



GUT OSTLER – Der ökologische Lern- und Erlebnisbauernhof

Seit 1995 betreiben wir auf rund 20 Hektar Nutzfläche biologisch-dynamische Landwirtschaft mit sozialem Engagement. Die Tätigkeiten auf dem Demonstrationsbetrieb für ökologischen Landbau umfassen: Acker-, Gemüse- und Obstbau, Pferdepension, Tierhaltung (Kühe, Ziegen, Schafe, Schweine, Hühner, Gänse), Öffentlichkeitsarbeit im Rahmen von Seminaren zum urbanen ökologischen Landbau, Fortbildungen für PädagogInnen und ErzieherInnen, Umwelterziehung im weitesten Sinne, Umweltprojekte, Hofführungen für Schulen und Kindergärten, Vermarktung über Hofladen, Einzel- und Großhandel. Der Betrieb wurde 2002 als Modellprojekt im Rahmen des Bundesprogramms für Ökologischen Landbau vom Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft ausgezeichnet.

Seit 2003 ist der Betrieb für seine vorbildlichen sozialen Leistungen in der Arbeit mit Behinderten als Integrationsprojekt anerkannt und wurde 2005 als behindertenfreundliches Unternehmen prämiert.

Teilen Sie mit uns die Liebe zur Landwirtschaft und besuchen Sie uns am Bonner Stadtrand. Unser Team betreut Sie gerne und wünscht Ihnen einen unvergesslichen Ausflug aufs Land. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

GUT OSTLER Dr. agr. Martin Baumgart

Burgweg 19

53123 Bonn-Messdorf

Telefon 0228.64 08 95 **Telefax** 0228.64 98 12

Website www.gutostler.de

E-Mail info@gutostler.de

EU-Kontrolle DE-022-Öko-Kontrollstelle

Bankverbindung

Kontonr. 1006527015

BLZ 380 601 86

Volksbank Bonn Rhein-Sieg

ANGEBOTE LERNORT BAUENRHOF

Hofführung mit Traktorfahrt

Mit den Kindern erkunden wir den idyllischen Bauernhof, füttern gemeinsam die Tiere und erleben mit allen Sinnen, was wächst und gedeiht. Spielerisch wird gelernt, was die Tiere fressen, welche Geräusche sie machen und welche besonderen Verhalten sie zeigen. Die Kinder erfahren die Düfte und den Geschmack von Kräutern und ganz nebenbei wird klar, dass Gemüse erst einmal auf echter Erde wachsen muss, bevor es in den Laden kommt. Den Höhepunkt bildet die Traktorfahrt, bei der wir auch einen Blick auf die Feldkulturen werfen.

Dauer ca. 1,5 Stunden
Buchbar ganzjährig, werktags
Kosten Euro 4,50 pro Person, exkl. Verpflegung

Indianercamp für mutige Kinder

Dieses Projekt entstand aufgrund unserer langjährigen engen Verbundenheit mit den Lakota (Sioux) Indianern in Nordamerika. Mitarbeiter des Gut Ostlers haben zeitweise bei den Lakota-Indianern gelebt und gearbeitet. Die Kinder lernen Heil-, Gewürz- und Teekräuter der Indianer kennen und stellen eine ureigene 'Medizin-Teebar' zusammen. Natürlich bauen wir auch gemeinsam Pfeil und Bogen und veranstalten anschließend ein Wettschießen. Beim Mittagessen (Kartoffeln mit Kräuterquark und Salat) stärken wir uns für die indianische Zeremonie. In unserem original indianischen Tipi lauschen wir dem Feuer und erfahren vom Leben der Lakota. Ein Feuer mit Stockbrot rundet dieses einmalige Erlebnis ab.

Dauer ca. 6 Stunden (10 bis 16 Uhr)
Buchbar von April bis Ende der Herbstferien
Kosten Euro 16,- pro Person, inkl. Verpflegung

Wo kommt eigentlich die Wolle her? Erlebnis Schafschur

Unsere Schafe werden in der Zeit von Mai bis Juli geschoren. Während einer ausgiebigen Hofführung wird ein Schaf unserer Herde mit der Handschere vor den Kindern geschoren und dabei erfahren unsere jungen Gäste Wissenswertes über das Leben der Schafe und das wertvolle und vielseitige Produkt Wolle. Abschließend machen wir eine Traktorrundfahrt über das Messdorfer Feld. Eine Wollprobe kann gerne mit nach Hause genommen werden.

Dauer ca. 2 Stunden
Buchbar von Mai bis Juli
Kosten Euro 6,50 pro Person, exkl. Verpflegung

Filzen – ein altes Handwerk

Nach einem kurzen Hofrundgang widmen wir uns ganz dem Thema Wolle. Die Kinder helfen beim Waschen, Schleudern und Zupfen des geschorenen Vlies und kämmen mit Handkarden Partien eines schon getrockneten Vlies. Gefärbte Wolle und Naturvlies werden dann mit Wasser und Seife zu Bällen und anderen kleinen Wollkunstwerken verwandelt. Die gefilzten Werke können natürlich mit nach Hause genommen werden. Der Umgang mit natürlichen Materialien, Formen und Farben fördert nicht nur die Kreativität, sondern ist auch eine einmalige sinnliche Erfahrung. Die Gestaltungs- und Verwendungsmöglichkeiten von Filz sind äußerst vielfältig und machen das Filzen deshalb so interessant, es ist wie ein Spiel mit Form, Farbe und Struktur.

Dauer ca. 3 Stunden
Buchbar ganzjährig
Kosten Euro 7,50 pro Person, exkl. Verpflegung

Kombination der Projekte Schafschur & Filzen

Dauer ca. 5 Stunden (10:00 bis 15:00 Uhr)
Buchbar von Mai bis Juli
Kosten Euro 14,- pro Person, inkl. Verpflegung

Rund um die Kartoffel – Kinder entdecken die tolle Knolle

Im Mittelpunkt dieses Projekts steht die 'Bonner Knolle'. Unsere jungen Gäste erfahren, wie sie gepflanzt wird, wie ein Kartoffelroder funktioniert und wie man sie erntet. Nach einer kleinen Hofführung fahren wir auf den Kartoffelacker. Hier kann jeder mal so richtig in der Erde buddeln, fündig werden und den Kartoffelkäfer höchst persönlich kennen lernen.

Anschließend gibt es ein leckeres Kartoffelessen. Mit Butter und Salz verspeisen wir die 'Erdäpfel'.

Dauer ca. 2 ½ Stunden

Buchbar von Ende Juni bis Ende Herbstferien

Kosten Euro 7,50 pro Person, inkl. Verpflegung

Am Anfang war der Apfel

Die Kinder bekommen eine Führung über den herbstlichen Bauernhof. Dabei wird auch unsere alte Obstwiese mit den Apfelbäumen erkundet. Sollten noch Äpfel zu ernten sein, können wir diese mit dem Pflücker vom Baum holen. Zurück auf dem Hof geht's an die Arbeit. Zuerst werden die Äpfel gewaschen und dann mit Hilfe der Obstmühle zerkleinert. Beim Zerteilen sehen wir, dass in jedem Apfel ein Stern verborgen ist. Mit der Spindelpresse stellen wir dann – mit eigener Muskelkraft - einen frischen naturtrüben Apfelsaft her, den wir gemeinsam genießen. Zum Abschluss gibt es natürlich eine Traktorfahrt über das Messdorfer Feld.

Dauer ca. 2 ½ Stunden

Buchbar Herbst/Winter

Kosten Euro 6,50 pro Person, exkl. Verpflegung

'Himmel & Äd' - Kombination der Projekte Kartoffel & Apfel

Dauer ca. 5 Stunden (10:00 bis 15:00 Uhr)

Buchbar zwischen den Sommer- und Herbstferien

Kosten Euro 14,- pro Person, inkl. Verpflegung

Getreide – vom Korn zum Brot

Nach einer kurzen Hofführung widmen wir uns ganz dem Thema Getreide. Die Kinder lernen den Unterschied der einzelnen Getreidesorten kennen. Dabei kann ruhig probiert werden, denn das Korn schmeckt süß, wenn man es lange genug kaut. Wir besuchen mit dem Traktor das Feld und beobachten den Entwicklungsstand des Getreides. Zurück auf dem Hof malen wir mit Handmühlen das Getreide zu Mehl. Daraus stellen wir mit Wasser und Salz einen Teig her, den wir in unserem Ofen backen. Die selbstgebackenen Brötchen werden dann mit Butter und Marmelade ofenfrisch verspeist. Zum Abschluss bekommt jedes Kind ein Getreidemandala zum Ausmalen als Andenken mit nach Hause.

Dauer ca. 2 ½ Stunden

Buchbar von Juni bis September

Kosten Euro 7,50 pro Person, inkl. Verpflegung

Übernachtung im Bio-Kräuterheu oder im original indianischen Tipi

Kann es wohl etwas Schöneres geben als im duftenden Kräuterheu zu schlafen? Bei uns auf dem Bauernhof gibt es dazu die Gelegenheit, etwa bei einem Klassenausflug. Dies ist nicht nur ein unvergessliches Erlebnis, sondern nachweislich auch noch sehr gesund. Das beste vorbeugende Mittel gegen einen Heuschnupfen und Allergien ist nämlich die frühzeitige Nähe zu Heu, Stroh und Tieren beim Besuch auf einem Bauernhof. Bis zu 50 Personen können so des Nachts unsere Schleiereule über ihre Köpfe fliegen sehen. Für die Übernachtung müssen Schlafsack und Isomatte mitgebracht werden.

Die Übernachtung kann auch in unseren Indianertipis mit Lagerfeueridylle erfolgen. Nachts können dabei die Sterne beobachtet werden und eine Nachtwanderung rundet dieses einmalige Naturerlebnis ab.

Anzahl max. 50 Personen, nur in Verbindung mit einem Tagesprojekt

Kosten Euro 27,- pro Person, inkl. Frühstück und Tagesprojekt (z.B. Indianer oder Kartoffel)

Erlebnis Bauernhof - Kindergeburtstagsfeier

Ein spannender und unvergesslicher Geburtstag für Ihr Kind und seine Gäste! Bei der Hofführung über unseren Bio-Bauernhof bekommen die Kindern die Möglichkeit, unsere Tiere hautnah zu erleben und zu füttern. Mit leckerem Kuchen gestärkt geht es zum Eselreiten. Vorher werden die Kids natürlich die Hufe auskratzen und das Fell striegeln. Abschließend machen wir eine Fahrt mit dem Traktor und Anhänger über das schöne Messdorfer Feld.

Dauer ca. 3 Stunden (15 bis 18 Uhr)

Buchbar ganzjährig, werktags, am Wochenende nur nach Anfrage, ab ca. 3 Jahre

Kosten Euro 130,- inkl. Kuchen und Getränke

für 10 Kinder, jedes weitere Kind kostet Euro 7,50 zusätzlich

PS: Die Kindergeburtstage können auch mit anderen aktiven Teilen variiert werden. So kann anstatt des Eselreitens z.B. gefilzt werden oder Pfeil und Bogen mit anschließendem Stockbrot am Lagerfeuer durchgeführt werden. Sprechen Sie uns gerne an!

Gut Ostlers Kinder-Kochschule

Wir ernten bei unserem Hofrundgang gemeinsam alle Zutaten und die Jungköche lernen hier schon einiges über heimisches Gemüse. Riechen, fühlen, schmecken ist immer erlaubt... ob Eier aus dem Hühnerstall, Kartoffeln vom Acker, Salat aus dem Garten - alles wird zusammen geputzt, geschnitten und gekocht. An einer schön gedeckten Tafel lassen wir uns unser 3-Gang-Menü gut schmecken! Dieses Programm ist auch als Kindergeburtstag oder privat unter Freunden buchbar.

Buchbar ganzjährig

ab ca. 7 Jahre

Anzahl max. 10 Kinder

Kosten: Euro 200,00 zzgl. Lebensmittelumlage

Weitere Angebote

Ferien-Programme für Kinder ab 5 Jahren

In den **Oster-, Sommer- und Herbstferien** bieten wir wochenweise Projekte zu verschiedenen Themen an, z.B.: Landwirtschaft hautnah, Indianercamp für mutige Kids, Holzwerkstatt, Nass macht Spaß – Bachprojekt, SchauSPIELworkshop, Junges Gemüse – Kinderkochprojekt... Die Termine finden Sie im Internet oder rufen Sie uns an: 0228 640895.

Veranstaltungen im ländlich-rustikalem Ambiente z.B.

Hochzeit, Kommunion, Geburtstag, Betriebsausflug, Familienfest, Eventkochen...

(siehe hierzu auch unser Info-Blatt: „Feste feiern auf Gut Ostler“)

Verkauf von Brennholz und Komposterden

Artgerechte Pferdepension (LAG zertifizierter Offenstall)

Spielgruppe ‚Die Hofspatzen‘ (privat gegründete Elterninitiative)

Selbsternte-Gärten unter fachkundiger Anleitung

Unsere **Gemüseprodukte und Wurstwaren** finden Sie in unserem Hofladen und in zahlreichen Bioläden in Bonn und Umgebung.