

Veranstaltungsorte und Anmeldung

Veranstaltungsort am 8. Mai 2017

Biobauernhof Beim Kiasn Gertrud & Gottfried Aicher
Mühdorf 11
83128 Halfing
Tel.: 08055-9147

Anmeldung und Rückfragen bitte an:

AELF Rosenheim
Marlies Schwaller
Prinzregentenstraße 39
83022 Rosenheim
Tel.: 08031-3004-203

E-Mail: marlies.schwaller@aelf-ro.bayern.de
Anmeldung: poststelle@aelf-ro.bayern.de

Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Rosenheim



Veranstaltungsort am 9. Mai 2017

KinderHof-WunderLand Regina Floßmann
Eggersdorf 1a
94121 Salzweg
Tel.: 0851-9668251

Anmeldung und Rückfragen bitte an:

AELF Passau-Rotthalmünster
Veronika Weindl
Innstr. 71
94036 Passau
Tel.: 0851-9593-436

E-Mail: Veronika.Weindl@aelf-pa.bayern.de

Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Passau-Rotthalmünster



Veranstaltungsort am 10. Mai 2017

Schmitt'n Hof Eva-Maria und Erwin Schmitt
Zabelsteinstraße 15
97478 Knetzgau-Wohnau
Tel.: 09528-1285

Anmeldung und Rückfragen bitte an:

AELF Bad Neustadt
Karin Müller
Otto-Hahn-Str. 17
97616 Bad Neustadt
Tel.: 09771-6102-334

E-Mail: karin.mueller@aelf-ns.bayern.de

Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Bad Neustadt a.d.Saale



Wir erbitten Ihre Anmeldung bis zum **26.04.2017**.

Sie erhalten nach Anmeldeschluss eine Bestätigung per E-Mail oder Fax.

Wir weisen darauf hin, dass die Teilnehmerzahl für diese Veranstaltung begrenzt ist.

Informationen

Agrarsoziale Gesellschaft e.V.
Kurze Geismarstraße 33, 37073 Göttingen
Tel.: 0551-49709-0, Fax: 49709-16
Michael Busch (Durchwahl: 49709-35)
E-Mail: info@asg-goe.de

Die Programme und Anmeldeformulare der ASG-Seminare finden Sie auch auf unserer Website: www.asg-goe.de

Kosten und Seminargebühr

Die Veranstaltung wird durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) gefördert. Die Seminargebühren entnehmen Sie bitte der folgenden Tabelle:

	Ehrenamtliche	Hauptamtliche
Seminargebühr mit Verpflegung	30,00 €	60,00 €

Ehrenamtliche Multiplikatoren/-innen entrichten eine ermäßigte Seminargebühr. Zu den ehrenamtlichen Multiplikatoren/-innen gehören z. B. ehrenamtliche Bürgermeister/-innen, Ortsvertreter/-innen sowie Akteure aus Vereinen und Verbänden. Wir bitten bei der Anmeldung ggf. um Angabe Ihres Ehrenamts.

Die Seminargebühr ist mit der Anmeldung fällig. Wir bitten diese vorab auf das folgende Konto:

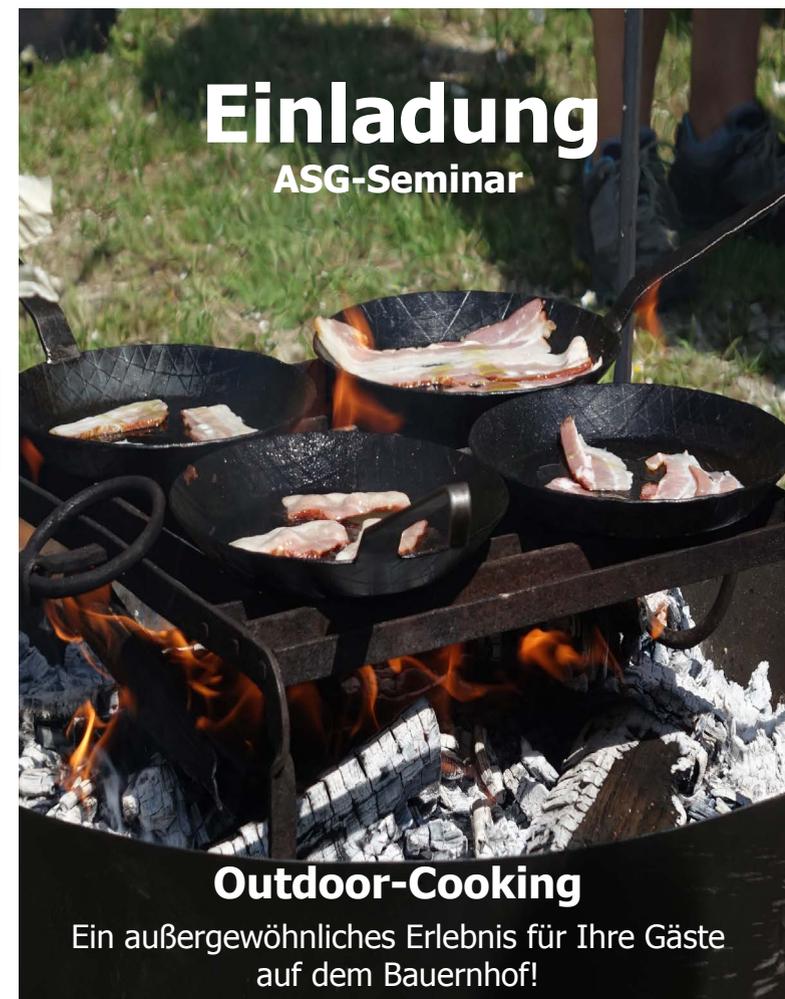
Agrarsoziale Gesellschaft e.V.
Sparkasse Göttingen
IBAN: DE 57 2605 0001 0001 0870 06
BIC NOLADE21GOE

unter Angabe des jeweiligen Stichwortes „ASG-Seminar Halfing“ bzw. „ASG-Seminar Salzweg“ oder „ASG-Seminar Knetzgau“ und Ihres Namens einzuzahlen. Bei kurzfristiger Einzahlung bitten wir am Seminarort um Vorlage des Überweisungsbelegs. Eine Bescheinigung über die Teilnahme sowie über den Seminarbeitrag kann vor Ort ausgegeben werden. Die Erstattung der Seminargebühr ist nur bei Rücktritt bis fünf Tage vor Seminarbeginn möglich!

Gegenüber den Teilnehmern haftet der Veranstalter für andere Schäden als aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit nur für Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit. Dies gilt auch für deliktische Ansprüche und für Handlungen von Erfüllungsgehilfen. Die in einem Zusammenhang mit der Veranstaltung stehenden Fahrten werden von den Teilnehmern auf eigene Kosten und Gefahr unternommen; dies gilt insbesondere dann, wenn die Teilnehmer hierfür Fahrgemeinschaften bilden. Die Unwirksamkeit einer dieser Bestimmungen führt nicht zur Unwirksamkeit der übrigen Bestimmungen.

70 Jahre

ASG Agrarsoziale
Gesellschaft e.V.



Einladung ASG-Seminar

Outdoor-Cooking

Ein außergewöhnliches Erlebnis für Ihre Gäste
auf dem Bauernhof!

Montag, 8. Mai 2017 in 83128 Halfing

Dienstag, 9. Mai 2017 in 94121 Salzweg

Mittwoch, 10. Mai 2017 in 97478 Knetzgau

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

In Kooperation mit:

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Outdoor-Cooking auf dem Bauernhof

Was erwarten Gäste, wenn sie sich für einen Urlaub auf dem Bauernhof entscheiden? Sie erwarten zunächst eine einwandfreie Unterkunft mit angemessener Ausstattung und natürlich einen intakten Bauernhof mit allem, was dazu gehört. Sie erwarten ein schönes, ländliches und erlebnisorientiertes Umfeld, das Naturerlebnisse und Bauernhoferfahrungen ermöglicht. Hierbei ist der Zugang zu Tieren meist recht wichtig, aber auch die Gelegenheit, neue Erfahrungen zu sammeln wie z. B. selbst Kartoffeln zu ernten, beim Füttern zu helfen oder auch einmal gemeinsam über einem Lagerfeuer zu kochen.

Gerade in der heutigen Zeit verbinden sich für viele Menschen mit dem Geruch des Rauches und der knisternden Hitze der Glut tiefverwurzelte Sehnsüchte; nicht nur Western-Fans empfinden die so zubereiteten Speisen als besonders schmackhaft: von der Ente am Strick bis zum Filet Bernaise, von Suppen und Mehlspeisen in Kessel und Pfanne bis hin zu Gemüse und Kuchen aus Glut und Topf.

Sicherlich bieten viele Betriebe ihren Gästen die Möglichkeit an zu grillen oder Stockbrot zu machen. Um diese Möglichkeit weiter auszubauen und zu vertiefen, möchten wir bei unserem Seminar das Kochen über dem offenen Feuer als Schwerpunkt und praktische Übung anbieten und Anbieter/-innen von Bauernhofurlaub die Gelegenheit geben, sich mit diesem besonderen Erlebnis von den Mitbewerbern abzuheben.

Wir, die Agrarsoziale Gesellschaft e.V., und die Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Rosenheim, Passau-Rottalmünster und Bad Neustadt laden Sie ein, sich auszutauschen und Neues zu erfahren. Ziel ist es, den Bereich Urlaub auf dem Bauernhof interessant für Ihre Gäste zu gestalten.

Wir danken dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft an dieser Stelle für die freundliche Unterstützung.

Göttingen, im März 2017

Für die Veranstalter:

ASG Agrarsoziale
Gesellschaft e.V.

Dipl.-Ing. agr. Michael Busch

Impressionen



Programm, 8.,9. und 10. Mai 2017

9:00

Begrüßung

Michael Busch, Agrarsoziale Gesellschaft e.V.

Besondere Events – Kunden begeistern

- Was genau ist ein Erlebnis oder Event?
- Wie und warum inszeniere ich ein Gäste-Erlebnis?
- Was benötige ich, um Erlebnisse auf dem Bauernhof zu schaffen?
- Verbundenheit mit Tier/Pflanze/Boden nutzen
- Sinnliche Erlebnisse ermöglichen (z.B. Riechen, Schmecken, Fühlen)
- Besinnung auf das Wesentliche
- Beispiele aus der Praxis und für die Praxis

Annemarie Frank

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten,
Schwandorf

Ein besonderes Erlebnis für die Gäste auf dem Bauernhof: Kochen am offenen Feuer

11:00 bis 17:00

- Einrichtung einer Feuerstelle
- Erklären der Utensilien
- Erste Übungen mit Pfanne und Topf auf offenem Feuer
- Weideparty: Welche Rezepte eignen sich? Mengen- und Budget-Kalkulation
- Backen mit dem Dutch-Oven
- Anrichten eines kreativen Lagerfeuer-Bufferfs für unsere Bauernhofgäste
- Hinweise zu verschiedenen Kochmethoden, um den Gästen abwechslungsreiche Unterhaltung und eindrucksvolle Erlebnisse zu bieten

Carsten Bothe

Lagerfeuerkoch, venatus, Bockenem

Die Inhalte der Seminare an den verschiedenen
Tagungsorten sind gleich