



Azienda agricola
Ciarimboli Paolo

Frazione Montaiate, 61
 61045 Pergola (PU)
 tel. e fax +39 0721 773087

<http://www.casebottaro.it>
<http://www.casebottaro.com>
 e-mail: info@casebottaro.it

der Lehrbauernhof

10 Jahre lang haben wir mit zahlreichen Lehrerinnen und Lehrern beim Thema Gemüseanbau und Tierzucht mit biologischer Methode eng zusammengearbeitet und zwar in verschiedenen Schulen unterschiedlicher Bildungswege, die an dem regionalen Wettbewerb **Ernährung und Leben** teilnahmen.

Diese wunderbare Erfahrung und die Tatsache, dass wir drei prächtige Kinder haben, hat uns angeregt, einen eigenen, wirklichen Lehr-Bauernhof in unserem Betrieb zu gründen. Wir haben Lehrpfade geschaffen für Jugendliche verschiedenen Alters mit dem Hauptziel ihnen die Achtung vor der Umwelt, das Bewusstsein für ihren Lebensbereich, die Nahrungsmittelproduktion, die Liebe zur Natur und den Tieren nahe zu bringen; dabei legen wir grossen Wert auf den praktischen Aspekt sowie die Handfertigkeit und schliesslich darauf, alles in einer vernünftigen Weise anzubieten.

Die Lehrpfade

Der Buschwald

Nachdem wir einen Buschwald von circa 6 ha als Hochwald aufgeforstet haben, legten wir darin einen Pfad an, der mit Hinweisschildern versehen ist, um die einheimischen Baum- und Buscharten erkennen zu können. Zusätzlich werden besondere Eigenschaften beschrieben, wie z.B. die Besonderheit des Holzes oder das Durchschnittsalter der beschriebenen Pflanzen. Auf Anfrage der Lehrerinnen und Lehrer können wir verschiedene Themen vertiefen: z.B. Forstwirtschaft, Pilze, Wildfrüchte und auch - für Jugendliche in entsprechendem Alter - Flechten, ihre Morphologie und Biologie mit Hinweisen auf atmosphärische Umweltüberwachung wie Bioindikatoren und Bioakkumulatoren.

Käseproduktion

In den Frühlingsmonaten, wenn die Milchproduktion der Schafe es erlaubt, produzieren wir mit traditionellen Techniken für den Eigenbedarf Schafskäse. Soweit es möglich ist, versuchen wir immer, die Jugendlichen praktisch einzubeziehen und die verschiedenen dazugehörigen Themen wie das Melken und die Milch, die traditionelle Methode der Herstellung vom Schafweichkäse Caciotta, des natürlichen Labs (*preso*) und des Ricottas, zu vertiefen.

Biologische Landwirtschaft

Dies ist vielleicht der umfangreichste Bereich, da die hier behandelten Themen sehr zahlreich sind mit vielen Abhandlungs- und Vertiefungsmöglichkeiten: von den Ackerbautechniken bis zu geltenden Gesetzgebungen, vom Gartenbau bis zur Anwendung der Mondphasen,

von der Aufzucht von Tieren bis zu Kenntnissen über biodynamische Landwirtschaft, von der Samenschule im Frühbeet bis zur Zertifizierung.

Zusammen mit dem Ausflug auf den Bauernhof können wir auch unsere Beratung vorher in der Klasse anbieten, um beim direkten Kennen lernen im schulischen Umfeld Vertrauen zu gewinnen und gegenseitige Achtung zu fördern. Das erhöht meistens die Aufmerksamkeit der Kinder und Jugendlichen.

Maximal können wir etwa 45 Schüler aufnehmen, zu einem Preis zwischen 5 und 7 Euro pro Person. Eingeschlossen ist eine Brotmahlzeit mit unseren eigenen Produkten oder gar ein kleines Geschenk für zuhause.