



B³: SchwarzerBock präsentiert bayerischen Bio-Brunch

Ein Buffet voller Bio-Köstlichkeiten: Im Rahmen der Bayerischen Bio-Erlebnistage lädt Christian Fuhrmann vom Bio Boutique Hotel SchwarzerBock in Ansbach am 31. August zu einem Brunch ein, der die Bio-Vielfalt der Region zeigt. Beim *B³: Bock Bio Brunch!* erleben Gäste eine kulinarische Reise in entspannter Atmosphäre – mit Bio-Spezialitäten aus Bayern. Von deftigen Klassikern wie fränkischem Schäufelra bis hin zu modernen veganen Kreationen mit bayerischem Tofu wird hier bayerisches Bio für jeden aufgetischt. Der Brunch findet von 10.30 bis 14.30 Uhr im Restaurant des Hotels statt.

Ansbach, 21.08.2025 – Am Bio-Erlebnistag am 31. August können sich die Gäste im Bio Boutique Hotel SchwarzerBock in Ansbach auf ein Buffet der besonderen Art freuen. Der *B³: Bock Bio Brunch!* beginnt um 10.30 Uhr im Restaurant des Hotels mit einem klassischen Frühstücksbuffet, das unter anderem frisches Brot, hausgemachte Marmeladen sowie feine Wurst- und Käsespezialitäten zu bieten hat. Ab ca. 11.30 Uhr erweitert sich das Angebot um warme Gerichte wie Krustenbraten oder Pulled Schäufelra und wird zum herzhaften Mittagsbuffet – alles in 100% Bio-Qualität.

Bio aus Überzeugung – seit drei Generationen

Gastgeber Christian Fuhrmann vom SchwarzerBock liegt die ökologische Landwirtschaft schon lange am Herzen. „Bio ist für uns kein Trend, sondern Tradition. Schon im Hotel der Eltern wurde auf hochwertige Bio-Produkte gesetzt. Bio ist für uns nicht nur ein Label, sondern Teil unseres Alltags, unserer Küche und unserer Werte. Was damals begann, leben wir heute weiter – konsequent und mit Freude.“ Der SchwarzerBock ist nun im 5. Jahr Bio-zertifiziert. Warum man auf den Bio-Erlebnistag kommen und die regionalen Spezialitäten probieren sollte? „Erleben ist Mitmachen statt Erzählen“, bringt es der Geschäftsführer auf den Punkt.





Bio-Erlebnistage feiern Jubiläum!

Im 25. Veranstaltungsjahr der Bayerischen Bio-Erlebnistage öffnen wieder Bio-Betriebe aus allen Regierungsbezirken ihre Türen. Bei rund 175 Veranstaltungen ist vom 29. August bis 5. Oktober für die ganze Familie ein abwechslungsreiches Programm geboten. Auf Hoffesten, bei Führungen, Kochkursen oder Mitmach-Ernteaktionen wird der ökologische Landbau mit allen Sinnen erlebbar gemacht. Seit dem Start im Jahr 2001 haben über 5.000 Veranstaltungen begeistert, zum Austausch angeregt und gezeigt, wie vielfältig und zukunftsfähig Bio aus Bayern ist.

Hier finden Sie weitere Informationen zu den Bayerischen Bio-Erlebnistagen sowie eine Übersicht über alle Veranstaltungen: www.bioerlebnistage.de

Zur Veranstaltung:

B³: Bock Bio Brunch!

Bio Boutique Hotel & Bio Wirtshaus SchwarzerBock

Pfarrstraße 31

91522 Ansbach

Preise: 38,95 € pro Person/22,50 € für Kinder bis 14, unter 6 Jahren kostenfrei
(klassische Brunch-Getränke sind inkludiert)

Anmeldungen unter: hotel@schwarzerbock.com

Sonntag, 31. August 2025

10.30 bis 14.30 Uhr

Weitere Termine finden am 28. September und 26. Oktober statt.





Bildmaterial:



Die Bio-Erlebnistage

Bereits seit 2001 ermöglichen die Bio-Erlebnistage in Bayern Besucherinnen und Besuchern jeden Alters, Bio-Betriebe in der eigenen Region kennenzulernen und zu erfahren, wie Bio-Lebensmittel hergestellt und zubereitet werden. Die Bio-Erlebnistage sind eine Veranstaltungsreihe der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V. mit ihren Mitgliedsverbänden Bioland, Naturland, Biokreis und Demeter zusammen mit dem Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF).

Kontakt:

Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V. (LVÖ)

Heidi Kelbetz

Tel: 089 / 44 23 190 – 16

Mail: presse@lvoe.de



bioerlebnistage.de

LVÖ
Landesvereinigung für den
ökologischen Landbau in Bayern e.V.



Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus





Unterstützt durch:

modem conclusa gmbh

Uti Johne und Annette Bachert

Tel: 089 / 74 63 08 -39 und -45

Mail: johne@modemconclusa.de / bachert@modemconclusa.de



LVÖ
Bayern Landesvereinigung für den
ökologischen Landbau in Bayern e.V.



Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus

