

Seminarort

- ◆ Ferienhof Kosertal
Familie Schramm
Webergasse 10
95352 Marktlegast
E-Mail: mail@ferienhof-kosertal.de

Anmeldung und Informationen

- ◆ Wir erbitten Ihre Anmeldung bis zum 05.05.2014. Als Bestätigung für Ihre Anmeldung erhalten Sie eine Teilnehmerliste, die Ihnen ggf. dabei hilft, Fahrgemeinschaften zu bilden. Bitte geben Sie hierfür Ihre E-Mail-Adresse oder Ihre Faxnummer an.
- ◆ **Anmeldung und Rückfragen bitte an:**
Elke Sendelbeck, Fachzentrum für Diversifizierung und Strukturentwicklung
Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Münchberg
Egerstr. 61, 95632 Wunsiedel
Tel.: (09232) 8 84-0, Fax 8 84-72
E-Mail: elke.sendelbeck@aelf-mn.bayern.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

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.

Kosten und Seminargebühr

Die Kosten für Essen, Kaffee und Tee bei der Veranstaltung 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.

	Ehrenamtliche	Hauptamtliche
Seminargebühr	30,00 €	30,00 €
Verpflegung	übernimmt Veranstalter	22,00 €

Die Seminargebühr ist mit der Anmeldung fällig.

Den Kostenbeitrag bitten wir vorab auf das Konto **Agrarsoziale Gesellschaft e.V.**, IBAN: DE 57 2605 0001 0001 087 006, BIC NOLADE21GOE, Sparkasse Göttingen (**Stichwort „ASG-Seminar Marktlegast“**) 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!



Dienstag, 13. Mai 2014

**Ferienhof Kosertal
95352 Marktlegast**

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

In Kooperation mit:

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Münchberg

Gäste gewinnen – Gäste binden

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, 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 Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Münchberg, Sie einladen, sich auszutauschen und Neues zu erfahren. Ziel ist es dabei, den Bereich Urlaub auf dem Bauernhof für die Gäste immer wieder interessant zu gestalten.

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

Göttingen, März 2014

Für die Veranstalter

Michael Busch
Agrarsoziale Gesellschaft e.V.



Dienstag, 13. Mai 2014

Begrüßung

Karl Fischer

Behördenleiter Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Münchberg

Michael Busch

Geschäftsführer Agrarsoziale Gesellschaft e.V.

Besondere Events – Kunden begeistern

- Was genau ist ein Erlebnis oder Event?
- Wie und warum inszeniere ich ein Gästelerlebnis?
- 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

- 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 und auch kindgerechte Unterhaltung zu bieten

Carsten Bothe

Lagerfeuerkoch, venatus, Bockenem

Kleine, kreative Basteleien mit Kindern für drinnen und draußen

Elke Sendelbeck

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Münchberg

9:00 Uhr

11.00 bis 18.00 Uhr