



Ob kleine oder große Veranstaltung – wir freuen uns auf Ihre Teilnahme! \*

**Was für Sie Alltag in Ihrem Öko-Betrieb ist, ist für viele Menschen ein unvergessliches Erlebnis!**

**+++ Stallgeruch schnuppern +++ Äpfel pflücken +++ ein Bio-Menü genießen+++  
beim Käsen zuschauen +++ Ziegen streicheln +++ Brezn selber drehen +++**

**Es braucht nicht viel für ganz viel Staunen!**



## Ideen für Veranstaltungen

In diesem Ideenpool finden Sie vielfältige Anregungen für die Gestaltung Ihres Bio-Erlebnistags, ob als Bio-Erzeugerin, -Verarbeiter, -Gastronomin oder Händler. Alle Ideen sind flexibel: Kombinieren Sie nach Belieben, passen Sie die Ideen an Ihre Gegebenheiten an oder entwickeln Sie Ihr ganz eigenes Konzept!

Voraussetzung für die Teilnahme an den Bio-Erlebnistagen ist eine gültige EU-Bio-Zertifizierung bzw. eine Zertifizierung nach Bio-AHVV für Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung.

### Betriebsführungen

Viele Menschen sind neugierig und sehen gerne, wie Bio-Lebensmittel und -Speisen entstehen. Schon eine einfache Betriebsführung mit einer kleinen Verkostung stößt sicher auf Interesse und schafft eine gute Beziehung zwischen Ihren Kundinnen und Kunden und Ihrem Betrieb. Und trägt ganz viel dazu bei, dass noch mehr Menschen verstehen, was Bio bedeutet, wie viel Nachhaltigkeit und Engagement darin enthalten sind!

### Felderbegehungen (ggf. mit Ernte-Mitmachaktion)

Einige Kulturen sind in der Zeit der Bio-Erlebnistage bereits abgeerntet. Aber trotzdem gibt es auf dem Feld noch viel zu sehen! Späte Kulturen, der Anbau von Zwischenfrüchten, das Erzählen zu Themen wie Fruchtfolge, Bodenfruchtbarkeit oder zu Maßnahmen zum Erhalt der Artenvielfalt ist für die meisten Menschen hochinteressant. Wie wäre es mit einer gemeinsamen Fahrradtour zu Ihren Äckern, die mit einem Imbiss am Hof abschließt? Falls es bei Ihnen am Hof noch etwas zu säen oder ernten gibt, wäre das auch eine super Idee!

### Selbst Hand anlegen, z.B. bei einem Koch- oder Backkurs oder beim Verarbeiten von Bio-Zutaten

Die meisten Menschen freuen sich besonders, wenn sie selbst etwas machen dürfen. Möchten Sie vielleicht einen Koch- oder Backkurs anbieten? Dabei können auch regionale Bio-Lieferanten dabei sein, die etwas über die Erzeugung und Qualität der Zutaten erzählen. Vielleicht können Ihre Besucherinnen und Besucher Ihren ersten Käse selbst schöpfen, Bio-Pesto herstellen oder Apfelsaft pressen?

### Kulinarischer Hochgenuss mit Bio-Menü

Servieren Sie an Ihrem Bio-Erlebnistag ein leckeres Bio-Menü. Zwischen den Gängen können Sie Ihren Gästen kurze Impulse geben über Ihr Engagement für Bio und die Herkunft der Zutaten. Eine Verkostung von regionalem Bio-Wein, -Bier, oder -Käse lässt sich auch super einbinden!



## Hoffest, Erntedankfest, Öko-Markt

Sich bei einem landwirtschaftlichen und/oder verarbeitenden Betrieb der Bio-Branche umzusehen, erweckt meist großes Interesse. Wenn dies im Rahmen eines Festes oder Marktes passieren kann, ist es sicherlich ein einzigartiges Erlebnis für die ganze Familie. Veranstaltungen dieser Art lassen sich am besten in Zusammenarbeit mit mehreren Akteurinnen und Akteuren auf die Beine stellen.

## Bio-Erlebnis in der Mensa oder Kantine

Ein leckeres Gericht zu 100 % aus Bio in der Mittagspause ist ein Highlight für Ihre Essensgäste. Noch mehr von Ihrem Bio-Engagement begeistern Sie die Kunden und Kundinnen, indem Sie einen zuliefernden Landwirt einladen, ein Bio-Quiz mit kleinen Preisen auf die Beine stellen oder Kostproben von Produkten lokaler Bio-Verarbeiter anbieten.

## Wertschöpfungsketten aufzeigen

Als Verarbeitungs- oder Gastronomiebetrieb können Sie Ihren Kundinnen und Kunden einen Einblick in Ihren Betrieb geben und – falls es die Entfernung zulässt – dann mit der Besuchergruppe zu einem an Sie liefernden landwirtschaftlichen Betrieb weiterziehen.

## Ausstellung

Bieten Sie zusammen mit einem oder mehreren Kunstschaaffenden eine Ausstellung auf Ihrem Hof an. Die Kombination aus Kunst und Kulinarik lockt viele interessierte Menschen von Nah und Fern auf Ihren Hof.

## Vortrag/Diskussion

Laden Sie eine Expertin oder einen Experten ein, z.B. eine Ernährungsberaterin oder einen Ernährungsberater. Fachleute informieren die Gäste über gesunde, vollwertige Bio-Ernährung und 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.

## Spannendes für Kinder

- Sie bauen Getreide an? Wie wäre ein Lagerfeuer mit Stockbrot – vielleicht wurde das Mehl hierfür von den Kindern sogar selbst gemahlen?
- Jedes Kind liebt es, zu beobachten, wie Dinge wachsen. Wie wäre also eine Bastelaktion: Kressepflanztöpfe bemalen und anschließend mit Erde und Kressesamen befüllen.
- Veranstalten Sie eine Schnitzeljagd rund um Ihren Hof. Die Kinder müssen Rätsel richtig lösen und gelangen so von Station zu Station. Am Ende gibt es einen kleinen Preis (z.B. eine Kleinigkeit aus unserem Werbemittel-Paket).

## Theater/Kino, Radltour, Wanderung

Um den Besucherinnen und Besuchern die ökologischen Land- und Lebensmittelwirtschaft näher zu bringen, lassen sich kulturelle und sportliche Rahmenbedingungen ideal nutzen. Hier entstehen Events die nicht nur den klassischen Bio-Käuferinnen und Bio-Käufer ansprechen, sondern weite Kreise ziehen können.

## Virtuelle Erlebnisse

Sie dürfen die Bio-Erlebnistage auch gerne in den virtuellen Raum verlagern. Wer eine Affinität dazu hat, kann z.B. eine virtuelle Weinprobe, einen virtuellen Koch- oder Backkurs oder ähnliches anbieten.

[bioerlebnistage.de](https://bioerlebnistage.de)

