

BIO-ERLEBNISTAGE



Ideen für Ihren Bio-Erlebnistag

Klar: Bei den Veranstaltungen der Bio-Erlebnistage geht es darum, Wissen rund um Bio-Lebensmittel zu vermitteln. Am besten eignet sich dafür eine Führung durch Ihren Betrieb. Transparenz sorgt für Vertrauen, Nähe für Kundenbindung! Garantiert zum Erlebnis für alle Besucher wird Ihr Bio-Erlebnistag durch ein schönes Rahmenprogramm – und obendrauf die Gelegenheit für Klein und Groß, selbst etwas zu tun.

Hier finden Sie Anregungen für die Gestaltung Ihres Bio-Erlebnistags – von A bis Z!

Backparty für Frühaufsteher

Bio-Backparty mal anders: Gebacken wird im Morgengrauen, anschließend servieren Sie einen Frühaufsteher-Brunch mit ökologischen Backwaren, Marmeladen, Honig, Käse, Wurst, Eierspeisen etc.

Erntedankfest

Ein langer Tisch mit den schönsten Bio-Feldfrüchten und einer prachtvollen Erntekrone. Informationen über das Brauchtum rund um Erntedank. Und natürlich ein herzhafter Bio-Erntedank-Festschmaus – fertig ist das Erntedankfest! Engagieren Sie eine kleine Kapelle, die zum Tanz aufspielt – wer in Tracht kommt, erhält ein Getränk oder eine kleine Brotzeit gratis!

Familien-Match

Welche Familie gewinnt den Bio-Pokal? Laden Sie ein zum Traktor-Rangierwettbewerb für die Eltern und den Bio-Eierlauf für die Kinder! Anschließend Preisverleihung und Tanz.

Gartlertag für Bio-Freunde

Sie sind Bio-Gärtner oder haben eine ökologisch zertifizierte Streuobstwiese? Dann laden Sie ein zum Gartlertag. Hobbygärtner fragen – Sie antworten, geben praktische Tipps und verraten Profitricks. tun- Wie bekämpfen Bio-Gärtner Schädlinge? Welche Tiere sind willkommen im Bio-Garten? Wie hält man den Gartenboden vital? Welche Standorte eignen sich für welche Pflanzen? Sie führen Ihre Gäste durch den Garten und weisen auf seine besonderen Geheimnisse hin. Am „Garten-Eden-Buffer“ mitten im Grünen bieten Sie Ihre Bio-Produkte zum Probieren an.

Kinderführung

Die Eltern machen es sich am Biertisch bequem und lassen sich Ihre Bio-Spezialitäten schmecken. Und die Kinder? Gehen auf Entdeckungsreise! Sie führen die Kleinen durch die Ställe und auf die Weide, zum Acker und durch den Fuhrpark. Die Kinder dürfen nachmessen, wie hoch ein Pferd ist, raten, wie viel ein Hühnerer wiegt, selbst mal versuchen, einen Heuballen zu stemmen – und natürlich hinterm Lenkrad des allergrößten Traktors Platz nehmen. Haben Sie eine Homepage? Dann fotografieren Sie Ihre kleinen Gäste und stellen die Bilder gleich am nächsten Tag ins Internet (Erlaubnis der Eltern einholen!), dort können die Familien sie dann herunterladen: ein schönes Souvenir!



Kinderprogramm

Geht's den Kindern gut – fühlen sich auch die Eltern wohl. Denken Sie daher auf jeden Fall daran, etwas für die Kleinen bereit zu halten. Bitte sorgen Sie dabei immer für eine verantwortliche Betreuung. Ideen sind zum Beispiel:

- Spiele für Kinder oder gleich die ganze Familie: Schminken, Kisten stapeln, Kletterparcours, Stelzenlaufen, Torwandschießen
- Quiz oder Gewinnspiel mit Preisen vom Betrieb oder von Bio-Kooperationspartnern
- Kinderzirkus, Kasperltheater
- Lagerfeuer mit Stockbrot
- Samen/junge Pflanzen in die Erde bringen
- Mehl mahlen und daraus Brot backen

Kochkurs ökologisch und saisonal

Natürlich schmeckt Bio am besten – und das Kochen macht doppelt so viel Spaß. Wenn Sie eine große Küche haben, laden Sie Ihre Gäste zum Kochkurs ein – mit den Saisonprodukten von Ihrem Bio-Hof. Oder sind Sie eine Meisterin im Kuchenbacken? Dann nichts wie los! Besonders attraktiv: Verraten Sie den Teilnehmern alte Küchentricks, zeigen Sie ihnen, wie man Bio-Joghurt selbst machen kann, wie man Äpfel oder Birnen einmacht, wie die Marmelade besonders gut gerät, wie man Zwetschgen dörft etc.!

Kürbisschnitzkurs

Ob Erntedank oder Halloween: Ein geschnitzter Kürbis mit einer Kerze ist eine tolle Sache. Wenn Sie Bio-Kürbisse anbauen, laden Sie Kinder und Eltern zum Schnitzkurs ein. Das gruseligste Kürbisgespenst gewinnt!

Marmeladenseminar

Mmmhhh, Marmelade! Jeder liebt sie und das Einkochen ist ganz einfach. Machen Sie mit Ihren Gästen einen Spaziergang durch den Bio-Obstgarten. Und dann geht's in die Küche! Sie verraten Tipps und Tricks und zaubern traditionelle wie außergewöhnliche Marmeladenkreationen. Als Andenken erhalten alle Teilnehmer ein Gläschen Bio-Marmelade zum Mitnehmen.

Saatgut-Aktion

Gerade für Menschen aus der Stadt ist ein ganz besonderes Erlebnis, selbst etwas anzusäen. Sie haben eine Fläche, die sich dafür eignet? Säen Sie gemeinsam mit Ihren Besuchern – und erzählen Sie Ihnen Spannendes zum Thema (Bio-)Saatgut! Damit schaffen Sie Verbundenheit – natürlich auch mit der Einladung an alle, wieder vorbeizuschauen, wenn die Pflänzchen wachsen oder schließlich reif sind.

Bio-Schnitzeljagd

Bereiten Sie einen Suchparcours vor. Start ist auf Ihrem Bio-Hof. Hier erhalten die Teilnehmer einen Fragebogen. Wer die (Bio-)Rätsel löst, gelangt zur jeweils nächsten Station der Schnitzeljagd. Und hier





warten schon die nächsten Fragen. Wer alle Rätsel richtig gelöst hat, erhält einen kleinen Preis. Und dann gibt's – Schnitzel! Genau, ein zünftiges Hoffest, z. B. mit Schnitzel(jagd)semmeln, frischen Salaten und Bier oder Wein und Säften aus der Region und natürlich alles Bio.

Bio-Schnuppertag

Wachen Auges und mit offenen Ohren gehen wir durchs Leben. Und was macht die Nase? Wenn Sie einen Riecher für liebevoll „verpackte“ Events haben, nehmen Sie doch einfach mal den „Bio-Schnuppertag“ wörtlich und bereiten Sie für Ihre Gäste einen Schnupper-Parcours vor! Stellen Sie in der Scheune oder im Hof mehrere Biertische hintereinander auf, dekorieren Sie sie und stellen Sie eine lange Reihe von Einweggläsern darauf. Umkleben Sie die Gläser mit Manschetten, damit der Inhalt nicht sichtbar ist. In jedem Glas verbirgt sich ein anderer Geruch: verschiedene Kräuter, frisches Heu, Pilze, Erde, ein Pferdeapfel, etwas Mist, reifes Obst, frisch gebackenes Brot, ein Stück Käse und, und, und ... Ein fröhlicher Schnuppermarathon, der die Sinne schärft und einfach Spaß macht!

Bio-Tierschau

Erinnern Sie sich noch an die Tierschauen in Ihrer Kindheit? Genau, da wurden doch Boa & Co. in der Schulturnhalle präsentiert ... Doch es muss nicht immer eine exotische Menagerie sein – wenn es doch so viele spannende Geschichten über unsere heimischen Bio-Nutztiere zu erzählen gibt! Bauen Sie im Hof eine „Manege“ aus Strohhallen. Und dann führen Sie Ihre Stars vor: Pferd, Kuh, Schaf, Ziege, Hase, Huhn ... Berichten Sie von den Besonderheiten der verschiedenen Rassen, stellen Sie den Kindern Fragen, laden Sie sie ein, die Tiere zu streicheln ... Zu guter Letzt darf der Hofhund einen Trick zum Besten geben!

Vortrag

Laden Sie einen Experten ein – z. B. eine/n Ernährungsberater/in. Der Fachmann bzw. die Fachfrau informiert die Gäste über gesunde, vollwertige Bio-Ernährung, oder die Vorzüge der regionalen und saisonalen Ernährung mit Bio-Produkten. Sie steuern Ihr Wissen aus der Praxis bei – und runden die Theorie natürlich mit einer Verkostung ab.

Bio-Wein-Verkostung

Sie leben in einer Weinregion? Dann suchen Sie sich doch einen Partner – einen ökologischen Winzer oder Weinhändler – und organisieren gemeinsam eine Verkostung von Wein und Spezialitäten. Der Weinspezialist informiert über die edlen Tropfen. Sie empfehlen die passenden Gerichte aus Ihrer Bio-Produktion, z. B. Käse, Früchte oder auch aufwendigere Fleisch- oder Gemüsegerichte. Nutzen Sie solche Verkostungen, um den Teilnehmern gleichzeitig in Vorträgen etwas über die Produkte oder Ihre Bio-Firma zu erzählen.

Bio-Weinlese

Aktion, Erlebnis, Abenteuer: Bitten Sie zur Weinlese in einem kleinen Bereich Ihres ökologischen Weingartens (mit Anmeldung, begrenzte Teilnehmerzahl, um Schäden in Ihrem Weingarten zu vermeiden). Anschließend Weinverkostung mit Weinbergsbrotzeit und musikalischer Unterhaltung.

Weitere Inspirationen finden Sie bei den „**Schönsten Veranstaltungen**“ der Bio-Erlebnistage aus den letzten Jahren!