



Vom Korn zum Brot



Scharbockskraut



Ölfrucht Raps



Lebensraum Wiese



Rund ums Korn



Muschelkalk & Weinbergschnecke



Lebensraum Hecke



Natur & Landschaft erleben



Würzbüschel sammeln



Der Hubertushof

Der Besuch auf unserem Erlebnishof bietet Ihnen viele Möglichkeiten des Lernens und Einblicke in den landwirtschaftlichen Betrieb.



Der Hubertushof ist offen für viele Zielgruppen:

- Kindergärten, Eltern-Kind-Gruppen
- Schulklassen
- Jugend- und Freizeitgruppen
- Familien
- Senioren
- alle interessierten Personen



Kontaktadresse



Qualifizierte Erlebnisbäuerin & Kräuterpädagogin, Zertifizierte Natur- & Landschaftsführerin

Barbara Kuhn
Hubertushof
97261 Güntersleben



0171 557 06 29
FAX 09365 3865
Kuhn.Barbara@t-online.de

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, nehmen Sie Kontakt mit mir auf.

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein und stellen Ihnen ein individuelles Angebot zusammen.

Aufahrt



Lern- & Erlebniswelt Bauernhof Hubertushof



Grafik: © www.matthiasdemel.de

Gestaltung: www.matthiasdemel.de

Erleben auf dem Hubertushof



Lernen – Leben Aktiv sein



Lern- & Erlebniswelt Bauernhof 2015

www.erleben-auf-dem-hubertushof.de



Wir bieten Ihnen

- Erlebnispädagogik
- Naturnahe Lernzielangebote, angeknüpft an die Lerninhalte der Lehrpläne
- Individuelle Freizeitangebote rund um das Jahr
- Förderung des sozialen Miteinanders durch gemeinsame Aktivitäten in der Natur
- Interesse wecken für die bäuerliche Kulturlandschaft rund um Güntersleben
- Kennenlernen des Ursprungs unserer Lebensmittel.
- In und von der Natur mit allen Sinnen lernen, wahrnehmen und genießen

Pädagogisch wertvoll – Qualifizierung Erlebnispädagogin & Qualifizierung Kräuterpädagogin

Unsere Angebote

Jedes Erlebnis ist auf die Zielgruppe abgestimmt. Es gibt halb- und ganztägige Veranstaltungen sowie jahresbegleitende Angebote.

- Rund um's Ei
- Das Ei als Lebensmittel
- Ostern: Warum legt der Osterhase bunte Eier
- Lebensraum Wiese „Die Wiesenedektive“
- Lebensraum Hecke „Die Hecke im Jahreslauf“
- Vom Korn zum Brot
- Kartoffeln, vom Legen bis zur Ernte
- Unser Boden – Lebewesen im Boden – Bodenqualität
- Pflanzen und Tiere im Wald
- Exkursion „Ach, was blüht denn da?“
- Bräuche rund um das Jahr: „Erntedank“, „Maria Himmelfahrt“, „Ostern“, ...
- Wildkräuterführungen mit Verkostung
- Kochen mit Wildkräutern
- Wildkochkurse

Termine 2015

- 14. März Brauchtum rund um Ostern, Sa., 14.00 – 17.00 Uhr
- 02. April Gründonnerstag: Eier färben mit Naturfarben 14.00 – 16.00 Uhr, Eier färben wie zu Omas Zeiten mit Zwiebelschalen, Spinat, Holunder...
- 10. April Rund ums Ei Freitag, 14.00 – 16.00 Uhr
- 03. Mai Wildkräuterführung mit Kochen Sonntag, 11.00 – 15.00 Uhr, Spaziergang durch Flur und Wald, dabei sammeln wir Wildkräuter. Wir werden gemeinsam kochen und essen.
- 09. Mai Wildkräuterführung mit Verkostung Samstag, 16.00 – 20.00 Uhr, Spaziergang durch Flur und Wald, dabei sammeln wir Wildkräuter. Wir werden gemeinsam kochen und essen.
- 23. Mai Lebensräume für heimische Wildtiere Samstag, 10.00 – 14.00 Uhr
- 23. Mai Rund um's Küken, Samstag, 14.00 – 16.00 Uhr
- 13. Juni Rund um's Küken Samstag, 14.00 – 17.00 Uhr
- 14. Juni Flurspaziergang „Vom Korn zum Brot“ Sonntag, 10.00 – 13.00 Uhr, kennenlernen der unterschiedlichen Getreidearten im Günterslebener Flur. Aus verschiedenen Teigen backen wir Brot und Brötchen.
- 19. Juni Wildgrillkurs, Fr., 17 – 22 Uhr Grillspezialitäten vom heimischen Wild
- 20. Juni Kräuter zur Sonnenwende, Samstag 14 - 17 Uhr
- 04. Juli Mit dem Jäger unterwegs Samstag, 19.00 – 23.00 Uhr Waldspaziergang danach Abendansitz und Brotzeit.
- 11. Juli Wildgrillkurs Sa., 18 – 22 Uhr, Grillspezialitäten vom heimischen Wild.

- 14. August Würzbüschel zu Maria Himmelfahrt Freitag, 10.00 - 14.00 Uhr
- 26. September Rund um Erntedank, Samstag, 10.00 - 14.00 Uhr
- 12. Dezember Plätzchen backen für den Weihnachtsteller Samstag, 14.00 - 18.00 Uhr

Angebote für Schulen und Kindergärten oder für Erwachsenengruppen auf Anfrage

- Rund ums Ei**
Was bedeutet der Stempel auf dem Ei, was frisst die Henne und wo wohnt sie, wohin legt sie ihr Ei, das und vieles mehr erkunden wir mit allen Sinnen.
- Vom Korn zum Brot**
Flurspaziergang, Bestimmen von Getreidearten und Mehlen, Teig herstellen, Brot backen.
- Die Kartoffel ein tolle Knolle**
Kartoffel legen, verschiedene Sorten, Bestand beobachten bis zur Ernte, gemeinsame Ernte und Kartoffelfeuer, Gemeinsames Kochen von Kartoffelgerichten.

Ferienprogramm und Kindergeburtstage auf Anfrage.

- Wildkochkurse**
Gemeinsames Kochen mit heimischen Wildarten wie Hase, Reh, Wildschwein, Fasan ..., 5-Gänge Menue mit Tischgetränken, 59,- Euro p.P.
- 07. Februar, Samstag, 17.00 – 22.00 Uhr
- 21. März, Samstag, 17.00 – 22.00 Uhr
- 25. April, Sa., „Wildes Fleisch und wilde Kräuter“ 17 – 22 Uhr
- 14. November, Samstag, 18.00 – 22.00 Uhr
- 29. November, Sonntag, 10.00 – 15.00 Uhr

Zu allen Terminen ist eine Anmeldung erforderlich! Kosten pro Person ca. 5 – 25 € bzw auf Anfrage. Gerne machen wir Ihnen ein individuelles Angebot für Wandertage, Kindergeburtstage oder für ihr Ferienprogramm.

www.erleben-auf-dem-hubertushof.de



„Die Natur ist das einzige Buch,
das auf allen Blättern großen Gehalt bietet.“
Johann Wolfgang von Goethe

