



N: Technikerschule - Höhere Landbauschule

Unterrichtsschwerpunkte und Projekte, Lehrfahrten, Tretschlepper-Parcours für Kinder, Grundkurs BBV Herrsching, Infos zur Aus- & Weiterbildung in der Landwirtschaft (SG 61 Regierung von Mittelfranken)

O: Fachoberschule / Berufsoberschule

Kaffee und Kuchen, musikalisches Rahmenprogramm, Schullaufbahnberatung, Informationen zu den Ausbildungsschwerpunkten Agrarwirtschaft, Bio- und Umwelttechnologie, Präsentationen aus den Bereichen Biologie und Chemie, Vorstellung der Umweltschule und des Digitalkonzeptes, Schulhausführungen

P: Staatliches Berufliches Schulzentrum mit Fachschule Umweltschutztechnik und regenerative Energien

Informationen zur Berufsausbildung im Bereich Agrarwirtschaft, Milchwirtschaftliche Laborant*innen, Tierpflege und Berufsfachschulen Ernährung / Versorgung, Kinderpflege, Sozialpflege; Aquaristik und Terraristik, artgerechte Haltung von Meerschweinchen, Bestimmungübungen, Laborarbeiten, Vorstellung aktueller Technikerprojekte aus der Fachschule UET, Energiechallenge auf dem Energiefahrrad, Bewirtung

Q: ESG/KHG Triesdorf

Oase am Campus, 9-16 Uhr, Gesprächs- und Auftankstationen. Kaffee & Snacks. NEU: Spikeball im Garten.

R: Rotes Schloss

Erste-Hilfe-Station; Kinderfundbüro

S: Bienenhaltung

Triesdorfer Bienenhaltung, Ausstellung: Imkerei früher & heute, Ausstellung: kleine Biene – große Leistung, Praxis-Vorführung: Blick ins Bienenvolk (11.00 und 14.00 Uhr), Bienen-Schaukasten

T: Altes Reithaus

Festakt 175 Jahre Bildungszentrum Triesdorf

Speisenangebot

1: Grillstand Mensa

- Schweinesteak/Bratwurst in der Semmel

2: Mensa ab 11.00 Uhr

- gek. Rindfleisch mit Kartoffelsalat und Meerrettich
- Triesdorfer Lamnbraten mit Knödel und Soße
- Knödel mit Soße
- Currywurst mit Pommes, Pommes mit Ketchup oder Majo
- Salatteller mit Semmel
- Gemüsestrudel mit Dip
- Getränke

3: Kuchenstand

- Kaffee, Kuchen, Küchle

4: Hähnchengrillstand ab 11.00 Uhr

- ½ Hähnchen mit Kartoffelsalat oder Semmel

5: Haxengrillstand

- Rollbraten v. Schwein mit Kartoffelsalat oder Semmel
- Haxen v. Schwein mit Kartoffelsalat oder Semmel

6: Pizzawagen

7: Grillstand Jägerhaus

- Schweinesteak/Bratwurst/Kassler/Fleischkäse m. Semmel
- Getränke

8: Grillstand Agrikomp

- Schweinesteak/Bratwurst/Kassler/Fleischkäse m. Semmel
- Getränke

9: Grillstand Fachzentrum für Energie & Landtechnik

- Schweinesteak/Bratwurst/Kassler/Fleischkäse m. Semmel
- Wrap vegetarisch
- Getränke

10: HSWT

- Konventionell, vegi, vegan: Regionale Küche mit dem gewissen Etwas

11: Fachakademie

- Kaffee und Kuchen, Getränke

12: Verpflegungsangebot an der Technikerschule

- Schweinesteak/Bratwurst in der Semmel
- Getränke
- Ausklang bis 21:30 Uhr

Allgemeine Hinweise

- Im Infozentrum befindet sich ein Wickelraum.
- Die Kinderfundgrube befindet sich im Roten Schloss.
- **+** Rotes Kreuz im Roten Schloss.
Notfallnummer : 09826 18-9104
- Fundsachen können ab Montag im Infozentrum unter der Nummer 09826 18-0 erfragt werden.
- Bitte Rucksäcke und Taschen nicht unbeaufsichtigt stehen lassen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und informativen Tag bei den Landwirtschaftlichen Lehranstalten in Triesdorf. Für Auskünfte und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung, oder besuchen Sie unser Infozentrum - wir freuen uns auf Sie.

Kontakt

Bildungszentrum Triesdorf
Markgrafenstraße 12
91746 Weidenbach
Telefon 09826 18-0
Telefax 09826 18-1199
lla@triesdorf.de

www.triesdorf.de

A: Gutshof

Information, Biergarten, Bauernmarkt, Kunsthandwerk, Bewirtung

B: Infozentrum

Ausstellung 175 Jahre Triesdorf, Verkauf Festschrift 175 Jahre Triesdorf, Wickelraum, Fundbüro,

C: Geflügelhof

Triesdorfer Geflügelhaltung, Zweinutzungsrasse Triesdorfer Landhuhn, Leistungszucht von Rebhuhnshalsigen Italienern, ÖkoHuhn Projekt Sundheimer Huhn, Küken-schlupf, Einblick in die Legehennenhaltung, Vorfüh-rungen Eiersortieren, Infos rund um's Ei, Hofladenverkauf der Triesdorfer Produkte

D: Pflanzenbau & Versuchswesen / Obstbau

Herstellung von Rapsöl, Maschinenausstellung, Ver-suchstechnik, Lupine: Züchtung und Produktion, Prä-sentation des Obstbaus mit dem Verein Triesdorfer Baumwarte, Schnapsverkostung

E: Milchgewinnungszentrum - MGZ

Triesdorfer Rinderhaltung mit moderner Melk- und Fütte-rungstechnik im praktischen Einsatz, Kälber und Scha-fe zum Anfassen, Infostand der Tierhaltungsschule und Vorstellung der Kurse, große Nutztierfachausstellung rund um das MGZ mit zahlreichen Firmen und Organi-sationen

F: Schweinehaltung (im MGZ)

Triesdorfer Schweinehaltung, Ferkel zum Anschauen und Anfassen, Triesdorfer Praxiserfahrungen zu Raufut-tergaben und Gruppensäugen, Infostand der EGZH

G: Biomasse-Heizkraftwerk

Biogasanlage und Hackschnitzelheizung; Landtechnik-ausstellung, Bewirtung

G 1: Fachzentrum für Energie und Landtechnik

Maschinenausstellung, Bewirtung

G2: Energiehalle

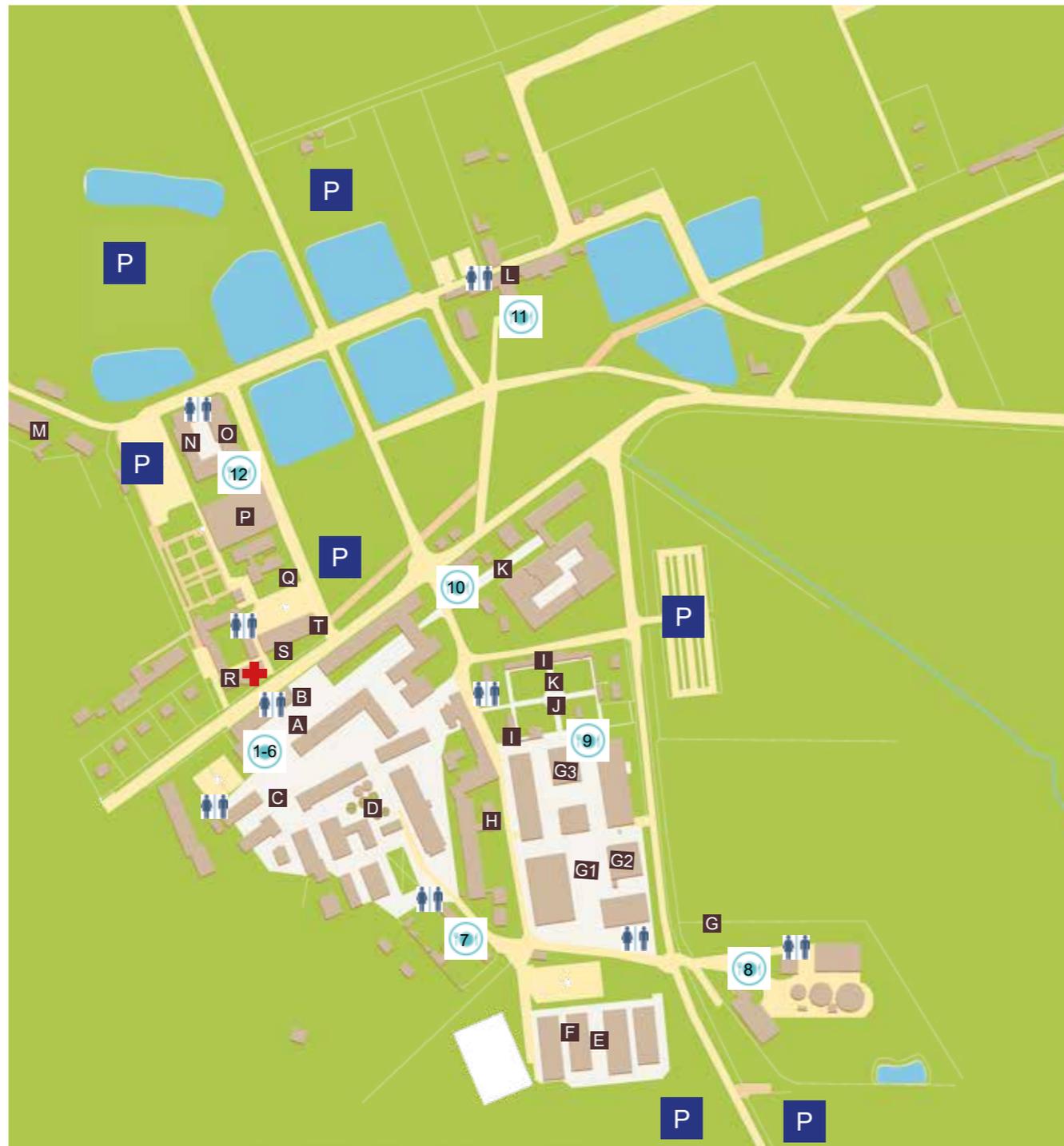
Biogas, Hackschnitzelheizungen, PV-Anlagen, Energie-speicher

G3: Forum

Info Agrarservicemeister, SVLFG, Maschinenringe

H: LVFZ Milchanalytik - Molkereischule

10:00 Uhr bis 16:00 Uhr: Ausbildungsberatung „Milch-wirtschaftlicher Laborant / Milchwirtschaftliche Labo-rantin“ (Foyer), Information zu Ausbildungsberufen in



der Milchwirtschaft - unsere Azubis führen interessierte Schul-abgänger durch die Ausbildungslabore, Kurzfilm, Informatio-nen zu Ausbildungsbetrieben, Qualitätssicherung bei Obst, Gemüse und Speisekartoffeln (Aussenbereich), Prüftisch für Kartoffeln, Erläuterung der häufigsten Qualitätsmängeln, Ver-kostung von Snackgemüse und Kirschen, Geprüfte Qualität – Bayern – Wir schauen genau hin! Informationen zum staatli-chen Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramm für die stu-fenübergreifende Qualitätssicherung regionaler Lebensmittel.

Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte, IEM 2, Außen-stelle Triesdorf

10:00 Uhr und 14 Uhr: „Was ich alles über Käse wissen möchte!“ – Treffpunkt im Speisesaal des LVFZ, Dauer ca. 45 min, Wissensblitze zum Käse und praktische Vorführungen zur Käseproduktion im Technikum des LVFZ, Begrenzt auf 20 Teilnehmer

11:00 und 13:00 Uhr: „Mehr als nur Fett – Butterqualität im Labortest“ – Treffpunkt im Speisesaal des LVFZ, Dauer ca. 45 min, Wissensblitze zur Butter und praktische Qualitäts-sicherung im Ausbildungslabor des LVFZ, Begrenzt auf 20 Teilnehmer

I: Gastonscheune und Villa Sandrina

Ausstellung Feder, Fell und Jubiläum, Wickelraum

J: Sandrinagarten

Kinderprogramm, Hüpfburg, Alpakas

K: Hochschule

Kinderuni, Landwirtschaftlicher Dreikampf, Allgemeine Stu-dienberatung, Vorstellung Biomasse-Institut, Vorstellung KODA, Symposium Josef Göppel, International School, Füh-rungen

L: Weißes Schloss - Fachakademie mit Kompetenzzentrum Hauswirtschaft

Ausstellung 110 Jahre hauswirtschaftliche Bildung, Vorstel-lung verschiedener Unterrichtsprojekte, offene Türen zu Unterrichtsräumen und Schulgarten, Informationen zur Fort-bildung zur Betriebswirtin für Ernährungs- und Versorgungs-management, Chor der Triesdorfer Schulen, Kuchen und Kaffee

Im Hof: „Hauswirtschaft – essenziell in jeder Lebenslage“ – Forum der hauswirtschaftlichen Verbände und Institutionen

M: Schafstall

Triesdorfer Schafhaltung, Schafe zum Anfassen, Schafe scheren (11.00, 13.00, 15.00), Verein für Schäfereigeschichte