

Mitglied werden... lohnt sich!

Mitglieder bei „Wir Landfrauen! Qualität vom Hof“ profitieren von Serviceleistungen und Vorteilen:

- **Internetpräsenz**
Wir pflegen Ihre Daten im Internetportal.
- **Bekanntheitssteigerung**
Wir bewerben Sie und Ihr Angebot über unsere Verbandsmedien und die Presse und bringen Sie bei Partner-Organisationen ins Gespräch.
- **Informationsvorsprung**
Neuigkeiten, die relevant für Ihre persönliche Weiterentwicklung oder Ihr Hofangebot sind, erhalten Sie von uns direkt per Mail.
- **Vernetzungsmöglichkeiten**
Wir bieten eine Plattform, um mit Experten ins Gespräch zu kommen, sich mit Berufskolleginnen über Ihre Erfahrungen auszutauschen und um Menschen aus dem gleichen Umfeld kennenzulernen.

Mitglied werden... und gewinnen

Unter den neuen Mitgliedern, die sich bis 30. April 2019 anmelden, verlosen wir zwei kostenlose Gratis-Mitgliedschaften im Jahr 2019!

Sie haben Fragen zur Mitgliedschaft oder möchten sich anmelden?

Telefon: 089 55873-160

E-Mail: Brigitte.Klamt@BayerischerBauernVerband.de



QUALITÄT
vom Hof

Weitere Infos

LEISTUNG

Information durch kompetente Referentinnen, Betriebsbesichtigungen, Workshops, Materialien, Mahlzeiten, Getränke inklusive.

TEILNEHMERBEITRAG

- 28,- Euro/Person für Mitglieder des Portals „Wir Landfrauen! Qualität vom Hof“
- 43,- Euro/Person für Nichtmitglieder

Der Teilnehmerbeitrag ist vor Ort in bar zu bezahlen.

ANMELDUNG UND KONTAKT

per Post, Fax oder E-Mail

Bayerischer Bauernverband
Menschen im ländlichen Raum
Max-Joseph-Straße 9
80333 München

Tel.: 089 55873-160

Fax: 089 55873-510

E-Mail:

Brigitte.Klamt@BayerischerBauernVerband.de

Internet: www.Qualitaet-vom-Hof.de

Anmeldung bitte bis **15. April 2019**.

Diese Veranstaltung findet in Kooperation mit dem Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes statt.

Kreativtag: Gutes bewahren, Neues entdecken

am 30. April 2019 in Bad Staffelstein,
Landkreis Lichtenfels



 **Bayerischer
Bauernverband**
Wir Landfrauen!
engagiert • modern • aktiv

 **BBV
Bildungswerk**

Qualität vom Hof

Im Internetportal „Wir Landfrauen! Qualität vom Hof“ bewerben wir Sie und Ihr Dienstleistungs-Angebot vom Hofcafé, über den Hofladen bis hin zu Kräuterseminaren, Hofführungen oder weiteren Einkommensalternativen unter www.Qualitaet-vom-Hof.de.

Mit einem Kreativtag wollen wir Ihnen Anregungen für die Weiterentwicklung Ihres Angebots geben. Verbraucher haben heute viele Wahlmöglichkeiten, z.B. zwischen einem anonymen Einkauf im Supermarkt oder in einem Hofladen mit Atmosphäre, sie können ein beliebiges Café besuchen oder das gewisse Etwas eines Hofcafés erleben. Den Unterschied macht die „Qualität vom Hof“: zuallererst die Bauernfamilie mit ihrer Echtheit und ihrem Leben von Traditionen, dann Lebensmittel und Spezialitäten aus der Region und im Angebot je nach Saison. Und schließlich heben Naturmaterialien bei Einrichtung und Dekoration das Angebot von anderen ab.

Beim Kreativtag bekommen Sie Anregungen, wie Sie Ihr Hofangebot weiterentwickeln können, mit dem Ziel, ein einzigartiges Angebot oder eine unvergleichliche Atmosphäre zu schaffen. Dazu teilen Experten Ihr Wissen mit Ihnen, Sie lernen Beispielbetriebe kennen, werden selbst aktiv und tauschen sich mit Berufskolleginnen aus.

Wir freuen uns auf Sie



Programm am 30. April 2019

09:00 Uhr *Treffpunkt Betrieb Gagel
Mühlteich 5, 96231 Bad Staffelstein:*

**Begrüßung, Einführung
bei Kaffee und hausgemachtem
Willkommensgruß**

Anneliese Göller, Landesbäuerin und
Dr. Brigitte Klamt

09:30 Uhr **Alte Schätze und neue
Entwicklungen auf dem Hof**
Adelgunde Gagel

10:30 Uhr **Genusswanderung zu den Hoch-
landrindern und Menü im Grünen
mit verschiedenen leckeren
Gourmetgerichten***
Adelgunde Gagel und
Hildegard Wächter

*anschließend kurze Fahrt nach Ebensfeld,
Bgm.-Meixnerstraße 2*

13:00 bis **Führung und Workshop im Garten-
paradies: Kräuter kreativ verarbeiten**
15:30 Uhr Angelika Herbst und Adelgunde Gagel

zwischen- **Kaffee und hausgemachter Kuchen**
durch

* bitte an Wanderkleidung denken

Ihre Referentinnen

Adelgunde Gagel

Hauswirtschaftsmeisterin, Erlebnisbäuerin
und Genussbotschafterin Oberfranken
Betrieb Gagel, Mühlteich 5, 96231 Bad Staffelstein
www.Qualitaet-vom-Hof.de/adelgunde-gagel

*„Von klassischen und experimentellen Marmela-
den und Gelees über süffige Liköre und traditionell
eingelegtem Obst und Gemüse bis hin zu Türkrän-
zen und Holzdeko – bei uns am Hof trifft altherge-
brachte Machart auf den modernen Geschmack.“*

Angelika Herbst

Hauswirtschaftsmeisterin, Ernährungsfachfrau,
Genussbotschafterin Oberfranken
Bgm.-Meixnerstr. 2, 96250 Ebensfeld
www.Qualitaet-vom-Hof.de/angelika-herbst

*„Kreative Ideen zum Kochen hole ich mir im Gar-
ten und in der Natur. Gerne gebe ich mein Wissen
über die oberfränkische Esskultur mit ihren Spezi-
alitäten weiter.“*

Hildegard Wächter

[www.genussregion.oberfranken.de/genussbotschaf-
ter/botschafter/724/waechter_hildegard_65.htm](http://www.genussregion.oberfranken.de/genussbotschaf-
ter/botschafter/724/waechter_hildegard_65.htm)

*„Für mich als Genussbotschafterin gehörte schon
immer die Einkehr mit regionaler Küche und Spe-
zialitäten zum Erkunden und Erkennen von Land-
schaften.“*

LEITUNG DES KREATIVTAGES:

Dr. Brigitte Klamt

Referentin im Fachbereich „Menschen im länd-
lichen Raum“ im Bayerischen Bauernverband,
zuständig für das Internetportal „Wir Landfrauen!
Qualität vom Hof“