

Informationen und Anmeldeunterlagen zum Aufenthalt einer Schülergruppe auf Gut Hohenberg Seminarbauernhof der Stiftung Ökologie & Landbau

Wir freuen uns über Ihr Interesse, einen Schüleraufenthalt auf Gut Hohenberg zu buchen. Vor Ihrer Anmeldung möchten wir Ihnen an dieser Stelle viele Informationen liefern, damit Sie sich einen Eindruck davon verschaffen können, was Sie bei uns erwartet und worin Ihre Aufgaben als Betreuer der Gruppe bestehen.

Während des Aufenthaltes wird die Gruppe bei uns wohnen, in betreuten Kleingruppen mithelfen und in alle Bereiche der Landwirtschaft eingebunden werden, um diese hautnah zu erleben. Auf diese Weise können die Schüler die Lebensmittelentstehung vom Feld über das Tier bis auf den Esstisch kennen lernen.

Unterbringung

Die Gruppe ist in einem eigenen Schülertrakt untergebracht.

Im ersten Stock gibt es vier Schlafräume für die Schüler mit Platz für insgesamt 32 Personen.

Für die Betreuer gibt es zusätzlich zwei Einzelzimmer mit Waschbecken.

In den beiden größeren Schlafräumen stehen jeweils vier Stockbetten, wobei in einem dieser Schlafräume eine sogenannte Schlafgalerie eingebaut ist, die weiteren vier Schülern auf Matratzen Platz bietet. In den beiden kleineren Räumen sind jeweils zwei Stockbetten und je zwei Matratzen auf der Galerie vorhanden.

Für die Gruppeneinteilung stehen also vier Schlafräume zur Verfügung:

Oranger Schlafraum:

Vier Stockbetten:	8 Schlafplätze	
Schlafgalerie:	4 Schlafplätze	Insgesamt 12 Schlafplätze

Blauer Schlafraum:

Zwei Stockbetten:	4 Schlafplätze	
Schlafgalerie	2 Schlafplätze	Insgesamt 6 Schlafplätze

Grüner Schlafraum:

Zwei Stockbetten:	4 Schlafplätze	
Schlafgalerie	2 Schlafplätze	

mit Durchgangstür zu:

Gelber Schlafraum:

Vier Stockbetten:	8 Schlafplätze	Insgesamt 14 Schlafplätze
-------------------	----------------	---------------------------

Die sanitären Anlagen mit Waschbecken, Duschen und Toiletten befinden sich ebenfalls im ersten Stock.

Die Schülerküche und der große Ess- und Aufenthaltsraum sind im Erdgeschoss, Toiletten sind auch hier vorhanden.

Auf dem Außengelände sind ein Grillplatz und viel Platz zum Spielen und Toben. Im Sommer können Schüler und Lehrer auch draußen essen.

Der Schülerbereich hat einen separaten Eingang und wird von der Gruppe selbst bewirtschaftet. Das heißt auch, dass die Gruppe für die Abfalltrennung und Reinigung der Räume am Ende des Aufenthaltes verantwortlich ist. Die erforderlichen Gerätschaften hierfür sind im Schülertrakt vorhanden.

Rund ums Essen

Die Schüler bereiten selbstständig mit den Lehrern Frühstück und Abendessen zu, denn das, was man selbst zubereitet, schmeckt auch am besten. Die Zubereitung des Mittagessens ist fester Bestandteil der angeleiteten Arbeit mit den Schülern unter unserer Betreuung.

Die Lebensmittel werden von uns gestellt und sind in der Teilnehmergebühr enthalten.

Die meisten der verwendeten Lebensmittel stammen vom Hof, der ökologisch bewirtschaftet wird (Kartoffeln, Getreide, Brot, Eier, Honig, Marmelade, Obst und Gemüse, Rinder-, Schweine- und Geflügelfleisch). Der Rest der Lebensmittel wird zugekauft; dabei wird auf kontrolliert biologische Herstellung geachtet, die jedoch in Einzelfällen nicht immer garantiert werden kann.

Art, Menge und Zubereitung des Essens ist oft ein ganz zentrales Thema bei Klassenfahrten und Gruppenausflügen. Besonders beim Aufenthalt auf einem Schulbauernhof ist das verständlich, schließlich drehen sich hier alle Tätigkeiten in Feld und Stall letztendlich darum, Lebensmittel zu erzeugen und daraus das tägliche Essen zuzubereiten.

Unser wichtigstes pädagogisches Ziel ist daher auch, den Schülern den direkten Zusammenhang zwischen den in der Landwirtschaft erzeugten Lebensmitteln und unseren täglichen Mahlzeiten erlebbar zu machen. Deshalb wird sich der Speiseplan für viele Besucher auf unserem Hof oft deutlich von ihrem gewohnten täglichen Essen zu Hause unterscheiden. Wir verwenden soweit wie möglich unsere eigenen Hofprodukte aus ökologischer Erzeugung und artgerechter Tierhaltung und erstellen Speisepläne, die auf das jeweils saisonale Angebot an Frischprodukten und verfügbaren Lagerprodukten abgestimmt sind. Unser Essen ist vollwertig, kindgerecht, schmackhaft und reichlich – verhungern kann man auf einem Bauernhof nicht!

Allerdings gibt es bei uns nicht jeden Abend und Morgen Wurst und auch nicht bei jedem Mittagessen Fleisch, denn das ist mit artgerechter Tierhaltung nicht vereinbar. Dies verstehen Kinder und Erwachsene sehr schnell, wenn sie sehen, wie gut es unseren Tieren im Vergleich zur Massentierhaltung geht. Wir verpflegen uns aber durchaus nicht rein vegetarisch, da unsere Tiere pflanzliches Futter, das wir selbst nicht essen können, zu leckeren Produkten aus Fleisch „veredeln“.

Die Auswahl am Frühstückstisch ist vielfältig, angefangen von selbstgebackenem Vollkornbrot mit eigener Butter, Marmelade und Honig bis zu Haferflocken, die die Schüler selbst quetschen dürfen sowie Milch, Joghurt oder Quark aus der Milchammer und frischem Obst der Saison. Zu trinken gibt es Milch, Kakao oder Tees, für Erwachsene auch Kaffee. Das Mittagessen wird für alle Hofbewohner von der jeweils zuständigen Kochgruppe unter Anleitung zubereitet. Dabei wird nicht nur stur nach Rezept gekocht, sondern es bleibt genug Zeit, um zum Beispiel beim Gang auf den Kartoffelacker zu sehen, wie die Kartoffeln wachsen, die anschließend etwa zu Bratkartoffeln verarbeitet werden. Beim Pflegen der Kartoffelbestände – vielleicht sogar mit dem Arbeitspferd – oder bei der Milchverarbeitung und beim Brotbacken bekommen alle dann ein Gefühl dafür, wie viel Arbeit in den Lebensmitteln steckt, die wir täglich – vielleicht sehr unbewusst – konsumieren.

Diese Zusammenhänge werden zwar vor allem in der Arbeitsgruppe angesprochen und erlebt, die sich um das Mittagessen kümmert, aber auch in allen anderen Arbeitsgruppen wird der direkte Bezug zum täglichen Essen deutlich.

Von Ihnen, liebe Lehrer und Gruppenbetreuer, wünschen wir uns, dass Sie dieses Essenskonzept mittragen und mitvermitteln, das für viele vielleicht ungewohnt ist. Bei ihrem Aufenthalt soll die Gruppe aber die Möglichkeit haben, gewohnte Essensmuster zu überdenken und bei den landwirtschaftlichen Tätigkeiten selbst erleben, wie natürliche, saisonale und regionale Lebensmittel entstehen, verarbeitet werden und auch schmecken. Bitte helfen Sie mit, ein offenes Sich-Einlassen und die Neugier auf andere Essenserfahrungen in der Gruppe zu ermöglichen!

Kinder sind unserer Erfahrung nach von Natur aus interessiert und neugierig, was das Essen und Kochen angeht – sie probieren gerne Neues wie zum Beispiel selbstgemachte Sahne, selbstgebackenes Vollkornbrot oder -brötchen und entdecken vielleicht auch gerne wieder, dass man Hunger auf Süßes durchaus gut mit einem Marmeladen- oder Honigbrot stillen kann. Außerdem haben viele Kinder noch unverfälschte Geschmacksempfindungen und können den Geschmack von naturbelassenen Lebensmitteln wie etwa Obst und Gemüse aus ökologischem Anbau oder Milchprodukten begeistert genießen.

Bereiten Sie deshalb bitte Ihre Teilnehmer darauf vor, dass es bei uns kein „Supermarkt-Essen“ gibt, sondern frisches, gutes Essen vom Bauernhof, an dessen Entstehung sie selbst beteiligt sein werden.

Vor Reiseantritt sollten mögliche Allergien auf Lebensmittel und besondere Einschränkungen (strenge vegetarische Kost, Verbot von Schweinefleisch, etc.) geklärt sein und uns mitgeteilt werden, so dass wir vor Ort darauf eingehen können.

Der Aufenthalt

Im Rahmen ihres Aufenthaltes wird die Gruppe von uns in der Regel von 8.30 bis 12.30 Uhr und von 17.00 bis 18.00 Uhr angeleitet und betreut. Dabei wird die gesamte Gruppe in mehrere Kleingruppen geteilt (je nach Gruppenstärke ca. drei bis vier Kleingruppen) und lernt während der Mitarbeit die täglich und saisonal wechselnden Arbeiten des Hofes kennen. Schwerpunktthemen der Kleingruppen sind Tiere/Stall, Garten/Küche/Backstube und die Feldarbeit. Die Kleingruppen rotieren, so dass jeder Schüler die Möglichkeit hat, verschiedene Schwerpunktthemen kennen zu lernen. Auch hier sollten vor Reiseantritt eventuelle Allergien (Tierhaare, Bienenstiche, Heuschnupfen...) in Erfahrung gebracht und uns mitgeteilt werden. Eine Teilnahme am Aufenthalt ist trotz Allergien in den meisten Fällen ohne Probleme möglich.

In der Backstube und in der Milchammer können die Schüler die speziellen Fertigkeiten rund ums Brotbacken und die Verarbeitung von Milch zu Sahne, Butter, Joghurt und Quark erlernen. Die Schüler werden im Rahmen der Stallarbeit auch das Melken von Kühen und Ziegen lernen. Dabei wird oft der Wunsch geäußert, die „Milch direkt aus dem Euter“ einmal probieren zu dürfen. Diese „Rohmilch“ ist besonders wertvoll, da die Proteinqualität durch das fehlende Erhitzen sehr hoch ist. Allerdings dürfen wir nur mit ausdrücklicher Erlaubnis der Eltern die Schüler probieren lassen, da die Weitergabe von unerhitzter Rohmilch nicht erlaubt ist. Dies rührt daher, dass unerhitzte Milch bei unsachgemäßer Lagerung schnell mit Krankheitserregern infiziert werden kann, die erst durch das Abkochen abgetötet werden. Diese Gefahr ist jedoch beim Verzehr „direkt aus dem Euter“ extrem gering, da Milch von Natur aus ein absolut frisches und keimfreies Lebensmittel ist.

Der intensivste Arbeitsblock ist – wie in der Schule - der Vormittag, der durch eine halbstündige Pause unterbrochen ist. Nach dem gemeinsamen Mittagessen wird die Küche aufgeräumt und dann ist der Nachmittag in der Regel für die Gruppe bis 17.00 Uhr frei. Hier sind die Lehrer für die Gruppenbetreuung zuständig.

Ab 17.00 Uhr sind dann nochmals alle Tiere zu versorgen, es wird noch einmal gemolken und vielleicht steht auch noch Arbeit in der Backstube an (in den Wintermonaten beginnt dieser Block früher).

Ab 18.00 Uhr und mit der Vorbereitung des Abendessens sind wieder die Lehrer für die Gruppenbetreuung zuständig.

Für Notfälle gibt es im Schülertrakt ein Telefon (Rufnummer 06346/ 96 51 35). Darüber hinaus ist eigentlich immer mindestens ein Mitarbeiter auch nachts auf dem Hof und stünde im Notfall zur Verfügung.

An Wochenenden und an Feiertagen fällt in der Landwirtschaft weniger Arbeit an, aber natürlich werden auch an diesen Tagen die Tiere gefüttert und teilweise auch die Ställe ausgemistet. Kühe und Ziegen möchten gemolken werden und die Milchverarbeitung steht an. Schüler, die ihren Aufenthalt über das Wochenende hinaus gebucht haben, beziehen wir in diese Tätigkeit mit ein.

Der Bauernhof mit seinem gesamten Hofgelände ist sehr gefährdet für Feuer. Deshalb ist es allen Schülern auf dem gesamten Gelände und im Haus verboten zu rauchen oder mit dem Feuerzeug/Streichhölzern zu spielen. Schüler, die sich diesen Anordnungen widersetzen, werden sofort nach Hause geschickt. Wir bitten die Lehrer, unser konsequentes Handeln mitzutragen. Gemeinsam mit ihren Lehrern ist es den Kindern jedoch erlaubt, auf unserem Grillplatz unter den Linden ein Lagerfeuer zu machen.

Wir laden die Lehrer und Begleitpersonen regelmäßig zu einem Infonachmittag zu uns auf den Hof ein, um die Gegebenheiten vor Ort kennen zu lernen, eventuelle Schwerpunktthemen zu konkretisieren und um noch offene Fragen vorab zu klären. Diese Termine finden Sie auf unseren Internetseiten.

Freizeitgestaltung

Für die Gestaltung der Freizeit gibt es viele Möglichkeiten. Auf dem Hof stehen verschiedene Materialien für eine sinnvolle Beschäftigung mit Themen rund um die Natur zur Verfügung. Dazu gehört Bestimmungsliteratur für Pflanzen und Tiere, Binokulare, Becherlupen und einiges mehr.

Direkt von Gut Hohenberg sind verschiedene Wanderungen möglich. Der Hohenberg ist am Nachmittag in der Freizeit gut erreichbar. Eine Wanderung auf die Burg Trifels oder in die Nachbarorte bietet sich eher am Wochenende an, da hier mehr Zeit eingeplant werden sollte. Kartenmaterial kann im Büro entliehen werden.

Als zusätzliches Angebot besteht die Möglichkeit, eine pädagogisch angeleitete Führung durch unseren Wald mit der so genannten Rucksackschule der Landesforsten Rheinland-Pfalz zu buchen; die Führung kostet 3.- Euro/Person. Gerne vereinbaren wir einen Termin für Sie.

Ein Wild- und Wanderpark, ein Biosphärenhaus, ein Bürstenbindermuseum und andere Aktivitäten liegen in der näheren Umgebung und sind schöne Ausflugsziele für eine sinnvolle Freizeitgestaltung, allerdings eher für das Wochenende geeignet. Bei Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Bei allen Aufenthalten haben wir allerdings die Erfahrung gemacht, dass die Schüler gerne die Freizeit auf dem Hof verbringen, um in aller Ruhe noch mal die Tiere zu besuchen oder kleine Spaziergänge zu unseren Wiesen und Feldern zu machen – allzu viel „Zusatz-Programm“ bringt oft Hektik und auch Ablenkung von der Hof-Atmosphäre, die die Kinder meist sehr gerne genießen. Eine Überflutung mit Eindrücken verhindert oft, dass sich wichtige und tiefe Erlebnisse manifestieren können.

Reisegepäck

Im Reisegepäck sollten einige Dinge nicht fehlen. Dazu zählen die dreiteilige Bettwäsche und Handtücher (diese können im Ausnahmefall gegen Gebühr entliehen werden). Für den Aufenthalt im Haus sind Hausschuhe notwendig. Für die Arbeit im Stall und im Freien braucht jeder Gummistiefel oder festes Schuhwerk (zum Beispiel Wandertiefel). Und natürlich sollte auf keinen Fall Kleidung fehlen, die schmutzig werden darf und je nach Jahreszeit warme Pullover, Schal, Handschuhe, Mütze und Regenbekleidung. Im Sommer sind eine Kopfbedeckung und eine Trinkflasche sehr sinnvoll.

Bei einigen Dingen sind wir allerdings der Meinung, dass sie daheim bleiben sollten. Dazu zählen Süßigkeiten und süße Getränke wie Cola und Limo. Im Aufgabenbereich der jeweiligen Küchengruppe liegt es, dass immer genügend stilles Wasser und Tees bereit stehen. Die Küchen- und Backgruppe wird auch Nachspeisen und Kuchen zubereiten, so dass ein notwendiger Bedarf an mitgebrachten Süßigkeiten nicht besteht. Außerhalb der drei Mahlzeiten besteht immer die Möglichkeit, sich eine Scheibe Brot zu machen, einen Apfel zu essen oder ähnliches. Alle Lebensmittel sind vorhanden. Ob es sinnvoll ist, jedem Schüler das Handy mitzugeben, möchten wir den Eltern überlassen, weisen aber an dieser Stelle darauf hin, dass wir das Telefonieren mit dem Handy im Haus nicht wünschen. Im Schülertrakt ist ein Telefon, von dem Schüler und Lehrer telefonieren können. Die Abrechnung erfolgt eigenverantwortlich durch die Gruppe/den Lehrer. Wertgegenstände gehören nicht auf den Schulbauernhof; eine Haftung bei Verlust können wir nicht übernehmen.

Bei uns kann Apfelsaft aus eigener Herstellung und Mineralwasser gekauft werden. Die Ausgabe dieser Lebensmittel steht im Ermessen und der Verantwortung der Lehrer und Gruppenbetreuer. Die Flasche Sprudel kostet 0,60 Euro; der Apfelsaft kostet 1,50 Euro. Einkaufsmöglichkeiten im Ort bestehen nur an der Tankstelle; die Supermärkte von Annweiler sind ca. 20 Gehminuten entfernt.

Versicherungsschutz und Einverständniserklärungen

Ein sehr wichtiges Thema ist der Versicherungsschutz. Gut Hohenberg hat eine sog. „Schulbauernhof-Versicherung“ abgeschlossen, mit der „die gesetzliche Haftpflicht aus dem Betrieb einer Schule der allgemeinen oder beruflichen Aus- und Fortbildung“ abgedeckt ist. Damit sind wir gegenüber den Besuchern in Haftpflichtfällen abgesichert.

Wir bitten Sie, sich über den Versicherungsschutz, der über die Schule besteht, zu informieren und sich gegebenenfalls mit uns abzustimmen. Generell sind die Schüler über die Gemeindeunfallversicherung der Schule während des gesamten Aufenthaltes versichert, einschließlich Freizeit.

Der Abschluss einer Reiserücktrittsversicherung ist zu überdenken, da Stornogebühren erhoben werden, wenn eine verbindliche Buchung zurückgenommen wird. Näheres dazu finden Sie in der verbindlichen Anmeldung.

Mit der Unterschrift des Lehrers auf der Verbindlichen Anmeldung versichern Sie uns, dass von den Erziehungsberechtigten aller teilnehmenden Schüler eine Einverständniserklärung vorliegt, in der die Eltern ihren Kindern die Mitarbeit in allen von uns angeleiteten Bereichen des Hofes ausdrücklich erlauben. Weiterhin ist eine Zustimmung der Erziehungsberechtigten notwendig, dass die Schüler ihre Mahlzeiten selbstständig in der Gruppe zubereiten dürfen. Diese beiden Erklärungen sind

Voraussetzung für den Aufenthalt der Schüler, während der Verkostung von Rohmilch zugestimmt werden kann. Die Einholung und Kontrolle der Einverständniserklärungen liegt beim für diesen Aufenthalt zuständigen Lehrer. Ob der Lehrer von unserem Beispielvordruck auf Seite 7 Gebrauch macht, seine eigene Einverständniserklärung verfasst oder eine mündliche Zusage der Eltern ausreicht, liegt im Ermessen des Lehrers. Wir kontrollieren diese Einverständniserklärungen nicht, sondern verlassen uns auf die Unterschrift des Lehrers.

Unsere Preise

Unsere Preise verstehen sich als Komplettpreise. Enthalten ist das von uns angeleitete landwirtschaftliche Programm (vormittags 3,5 Stunden und am Nachmittag mindestens eine Stunde), die Unterbringung im Schülertrakt sowie die Vollverpflegung mit Hofprodukten (ökologischer Anbau) und Zukauf von Bio-Lebensmitteln. Verschiedene Tees und unser gutes Leitungswasser stehen unbegrenzt zur Verfügung. Nicht enthalten im Preis sind Sprudel und Apfelsaft, diese können bei Bedarf zugekauft werden.

Ein Aufenthalt von vier Tagen beinhaltet vier Tage Programm, drei Übernachtungen und die Verpflegung vom Mittagessen des ersten Tages bis zum Mittagessen des vierten Tages und kostet 125.- Euro/Person (Schüler und Betreuer). Ab 2011 erhöht sich dieser Preis auf 135.- Euro. Alle zwei Jahre erhöht sich dieser Preis um 10.- Euro/Person.

Fünf Tage kosten 150.- Euro/Person und erhöhen sich ab 2011 auf 160.- Euro/Person; auch hier erhöht sich der Preis im Zwei-Jahresabstand um 10.- Euro/Person.

Bei längeren Aufenthalten fallen 30.- Euro/Person/Tag an; Samstag und Sonntag werden aufgrund eines reduzierten Programms mit 18.- Euro/Person/Tag berechnet. Auch hier gelten entsprechende Preiserhöhungen.

Einen Aufenthalt von zwei oder drei Tagen bieten wir nicht mehr an, da wir gemeinsam mit Lehrern die Erfahrung gemacht haben, daß diese Zeit für die Schüler einfach zu kurz ist. Es kann oft kein tatsächliches Eintauchen in die Arbeiten und das ganze Hofgeschehen passieren, was jedoch für die Erfahrungen und Erlebnisse sehr wichtig ist.

Anmeldung

Nach so vielen Informationen finden Sie jetzt die verbindliche Anmeldung. Bitte füllen Sie diese in zweifacher Ausfertigung vollständig aus und senden beide Exemplare an uns. Zum Zeitpunkt des Ausfüllens ist eine momentane Schülerzahl völlig ausreichend; dass sich diese bis zum Aufenthalt ändern kann, ist kein Problem. Sie erhalten ein Exemplar mit unserer Unterschrift zurück, wodurch die Anmeldung für beide Seiten verbindlich ist.

Eine Anzahlung fordern wir nicht. Am Ende des Aufenthaltes stellen wir unsere Rechnung aufgrund der tatsächlich teilgenommenen Schüler und Betreuer.

Bei Detailfragen stehen wir Ihnen gerne persönlich am Telefon oder per Email zur Verfügung. Ca. ein bis zwei Wochen vor Aufenthaltsbeginn klären wir Einzelheiten zum Ablauf des Aufenthaltes und Besonderheiten.

Adresse

Gut Hohenberg
Seminarbauernhof der Stiftung Ökologie & Landbau
Krämerstraße
76855 Queichhambach

Tel. 06346/ 928 555

Fax 06346/ 928 556

Email info@gut-hohenberg.de

Internet: www.gut-hohenberg.de

Verbindliche Anmeldung/Anmeldebestätigung

Schule	Verantwortlicher Lehrer
Anschrift Schule	Anschrift privat
Telefon Schule	Telefon privat
Fax und E-Mail Schule	Fax und E-Mail privat
Termin Anreise (Datum und Uhrzeit)	Termin Abreise (Datum und Uhrzeit)
Schüler Anzahl: _____ Mädchen _____ Jungen Klasse: _____ Alter: _____	Anzahl Betreuer

Aufenthalt von Montag bis Freitag: 160.- Euro/Person (Schüler und Betreuer), ab 2013: 170.- Euro

Aufenthalt von _____ Tagen zum Preis von _____ Euro

Hiermit melde ich die oben genannte Schulklasse für einen Aufenthalt auf Gut Hohenberg, Seminarbauernhof der Stiftung Ökologie & Landbau, im angegebenen Zeitraum verbindlich an. Die Anmeldung schließt die halbtägige pädagogische Betreuung, die Unterbringung und Verpflegung ein.

Mit den organisatorischen und rechtlichen Bedingungen, auf den ersten Seiten dieser Anmeldeunterlagen erläutert, bin ich einverstanden und habe sie ebenfalls den Eltern mitgeteilt. Ich bestätige mit meiner Unterschrift, dass das Einverständnis aller Erziehungsberechtigten zur Mitarbeit der Schüler in Landwirtschaft und Küche zum Zeitpunkt des Aufenthaltes vorliegt.

Eine Anmeldebestätigung erhalte ich umgehend. Damit ist für beide Seiten diese Anmeldung verbindlich. Die exakte Schülerzahl kann sich zwischen Anmeldung und Reiseantritt geringfügig ändern; Änderungen werden unmittelbar mit Bekanntwerden an Gut Hohenberg weitergegeben.

Bei Rücktritt von dieser Anmeldung fallen Stornogebühren an. Bei Absage vier Monate vor Aufenthaltsbeginn werden 25% der Kosten fällig (Basis der Ermittlung ist die zu diesem Zeitpunkt vorliegende Personenzahl). Bei Rücktritt zwei Monate vor Reisebeginn werden 50% der Kosten in Rechnung gestellt; ein Monat vor Aufenthaltsbeginn beträgt die Rücktrittsgebühr 80%. Sollten Sie eine Ersatzbelegung in ähnlicher Personenstärke finden, wird lediglich eine Bearbeitungsgebühr von 50.- Euro erhoben.

Mit meiner Unterschrift erkenne ich die oben genannten Bedingungen sowie die Stornogebühren an.

Datum	Unterschrift verantwortlicher Lehrer
-------	--------------------------------------

Hiermit bestätigen wir die obige Anmeldung (**wird von Gut Hohenberg ausgefüllt!**)

Datum	Unterschrift Gut Hohenberg
-------	----------------------------

Einverständniserklärung

Hiermit erkläre ich,

dass meine Tochter/mein Sohn _____

während des Aufenthaltes auf Gut Hohenberg, Seminarbauernhof der Stiftung Ökologie & Landbau, an allen Tätigkeiten rund um den Bauernhof teilnehmen darf.

Die Mitarbeiter von Gut Hohenberg sowie die Betreuer der Gruppe entscheiden, welche Tätigkeiten für mein Kind geeignet sind. Dieser Entscheidung schließe ich mich an.

Weiterhin erlaube ich meinem Kind, bei der Zubereitung der Mahlzeiten mitzuhelfen und diese Speisen anschließend zu verzehren. Gleiches gilt für die Zubereitung der Mahlzeiten durch die Mitschüler.

Ja, ich erlaube meinem Kind, Rohmilch während des Melkens in kleinen Mengen zu probieren. (bei Zustimmung bitte ankreuzen)

Nein, ich erlaube meinem Kind nicht, Rohmilch während des Melkens in kleinen Mengen zu probieren.

Hinweis: Sämtliche Milch oder Produkte aus der hofeigenen Milch, die in der Schülerküche verarbeitet oder dort ausgegeben werden, sind immer abgekocht!

Diese Einverständniserklärung hat Gültigkeit für die Dauer des Aufenthaltes auf Gut Hohenberg

vom _____ bis _____ .

Datum	Unterschrift
-------	--------------