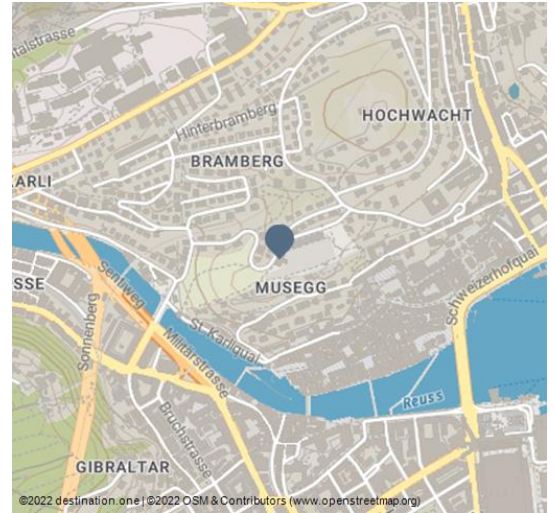




Hinter Musegg – la ferme culturelle



Hinter Musegg – la ferme culturelle - © Micha Eicher, Kulturhof Hinter Musegg



À deux pas de la vieille-ville, plus précisément derrière les remparts de la Musegg, se trouve une ferme où l'on cultive la terre depuis près de 400 ans.

La ferme pratique maintenant l'agriculture biologique, offrant un environnement écologique à ses animaux et permettant à ses hôtes de vivre des expériences variées.

Dans l'oasis juste derrière les remparts de la Musegg, les alpagas curieux observent les citadins de passage, les bœufs Highland se repaissent d'herbe fraîche, les poules n'en finissent pas de caqueter et les cochons grognent joyeusement. Pia et Walter Fassbind y sont à l'œuvre depuis 2000 et dirigent la ferme avec beaucoup d'amour et d'idées innovantes. L'offre ne cesse de s'étendre – Découvrir, apprendre, savourer.

Ferme avec sentier pédagogique

Les Fassbind et leur équipe exploitent 2,4 hectares de terre comprenant 52 arbres à haute tige (cerisiers, pommiers, poiriers, néfliers, noyers et châtaigniers). Parmi les animaux de la ferme, il y a quatre bœufs Highland, deux alpagas, quatre cochons nains, huit poules appenzelloises huppées (y compris le coq Ueli) et un chat. Les portes des étables sont ouvertes pour vous, observez comment on y vit et apprenez-en plus sur la ferme par vous-même sur le sentier pédagogique qui propose un quiz passionnant.

Le bistrot de la ferme, entre arôme de café et odeur d'étable

Le convivial restaurant (ouvert de mai à septembre) invite à savourer entre amis un café et des gâteaux ou une bière fraîche Musegg brassée à la ferme. Les menus proposés la semaine sont variés et le petit-déjeuner à la ferme est très apprécié. Le bistrot de la ferme est devenu un lieu de rencontre pour les gens du coin et les clients venus de près ou de loin. Vous pouvez vous détendre, car vos enfants seront déjà partis à la découverte de la ferme avant même que vous ayez passé commande. Vous trouvez de superbes petits présents à offrir à la boutique de la ferme juste à côté du bistrot de la ferme.

Le fenil – Scène pour des événements spéciaux

L'ancien fenil a été transformé en salle pour événements. Peu importe qu'il s'agisse d'une répétition théâtrale, d'un concert ou d'un apéritif quel qu'il soit,

Adresse:

Diebold-Schilling-Strasse 13
6004 Luzern

+41 (0)77 500 56 48

<https://www.hinter-musegg.ch/>

info@hinter-musegg.ch



Scannez le code QR et enregistrez cette page hors ligne, partagez avec des amis et plus encore.

<https://s.et4.de/wp-0d>

car la scène du fenil est polyvalente. Annoncez-vous auprès de l'équipe de Hinter Musegg pour réaliser vos désirs. À noter que lors d'un festival d'été (de fin juin à début juillet) concerts, représentations théâtrales et cabarets invitent à la fête.

Classes, ateliers et visites guidées

«À vos bottes, prêts, partez!» Lors des journées découvertes pour les classes, les participants nettoient les étables, soignent les animaux, cultivent des plantes et identifient des odeurs. Les thèmes relatifs à l'écologie, la durabilité et l'histoire sont abordés de manière ludique.

Dans le cadre d'ateliers, vous pouvez brasser de la bière et déterminer quelles plantes sauvages sont comestibles ou peuvent être utilisées pour leurs vertus médicinales. Les visites guidées vont de l'observation des oiseaux aux horloges de tours en passant par l'efficacité énergétique dans la construction et le logement, la découverte des chauves-souris ou de l'habitat que sont les remparts de la Musegg.

Features:

Accessibilité / Situation

En ville

Groupe cible

Visiteurs individuels, Groupes, Classes d'école, Familles, Enfants 0-3, Enfants 3-6, Enfants 6-10, Enfants à partir de 10 ans, Adolescents, Adultes, Seniors