

Speis & Trank

- Kuchen und Gebäck vom Hanfbeck
- Getränke vom Malzschmied
- Bratwürste & Steaks vom Grill

Aussteller & Aktionen

- Musik von Los Comandantes
- Huelzläidla
- Yoga, Klangschalenmusik & Massagen H. Schramm/T. Maugeri
- Didgeridoo von Andy Gremer
- Rutsche & Trampolin
- Hütemacherin
- Gefilztes von Ulrike
- Gewürzallerlei
- Frankenwälder Streuobsthof
- Marienölmühle
- und vieles mehr

Anfahrt & Parken

Frankenwaldhanf
Wolfersgrün 28
96346 Wallenfels



Parkplätze sind auf der Wiese neben dem Hanffeld. Bitte den Parkschildern folgen.

Der Hof ist fußläufig gut zu erreichen. Bitte nicht bis zum Hof fahren (Engstelle!).

Auf Euer Kommen freuen sich
Ina, Uwe und Daniel sowie der
Bayerische Bauernverband,
Kreisverband Kronach



**Bayerischer
Bauernverband**

Tag des offenen Hofes

- 3 Nischenbetriebe stellen sich vor -

Zunder, Hanf und Edelbrand

02.07.2023

10:00 - 16:00 Uhr
in Wolfersgrün



Frankenwaldhanf

Uwe Gremer baut seit einigen Jahren Nutzhanf im Frankenwald, genauer gesagt in Wolfersgrün, an. Hierbei verwendet er ausschließlich Sorten, die ohne den berauschenden Stoff THC sind, dafür aber reich an CBD. Hanf kann die Darmflora unterstützen, enthält viele essentielle Fettsäuren, ist eine gesunde Proteinquelle und kann die körpereigene Abwehr unterstützen.



Aktionen:

- Führungen zum Hanffeld
- Informationen zum Hanfanbau
- Tipps zur Anwendung von CBD-Öl und Hanfpellets für Haustiere

Zunderschwamm

Daniel Gareis aus Seibelsdorf verarbeitet den Zunderschwamm zu hautpflegenden Cremes, Salben und Pulver zum Einnehmen. Der Zunderschwamm wird nachhaltig und umweltschonend hier im Frankenwald geerntet und dann weiterverarbeitet.



Aktionen:

- Zunderschwamm erleben - Beratung zur Anwendung und seinen Gesundheitspotentialen
- Brennt wie Zunder – Feuer machen wie Ötzi mit dem Steinzeitfeuerzeug

Gebranntes Glück

Ina Kirschner-Backert aus Waldbuch brennt seit Mitte 2017 edle Destillate. Dabei steht immer der Mix zwischen Moderne und Tradition im Fokus. Besonders Wert legt sie auf eine ordentliche Handwerksarbeit. Das Ergebnis lässt sich sehen - sie ist von den Craft Spirits Berlin zu der Besten Brennerin 2023 ausgezeichnet worden.



Aktionen:

- Create your own Gin!
- Schaubrennen mit einer Tischdestille
- Versch. Destillate zum Probieren