

Inhalte	Betr	Sem	Jahr	Themen	Details / Erweiterungen
<b>Menschenkunde</b> <i>Der Mensch als Mikrokosmos</i>  <i>Die Entstehung der Erde im Verh. zum Menschen</i>  <i>Qualitäten von Rhythmus, Takt und Melodik</i> <i>Singen, Rezitation, Eurhythmie</i>		S	1 bis 4	Anatomie, Physiologie	zuzgl. Erste Hilfe
			2 bis 4	Phys. Leib, Lebensleib, Astralleib, Ich	
			3 bis 4	Nerven-Sinnes-System ff (Dreigliederung)	
			1 bis 4	Anthropologie	
			2 bis 3	Embryologie und Evolution	
			1 bis 4	Geschichte der Menschheit im Hinblick auf die Natur	
			1 bis 4	Die seelische Wirkung künstlerischen Tuns in ihrer Beziehung zur Arbeit des Menschen an der Natur	
<b>Naturwissenschaftliche Grundlagen</b>	B	S	1	Geometrie / Mathematik / Fachrechnen	Projektive Geometrie
			1	Optik	
		S	1	Astronomie	Himmelsbeobachtungen Planetarium Sonnenfinsternis Mondrhythmen
			2	- Geschichtlicher Abriß der Entstehung der verschiedenen astronomischen Modelle	
		S	2	- Rhythmen von Mond und Planeten	Mondrhythmen
			2	- Bedeutg. der Rhythmen f. Mensch und Natur	
		S	3	Chemie für Landwirte	Experim. Umgehen m. C, N, S, H, O, P, Na, K
		S	2	Substanzlehre	Phänomenologie der Stoffe
		S	3	Physik als Schulung des exakten mathematis. Erkennens; Wärme, Optik, Elektrizität, Mechanik	Physikalische Experimente
		S	3 bis 4	Qualitätsforschung, Bildekräfteforschung - Qualitätsparameter von Lebensmitteln und landwirtschaftlichen Produktionsmitteln	Bildschaffende Methoden sensorische Tests Bildekräfte
			3 bis 4	Sozialkunde	Ich und meine Ausbildung Sozialstruktur auf Höfen
<b>Gesellschafts- und Gemeinschaftskunde</b>  <i>Soziales Üben</i>		S	3 bis 4	Einführung in die soziale Dreigliederung	
			4	Gesellschaften	
			4	Gemeinschaften	
			4	Rechtsformen	
			4	Die menschliche Freiheit	
			4	Selbsterkenntnis	
			4	Ich und Du	
<b>Arbeitswirtschaft</b>	B	S	1	Arbeitsorganisation	Arbeitswege Arbeitsplatz
			1	Mengen, Zeiten, Flächen erfassen, verifizieren, bewerten	
<b>Hauswirtschaft</b>  <i>Die Beziehung zum Umfeld, zum Kunden</i>			1	Das Wesen der Hauswirtschaft auf einem Demeterhof	Einführung i.d. Hauswirtschaft
			1	Grundlagen der Ernährungslehre	
4	Grundlagen der wirtschaftlichen Haushaltsführung: Geld- und Geschäftsverkehr				

Inhalte	Betr	Sem	Jahr	Themen	Details / Erweiterungen	
<b>Allgemeine Grundlagen für den Pflanzenbau</b>  <i>Das Beziehungsgefüge von Boden-Pflanze-Standort</i>  <i>Pflanzenwesenskunde</i>  <i>Botanik</i>  <i>Bodenkunde</i>  <i>Landschaft</i>		<b>S</b>	1	Botanik	Einführung / Grundlagen Systematik, Vermehrung, Photosynthese allg. / Wurzel Wurzel / Sproß / Blatt / Blüte Frucht	
		<b>S</b>	1	Metamorphose	Pflanzenmetamorphosen	
		<b>B</b>	<b>S</b>	1	Pflanzenkunde Pflanzenwachstum	Einführg. in Pflanzengesellsch.
		<b>S</b>	2	Kulturpflanzen / Botanik	Systematik <i>Pflanzenfamilien</i>	
		<b>S</b>	1	Geologie, <i>ausgehend vom Boden</i>	Gesteinsbildg., Bodenentw.	
		<b>B</b>	<b>S</b>	1	Bodenkunde	Einführg., Spatendiag., Horizonte Humus, Bodenaufbau
		<b>S</b>	1	Landschaft / Mensch-Kulturlandschaft	Landschaftsökologie Landschaftsgestaltung	
		<b>B</b>	<b>S</b>	2	Bodenkunde (Typen und Arten)	Boden auf Kalkgestein Podsol / Sandboden
		<b>B</b>	<b>S</b>	2	Bodenbearbeitung	Kemminck
	<i>wendende und nicht wendende Bodenbearbeitung</i> <i>Kulturmaßnahmen</i>	<b>B</b>	<b>S</b>	2	Beikrautmanagement	Anbau- und Bedarfsplanung betriebliche Grundlagen Individualisierung
	<b>B</b>	<b>S</b>	2	Düngung		
	<b>B</b>	<b>S</b>	2	Fruchtfolge		
<i>Einführung in den Ackerbau</i>	<b>B</b>	<b>S</b>	2	Die verschiedenen Kulturen (Einführung): - Getreidebau - Gemüsebau - Feldgemüse, Hackfrüchte - Futterbau - Grünland - Ölfrüchte - Zwischenfrüchte - Waldbau Sortenkenntnisse	Kleegrass, Luzerne, GPS, u.a.  Raps, Lein, Sonnenbl., etc und Hülsenfrüchte	
<b>Pflanzenzüchtung</b> <i>Saatgut und Züchtung</i>		<b>S</b>	3	Saatgutzüchtung	Getreideforschung	
		<b>S</b>	3	Saatgutvermehrung	Pflanzenregeneration	
		<b>S</b>	3	Rechtliche Grundlagen	Biol.-dyn. Züchtung	
<i>Pflanzengesundheit</i> <i>Lagerung</i>	<b>B</b>	<b>S</b>	3	Schädlinge und Krankheiten	Kartoffel- u. Gemüselagerung	
	<b>B</b>	<b>S</b>	3	Lagerung, Aufbereitung		
<b>Acker- und Pflanzenbau</b>  <i>selber erkennen, selber planen</i>	<b>B</b>	<b>S</b>	4	Rhythmen, Konstellationen		
	<b>B</b>	<b>S</b>	4	Fruchtfolgeplanung		
	<b>B</b>	<b>S</b>	4	Pflanzensoziologie		
	<b>B</b>	<b>S</b>	4	Beikrautmanagement		

Inhalte	Betr	Sem	Jahr	Themen	Details / Erweiterungen
<b>Tierhaltung 1</b>  <i>das Tier als Ausdruck seelischer Gebärde</i>		S	1	Tierwesenskunde, Anatomie, Domestikation	Einführung in die Viehhaltung Skelett, Muskeln, Bewegung, Atmung, Herz und Blut, Stoffwechsel Milchdrüsen und ihre Funktionen
		S	1	Grundlagen wesensgemäßer Tierhaltung	Wesen der Kuh
	B	S	1	das Tier im Betriebsorganismus	versch. Haustiere die Kuh Verdauung d. Wiederkäuer Nahrungsaufnahme Verdauungs- und Harnorgane
<b>Tierhaltung 2</b>  <i>Umgebungsgestaltung des Tieres</i>  <i>Futterentsprechung</i>	B	S	2	Aufstallungsformen d. einzelnen Tierarten	Tierverhalten, Tierschutz
	B	S	2	Fütterungsrhythmen u. -mengen	Fütterung der Milchkühe
	B	S	2	Futterzusammensetzungen, -planung	
	B	S	2	Futtermittelkunde und Berechnungen	Fütterung der Kälber
<b>Tierhaltung 3</b>  <i>gelenkte Evolution (Zucht)</i>  <i>Krankheit</i>		S	3	Rassen	Vererbung, Fortpflanzung, Geburt Alte Landrassen
		S	3	Zuchtrichtungen	
		S	3	Zuchtmethoden	Viehbeurteilung
	B	S	3	Zuchtmittel (KB etc.)	Krankheitsursachen
		S	3	Vergleich mit Wildformen	körper eigene Abwehr
	B	S	3	Wesen der Krankheit	
		S	3	Prophylaxe und Heilung	
	B	S		<i>besondere Haustiere:</i>	Bienenkunde, -haltung Pferde Schweine Hühnerhaltung Ziegen
<b>Tierhaltung 4</b>  <i>Organisation</i>	B	S	4	Herdenmanagement	
	B	S	4	Viehbesatz im Betriebsorganismus	
	B	S	4	Individualisierung eines Betriebes	
	B	S	4	Mensch und Tier	

Inhalte	Betr	Sem	Jahr	Themen	Details / Erweiterungen
<b>Betriebswirtschaft 1</b> <b>Betriebl. Zusammenhänge</b>  <i>Grundlage Bilanz</i>		S	1	Einnahmen- Ausgabenrechnung	
		S	1	Stoffströme und Warenflüsse	
		S	1	Handelswege, altes Handwerk (Tauschwirtschaft)	
		S	1	Wirtschaftsbegriffe	
<b>Betriebswirtschaft 2</b>  <b>Arbeitswirtschaft</b>  <i>Stoffströme bilanzieren</i>	B	S	2	Deckungsbeiträge	
		S	2	Staatskunde, Wirtschaftskunde	
		S	2	soziales Hauptgesetz	
	B	S	2	wirtschaftliche und soziale Stellung einzelner Betriebszweige	Betriebsgemeinschaften
	B		2	Flächenerträge	
	B	S	2	Stallplatzberechnung	
	B	S	2	Kosten-Nutzen-Verhältnisse	
	B	S	2	Verarbeitung	
<b>Betriebswirtschaft 3</b> <b>Betriebl. Zusammenhänge</b>		S	3	Grundbegriffe der Buchführung	
		S	3	Versicherungsfragen	
		S	3	Bilanz, Abschreibung	
		S	3	Doppelte Buchführung	
	B	S	3	Arbeitsrecht	
	B	S	3	Löhne	
	B	S	3	Verbände, Handel, EG	
<b>BWL, Arbeitswirtschaft</b>  <i>wirtschaftlich alles klar machen</i>  <i>Willensschulung</i> <i>Vom Wesen des Geldes</i>	B	S	4	Vermarktung	
	B	S	4	Deckungsbeiträge, BWL, VWL	
	B	S	4	Betriebe durchrechnen	
	B	S	4	Landwirtschaftsgemeinschaft	
	B		4	Arbeitsorganisation	
		S	4	Betriebsumstellung	
		S	4	Rechts- und Sozialformen des Gesamtbetriebes	
		S	4	Tauschgemeinschaft, Spendenforum	
		S	4	Politik, Landwirtschaftspolitik, ggfs. 3. Weltpolitik	
		S	4	Antragswesen	Subventionen

Inhalte	Betr	Sem	Jahr	Themen	Details / Erweiterungen
<b>Landtechnik</b>	<b>B</b>		2	Metalle	Flexen
<i>Werkstoffkunde</i>	<b>B</b>		2	Kunststoffe	(Grundkenntnisse, Bohren
	<b>B</b>		2	Holz	Eigenschaften, Schleifen
	<b>B</b>		2	Baustoffe	Verwendung)
<i>elektrischer Strom</i>	<b>B</b>	<b>S</b>	2	Grundbegriffe	Fehlersuche
	<b>B</b>	<b>S</b>	2	Motoren	
	<b>B</b>		2	Installation im Haus	
<i>Die Hofwerkstatt</i>	<b>B</b>		2	Einrichtung und Pflege	
	<b>B</b>	<b>S</b>	2	Werkzeugkunde	
	<b>B</b>	<b>S</b>	2	Unfallverhütung	Betriebssicherheit
<i>Technik im Gartenbau</i>	<b>B</b>	<b>S</b>	3	Bewässerung und Regeltechnik	
	<b>B</b>	<b>S</b>	3	das Gewächshaus	Glas schneiden, schleifen
	<b>B</b>	<b>S</b>	3	Heizungsarten	und einsetzen
	<b>B</b>	<b>S</b>	3	Lagertechnik	
		<b>S</b>		Transporttechnik	
<b>Landtechnik Deula</b>	<b>B</b>	<b>S</b>	1 bis 4	Motoren	Wartung
	<b>B</b>	<b>S</b>	1 bis 4	Treib- und Schmierstoffe	Bodenbearbeitung
	<b>B</b>	<b>S</b>	1 bis 4	Schlepperpflege + Wartung	Pflege
	<b>B</b>	<b>S</b>	1 bis 4	Hydraulik	Werbung und Ernte
	<b>B</b>	<b>S</b>	1 bis 4	Verkehrssicherheit	Saat
	<b>B</b>	<b>S</b>	1 bis 4	Maschinen u. Geräte	Pflanzenschutz
	<b>B</b>	<b>S</b>	1 bis 4	Umgang mit der Motorsäge	Staplerführerschein
	<b>B</b>	<b>S</b>	1 bis 4	Umgang mit Tankanlage	Motorsägen-Schein
	<b>B</b>	<b>S</b>	1 bis 4	Umgang mit Bord- und Steuercomputer	
	<b>B</b>	<b>S</b>	1 bis 4	Arbeitsschutz	
	<b>B</b>	<b>S</b>	1 bis 4	Umweltschutz	

Inhalte	Betr	Sem	Jahr	Themen	Details / Erweiterungen
<b>Biol.-dyn. Düngerwirtschaft 1</b>  <i>Kompostierung</i>	B	S	1	Kennenlernen und Umgang der vier Phasen der Kompostierung	Düngung und Jahreszeiten Düngung und Krankheiten
	B	S	1	Beitrag der einzelnen Haustierarten zur hof-eigenen Düngerwirtschaft	
	B	S		Rotteverlauf bei versch. Materialien	
	B	S	1	verschiedene Kompostierverfahren	Rotteverfahren Kompostierung im Hühnerstall
		S	1	zur Geschichte des Mistes	
<b>Präparatewesen</b>  <i>Sinnhaftigkeit der Präparatepflanzen</i>  <i>Tier- und Bodenfruchtbarkeit</i> <i>Kosmische Einflüsse</i> <i>Was macht einen Organismus aus ?</i> <i>Das Durchvernünftigen des Bodens</i>		S	2	Die besondere Stellung des Rindes für die Bodenfruchtbarkeit	Mistkompost in der Fruchtfolge
		S	2	Die Verdauung der Kuh im Hinblick auf das wesentliche Ergebnis "Mist"	Jauche und Jauche- Anwendung
	B	S	2	die Präparate-Anwendung	Einführung in die Präparate Fladenpräparat
<b>Düngerwirtschaft</b>	B	S	3	Düngetechnik	Ausbringung Lagerung, Pflege
		S	3	Rechtsvorschriften	Düngeverordnung Gewässerschutz
<b>Präparatekunde</b>		S	3	Ich-Anlage: Pflanze-Tier-Mensch	Aussaattage
		S	3	Kosmische Kräfte	
		S	3	Das Wesen der Hülle	
		S	3	Die Präparate in ihrem Zusammenhang zu den Planeten	
		S	3	die Präparate in Zusammenhang mit den Atmungsvorgängen der Erde im Jahreslauf	
<b>Präparatwirtschaft</b>  <i>selber machen</i>	B		4	Praktische Anwendung der Präparate	
	B		4	Organisation und Durchführung der Präparatetreffen	

Inhalte	Betr	Sem	Jahr	Themen	Details / Erweiterungen
<b><u>Einführung / Grundlagen</u></b>					
<i>Was ist Gemüsebau</i>		S	1	Geschichte	
		S	1	Gliederung	Feldgemüse / Feingemüse Freiland / Gewächshaus
<i>Bedeutung des Gemüsebaues</i>		S	1	Gemüse als Lebensmittel	ernährungsphysiologischer Wert Gesundheit des Menschen
	B	S	1	Bedeutung für die Betriebe	Markt und Absatz Betriebsentwicklung
<i>Standortfaktoren</i>	B	S	1	Boden	
	B	S	1	Klima	Licht, Luft, Wasser, Temperatur etc
	B	S	1	Marktnähe, soziales Umfeld	
<b><u>Botanische Grundlagen</u></b>	B		2	Pflanzenorgane und ihre Entwicklung	Ätherarten Rhythmen
<i>Pflanzenfamilien und Gemüsearten</i>	B	S	2	Kreuzblütler (Cruciferae)	
	B	S	2	Schmetterlingsblütler (Leguminosae)	
	B	S	2	Doldenblütler (Umbelliferae)	
	B	S	2	Korbblütler (Compositae)	
	B	S	2	Gänsefußgewächse (Chenopodiaceae)	
	B	S	2	Liliengewächse (Liliaceae)	
	B	S	2	Kürbisgewächse (Cucurbitaceae)	
	B	S	2	Nachtschattengewächse (Solanaceae)	
	B	S	2	andere	
<b><u>Der Anbau</u></b>	B	S	3	Betriebsstruktur	Baulichkeiten, Kapazitäten
	B	S	3	Technik	
	B	S	3	Anbauplanung	Fruchtfolge, Satzanbau, Terminierung
	B	S	3	Bodenbearbeitung	Ziele und Technik
	B	S	3	Saatgut und Saat	Herkunft und Sortenfragen
	B	S	3	Jungpflanzenanzucht	Methoden und Bedingungen
	B		3	Pflanzung	
	B		3	Kulturpflege	
	B	S	3	Düngung	Gründüngung / Ernterückstände Kompostarten und ihre Verwendung Präparateinsatz
	B	S	3	Bewässerung	
	B	S	3	Pflanzenschutz u. Pflanzenkrankheiten	Grundsätzliches zu Krankheit Schädlinge / Nützlinge Viren / Bakterien Pilzkrankheiten physiologische Störungen biologische Hilfsmittel / Präparate
	B		3	Ernte und Aufbereitung	Geräte und Maschinen Transport / Behältnisse Waschen und Sortieren

<i>spezielle Kulturtechniken</i>	<b>B</b>	<b>S</b>	3	Lagerung	Erdkeller / Scheune / Kühlraum Temperatur / Feuchte / Luft
	<b>B</b>	<b>S</b>	3	Vermarktung	Hofladen und Markt Das Abo Einzelhandel und Großhandel Verarbeitung Handelsklassen, Verpackung Regionalität und Frische
	<b>B</b>	<b>S</b>	3	Verfrühung	Vliese und Folien / Tunnel
	<b>B</b>	<b>S</b>	3	Gewächshäuser	Kunststoffe / Glas Bauarten und ihre Verwendung
	<b>B</b>	<b>S</b>	3	Gewächshaustechnik	Heizung / Bewässerg. / Lüftung
	<b>B</b>	<b>S</b>	3	spezielle Fragen und Probleme im Gew.haus	Fruchtfolge, Bestäubung, Pilze...
<b>Kulturführung</b> <i>einiger wichtiger Gemüsearten</i>	<b>B</b>		4	Fruchtgemüse	Tomaten, Gurken, Paprika...
	<b>B</b>		4	Salate	Kopf-, Eis-, Blatt-, Feldsalate, Endivien..
	<b>B</b>		4	Kohlanbau	Kopfkohl, Blumenkohl, Kohlrabi...
	<b>B</b>		4	Wurzelgemüse	Möhren, Rote Bete, Sellerie...
	<b>B</b>		4	Blattgemüse	Spinat, Mangold, Porree, Zwiebeln...
	<b>B</b>		4	Hülsenfrüchte	Erbsen, Bohnen
	<b>B</b>		4	Kräuter und Gewürze	Petersilie, Schnittlauch,.....
	<b>B</b>		4	Sonderkulturen	Kresse, Chicoree...
<b>Züchtung und Vermehrung von Gemüsekulturen</b>	<b>B</b>	<b>S</b>	4	Züchtungsmethoden + -praktiken	Vermehrung im eigenen Betrieb
<b>Die Qualitätsfrage</b>	<b>B</b>	<b>S</b>	4	Einflüsse und Maßnahmen	Düngung, Technik, Lagerung, Sorten..
	<b>B</b>	<b>S</b>	4	Untersuchungen / Nachweise Bildekräfteforschung	Geschmackstest; div. Methoden
<b>Betriebswirtschaft</b>	<b>B</b>	<b>S</b>	4	Der Gemüsebaubetrieb und seine Kosten	
	<b>B</b>	<b>S</b>	4	Kostenkalkulation	
	<b>B</b>	<b>S</b>	4	Deckungsbeitragsberechnung	
	<b>B</b>	<b>S</b>	4	Arbeitsorganisation	
	<b>B</b>	<b>S</b>	4	Datenerhebung u. -Aufbereitung / Controlling	
	<b>B</b>	<b>S</b>	4	Der Anbauplan als Steuerungsmittel	
	<b>B</b>	<b>S</b>	4	Preisentstehung, Entwicklung, Schwankungen	
	<b>B</b>	<b>S</b>	4	Investitionsplanung	
<b>Gründung eines Betriebes</b>		<b>S</b>	4	Voraussetzungen	



Inhalte	Betr	Sem	Jahr	Themen	Details / Erweiterungen
<b>Milchverarbeitung</b> <i>Milch als Lebensmittel</i>  <i>Milchverarbeitung</i>		S		Ernährung	Bedeutung oecotrophisch, anthrop., Allergien, usw.
		S		Zusammensetzung	chem. + mikrobielle Grundlagen
	B	S		Milchqualität	Hygienefragen Milch und Futter Rohmilch / Pasteurisation
	B	S		Die verschiedenen Milchprodukte und ihre Herstellung	Sauermilch, Joghurt, Kefir... Käse Butter, Rahm, Sahne ....
	B	S		Arbeits- und betriebswirtschaftl. Aspekte der Milchverarbeitung	
		S		Rechtliche Aspekte der Milchverarbeitung	
<b>Getreideverarbeitung</b>		S		Die Bedeutung des Getreides in der Ernährung	
	B	S		Die versch. Getreidesorten und die Möglichkeiten ihrer Verarbeitung	
	B	S		Formen der Verarbeitung	Hofverarbeitung Bäckereien
	B	S		Die Mühlen	Mühlenprodukte
	B	S		Das Backen	Grundlagen Qualitäten Produktionsmittel techn. Ausstattung Brotsorten / Gärungsarten
	B	S		Arbeits- und betriebswirtschaftl. Aspekte der Getreideverarbeitung	
		S		Rechtliche Aspekte der Getreideverarbeitung	
<b>Fleischverarbeitung</b>	B	S		Die Beziehung Tier- Mensch	Das Tieropfer, die Tötung
	B	S		Fleisch in der Ernährung	Genuß oder Notwendigkeit
	B	S			Intensivmast und Welthunger
	B	S		Der Körperbau von Rind, Schaf, Schwein, Geflügel in Bezug auf die Verwertung	
	B	S		Das Fleisch	chem. u. biologische Grundlagen
	B	S		Die Schlachtung	Zerlegen, Verarbeiten
	B	S		Kühlung, Lagerung, Reifung, Konservierung	
	B	S		Fleischqualität und Fütterung	
	B	S		Fleischhygiene	
	B	S		Arbeits- und betriebswirtschaftl. Aspekte der Fleischverarbeitung	
	B				
	B	S		Rechtliche Aspekte der Fleischverarbeitung	