



**Allgäuer
Bergbauern
Museum
Immenstadt-
Diepolz**

Gemeinsam Aktiv

**Kinder
Jugendliche
Erwachsene**

Mitmachen, Be-greifen ...

Das Leben und Arbeiten der Bergbauern vor ca. 200 Jahren steht im Bergbauernmuseum in jeder Hinsicht im Vordergrund. Unser Wunsch ist es, Geschichte erlebbar und be-greifbar zu machen. Durch unterschiedliche pädagogische Programme bieten wir die Möglichkeit, das Leben der Vor-fahren nachzuempfinden, Sensibilität für die Vergangenheit und Verständnis für die Gegenwart zu fördern. In Führungen wird das notwendige Hintergrundwissen für ein umfassenderes Verständnis vermittelt.

... und Entschleunigen.

Führungen

Dauer ca. 1,5 Stunden max. 20 Teilnehmer

Themenschwerpunkte:

- **Leben und Arbeiten der Allgäuer Bergbauern** (engl. und franz. möglich)
- **Milchwirtschaft:** mit Besuch der Bergkäserei und Käseverkostung
- **Über Kräuter und Kräutlein**
- **Milchbingo:** werde Experte in Sachen Milch und Kuh; für Kinder und Jugendliche
- **Kuhnigunde findet's kuhl**
Spannendes über die Kuh für Kinder
(ca. 1 Std., max. 15 Kinder von 5-7 Jahren)

Diverse Projekte wurden gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raumes.



Geburtstag im Museum feiern!

Den Geburtstag mal anders verbringen

Spielerisch das Museum erkunden. Je nach Wahl wird Halt am Kräutergarten, Schafstall, Sattlerhof oder an der Rosshütte gemacht; mit Wolle, Holz oder Kräutern gewerkelt, eine Erkundungsreise durch die Zeit oder den Wald angetreten bzw. im Heustock ins duftende Heu gesprungen. Mit selbst mitgebrachtem Kuchen und Holunderlimonade des Museums lassen wir die Feier ausklingen und nehmen unser „Gebasteltes“ mit nach Hause.

Möglich sind:

bis max. 10 Kinder ab 6 Jahren,
außer Schnitzen und Zeitreise ab 8 Jahren

Nadelfilzen

Wir arbeiten mit einer Filznadel und Märchenwolle und stellen Figuren oder Tiere her.

Nassfilzen

Mit Wasser, Schafwolle und Seife lassen wir Steinschafe oder Freundschaftsbänder entstehen.

Schnitzen

Wir bearbeiten Astholz, bis ein Wurfring zum Spielen entsteht.

Zeitreise

Wir reisen 100 Jahre in die Vergangenheit der Allgäuer Bergbauernkinder und probieren alte Spiele aus.

Wild- und Gartenkräuter - mal anders

Nach einem Kräuterspaziergang bedrucken wir Baumwolltaschen mit eingefärbten Kräutern und Blättern.

Auf Schatzsuche bei der Kräutermärchenwanderung

Den persönlichen Naturschatz finden wir auf der Märchenwanderung und nehmen ihn im eigenen Schatzkästle mit nach Hause.

Angebote für Kinder- und Jugendgruppen, Kindergärten und Schulklassen

Kurse

Von der Milch zur Butter

Buttern gehörte für die Bergbauern als Selbstversorger zum Alltag. Es waren viele Arbeitsschritte von der Milch bis zur fertigen Butter notwendig. Mit Hilfe von Glasbutterfässern und Sahne sowie mit etwas Ausdauer entsteht im Kurs die Butter, die dekorativ in Holzmodeln ausgeformt wird. Die beim Buttern entstandene frische Buttermilch wird gleich probiert, die hergestellte Butter mit Brot und Schnittlauch verfeinert, verkostet und ein Teil mit nach Hause genommen. Das Bewusstsein für die aufwändige Herstellung von Lebensmitteln wird geweckt.

Maximalteilnehmer: 15 ab 5 Jahren

Dauer: 2 Stunden

Alles Käse - oder wie er entsteht?

Um die Milch haltbar zu machen, wurde bei den Bergbauern neben Butter auch Käse hergestellt. Welche Schritte von der Kuh über die Milch bis zum Käse auf dem Brotzeitbrett zurückgelegt werden, erfahren die Kinder/Jugendlichen unter anderem beim Besuch im begehbaren Kuhmagen. Im praktischen Teil stellt die Gruppe mit einfachen Haushaltsgeräten ihren eigenen Käse her. Die während des Käseprozesses anfallende Molke wird mit Früchten bzw. Säften verfeinert und gemeinsam verkostet.

Maximalteilnehmer: 15 ab 10 Jahren

Dauer: 2,5 Stunden

Wild- und Gartenkräuter - mal anders

Mit diversen Sinnen erfährt man bei einer Kräuterführung auf dem Museumsgelände einiges über den Stellenwert und die Wirkungsweise unterschiedlicher Kräuter. Die gesammelten Pflanzen werden anschließend zur dekorativen Bedruckung einer Baumwolltasche mit Farbe bepinselt. Optional können die Gartenkräuter auch zu leckerem Kräutersalz verarbeitet werden.

Maximalteilnehmer: 15 ab 5 bzw. ab 8 Jahren
(Kräutersalzherstellung)

Dauer: 2 Stunden

Vom Schaf zum Filz

Die Kinder/Jugendlichen lernen die traditionellen Techniken des Nass- oder Nadelfilzens kennen. Mit Seifenlauge und Wolle oder Nadel und Wolle wird gefilzt. Bei einer kurzen Führung im Museum erfahren sie im Schafstall Wissenswertes zur Schafhaltung und den Produkten, die das Schaf liefert. Wie wichtig ein Schaf für die Selbstversorger war, wird bewusstgemacht.

Maximalteilnehmer: 12 ab 5 bzw. ab 6 Jahren
(Nadelfilzen)

Dauer: 2 Stunden

Waldabenteuer

Auf einer abenteuerlichen Wanderung werden die Geheimnisse des Bergwaldes sowie ökologische Zusammenhänge des Tier- und Pflanzenreiches entdeckt.

Wie entstanden die Allgäuer Landschaft und ihre Wälder? Welche „Spezialisten“ und „Überlebenskünstler“ gibt es in diesem Reich? Fleischfressende Pflanzen, essbare Waldkräuter, seltenes Wildobst und Pilze sind neben Insektenvölkern nur einige Stationen im Wald.

Ausgangs- und Zielpunkt der Waldexkursion ist der Parkplatz P1 unterhalb des Museums.

Maximalteilnehmer: 25 ab 8 Jahren

Dauer: 2 Stunden

Zeitreise

Die besonderen Lebensbedingungen der Allgäuer Bergbauern vor ca. 100 Jahren werden durch eine Zeitreise im Sattler-Hof spielerisch vermittelt. Der Tagesablauf eines Bergbauernkindes vom Aufstehen bis zum Schlafengehen ist dabei der Leitfaden. Die Kinder schlüpfen in Schürzenkleider und Joppen und damit in die Kleidung der Kinderzeit ihrer Urgroßeltern. Mit Hilfe von Suchkarten wird der Kinderpfad in der Ausstellung erkundet. Im praktischen Teil probieren die Teilnehmer verschiedene alte Brett-, Geschicklichkeits- und Kartenspiele aus.
Maximalteilnehmer: 30 ab 8 Jahren
Dauer: 2,5 Stunden

Allgäuer Küche

Hierbei geht es um die Bergbauernfamilie als Selbstversorger. Am Beispiel des Sauerkrauts werden Anbau, Haltbarmachen, Lagern und Verarbeiten von Lebensmitteln in früherer Zeit verdeutlicht. Gemeinsam werden im praktischen Teil am Holzherd Schupfnudeln hergestellt und verkostet. Die Fähigkeit, mit Grundnahrungsmitteln ein einfaches und gesundes Essen zu kochen, wird gefördert.
Maximalteilnehmer: 15 ab 8 Jahren
Dauer: 2,5 Stunden

Backen im Holzofen

Im Mittelpunkt stehen die Ernährungssituation der Bergbauern vor 100 Jahren, deren Essgewohnheiten und Umgang mit Lebensmitteln. Während der Teigherstellung, des Ausformens der Fladenbrote und des Einschießens in den Holzbackofen erhält man nebenbei wesentliche Informationen „rund ums Brot“. Das duftende, selbstgebackene Brot wird mit Butter bestrichen und verzehrt. Die heutzutage selbstverständliche Verfügbarkeit von Lebensmitteln wird dadurch bewusster gemacht.
Maximalteilnehmer: 15 ab 8 Jahren
Dauer: 2,5 Stunden

Fleißige Biene - stimmt das überhaupt?

Kaum geboren, beginnt das Arbeitsleben der Bienen. Welche vielseitigen Aufgaben eine Biene in ihrem kurzen Leben ausübt, welche Rolle die Bienenkönigin im Hofstaat übernimmt, wie das mit dem Nektar, den Pollen und dem Honig funktioniert, all das wird anschaulich und altersgerecht ins Bewusstsein gebracht. Bevor Sommer- und Waldhonig verkostet werden, fertigen die Kinder eine Bienenwachskerze an. Die Jugendlichen dagegen stellen nach vorheriger Absprache Honig-Knuspermüsli oder Honig-Lippenbalsam her.

Maximalteilnehmer: 15 ab 6 Jahren

Dauer: 2 Stunden

Ohne Holz kein Bergbauer

Zentrales Thema ist der Rohstoff Holz und seine Notwendigkeit im bäuerlichen Alltag. Die Behauptung „Ohne Holz kein Bergbauer“ wird dabei schnell nachvollziehbar. In der Rosshütte wird das harte und risikoreiche Arbeiten der Bergbauern und Holzarbeiter vermittelt. Um den Werkstoff Holz kennenzulernen, nageln, bohren und schnitzen die Kinder. Aus Astholz entsteht ein Windspiel. Die Wertschätzung für das Arbeits- und Baumaterial Holz wird gestärkt.

Maximalteilnehmer: 10 ab 8 Jahren

Dauer: 2 Stunden

Klipp-Klapp, wir bringen den Hafer auf Trab

Mit diesem oder ähnlichen Dreschsprüchen wurde das Getreide im Takt gedroschen. Es war ein aufwändiger Weg von der Ähre bis zum Mus in den Tellern der Bergbauern. Die wesentlichen Schritte wie Dreschen mit dem Dreschflegel und das Mahlen des Kornes werden ausprobiert; eine typische Allgäuer Mahlzeit wird dann daraus gekocht und gemeinsam verzehrt.

Maximalteilnehmer: 15 ab 6 Jahren

Dauer: 2,5 Stunden

Angebote für Erwachsenen-Gruppen

Getreide auf 1000m Höhe? Ist das möglich?

Hafer dreschen, mahlen und korngesund kochen

... diese einzelnen Schritte sind von der Getreideähre bis zum „Häberer Mues“ - einer typischen Allgäuer Speise - notwendig gewesen. Der Umgang mit dem Dreschflegel und einem Mahlstein können ausprobiert werden und gehen der gemeinsamen Zubereitung und Verkostung der Allgäuer Mahlzeit voraus.

Maximalteilnehmer: 15 Dauer: 3 Stunden

Allgäuer Küche

Der über 300 Jahre alte Sattler-Hof, der ursprünglich in einem Dorf bei Oberstdorf stand, bietet das entsprechende Ambiente, um sich in das Leben und Arbeiten der damaligen Bergbauern von vor ca. 100 Jahren einzufinden. Insbesondere deren Ess- und Kochgewohnheiten stehen im Mittelpunkt. Die Teilnehmer bereiten Allgäuer Schupfnudeln zu und rösten sie auf dem eingefeuertem Holzherd. Mit einer gemeinsamen Mahlzeit endet das Programm.

Maximalteilnehmer: 12 Dauer: 3 Stunden

Backen im Holzofen

Das Leben der Bergbauernfamilien vor ca. 100 Jahren war geprägt vom Selbstversorgerdasein. Die Herstellung von Lebensmitteln war lebensnotwendig. Backen im Holzofen war eine der Tätigkeiten. Brotfladen kneten, formen und verzieren gehen dem „Einschießen“ in den glühenden Ofen voraus. Das lecker duftende Fladenbrot wird zum Ausklang des Kurses mit Butter genossen.

Maximalteilnehmer: 15 Dauer: 3 Stunden

Wild- und Gartenkräuter

Die Naturapotheke und ihre Vielfalt waren früher für die Bergbauern aufgrund der mangelnden medizinischen Versorgung von großer Bedeutung. Garten- und Wildkräuter unterstützen die Gesundheit und bereichern die Küche auf schmackhafte Weise. Wie man sie sammelt und am besten einsetzt, erfahren Sie im praktischen Teil. Je nach Jahreszeit werden Kräutersalz oder Blütenzucker hergestellt.

Maximalteilnehmer: 15 Dauer: 2,5 Stunden

Filzen

Bei der Führung durch das Museum steht der Schafstall des Museumsbauernhofes mit der alten Rasse der Bergschafe und ihren Lämmern im Mittelpunkt. Schafhaltung, Wolle und ihre Verarbeitung sind Themen im Kurs. Die Teilnehmer lernen im praktischen Teil die traditionelle Technik des Nassfilzens oder des Nadelfilzens kennen. Es werden kleine Schalen aus gefärbter Wolle und Seifenlauge nassgefilzt oder Figuren bzw. Tiere mit der Nadel „ins Leben gerufen“.

Maximalteilnehmer: 12 Dauer: 3 Stunden

Buttern

Ohne selbstgemachte Lebensmittel war ein Überleben auf einem Bergbauernhof vor 100 Jahren nicht denkbar. Viele Arbeitsschritte waren notwendig. Diese Schritte werden sowohl praktisch als auch theoretisch, z.B. beim Blick in den Kuhstall und beim Gang durch den Kuhmagen, nachvollzogen. Mit Hilfe von Glasbutterfässern und Sahne sowie mit etwas Ausdauer entsteht im Kurs die Butter, die dekorativ in Holzmodellen ausgeformt wird. Die hergestellte Butter wird mit Brot und Schnittlauch verkostet und ein Teil mit nach Hause genommen, die dabei entstandene frische Buttermilch probiert.

Maximalteilnehmer: 15 Dauer: 2,5 Stunden

Käsen für den Hausgebrauch

Im 300 Jahre alten Sattler-Hof stellen die Teilnehmer mit einfachen Haushaltsgeräten ihren eigenen kleinen Käse her und ahmen das Selbstversorgerleben der Bergbauern nach. Bei einer Führung besuchen sie den Museumsbauernhof und erfahren v.a. im begehbaren Kuhmagen spannende Zusammenhänge des Wegs vom Gras bis zur Milch. Gemeinsam verkosten und entdecken sie, wie lecker der Käse zubereitet schmecken kann!

Maximalteilnehmer: 12 Dauer: 2,5 Stunden

Von den Immen und wie königlich es im Hofstaat zugeht

Im Mittelpunkt steht, neben der wesentlichen Bedeutung der Biene im ökologischen System, das Leben der Bienen im Jahreskreislauf und ihre damit verbundenen Aufgaben. Nicht nur beim Blick in den Bienenstock wird der „Bienenalltag“ nachvollziehbar gemacht. Bevor aus dem „gelben Gold“ ein wohlschmeckender und bekömmlicher Honiglikör hergestellt wird, werden die Arbeitsgänge zum Gewinnen von Honig und Bienenwachs veranschaulicht.

Maximalteilnehmer: 15 Dauer: 2,5 Stunden

Wild auf Wald - erfassen mit allen Sinnen

Was hat das Hochmoor mit dem eigenen Auto zu tun? Ist die „Allgäuer Tanne“ eine individuelle Baumart bzw. das Reh das weibliche Pendant zum Hirsch? Was genau verbirgt sich hinter dem Begriff Allgäuer Bergmischwald? Besonderheiten, spezifische Funktionen und Stärken des Waldes erfahren Sie experimentell bei einer kleinen Wanderung. Erleben Sie, welche kulinarischen Köstlichkeiten der Wald bereithält. Danach wird der nächste Spaziergang in den Wald mit anderen Augen erfolgen.

Maximalteilnehmer: 15 Dauer: 3 Stunden

Spezielle Angebote

Gruppen XXL

Aus Vier mach Eins

Programme der besonderen Art für einen **Betriebsausflug, Incentive, Geburtstag oder Familienausflug** und für alle, die **gemeinsam erleben und genießen wollen**.

In vier Gruppen vier eigene Produkte produzieren, z.B. Butter, Käse, Kräutersalz und Brot, die anschließend gemeinsam auf der Höfle-Alpe (außer sonntags) in geselliger Runde verkostet werden.

Die Kurse können aus dem Angebot für Erwachsene beliebig gewählt werden.

Maximalteilnehmer: 60

Dauer: abhängig von der Auswahl der Kurse

Für Groß und Klein

Kräuterkurse für Blinde und Sehbehinderte

Jeder Teilnehmer stellt in einem Mörser eine individuelle Kräutersalzmischung her - es können Düfte, Texturen und Geräusche erlebt werden.

Zur Vertiefung des Wissens ist eine Liste der verwendeten Kräuter aus dem hauseigenen Bauerngarten in Braille-Vollschrift verfügbar.

Maximalteilnehmer: 15

Dauer: 2,5 Stunden

Das Bergbauern-Vermächtnis.

Ein historisches Krimi-Event

Spannung und Nervenkitzel garantiert. In einem fiktiven historischen Kriminalfall sind wir dem Mörder auf dem gesamten Museumsgelände auf der Spur und ermitteln selbst, bis der Täter gefunden ist.

Maximalteilnehmer: 15 ab 12 Jahren

Dauer: 1,5-2 Stunden

Allgäuer Bergbauernmuseum

Öffnungszeiten

Palmsonntag bis Ende der Herbstferien in Bayern
täglich 10-18 Uhr

Preise

Führungen für Gruppen (zzgl. Museumseintritt)

Museumsführung, auch fremdsprachig: englisch oder französisch (ca. 1,5 Std.)	45,00 €
Themenführungen, Milchbingo (ca. 1,5 Std.)	45,00 €
Kinderführung (ca. 1 Std.)	30,00 €
Milchwirtschaftliche Führung inkl. Käseprobe in der Sennerei (ca. 1,5 Std.)	60,00 €
Gruppeneintrittspreis	
pro Kind / Erwachsenen	4,00 € / 6,50 €
pro Kind (Kindergarten)	1,30 €

Kurspreise pro Person (inkl. Eintritt und Material)

	10-15 Pers.	5-9 Pers.
Schulklassen/Kindergärten	9,00 €	15,00 €
Kinder- und Jugendgruppen	10,00 €	16,00 €
Erwachsenengruppen	18,00 €	27,00 €

Buchungen mit weniger als fünf Teilnehmern auf Anfrage.

Kindergeburtstagspreise pro Person

(inkl. Eintritt und Material)

	6-10 Pers.
2 Stunden	16,00 €
3 Stunden	18,00 €

Buchungen mit weniger als fünf Teilnehmern:
2 Std.: 90,00 € 3 Std.: 100,00 €

Anmeldung

für Kurse, Geburtstage und Führungen unter:

Allgäuer Bergbauernmuseum

Diepolz 44, 87509 Immenstadt

Tel. 08320 9259290

Fax: 08320 925929199

info@bergbauernmuseum.de

www.bergbauernmuseum.de

Stand 01/19