



Schullandheimaufenthalte mit Pfiff

BEZEICHNUNG	THEMA
1	ORGANISATION
2	FACHMODULE
3	EXKURSIONEN
4	FREIZEIT
5	BUCHUNGSANFRAGE

3 EXKURSIONEN

BEZEICHNUNG	THEMA	SEITE
EX 1	Milchbauernhof	2
EX 2	Dem Käser über die Schulter schauen	3



Schullandheimaufenthalte mit Pfiff

EXKURSION ZUM MILCHBAUERNHOF

Exkursion 1

Dauer: ein halber Tag



Hat jedes Kind und jeder Jugendliche schon einen Kuhstall von innen gesehen? Was es mit Tierhaltung, -fütterung und Milchgewinnung auf sich hat, steht im Mittelpunkt dieses Exkursionsangebots. Hierfür kooperiert die **Allgäuer Schulmolkerei Wangen** mit Bauernhöfen aus der nahen Umgebung, die mit Braunvieh- oder Schwarzbuntbeständen wirtschaften.

Lernziel: Kennen lernen der Betriebsabläufe

Neben Stallbau, Fütterungs- und Gülletechnik erläutern Landwirte die Funktionsweise ihrer Melkanlage, das Melken von Hand, die verschiedenen Melkstände (Fischgrät, Tandem und ganz neu ein Melkroboter) und den Weg der Milch vom Euter in den Tanksammelwagen. Gelegentlich wird auch die hauseigene Obstverarbeitung gezeigt und erklärt.

Keine Teilnehmerbeschränkung, alle Klassenstufen

Teilweise bieten die Landwirte je nach Möglichkeit und Jahreszeit ein Quiz, eine kleine Traktorfahrt und/oder eine kleine Brotzeit mit selbstgemachtem Nusszopf, einer Kostprobe des Apfelsaft aus Äpfeln der hauseigenen Streuobstwiese an.



Ausgesuchte Bauernhöfe liegen in Wangen-Nieratz (ca. 3 km), Wangen-Saamen (ca. 4 km), Wangen-Lachen (5 km) und Hergatz (6 km)



Wenn Sie an der Belegung dieses Exkursionsangebots (EX 1) interessiert sind, markieren Sie das entsprechende Feld in Ihrer **Buchungsanfrage**. Wahlweise können wir entweder Halb- oder Ganztagesrouten (auch kombiniert mit Bademöglichkeiten im Freibad Wangen-Stefanshöhe, an der Argen oder im Röhrenmoos) vermitteln. Weitere Infos zur Vorbereitung unterbreiten wir Ihnen bei Bedarf.

Zusatzkosten für Betriebsführungen: ca. 70 €, ggf. Fahrt ca. 50,- €/Gruppe



Schullandheimaufenthalte mit Pfiff

„DEM KÄSER ÜBER DIE SCHULTER SCHAUEN“

Exkursion 2

Dauer: ein halber Tag



Die Region Allgäu kann getrost als Mekka der deutschen Milchwirtschaft bezeichnet werden. Sowohl auf württembergischer als auch auf bayerischer Seite existieren eine Vielzahl von milchverarbeitenden Unternehmen, die wiederum von zahlreichen Milchviehbeständen in Bauernhöfen versorgt werden.

Lernziel: Kennenlernen von Betriebsabläufen in der Milchverarbeitung

Am Beispiel der Käserei Vogler in Gospoldshofen werden die Schüler durch einen konventionell milchverarbeitenden Betrieb geführt. Bei den Biokäsereien Zurwies, Boschenhof oder Allgäuer Emmentalerkäserei in Leupolz kommen z.B. artgerechter Futtermittel- und Technikeinsatz genauso zur Sprache, wie die im Käseherstellungsprozess verwendeten Hilfs- und Zusatzstoffe. Gelegentlich wird bei der Begehung eine kleine „Kostprobe“ offeriert.



Teilnehmerzahl: gesamte Schulklasse bzw. Gruppe



Je nachdem, ob konventioneller oder biologischer Molkereibetrieb wird von der Anlieferung der Rohmilch über das Einlaben bis zum Abfüllen in die Käseformen - die Stadien, welche die Käseherstellung durchläuft - die verschiedenen Richtlinien der Bioproduktion (Bio-land, Demeter) während der Betriebsbesichtigung anschaulich erläutert und aufgezeigt.

Ort: Gospoldshofen, Zurwies, Leupolz, Boschen-Friesenhofen, Isny

Wenn Sie an der Belegung dieses Exkursionsangebots (EX 2) interessiert sind, markieren Sie das entsprechende Feld in Ihrer **Buchungsanfrage**. Weiterführende Infomaterialien zur Vorbereitung stellen wir Ihnen nach Ihrer Anmeldung gerne zur Verfügung.



Zusatzkosten für Betriebsführung 3,- bis 5,- € / Person

Aktualisiert 06.09.11

Autor: He

Allgäuer Schulmolkerei Wangen
www.lazbw.de

Seite 3 von 3

ASW Exkursionen.doc