

Schüsterchens Lernbauernhof Kinder-Sommerferien-Programm



Datum: 07.07. bis 11.07.25
jeder Tag separat buchbar
für Kinder von 7 – 12 Jahren

Zeit: 9 – 12 Uhr (12 Plätze pro Tag)

Kosten: 17 Euro pro Tag, inclusive Picknickteilnahme

An jedem Tag nehmen wir uns viel Zeit für die Versorgung der Tiere auf dem Bauernhof. Anfang Juni sind unsere Schaflämmchen geboren und ganz frisch unsere Meerschweinchenbabys.

Im Anschluss gibt es ein tolles Tagesprogramm...

Montag Vom Ei zum Küken 🐣 zum Huhn 🐔. Alles über Hühnerhaltung und Kükenaufzucht 😊 Für die Experten und Expertinnen unter euch klären wir heute wie das Ei im Körper des Huhnes entsteht und woraus es ganz genau gemacht ist. Am aufgeschlagenen Ei forschen wir nach den einzelnen „Bauteilen“ und basteln anschaulich dazu.

Dienstag Sommer bei den Ostpreußischen Skuddenschafen 🐏 und ihren zuckersüßen Lämmchen und Zeit für eine neue Frisur. Die Schafschur steht an auf dem Lernbauernhof. Wir vergleichen die frischgeschorene Rohwolle der Tiere mit einem gegerbten Fell unserer Tiere. Wir sehen und fühlen den Unterschied. Welche Funktion hat die Wolle am Schaf und wie macht sie sich der Mensch zunutze? Eine Collage aus Schafschurwolle entsteht.

Mittwoch Milch und Hofgarten, wie passt denn das zusammen? Aus frischer Milch wollen wir Joghurt herstellen und diesen herzhaft und auch süß verkosten. Dafür ernten wir Früchte und auch frische Kräuter in unserem Hofgarten. Des Weiteren wollen wir heute T-Shirts mit Hof- und Hoftierillustrationen gestalten, bring hierfür gerne ein helles einfarbiges T-Shirt mit 😊

Donnerstag Heute stehen unsere 🐐 Thüringer Waldziegen Yellow, Pinky und Memory mit ihren Zicklein aus dem Frühjahr auf der „Showbühne“. Sie können gut klettern und haben viel Freude am Balancieren. Mal sehen ob wir es gemeinsam schaffen, die jungen Zicklein durch den Hula-Hoop-Reifen springen zu lassen. Hier ist ein gutes Einfühlungsvermögen gefragt. Du lernst alles über eine artgerechte Ziegenhaltung.

Freitag Hafer, Roggen, Gerste und Weizen – das sind Getreidearten. Wie sehen die eigentlich aus und was kann man daraus herstellen? Wir vergleichen die einzelnen Sorten und mit unserer Handmühle mahlen wir das Korn zu Haferflocken und Mehl und verarbeiten diese zu hofeigenem Knäckebrot... und das lassen wir uns sehr gut schmecken.

Frauke Möller-Scharf, Anmeldung unter Tel. 05542-6117350 oder Lernbauernhof@gmx.de
Die Teilnahmegebühr kann gerne auch überwiesen werden.