



**Aktivitéiten um Bauerenhaff** „Am Déidenaker“ ass e Landwirtschaftleche Betrib mat Mëllechkei an eegenem Uebst a Brennerei. Den Numm „Déidenaker“ ass den alen Hausnumm vun eiser Famill an och de Flouernumm. Sait 6 Generatiounen besteet de Betrib, an aus déser Erfahrung raus, wëlle mir och de Kanner eist Wëssen weider vermëttelen. D’Kanner kënnen um Bauerenhaff mat all hire Sënner schaffen. Kucken, richen, schmaachen, taaschten a lauschteren. Spaass hunn an niewebäi eppes léieren. Dat erméiglecht ganz besonnesch Erfahrungen. Et gétt hei vill Méiglechkeeten déi motoresch a sensoresch Fähegkeeten spilleresch mat einfache Mëttelen ze fërderen an auszebauen. D’Aktivitéiten sinn op ënnerschiddlech Altersgruppen zougeschnidden.

Mir hunn eng 30 Mëllechkei, donieft hu mir och nach Ranner, Kalwer, Ponyen, Kanéngercher, Kazen an en Hond. Mir hunn och Wisen mat Héichstammuebstbeem, wou d’Uebst am Summer an am Hierscht opgeraf gétt. Donieft hu mir nach eng Brennerei wou vum Hierscht un an iwwert de Wanter Whisky an all méiglech Zorte vun Uebst gebrannt gétt.

De Betrib läit am Osten vum Land, 2 km ewech vun der Musel. Gutt ze erreechen vun der Autobunn aus a Richtung Tréier. Fir weider Detailler, kontaktéiert eis oder giddd op eis Internetsait kucken.

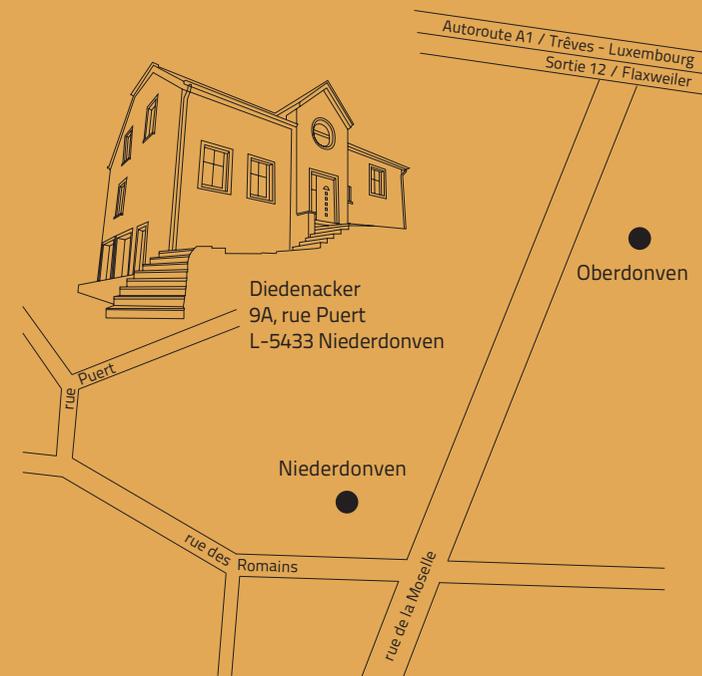
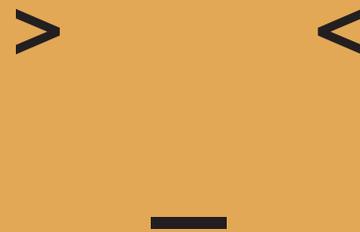


**Wien kann alles kommen** Wëllkomm sinn virun allem Schoulkanner, sief et Grondschool, natierlech och Crèchen a Maisons Relais. Mir organiséieren och däi Kannergiebuertsdag bei eis um Haff wou’s du vill Spaass wärs hunn an niewebäi awer och gläichzäiteg d’Liewen um Bauerenhaff kenneléiers.

**Activités à la ferme** La ferme « Am Déidenaker » est une exploitation agricole avec élevage de vaches laitières, des vergers et une distillerie. « Déidenaker » est le vieux nom du lieu-dit où l’exploitation se situe. Nous voulons partager l’expérience qui est transmise de génération en génération. Les enfants utiliseront leurs cinq sens pour apprendre tout en prenant plaisir.

La ferme héberge une trentaine de vaches laitières, des veaux, des poneys, des lapins, des chats et des chiens. Des vergers l’entourent, avec des fruits récoltés en été ou en automne. En hiver, nous distillons le whisky et toutes sortes d’eaux-de-vie issus de notre production de fruits.

Notre exploitation est située à l’est du pays à 2 km de la Moselle, facilement via l’autoroute Luxembourg-Trèves. Nous organisons également ton anniversaire chez nous à la ferme. Pour plus de détails, contactez-nous ou visitez notre site internet.



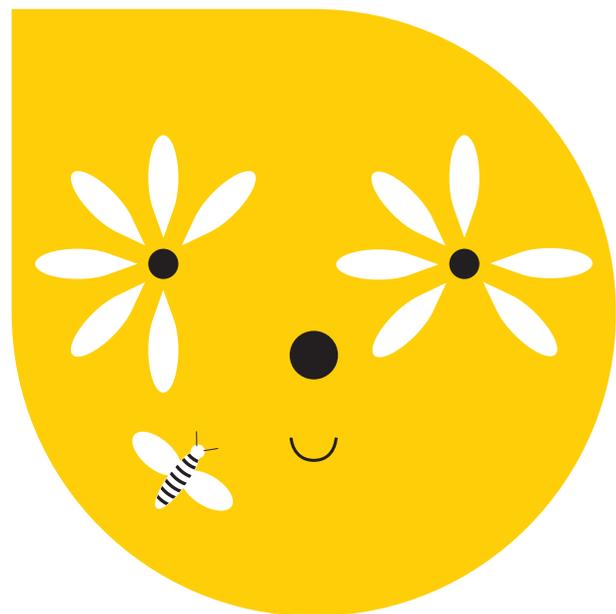
Mariette Duhr-Merges / +352 26 74 71 08  
duhrcam@pt.lu / [minidiedenacker.lu](http://minidiedenacker.lu)



# Mini Diedenacker

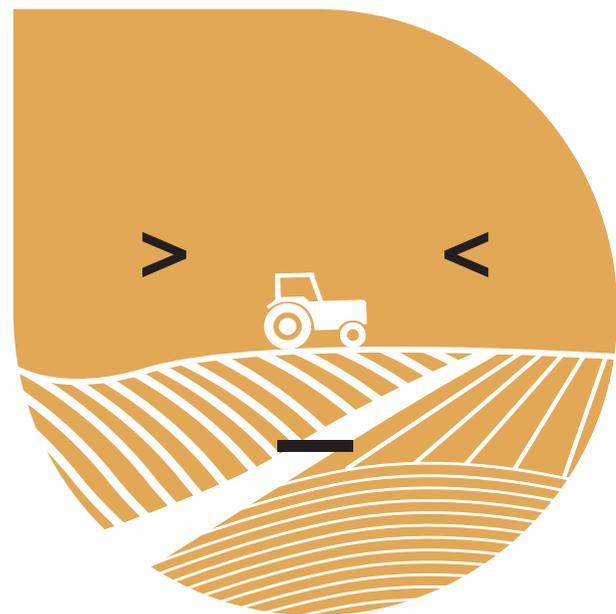
Léieren a Spaass um Haff / Ferme pédagogique

[www.minidiedenacker.lu](http://www.minidiedenacker.lu)

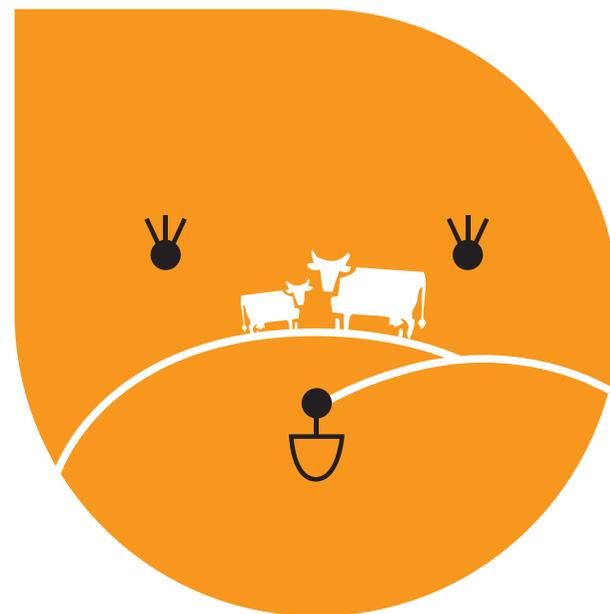


Hee a Stréi, Wisen a Blummen  
 an och Mëscht a Piff  
 d'Mateneen dobaussen  
 d'Aarbechten am Kreeslaf vun der Natur  
 beobachten a bastelen bei all Wieder  
 am Stréi sprangen a spillen

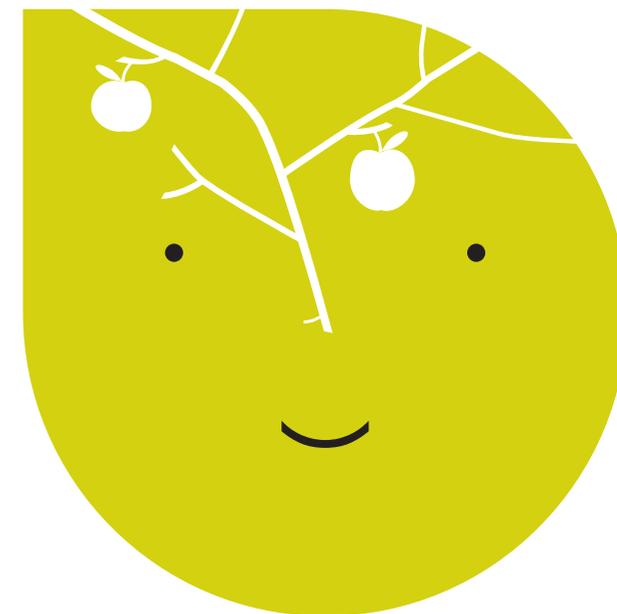
foin et paille, prairies et fleurs  
 mais aussi fumier et lisier  
 ensemble dans la nature  
 au rythme des saisons  
 observer et bricoler  
 à l'extérieur par tous les temps  
 sauter dans la paille



d'Maschinen déi de Bauer  
 brauch kenneléieren  
 Technik, net nëmme fir d'Jongen  
 selwer mam klengen Trakter  
 an Unhänger Bauer sinn  
 apprendre à connaître les machines  
 du cultivateur  
 technique, non réservée qu'aux garçons  
 jouer soi-même à l'agriculteur  
 avec les tracteurs à pédales



Päerd a Kou, Kaz an Hond,  
 fidderen a fleegen  
 Kéi strächen an d'Mëllech weider verschaffen  
 iwverall gett et eppes fir  
 ze heemelen, ze fillen, ze richen  
 Fester mat den Déieren erliewen  
 vaches et poneys, chien et chats  
 nourrir et soigner  
 traire les vaches  
 et transformer le lait  
 partout on peut caresser, tâter, sentir  
 fêter Noël avec les animaux



de Kreeslaf vun de Joreszäiten  
 am Bongert  
 d'Fleege vun de Beem  
 d'Veaarbechtung vum Uebst  
 bastelen a kachen  
 le cycle des saisons  
 dans le verger  
 soigner les arbres  
 transformation des fruits  
 bricoler et cuisiner