

# Seminarort

- ◆ Landwirtschaftsbetrieb  
Jenner-Wollensack  
Erdmannhäuser Sattelschwein  
Weihinger Weg 100  
71729 Erdmannhausen  
E-Mail: [info@erdmannhaeuser-sattelschwein.de](mailto:info@erdmannhaeuser-sattelschwein.de)  
[www.erdmannhaeuser-sattelschwein.de](http://www.erdmannhaeuser-sattelschwein.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:**  
Landratsamt Ludwigsburg  
Fachbereich Landwirtschaft  
Auf dem Wasen 9  
71640 Ludwigsburg  
Tel.: (07141) 144-4900  
E-mail: [landwirtschaft@landkreis-ludwigsburg.de](mailto:landwirtschaft@landkreis-ludwigsburg.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](mailto:info@asg-goe.de)  
Die Programme der ASG-Seminare finden Sie auch auf unserer Website: [www.asg-goe.de](http://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 087 006, BIC NOLADE21GOE, Sparkasse Göttingen (**Stichwort „ASG-Seminar Erdmannhausen“**) 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 Kunden mit einmaligen Erlebnissen!

**Dienstag, 22. September 2015**

**Tagungsort  
Landwirtschaftsbetrieb Jenner-Wollensack  
Erdmannhäuser Sattelschwein  
71729 Erdmannhausen**

## Gewinnen Sie Ihre Gäste ...

Was erwarten Verbraucher, wenn sie sich für einen Einkauf, Besuch oder Urlaub auf dem Bauernhof entscheiden? Sie erwarten 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, Tiere beobachten, beim Füttern helfen oder auch einmal gemeinsam über einem Lagerfeuer zu kochen.

Sicherlich bieten viele Betriebe ihren Kunden Möglichkeiten den Bauernhof zu erleben. Sei es bei der Gläsernen Produktion oder im Hofcafé oder bei einem Lagerfeuer mit Stockbrot. Um diese Events weiter auszubauen oder 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 Spanferkel im Erdofen bis zum Hühnchen am Strick, 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 und Kunden auf dem Bauernhof mit Erlebnisangeboten unterhalten und begeistert werden können. Gleichzeitig bietet sich eine Möglichkeit sich mit diesen besonderen Angeboten von den Mitbewerbern abzuheben.

Mit unserem Seminar wollen wir, die Agrarsoziale Gesellschaft e.V. und das Landratsamt Ludwigsburg, Sie einladen sich auszutauschen und Neues zu erfahren. Ziel ist es dabei den Bereich Events für Kunden und Gäste auf dem Bauernhof immer wieder interessant zu gestalten.

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

Göttingen, Juni 2015

Für die Veranstalter

**Michael Busch**  
Agrarsoziale Gesellschaft e.V.



## Programm am 22. September 2015

### Begrüßung

**Claudia Nickel**  
Landratsamt Ludwigsburg

**Michael Busch**  
Agrarsoziale Gesellschaft e.V.

### Mit besonderen Events Kunden begeistern, gewinnen und binden

- Was ist ein Erlebnis oder Event?
- Wie und wozu kann ich Events einsetzen?

**Claudia Nickel**  
Landratsamt Ludwigsburg, Fachbereich Landwirtschaft

### 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-Bufferets für unsere Kunden und Gäste
- 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