

RENGO BILDET

- Menschen, die gemeinsam und in Verbundenheit mit Erde, Pflanzen, Tieren und Mitmenschen leben.
- Menschen, die sich ihrer Wirksamkeit bewusst sind und durch ihr Handeln zur eigenen und zur Gesundheit der Erde beitragen.
- Menschen, die Lebendigkeit nähren und feiern.

Der Hof ist ein einzigartiger Bildungsort der Zukunft. Er ist wie unsere Erde im Kleinen. Die erfahrbaren Kreisläufe im Hofleben bilden im Kleinen das Große ab.

GEMEINSAM FÜR DIE ERDE

- Gestalten wir lebendige Bildung mit Herz, Kopf und Hand für Groß und Klein, mitten im Hofleben.
- Begeistern wir für die heilsamen Kräfte der Natur.
- Ermöglichen wir tiefes Erleben und Begreifen der Zusammenhänge von Gesundheit, Ernährung und Landwirtschaft.
- Bilden wir echte Werte für eine glückliche Zukunft.

Mit Euch bilden wir jetzt unsere gemeinsame Zukunft!



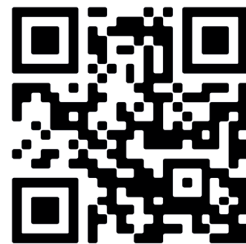
UNSER BILDUNGSMENÜ

Mit den Schätzen des ganzen Hofes aus Gärtnerei, Landwirtschaft, Samenbau und Vermarktung tischen wir ein BILDUNGSMENÜ vom Feinsten auf, nahrhaft für Menschen von 0 - 99 Jahren:

- Für Schulklassen und Kindergärten bieten wir vielfältige Projekte und sind ihr Partner für Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE), Nachhaltige Ernährung und Lernort Bauernhof (LOB).
- Für Familien bieten wir ganzjährig Workshops, Jahreskurse, Erlebnisgeschichten und Mitmachaktionen an.
- Kochworkshops gibt's für alle Bildungshungrigen.
- Für Bildungsträger und weitere Veranstalter bieten wir Seminarräume sowie Zimmer und Verpflegung in unserem Bildungshaus am Hof.
- Gerne organisieren wir individuelle Betriebsführungen für Gruppen.



Alle Veranstaltungen, Infos und Anmeldung auf www.rengo.de/rengo-bildet



KONTAKT

Columban gGmbH
Rengo Bildet
Rengoldshauer Str. 29
88662 Überlingen

bildung@rengo.de
lernort@rengo.de
bildungskueche@rengo.de
www.rengo.de/rengo-bildet

DER HOF - EIN BILDUNGORT FÜR DIE ZUKUNFT

Bauernhofpädagogik
Ernährungsbildung
Seminarort



BILDUNGSKÜCHE

Hier entstehen faire, nachhaltige Gerichte.

Die eigens für gemeinschaftliches Kochen konzipierte Küche ermöglicht vielfältige Kochworkshops und Schulungen für Gruppen und Teams von Menschen aller Altersgruppen.

Hier leben und vermitteln wir Wissen und praktische Kompetenzen rund um nachhaltige Ernährung.

Die Zusammenhänge von Gesundheit, Ernährung und Landwirtschaft werden hier nach dem „One Health“-Ansatz mit allen Sinnen erlebbar.



BAUERNHOPFÄDAGOGIK

Hautnah erleben, wie wir unsere Kühe halten, was im Hühnerhof los ist, welche Früchte der Erde auf dem Acker oder im Gewächshaus wachsen und welche Pflege sie alle brauchen. Ziel ist es immer, für gesunde Lebensmittel und für die bäuerlich biologisch-dynamische Landwirtschaft zu sensibilisieren.

Der Traumgarten ist der Ort der Kinder. Mit einer Jurte, einer Feuerstelle, Garten, Bauwagen und Bienenhaus wird hier gegärtnert, gewerkelt, gefeuert, gekocht und gespielt.

HOFGUT RENGOLDSHAUSEN

Das Hofgut Rengoldshausen befindet sich bei Überlingen am Bodensee und wird seit 1932 biologisch-dynamisch bewirtschaftet.

Heute arbeiten ca. 80 Menschen in den Bereichen Landwirtschaft, Gärtnerei, Samenbau, Vermarktung und Bildung.

Hier leben eine 50-köpfige Kuhherde mit ihren Nachkommen und 650 Hühner im Mobilstall.

Auf ca. 130 ha Ackerland und auf ca. 0,7 ha Gewächshausfläche wird ein vielfältiges Gemüsesortiment angebaut.

Zucht- und Vermehrung von biologisch-dynamischem Saatgut findet auf 2 ha statt.

Ein Hofladen und die Grüne Kiste vermarkten die Produkte des Hofes, das Hofcafe lädt zum Verweilen ein.



TEAM

Mirjam Neyrinck



Sonja Ostermayer

Heidi Leonhard

BILDUNGSHAUS

Unsere neu gestalteten Seminarräume liegen im alten Gutshaus in der Mitte des Hofguts, umgeben von einem großen Garten und dem Innenhof. Ein heller, atmosphärischer Seminarraum mit 40 m², mehrere Gruppenarbeitsräume und ein Esszimmer bieten Gruppen von bis zu 30 Personen einen einzigartigen Platz.

Unsere Bildungsküche ist das Herz des Seminarbereichs. Hier wird mit den Produkten des Hofes mit den Teilnehmern unserer Kochseminare für unsere Seminar Gäste hochwertig, erntefrisch und liebevoll gekocht.



Unsere zehn schlichten Doppelzimmer sind mit Schrank und Schreibtisch gemütlich eingerichtet und eignen sich hervorragend für bis zu 22 Personen.

