



## Die kleine Bäuerinnenschule

Montag 22. bis Freitag 24. August 2018

Für den Kurs „Die kleine Bäuerinnenschule“ haben wir die beliebtesten Leckerbissen aus dem Fach Produkteverarbeitung der (grossen) Bäuerinnenschule für Sie zusammengestellt. Wenn Sie lernen möchten, feine und natürliche Lebensmittel von Grund auf selbst herzustellen, laden wir Sie herzlich ein, eine Woche lang in die Welt unserer Bäuerinnenschule einzutauchen. Erleben Sie:

2 Tage Backen (verschiedene Brote, Zopf und Süssgebäck backen)  
1 Tag Sterilisieren und Heiss-Einfüllen (Gemüse und Früchte konservieren, Sirup und Konfitüre herstellen)  
1 Tag Milchverarbeitung (Butter, Jogurt, Mascarpone und Glace herstellen)  
½ Tag Wandern und Kräuter-Sammeln, ½ Tag Kräuter-Verarbeiten

Das Tagesprogramm wird je nach Wetter angepasst (Kräuterwanderung).  
Die hergestellten Leckereien werden in die Kursverpflegung integriert. Eingemachtes, Sirup und Konfitüren dürfen Sie gerne mit nach Hause nehmen.

### Kursleitung

Agnes Schneider Wermelinger, Bäuerin und Lehrerin für Produkteverarbeitung an der Bäuerinnenschule Gurtellen

### Montag, 22.08.2018

Ab 08:00 Uhr Eintreffen, Zimmerbezug, Begrüssungskaffee oder -tee  
10:00 Uhr Kursbeginn und Einführung ins Thema  
12:00 Uhr Mittagessen  
14:00 Uhr Kurs  
18:00 Uhr Kursende  
19:00 Uhr Abendessen, anschliessend gemütliches Beisammensein oder Freizeit

### Dienstag, 23. bis Freitag, 24.08.2018

Ab 07:00 Uhr Frühstück  
08:00 Uhr Kurs  
10:00 Uhr Pause und Znüni  
12:00 Uhr Mittagessen  
14:00 Uhr Kurs  
16:00 Uhr Pause und Zvieri  
18:00 Uhr Kursende  
19:00 Uhr Abendessen, anschliessend gemütliches Beisammensein oder Freizeit  
Der Kurs endet am Freitag um 17:00 Uhr

### Zielgruppe:

Erwachsene  
Keine Vorkenntnisse in Produkteverarbeitung notwendig  
Gruppengrösse: maximal 12 Personen, der Kurs wird ab einer Gruppengrösse von 5 Personen durchgeführt

### Mitbringen

Küchenschürze  
Haus- und Wanderschuhe

### Unterkunft

Im Einzel- oder Doppelzimmer an der Bergheimatschule in Gurtellen

**Kosten**

1'020.- CHF, inklusive:

- Kursgeld
- Lebensmittel und Verpackungsmaterial (Gläser, Flaschen, etc.)
- Übernachtung im Einzel- oder Doppelzimmer an der Bergheimatschule in Gurtnellen
- Verpflegung (Abendessen, Frühstück, Pausenverpflegung, Mittagessen)

**Versicherung**

Ist Sache der Teilnehmerinnen und Teilnehmer

**Anmeldung**

Bis 05. August 2018 an  
Bergheimatschule GmbH  
Grosshus 1  
6482 Gurtnellen  
Tel.: 041 886 00 20  
Mail: info@bergheimatschule.ch

**Informationen**

[www.bergheimatschule.ch](http://www.bergheimatschule.ch)