

Seminarort

- ◆ DER HÖHENHOF IM HUNSRÜCK
Familie Geiß
55469 Holzbach
Tel.: (06761) 6290
E-mail: info@hoehenhof.de

Anmeldung und Informationen

- ◆ Wir erbitten Ihre Anmeldung bis zum 7.9.2015, die wir Ihnen nach Anmeldeschluß schriftlich bestätigen. Mit Ihrer Anmeldung erklären Sie sich damit einverstanden, dass wir Ihre Kontaktdaten in eine Teilnehmerliste aufnehmen und diese den Teilnehmern des Seminars zwecks Bildung von Fahrgemeinschaften übermitteln. Bitte geben Sie hierfür auch Ihre E-Mail-Adresse oder Ihre Faxnummer an.
- ◆ **Anmeldung und Rückfragen bitte an:**
Naturlaub – Urlaub auf Bauern- und Winzerhöfen
Burgenlandstraße 7
55543 Bad-Kreuznach
Tel.: (0671) 7 93 11 11
E-mail: rp@landsichten.de

Informationen

- ◆ Agrarsoziale Gesellschaft e.V.
Kurze Geismarstraße 33, 37073 Göttingen
Tel.: (0551) 4 97 09-0, Fax 4 97 09-16
Michael Busch (Durchwahl: 4 97 09-35)
E-mail: info@asg-goe.de
Die Programme der ASG-Seminare finden Sie auch auf unserer Website: www.asg-goe.de

Kosten und Seminargebühr

Die Kosten für Essen, Kaffee und Tee bei der Veranstaltung sowie für die Lebensmittel und Utensilien zum Kochen werden **für ehrenamtliche Multiplikatoren/-innen** (ehrenamtliche Bürgermeister, Ortsvertreter, Akteure aus Vereinen und Verbänden usw.) vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert. **Hauptamtliche Mitarbeiter/-innen** im öffentlichen Dienst oder von Verbänden oder Institutionen zahlen diese Kosten selbst zuzüglich zur Seminargebühr.

Die Seminargebühr ist mit der Anmeldung fällig.

	Ehrenamtliche	Hauptamtliche
Seminargebühr	30,00 €	30,00 €
Verpflegung	übernimmt Veranstalter	30,00 €

Den Kostenbeitrag bitten wir vorab auf das Konto **Agrarsoziale Gesellschaft e.V.**, IBAN: DE 57 2605 0001 0001 0870 06, BIC NOLADE21GOE, Sparkasse Göttingen (**Stichwort „ASG-Seminar Holzbach“**) 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.

Einladung

Outdoor-Cooking auf dem Bauernhof

Gewinnen Sie Ihre Gäste mit einmaligen Erlebnissen!

Mittwoch, 23. September 2015

Tagungsort

**DER HÖHENHOF IM HUNSRÜCK
55469 Holzbach**

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

In Kooperation mit:



NATURLAUB AUF
WINZER- U. BAUERNHÖFEN

Gewinnen Sie Ihre Gäste ...

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 zulässt. Hierbei sind Anwesenheit und Zugang zu Tieren meist recht wichtig, aber auch die Möglichkeit zu urigen Erlebnissen und Events wie z. B. selbst Kartoffeln zu ernten, Eier zu sammeln, beim Füttern zu helfen oder auch einmal gemeinsam über einem Lagerfeuer zu kochen.

Sicherlich bieten viele Betriebe ihren Gästen zur warmen Jahreszeit die Möglichkeit an zu grillen oder Stockbrot zu machen, was meist auch gerne angenommen wird. Um diese Möglichkeit weiter auszubauen und zu vertiefen, möchten wir auf vielfachen Wunsch bei unserem Seminar das „Outdoor Cooking“, d. h. das Kochen über dem offenen Feuer als Schwerpunkt und praktische Übung anbieten.

Kochen am Feuer ist seit Jahrtausenden eine faszinierende Angelegenheit. 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 Westernfans empfinden die so zubereiteten Speisen als besonders schmackhaft: Vom Hühnchen am Strick bis zum Spanferkel im Erdofen, von Suppen und Mehlspeisen in Kessel und Pfanne bis hin zu Gemüse und Kuchen aus Glut und Topf.

Wie immer bei unseren Seminaren, wollen wir hiermit Anregungen geben, wie die Gäste auf dem Bauernhof mit Erlebnisangeboten unterhalten und begeistert werden können. Gleichzeitig bietet sich für die Anbieter/-innen eine Möglichkeit sich mit diesen besonderen Angeboten von den Mitbewerbern abzuheben.

Mit unserem Seminar wollen wir, Agrarsoziale Gesellschaft e.V. und das Naturlaub – Urlaub auf Bauern- und Winzerhöfen Sie einladen sich auszutauschen und Neues zu erfahren. Ziel ist es dabei, den Bereich Urlaub auf dem Bauernhof immer wieder interessant für die Gäste zu gestalten.

Wir danken dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft für die freundliche Unterstützung.

Göttingen, Juni 2015

Für die Veranstalter

Michael Busch
Agrarsoziale Gesellschaft e.V.



Programm am 23. September 2015

Begrüßung

Beate Hilgert

Naturlaub – Urlaub auf Bauern- und Winzerhöfen

Michael Busch

Agrarsoziale Gesellschaft e.V.

„Gäste begeistern - Stammkunden gewinnen“ Beispiel aus der Praxis - für die Praxis.

Wie und wozu kann ich Events einsetzen?

Beate Hilgert

Geschäftsführerin Naturlaub

Pilze, Kräuter und Co – Kochzutaten aus freier Wildbahn

Harald Geiß

Betriebsleiter Höhenhof

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

- 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-Buffets für unsere Bauernhofgäste
- Hinweise zu verschiedenen Kochmethoden, um den Gästen abwechslungsreiche und auch kindgerechte Unterhaltung zu bieten

Carsten Bothe

Lagerfeuerkoch, venatus, Bockenem

9:00 Uhr

11.00 bis 18.00 Uhr