

Das Wiener Schulfruchtprogramm ist eine Initiative der Stadt Wien,
umgesetzt von der Wiener Gesundheitsförderung mit Unterstützung der Europäischen Union.



WIENER SCHULFRUCHTPROGRAMM

ANGEBOTSKATALOG EXKURSIONEN 2020

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Das Wiener Schulfruchtprogramm ist eine Initiative der Stadt Wien, umgesetzt von der Wiener Gesundheitsförderung mit Unterstützung der Europäischen Union.



PÄDAGOGISCHE BEGLEITMASSNAHMEN – EXKURSIONEN

Im Rahmen des Wiener Schulfruchtprogramms steht allen öffentlichen Wiener Pflichtschulen neben den wöchentlichen Fruchtlieferungen auch ein Paket an pädagogischen Begleitmaßnahmen zur Verfügung. Dieses soll den Schülerinnen und Schülern die Bedeutung und den Genuss von gesunden sowie regionalen Lebensmitteln näherbringen und Wissen über Herkunft als auch Herstellung unserer Lebensmittel vermitteln. In Kooperation mit dem Projekt „Schule am Bauernhof“ können Sie daher ausgewählte Betriebe besuchen. Erleben Sie mit den Schülerinnen und Schülern den Ursprung von Erdbeere, Salat, Tomate und Co., erschmecken Sie die Unterschiede zwischen Zuckerrüben und Karotten oder lernen Sie die maschinelle Unterstützung in landwirtschaftlichen Betrieben kennen.

Wichtig: Die Exkursionen sind im Rahmen der Kooperation für die Schülerinnen und Schüler kostenlos. Da das Kontingent beschränkt ist, lohnt es sich schnell das [Antragsformular](#) im Anhang auszufüllen und einen Termin zu vereinbaren. Aufgrund der großen Nachfrage kann die Bearbeitung Ihres Antrags bis zu 14 Tage dauern.

ERLÄUTERUNGEN ZUM ABLAUF

1. [Antragsformular](#) ausfüllen und an schulfrucht@wig.or.at senden.
2. Wir senden Ihnen das [Antragsformular](#) mit Stempel, Unterschrift und Antragsnummer per E-Mail zurück.
3. Sobald Sie dieses haben, können Sie ein Programm aus dem Angebotskatalog auswählen und den Betrieb kontaktieren, um einen individuellen Termin für Ihre Klasse zu vereinbaren.
4. **Das von Schule und Wiener Gesundheitsförderung unterschriebene und gestempelte Antragsformular unbedingt zum Betrieb mitnehmen und dort der zuständigen Exkursions-Leitung übergeben.**
5. Danach können Sie mit Ihrer Klasse in Ruhe die Exkursion genießen.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Das Wiener Schulfruchtprogramm ist eine Initiative der Stadt Wien, umgesetzt von der Wiener Gesundheitsförderung mit Unterstützung der Europäischen Union.



WICHTIG ZU BEACHTEN

- Es gibt nur eine limitierte Zahl an geförderten Exkursionsterminen bei den Betrieben. Früh organisieren lohnt sich daher!
- Die Genehmigung ist **nur** für eine Exkursion/eine Schulklasse und bis Ende 2020 gültig.
- **Der Betrieb von „Schule am Bauernhof“ benötigt das ausgefüllte Antragsformular mit Antragsnummer, um die Förderung von der Wiener Gesundheitsförderung zu bekommen. Das Formular muss unbedingt zur Exkursion mitgenommen werden!**
- Es sind nur die Exkursionen, die im Angebotskatalog angeführt werden, förderbar.
- Sollten Sie Ihren bereits genehmigten Antrag, aufgrund des zur Verfügung stehenden Termins oder Angebots, nicht in Anspruch nehmen, bitten wir Sie darum uns frühzeitig über ihren **Rücktritt zu informieren**, damit andere Schülerinnen und Schüler in den Genuss einer Exkursion kommen können.
- Bitte beachten Sie, dass bei kurzfristiger Absage von Exkursionsterminen (innerhalb von 24 Stunden vor dem Termin) Stornogebühren anfallen können. Wir weisen darauf hin, dass diese Stornogebühren nicht von der WiG übernommen werden können.
- **Handschriftlich ausgefüllte Formulare können nicht** bearbeitet werden.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Das Wiener Schulfruchtprogramm ist eine Initiative der Stadt Wien, umgesetzt von der Wiener Gesundheitsförderung mit Unterstützung der Europäischen Union.



Aktuell können Sie für das Jahr 2020 aus folgenden Exkursions-Angeboten wählen:

Betrieb Prentlhof (Markus Sandbichler)

**ab Mitte März
bis Ende Oktober**

Programm Brotbacken ist Ährensache

Bei „Brotbacken ist Ährensache“ lernen die Kinder den Weg der Getreidepflanze bis zum knackig frischen Vollkornweckerl kennen. Dass Brotbacken kinderleicht ist, weiß anschließend jedes Kind. Außerdem (be-)greifen die Kinder, welche verschiedenen Getreidearten es gibt und wie Getreide zu Mehl vermahlen wird. Während die Brötchen im Ofen backen, wird der Bio-Bauernhof erkundet. Die Kinder lernen die unterschiedlichen Nutztiere kennen, füttern sie und erfahren alles über eine artgerechte Haltung und Fütterung sowie den respektvollen Umgang mit unseren Mitgeschöpfen. Als Wegzehrung für den Heimweg bekommt jedes Kind ein frisch gebackenes Weckerl mit.

Programm Der Prentlhof und seine Tiere

Beim Programm „Der Prentlhof und seine Tiere“ tauchen die Kinder in die Welt des Bio-Bauern Markus ein. Sie lernen seine Traktoren und Maschinen kennen und erfahren über deren sorgsamem Einsatz am Acker. Neben Katzen, Hühnern, Kaninchen und Pferden erkunden sie auch das Tierreich seiner fleißigen Arbeitskollegen unterhalb der Erdoberfläche. Wie wichtig die respektvolle Zusammenarbeit zwischen Bio-BäuerInnen und Regenwurm – dem Baumeister des Bodens – ist. Zur Stärkung nach einer erlebnisreichen Führung gibt's hausgemachte Vollkornweckerl mit einem Topfen-Kräuter-Aufstrich. Die Küchenkräuter dazu stammen natürlich aus dem eigenen Garten. Gut gestärkt können die kleinen und großen BesucherInnen die vielseitigen Abläufe und Tätigkeiten am Bio-Bauernhof kinderleicht beschreiben und wissen über den sorgsamem Umgang mit unserem Boden und der Natur Bescheid.

Zielgruppe VS

Dauer ca. 2,5 Stunden

Kontakt Klederinger Straße 169, 1100 Wien

☎ 0664/432 43 27

✉ office@prentlhof.at

🌐 www.prentlhof.at

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Das Wiener Schulfruchtprogramm ist eine Initiative der Stadt Wien, umgesetzt von der Wiener Gesundheitsförderung mit Unterstützung der Europäischen Union.



Betrieb **Gärtnerei Stefan Bauer/Silke Zöchling** **ab April**

Programm Paradiesische Paradeiser – von der Rispe ins Regal

Gemeinsam verbringen wir Zeit im Gewächshaus. Die SchülerInnen lernen dort auf spielerische und praktische Art Wissenswertes über die heimische Tomatenproduktion. Dabei werden sie auch den fleißigen tierischen Helfern im Glashaus begegnen. Die verschiedenen Tomatensorten dürfen gekostet, selbst geerntet und nach der Besichtigung der Verpackungshalle portioniert, verpackt und mit nach Hause genommen werden.

Zielgruppe VS

Dauer 2,5 Stunden

Kontakt Schafflerhofstraße 156, 1220 Wien
☎ 0676/90 53 888
✉ silke.zoechling@gmx.at

Betrieb **Schottenobst (Susanna Schabbauer)** **ab April**

Programm Vom Apfelbaum zum Apfelsaft

Wir möchten nicht nur Verständnis und Begeisterung für die Landwirtschaft wecken, sondern auch die Apfelproduktion, Handhabung nach der Ernte und Verarbeitung von Äpfeln näherbringen.

Zielgruppe VS

Dauer 2,5 Stunden

Kontakt Breitenleer Straße 247, 1220 Wien
☎ 01/734 44 45 oder 0664/420 96 36
✉ office@schottenobst.at
🌐 www.schottenobst.at

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION





Betrieb

Gärtnerei Marianne und Franz Ganger

ab Juni

Programm

An den Wurzeln des Geschmacks

Neben dem Glashaus sollen die SchülerInnen durch dieses Programm vor allem Acker und Feld kennenlernen. Landwirtschaftliche Gemüseproduktion am Acker beginnt mit einem sorgsamem Umgang mit dem Boden.

Folgenden Fragen gehen wir nach: Woraus besteht der Boden? Welche Tiere leben in einer Gärtnerei? Wie und wo produzieren wir Gemüse?

- Führung durch die Gärtnerei – welches Gemüse wächst hier?
- Fühlen, riechen, schmecken – wie schmeckt welches Gemüse?
- Gemüsequiz
- Ernten von Wurzelgemüse am Feld
- Gemüsejause und gesunde Snacks – ein Acker-Smoothie und eine gesunde Jause schmecken und geben uns Kraft

Programm

„Ofenfrisch“ auf den Tisch – aus der Erde auf den Tisch

- Wertschätzung der heimischen Landwirtschaft. Wie und wo produzieren wir Gemüse?
- Führung durch die Gärtnerei – welches Gemüse wächst hier?
- Fühlen, riechen, schmecken – wie schmeckt welches Gemüse?
- Gemüseratespiel
- Gemüse ernten im Hochbeet oder im Glashaus
- Zubereitung von Gemüse und Obstdrink und einer Gemüsejause

Programm

Gemüse in der Gärtnerei – Gesunde Jause – kinderleicht

- Wertschätzung der heimischen Landwirtschaft. Wie und wo produzieren wir Gemüse?
- Führung durch die Gärtnerei – welches Gemüse wächst hier?
- Fühlen, riechen, schmecken – wie schmeckt welches Gemüse?
- Gemüsequiz
- Gesunde Jause selbst gemacht

Programm

Gemüse in der Gärtnerei – Kinder pflanzen Pflanzenkinder

- Wertschätzung der heimischen Landwirtschaft. Wie und wo produzieren wir Gemüse?
- Führung durch die Gärtnerei – welches Gemüse wächst hier?
- Fühlen, riechen, schmecken – wie schmeckt welches Gemüse?
- Ernten von Gemüse
- Gemüsequiz
- Gemüsejause

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

Das Wiener Schulfruchtprogramm ist eine Initiative der Stadt Wien, umgesetzt von der Wiener Gesundheitsförderung mit Unterstützung der Europäischen Union.



Programm Kräuterzauber

- Wertschätzung der heimischen Landwirtschaft. Wie und wo produzieren wir Gemüse?
- Führung durch die Gärtnerei – welches Gemüse wächst hier?
- Fühlen, riechen, schmecken – wie schmeckt welches Gemüse?
- Kräuter zum Würzen und Kräuter mit Heilwirkung kennenlernen
- Kräuterquiz
- Kräuterjause
- Salben zubereiten

Zielgruppe VS, NMS (Kräuterzauber ab 8 Jahren)

Dauer 2,5–3 Stunden

Kontakt Aspernstraße 15-21, 1220 Wien
☎ 0664/845 04 72
✉ fm@gaertnerei-ganger.at
🌐 www.gaertnerei-ganger.at

Betrieb **Gärtnerei Anneliese Schippani** ab Mitte April

Programm Kennenlernen einer Gärtnerei und Zubereitung von Gemüsespeisen

Hier wird besonders auf die Zubereitung von Gemüsespeisen Wert gelegt. Das heißt die SchülerInnen kochen bei verschiedenen Stationen und sie können die Ergebnisse danach auch als Mittagsmahl verspeisen. Der wertvolle Umgang mit unseren Lebensmitteln steht im Mittelpunkt.

Selbstverständlich gibt es auch einen Rundgang durch die Gärtnerei, um zu sehen wie das Gemüse wächst, wie es aussieht und wie es riecht.

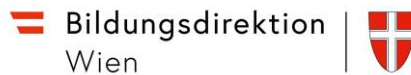
Zielgruppe ab der 7. Schulstufe (NMS)

Dauer 3 Stunden

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Das Wiener Schulfruchtprogramm ist eine Initiative der Stadt Wien, umgesetzt von der Wiener Gesundheitsförderung mit Unterstützung der Europäischen Union.



Programm Gemüse ist kostbar

Die SchülerInnen erfahren bei einem Rundgang durch die Gärtnerei, wie das Gemüse wächst, wie es riecht und vor allem, wie gut erntefrisches Gemüse schmecken kann. Was ist kostbar? Was ist wertvoll? Die von den SchülerInnen selbst zubereitete Gemüsejause bzw. kleine Gemüsespeise ist dann Höhepunkt des Programms.

Zielgruppe VS, NMS

Dauer 2,5 Stunden

Kontakt Hörtinggasse 156, 1110 Wien
☎ 0664/110 67 27
✉ schippani@aon.at

Betrieb **Biohof Radl** (Gudrun Wiesinger)

Programm Vom Korn zum Brot

Jänner bis Mai und November

Hier erfahren die SchülerInnen alles über den Weg vom Korn zum Brot. Wir mahlen eigenes Mehl und backen gemeinsam in unserer Betriebsküche biologisches Gebäck. Jedes Kind kann seine zwei selbstgemachten Gebäckstücke natürlich mit nach Hause nehmen! Wir werden verschiedene Brotsorten verkosten und die interessante Vielfalt von Getreide entdecken. Anschließend gibt es eine kleine Führung durch den Bauernhof, wo wir uns speziell den Mähdrescher genauer anschauen werden. Die SchülerInnen lernen den Umgang mit Lebensmitteln zu schätzen und wie sie am besten altes Brot verwerten.

Programm Vom Apfel zum Strudel

Jänner bis Mai und November

Hier erfahren die SchülerInnen alles über die beliebteste Frucht Österreichs. Wir werden uns in einem abwechslungsreichen Workshop mit dem Thema Apfel auseinandersetzen. Wir werden einige Produkte vom Apfel verkosten und auch gemeinsam zwei selbstgezogene Wiener-Apfelstrudel backen. Jedes Kind wird dabei Hand anlegen können. Wir werden uns auch grundsätzlich dem Thema Landwirtschaft widmen und uns den Bauernhof genauer ansehen. Nach dem Besuch am Biohof Radl kennen die SchülerInnen den Unterschied zwischen biologischen und konventionellen Äpfeln.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Das Wiener Schulfruchtprogramm ist eine Initiative der Stadt Wien, umgesetzt von der Wiener Gesundheitsförderung mit Unterstützung der Europäischen Union.



Programm Erdbeeren pflücken und naschen

Ende Mai/Juni

Direkt auf dem Bio-Acker erfahren die SchülerInnen alles über die Erdbeere. Spielerisch alles über den Anbau und die Pflege der Erdbeere lernen, danach darf jede Schülerin/jeder Schüler einen Kilo der begehrten Frucht ernten. Naschen zwischendurch ist erwünscht! :-). Die Becher kommen anschließend, für einen guten Transport, in ein passendes Sackerl. Auf dem Feld ist für alles gesorgt (WC, Schatten, Sitzmöglichkeit)! Nach diesem abenteuerlustigen Programm im Freien weiß jede Schülerin/jeder Schüler die schwere Arbeit von ErntehelferInnen zu schätzen und außerdem, wie eine sonnenwarme süße Bio-Erdbeere schmeckt.

Programm Von der Knolle zu Chips

September/Oktober

Bei diesem Workshop erfährt man alles rund um die tolle Knolle. Vom Setzen, über die Pflanze bis hin zur Ernte. Wir gehen gemeinsam aufs Feld und werden Bio-Erdäpfel ernten. Die SchülerInnen werden selbst Hand anlegen und nach Erdäpfeln im Acker graben können. Danach werden wir diese zusammen in unserer Betriebsküche zu knusprigen Chips verarbeiten. Anschließend können die SchülerInnen die Chips verspeisen.

Zielgruppe VS, NMS

Dauer 2,5 Stunden

Kontakt Hirschstettnerstraße 85, 1220 Wien
☎ 0660 / 49 30 110
✉ info@erlebnis-am-biohof.at
🌐 www.erlebnis-am-biohof.at

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Das Wiener Schulfruchtprogramm ist eine Initiative der Stadt Wien, umgesetzt von der Wiener Gesundheitsförderung mit Unterstützung der Europäischen Union.



Betrieb **Gartenbau Flicker** **ganzjährig**

Programm CuCuMini – freshen wir die Minigurke!

Willkommen in unserer Gärtnerei! Wir zeigen den SchülerInnen, wie Gemüse in der Großstadt wächst. Wie und wo wachsen unsere Gurken? Wie schaut eine Gurkenpflanze aus? Und warum wächst die Gurkenpflanze im Glashaus besonders gut? Gemeinsam verbringen wir einen spielerischen Vormittag in unserer Minigurkengärtnerei und können auch bei der Ernte helfen. Stärken werden wir uns bei einer gemeinsamen Jause.

Zielgruppe VS

Dauer 2,5 Stunden

Kontakt Speierlinggasse 60, 1220 Wien
☎ 0664 / 11 11 362
✉ office@minigurken.at

Betrieb **Biohof Steindl** **ab Mitte März**

Programm Ein Tag am Bauernhof – Was machen BäuerInnen den ganzen Tag?

Wir tauchen in die Welt des Bauernhofs ein und lernen die Tiere, die dort leben und ihre Bedürfnisse kennen. Beim Rundgang durch den Hof schauen wir uns an, welche Maschinen gerade zum Einsatz kommen, füttern die Hasen und die Hühner und erfahren was eine Bäuerin/ein Bauer den ganzen Tag so macht. Nach einer Stärkung mit Butterbrot, Honig von unseren Bienen und selbstgemachter Marmelade, gibt es auch noch die Gelegenheit für Spiele auf der Wiese oder ein Quiz. Dann bringen wir die Schafe auf die Weide wo wir sie füttern und streicheln können. Als Abschluss darf sich jedeSchülerin/jeder Schüler ein kleines Geschenk aussuchen (Gläschen mit Honig und Marmelade, Teelicht aus Bienenwachs).

Zielgruppe VS

Dauer 2,5 Stunden

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

