

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



WIENER SCHULFRUCHTPROGRAMM ANGEBOTSKATALOG EXKURSIONEN 2023



Das Wiener Schulfruchtprogramm ist eine Initiative der Stadt Wien, umgesetzt von der Wiener Gesundheitsförderung - WiG 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 Schüler*innen 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. Die Schüler*innen erleben gemeinsam mit Ihnen den Ursprung von Erdbeere, Salat, Tomate und Co. Sie schmecken die Unterschiede zwischen Zuckererbsen und Karotten oder lernen die maschinelle Unterstützung in landwirtschaftlichen Betrieben kennen.

Wichtig: Die Exkursionen sind im Rahmen der Kooperation für die Schüler*innen **kostenlos**. Da das Kontingent beschränkt ist, lohnt es sich schnell das Antragsformular 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** am Computer ausfüllen und an schulfrucht@wig.or.at senden.
Hinweis: Handschriftlich ausgefüllte und fotografierte oder eingescannte Formulare können NICHT bearbeitet werden!
2. Wir senden Ihnen das **Antragsformular** mit Datum, 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 der Wiener Gesundheitsförderung genehmigte und von der Schule unterschriebene und gestempelte Antragsformular unbedingt zum Betrieb mitnehmen und dort der zuständigen Exkursions-Leitung übergeben.**
5. Danach können Sie mit Ihrer Klasse die Exkursion genießen!



Das Wiener Schulfruchtprogramm ist eine Initiative der Stadt Wien, umgesetzt von der Wiener Gesundheitsförderung - WiG 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 2023 gültig.
- **Der Betrieb von „Schule am Bauernhof“ benötigt das ausgefüllte Antragsformular mit Antragsnummer, um die Förderung von der Wiener Gesundheitsförderung zu bekommen. Das unterschriebene und gestempelte Formular muss unbedingt zur Exkursion mitgenommen werden!**
- Es sind nur die Exkursionen förderbar, die im Angebotskatalog angeführt werden.
- 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 Schüler*innen 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** und Fotos/Scans können **nicht** bearbeitet werden.



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



Aktuell können Sie für das Jahr 2023 aus den folgenden Exkursions-Angeboten wählen:

Betrieb	Prentlhof (Markus Sandbichler)	ab Mitte März bis Ende Oktober
----------------	---------------------------------------	---

Programm

Brotbacken ist Ährensache

Bei „Brotbacken ist Ährensache“ lernen die Schüler*innen 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 der fleißigen Arbeitskolleg*innen unterhalb der Erdoberfläche und erfahren, wie wichtig die respektvolle Zusammenarbeit zwischen Biobäuer*innen und Regenwurm – dem Baumeister des Bodens – ist.

Zur Stärkung nach einer erlebnisreichen Führung gibt's Oberlaaer Bauernbrot (von der Betriebsleitung des Prentlhofes ins Leben gerufen, aus Oberlaaer Bio-Getreide produziert) mit selbstgeschüttelter Kräuterbutter.

Die Küchenkräuter stammen dazu natürlich aus dem eigenen Garten. Gut gestärkt können die kleinen und großen Besucher*innen die vielseitigen Abläufe und Tätigkeiten am Bio-Bauernhof kinderleicht beschreiben und wissen über den sorgsamem Umgang mit unserem Boden und der Natur Bescheid.



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



Für die
Stadt Wien



Programm Kräuterzwerge – erstes Kräuterwissen für Kinder

Das Programm "Kräuterzwerge" ermöglicht Kindern ab dem Kindergartenalter einen ersten Einblick in die faszinierenden Nutzungsmöglichkeiten unserer Wildkräuter.

Wir verschaffen uns einen Überblick über giftige und ungiftige Kräuter und entdecken gemeinsam mit all unseren Sinnen die Natur und ihre Pflanzenvielfalt, lernen regionale Wildpflanzen kennen und schmecken & verarbeiten zusammen Kräuter und Pflanzen.

Außerdem basteln wir gemeinsam ein Naturbild, welches die Kinder dann mit nach Hause nehmen können.

Zum Abschluss schütteln wir aus Schlagobers eine Kräuterbutter, welche wir mit frischem Oberlaaer Bauernbrot (von der Betriebsleitung des Prentlhofes ins Leben gerufen, aus Oberlaaer Bio-Getreide produziert) verkosten.

Zielgruppe KG & VS

Dauer ca. 2,5 Stunden

Kontakt Klederinger Straße 169, 1100 Wien
☎ 0664/432 43 27
✉ office@prentlhof.at
🌐 www.prentlhof.at

Betrieb **Ganger Gartenbau**

ab Juni

Programm An den Wurzeln des Geschmacks

Neben dem Glashaus sollen die Schüler*innen durch dieses Erlebnis 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



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



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

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



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



Für die
Stadt Wien



Zielgruppe VS, NMS (Kräuterzauber ab 8 Jahren)

Dauer 2,5–3 Stunden

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

Programm Gemüse ist kostbar! Einschätzen von Kostbar! Zubereitung von Speisen!

Die Schüler*innen 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 Schüler*innen selbst zubereitete Gemüsejause bzw. kleine Gemüsespeise ist dann Höhepunkt des Programms.

Zielgruppe KG, VS, NMS

Dauer 2,5 Stunden

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

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



Betrieb Biohof Radl (Gudrun Wiesinger)

Programm Vom Korn zum Brot

Jänner bis Mai und November

Hier erfahren die Schüler*innen 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 Schüler*innen 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 Schüler*innen 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 Schüler*innen den Unterschied zwischen biologischen und konventionellen Äpfeln.

Programm Erdbeeren pflücken und naschen

Ende Mai/Juni

Direkt auf dem Bio-Acker erfahren die Schüler*innen alles über die Erdbeere. Spielerisch alles über den Anbau und die Pflege der Erdbeere lernen, danach darf jede/r Schüler*in ein 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 Erntehelfer*innen zu schätzen und außerdem, wie eine sonnenwarme süße Bio-Erdbeere schmeckt.

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



Für die
Stadt Wien



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 Schüler*innen 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 Schüler*innen die Chips verspeisen.

Zielgruppe KG, 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

Betrieb Gartenbau Flicker

ganzjährig

Programm CuCuMini – freshen wir die Minigurke!

Willkommen in unserer Gärtnerei! Wir zeigen den Schüler*innen, 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 11 326
✉ office@minigurken.at

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



Betrieb **Biohof Steindl** ab Mitte März

Programm Ein Tag am Bauernhof – Was machen Bäuer*innen 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 jede Schülerin/jeder Schüler ein kleines Geschenk aussuchen (Gläschen mit Honig und Marmelade, Teelicht aus Bienenwachs).

Zielgruppe VS

Dauer 2,5 Stunden

Kontakt Stammersdorferstraße 67, 1210 Wien
☎ 0699/128 50 522
✉ mariahofbauersteindl@yahoo.de

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