donne in Campo Trentino“, betonte: „Wir leben in verschiedenen Realitäten, das Ziel ist jedoch dasselbe und zwar unsere bäuerlichen, regionalen, saisonalen und gesunden Produkte zu stärken.“

Ortler Bike-Marathon Buffet von Monika Schwembacher



Lern- und Spielefest Kloster Neustift 2016

Der Südtiroler Apfel beim Lernfest in Neustift



Zweck wurden über 25 Stationen und Programmpunkte um das Lernen angeboten. Die Auseinandersetzung mit heimischen Qualitätsprodukten ist dabei ein spannendes Lernfeld. Südtiroler Apfel nutzte diese Gelegenheit erstmals, um sich jungen Publikum zu präsentieren. Beim kreativen Apfelfiltern den Bäuerinnen Botschafterinnen und einer leckeren Apfelpostung erfuhren die Kinder viel Interessantes und Lehrreiches über die heimische Parodief Frucht. Insgesamt beteiligten sich 1.000 große und kleine Besucher am Fest.

Susanne Ogriseq, IDM

Am 11. September fand im Bildungshaus Kloster Neustift das weit bekannte Lernfest statt. Ziel des Festes war es, den jungen Teilnehmerinnen und Teilnehmern einen spielerischen Zugang zu unterschiedlichsten Themen zu ermöglichen. Zu diesem

Culture in cucina

Culture a confronto. Sull'onda del successo ottenuto l'anno passato, si ripete al WineFestival 2016 l'accostamento fra chef stellati e le cuoche dell'associazione Donne coltivatrici del Sudtirolo. A fornelli giustapposti, non contrapposti: perché non si tratta di una sfida bensì di un accostamento che esprime percorsi diversi: da una parte quello degli chef (scuole ed esperienze professionali varie, spesso volte in giro per il mondo), e dall'altra la scuola contadina. Tutto questo nella Cooking Farm, format di showcooking proposto nella GourmetArena che prosegue nella giornata odierna. Per parteciparvi, assistere alle preparazioni e degustarle, bisogna accreditarsi al desk.

"Anti pasta" ossia tagliatelle di zuppa di pesce, emulsione di testa di gamberi, polvere di lattuga di mare e gobetti, oppure Camaroli del Pavese con castagne, porcini, mirtilli e petto d'oca. Questi due esempi di menù degli chef. Spinatspatzle (i gnocchetti altoatesini agli spinaci) oppure canederli di speck con Krautsalat (la tipica insalata di cavolo), la risposta delle contadine. Mondi diversi, a partire dalle denominazioni dei piatti e dai sapori, ora più ricercati ora più schietti. Ma con più punti in comune. Soprattutto la stagionalità: una necessità fatta virtù per la tradizione agricola, in questo caso alpina, una virtù comunque per i cuochi che offrono prodotti in sintonia con la stagione e il territorio.

Altra grande protagonista dello Chef's Challenge (proposto assieme a Genagricola) alla GourmetArena, il manzo Wagyu presente al WineFestival grazie alla collaborazione con il rinomato ristorante Hidalgo di Postal presso Merano e con Ito Wagyu, Wörmle Gran Chef e Beef Grill di Roberto Rizzato. In ciascuna giornata di apertura della GourmetArena, e dunque anche oggi, Andrea Santagiuliana, grillmaster dell'Hidalgo, cucina l'originale carne giapponese di Wagyu proveniente da Kagoshima & Miyazaki. Viene considerata la carne più preziosa e prelibata del mondo, si scioglie in bocca per un'esperienza sensoriale unica.
Da provare, assolutamente.



Berretti bianchi stellati e cuoche dell'associazione Donne coltivatrici del Sudtirolo a confronto sotto lo sguardo dello chef Nardelli (Ordine dei Maestri di Cucina)

Bäuerinnen kochen mit Liebe, Leidenschaft und Herz

Das Schaukochen beim Meran/o Wine Festival war für die Bäuerinnen-Dienstleisterinnen ein voller Erfolg. Sie kochten unter anderem Stockfischgröstl, Erdäpfelplattl sowie Gerstsuppe: Den Zuschauern hat's geschmeckt.

Hof- und Gartenführungen

Mein größter Garten ist die Natur

Jutta Tappeiner Ebner vom Bacherhof in Nals liebt ihren Garten und dessen Wildkräuter. Sie verarbeitet sie mit Leidenschaft und viel Wissen, das sie sich in Lehrgängen angeeignet hat. Als Hof- und Gartenführerin gibt sie es mit Freude an Interessierte weiter.

Südtiroler Landwirt: Wie groß ist Ihr Garten?

Jutta Tappeiner: Da wir gerade unseren Hof erweitern, habe ich heuer keinen eigenen Hausgarten. Aber ich mache das Beste daraus und greife in diesem Erntejahr auf die Kräuter der großen, weiten Natur zurück. Insofern besitze ich heuer einen viel größeren Garten als ich ihn mir jemals erträumen könnte.

Dieser „Garten“ liegt am Wald-, Wiesen-, Bach- und Wegesrand. Darin finden wir Wildkräuter und wunderschöne, wilde essbare Blüten. Die meisten davon werden im Garten, ungerne gesehen und als „Unkräuter“ bekämpft und beschimpft. Ich nenne sie lieber „meine grünen wilden Freunde“. Für mich gibt es keine „Unkräuter“. Alle Pflanzen haben einen Sinn: das Wildgemüse, die Wildfrüchte, die



Ob aus Hausgarten oder Natur: Jutta Tappeiner Ebner weiß aus jedem Kraut etwas zu machen.



Bauernhofsonntag 2016



Freizeitmesse 2016



Kurzfilme unserer Bäuerinnen-Dienstleisterinnen



Brot backen mit Südtiroler Bäuerinnen. Aus unserer Hand

Südtiroler Bäuerinnenorganisation
vor 2 Jahren - 54.390 Aufrufe
Wie Sie köstliches Brot backen können, zeigt Ihnen die Petererini Maria Strohm. Bei Interesse einfach mailen!



Kräutersmoothie mit Südtiroler Bäuerinnen. Aus unserer Hand

Südtiroler Bäuerinnenorganisation
vor 2 Monaten - 122 Aufrufe
Bäuerinnen-Dienstleisterin Christine Schrott zeigt Ihnen, wie Sie ganz einfach einen Kräutersmoothie mit 4 Zutaten aus



Die Vielfalt an Paradeiser mit Südtiroler Bäuerinnen. Aus unserer Hand

Südtiroler Bäuerinnenorganisation
vor 2 Jahren - 2.258 Aufrufe
Was Sie Farben der Bäuerinnen aus Südtiroler Paradeiser zeigen Ihnen, zeigt Sie Christine Schrott. Bei Interesse einfach mailen!



Gartenkräuter und ihre Verwendung mit Südtiroler Bäuerinnen. Aus unserer Hand:

Südtiroler Bäuerinnenorganisation
vor 2 Jahren - 1.528 Aufrufe
Wie Sie die Vielfalt der Gartenkräuter verwenden können, zeigt Ihnen die Christine Schrott. Bei Interesse einfach mailen!

Erntedankfest 2016



AgriDirect 2016



Casa Alto Adige in Mailand 2016



Homepage mit Suchfunktion

Le nostre contadine

Trasmettere le conoscenze, valori e capacità

Sotto il marchio "Südtiroler Bäuerinnen, Dalle nostre mani" e "Fattoria didattica" le contadine offrono diversi tipi di servizi che includono corsi e visite guidate nei campi di gastronomia, decorazione e artigianato, così come cultura e natura. Le addette al servizio "fattoria didattica" trasformano le loro aziende agricole in classi scolastiche all'aria aperta.

Tutti i distretti



Rita Wolkan Amort

Tutte le offerte

Tutte le offerte

Anticipo corso di prodotti agricoli

Decorare per corsi di artigianato e decorazione

Decorare per corsi di cucina e pasticceria

Organizzazione di visite guidate nei campi e negli orti

Organizzazione di "liberande contadine" sane e buone e tutte stagionali



Monika Carli Battisti

Contadine/Contadino



Sabine Schrott



Adelgunde Hofer Brunner