



Merkblatt 2018

Die Veranstaltung „Naturpark Brunch auf dem Bauernhof“ ist seit nunmehr zehn Jahren ein wichtiger Sympathieträger für die Landwirtschaft im Schwarzwald. Der Brunch bietet den Landwirten die Möglichkeit, ihre Produkte und die Arbeit, die sich dahinter verbirgt, der nicht-bäuerlichen Bevölkerung näher zu bringen.

Dem Gast soll beim Naturpark-Brunch ein regionales Brunchbuffet in bäuerlicher Umgebung angeboten werden, so dass der Bezug zwischen der Produktion und dem Genuss der Lebensmittel erkennbar wird.

Im Mittelpunkt steht, dass die Gäste die Vielfalt der **heimischen Produktpalette** und die **Qualität der regionalen Lebensmittel** kennen und schmecken lernen. Der Brunch ist ein Image-Projekt für die Landwirtschaft und erfreut sich bei Gästen aus nah und fern großer Beliebtheit.

Der Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord veranstaltet 2018 den Brunch auf dem Bauernhof am **Sonntag, den 5. August**. An diesem Tag wird der Brunch zeitgleich in allen sieben Naturparks Baden-Württembergs stattfinden.

Wir bieten Höfen im Gebiet des Naturparks an, sich an der Aktion zu beteiligen und ihren Hof / Scheune für Gäste zu öffnen und einen regionalen Brunch mit eigenen Produkten anzubieten.

Der Naturpark wird für die teilnehmenden Höfe eine Infoveranstaltung anbieten, bei der alle auftretenden Fragen geklärt werden können. Die Teilnahme daran ist - insbesondere für neue Naturpark-Brunch-Anbieter - verbindlich. Der Austausch unter neuen und erfahrenen Brunch-Anbietern und Hinweise zu Planung und Durchführung der Veranstaltungen sind für alle hilfreich.

Die Größe der Höfe bzw. die Anzahl der Gäste, die bewirtet werden können, spielt dabei eine untergeordnete Rolle. Auch kleinere Veranstaltungen mit weniger Gästen sind herzlich willkommen. Es können sich auch mehrere Höfe einer Gemeinde zusammenschließen, auch die Landfrauenverbände können aktiv einbezogen werden. Der Brunch muss allerdings direkt auf einem Hof stattfinden.

Im Folgenden finden Sie unsere Qualitätskriterien sowie Infos und Tipps rund um den Naturpark-Brunch. Die aufgeführten Vorgaben sind für teilnehmende Höfe am Naturpark-Brunch bindend.

1. DAS BUFFET – HERZSTÜCK DER VERANSTALTUNG

Regionalität als wichtigste Voraussetzung!

Dem Gast wird ein Brunchbuffet **aus regionalen Lebensmitteln** in bäuerlicher Umgebung angeboten, so dass der Bezug zwischen der Produktion und dem Genuss der Lebensmittel erkennbar wird. **Hierauf legen wir besonderen Wert und bitten die teilnehmenden Höfe, diesen Grundsatz durchgängig zu beachten.**

Regionalität bedeutet in diesem Zusammenhang: Die Produkte, bzw. die Rohstoffe müssen aus den Naturparken des Schwarzwaldes kommen.

Das Brunch-Bufferet soll so die Vielfalt der Schwarzwälder Nahrungsmittel präsentieren. Verzichten Sie darauf, fremdländische Produkte wie Orangensaft oder Südfrüchte anzubieten. Die Erfahrung zeigt, dass der Gast auch den klassischen Orangensaft beim Frühstück nicht vermisst, wenn ihm erklärt wird, dass das Buffet ein ausschließlich regionales Speisenangebot bietet und es darum geht, die Vielfalt der heimischen Produkte zu zeigen. Ein guter Apfelsaft kann zudem locker mit Orangensaft mithalten. Die Produkte, die notwendigerweise importiert werden müssen (Kaffee, Tee, Kakao, Zucker u.ä.) sollten Fair-Trade Produkte sein, also Produkte aus fairem Handel. Sollten Sie sich für Fair-Trade Produkte entscheiden, lassen Sie dies den Gast auch unbedingt wissen bzw. vermerken Sie es auf dem Produktschild (Kennzeichnung des Produkts).

Das Buffet sollte unbedingt beschriftet sein, so dass der Gast weiß, was er isst und wo die Speisen herkommen (z.B. „Ziegenkäse vom Hof XY“). Dies erhöht die Glaubwürdigkeit der regionalen Herkunft der Speisen und kommt beim Gast sehr gut an. Er zieht dann die Regionalität der Speisen nicht mehr in Zweifel. Dies ist umso wichtiger, je weniger heimisch die Speisen erscheinen (verschiedene Fischarten, „ausländische“ Käsesorten wie z.B. Mozzarella, nicht heimische aber regional wachsende Früchte wie Kiwi, Andenbeere (Physalis) usw.). Sollten Sie diese Produkte nicht aus regionaler Herkunft erhalten, verzichten Sie auf diesen Buffet-Aspekt und ersetzen Sie ihn durch heimische Alternativen (z. B. Beeren). Probieren Sie gerne auch etwas Neues aus – Speisen aus heimischen Lebensmitteln müssen nicht zwangsläufig traditionell sein!

Sie erhalten von uns Schilder zur Buffetbeschriftung. Bitte unterschätzen Sie nicht die Neugierde der Gäste auf ein regionales Buffet. Gerade jene, die ihre Informationen von unserer Homepage erhalten, sind sehr gespannt auf das „etwas andere Buffet“. Ein „übliches“ Frühstück mit Orangensaft, Südfrüchten und Nutella ist Etikettenschwindel und muss unterbleiben.

Planen Sie ausreichend Speisen für Ihre Gäste ein und sorgen Sie immer für Nachschub auf dem Buffet. Hierfür benötigen Sie eine zuständige Kraft, die sich um das Buffet kümmert. Beachten Sie hierzu bitte auch die hygienische Darbietung der Speisen, z.B. keine riesigen Platten nutzen, auf denen Speisen stundenlang liegen (Kühlung etc.).

Das Brunch-Buffet muss mindestens das folgende **Standardangebot** enthalten:

Produkte des Standardangebotes

- Brot
- Süßer Zopf
- Eier/Eierspeisen
- Schinken
- Wurst
- regionaler Käse
- Marmelade, Honig
- Müsli vom regionalen Erzeuger (Mühle)
- saisonales Obst
- Tee
- Kaffee
- regionale Milch und Milchprodukte (Butter, Joghurt, Quark etc.)
- regionale Säfte
- regionales Mineralwasser
- **Mind. eine warme Speise, wie z. B.**
Braten und Spätzle, Eintopf,
Grillspezialitäten oder ähnliches

Die aufgeführten Speisen und Getränke müssen im Preis inklusive sein. Die Gäste erwarten unter der Ankündigung eines Brunchs wenigstens auch eine warme Speise.

Besondere Spezialitäten werden in der Werbung für die Veranstaltung hervorgehoben. Mindestens ein Bestandteil des Buffets sollte dem Gast als **Produkt vom Hof** präsentiert werden.

Portionsweise abgepackte Butter, portionierte Kaffeesahne im Plastikbehältnis etc. dürfen **nicht** angeboten werden.

Was Sie nicht selbst produzieren können, beziehen Sie von anderen Höfen aus dem Naturpark.

Bitte verzichten Sie auch auf das Angebot von Cola oder Fanta und ersetzen diese durch regionale Getränke. Getränke, die nicht zum Standardangebot gehören, können zusätzlich abgerechnet werden. Alkoholische Getränke dürfen nicht im Standardangebot enthalten sein und müssen extra bezahlt werden.

Nur ein Glas Sekt – **selbstverständlich aus regionaler Herkunft** – pro Person könnte ins bezahlte Angebot hinein genommen werden (möglicherweise auch als Begrüßungsgetränk denkbar).

2. GENEHMIGUNGEN

Hilfestellung bei behördlichen Angelegenheiten und der Organisation wird Ihnen sowohl bei der zentralen Infoveranstaltung als auch auf Anfrage beim Naturpark gegeben.

ANMELDUNG, GEMA UND AUSSCHANKGENEHMIGUNG

Bitte melden Sie Ihre Veranstaltung bei der jeweiligen Gemeinde an. Eventuell benötigen Sie die Erlaubnis für die Nutzung von Parkplätzen entlang der Straße o. ä. Wegweiser für die Ausschilderung der Veranstaltung werden Ihnen vom Naturpark zur Verfügung gestellt.

Die Anmeldung und bei Bedarf der Erwerb einer Ausschankgenehmigung (nötig für alkoholische Getränke) erfolgt von Ihnen selbst beim örtlichen Amt. Eine Genehmigung müssen Sie ebenfalls einholen, wenn Sie an diesem Sonntag Produkte auf dem Hof verkaufen möchten, selbst aber noch keine Verkaufsgenehmigung (z.B. für einen Hofladen) besitzen.

Denken Sie bei eventuellen Musikdarbietungen bitte auch an die **GEMA-Gebühren**.

HAFTPFLICHTVERSICHERUNG

In den vergangenen Jahren konnten die Höfe Ihre Veranstaltung über die Versicherung der „**gläsernen Produktion**“ bei ihrem zuständigen Landwirtschaftsamt anmelden. Wir werden uns bemühen, dass dies auch im Jahr 2018 wieder so stattfinden kann.

Es ist jedoch im Vorfeld bei jedem einzelnen Hof zu klären, ob Extra-Angebote mit erhöhtem Risiko (z.B. Ponyreiten) in der Versicherung enthalten sind. Im Versicherungsfall haftet zunächst immer ihre eigene Hof-Haftpflicht-Versicherung. **Bitte beachten Sie, dass Traktorfahrten nicht mehr mitversichert sind.**

HYGIENESCHULUNG

Auf eine Erstbelehrung im Rahmen der Hygieneschulung kann bei einer Veranstaltung wie dem Brunch verzichtet werden. Seit 2005 kann dieser Teil mit einem entsprechenden schriftlichen Leitfaden, den Sie von uns im Rahmen der Infoveranstaltung erhalten, abgegolten werden.

Direktvermarkter benötigen aber auf jeden Fall eine Bescheinigung über die Erstbelehrung.

3. ORGANISATION

ZEITPUNKT UND DAUER

Der Brunch beginnt am **5. August** auf allen Höfen einheitlich **um 9.30 Uhr und endet um 14.00 Uhr**. Wer erst um 10.00 Uhr beginnen möchte, muss dies seinen Gästen bei der Anmeldung mitteilen und im Flyer/Homepage des Naturparks vermerken lassen.

ANMELDUNG DER GÄSTE

Für die Teilnahme **muss sich der Gast vorher beim jeweiligen Hof anmelden**. Eine Anmeldung über den Naturpark ist nicht möglich. Darauf wird in der Werbung durch den Naturpark und Presse für die Veranstaltung aufmerksam gemacht und der Kontakt zu Ihnen über die Angabe von Adresse und Telefonnummer (ggf. E-Mail) hergestellt.

Erfahrungsgemäß **häufen sich die Anmeldungen in der letzten Woche vor dem Brunch**, daher sollten Sie in diesen Tagen gut erreichbar sein. Es hat sich bewährt, dass der Brunch-Preis von den Gästen bei der Ankunft bezahlt wird. Eine Vorkasse bei der Anmeldung hat sich als unpraktisch erwiesen. Bei der Anmeldung von größeren Gruppen kann Vorkasse manchmal sinnvoll sein, damit diese nicht kurzfristig absagen und die Plätze frei bleiben.

SITZPLÄTZE

Die von Ihnen angebotenen Sitzplätze sollten weitestmöglich **überdacht** sein (Scheune, Zelt, Vordach, ...), um die Gäste und die Lebensmittel vor Regen oder starker Sonne zu schützen. Nicht überdachte Plätze können immer noch von Spontangästen genutzt werden.

ABLAUF AM BRUNCHTAG

Der Ablauf des Bauernhof-Brunches muss vom jeweiligen Hof selbst gestaltet werden. Dazu gehören auch z. B. eine Kasse, Schilder für Reservierungen, etc..

AUSSTATTUNG

Für die Ausstattung und die Lebensmittel sorgen Sie selbst. Dies sollte in die Preiskalkulation eingerechnet werden. Zur Ausstattung gehören Tische und Bänke, Toiletten, Spülmobil, Geschirr und Besteck (kein Einweggeschirr und -besteck!), Kühlmöglichkeiten, eventuell Theke. Gefahrenquellen auf dem Hof müssen im Vorfeld beseitigt werden. Der Naturpark unterstützt Sie auch im Jahr 2018 wieder mit für Sie kostenlosen Hinweisschildern, Buffetschildern usw..

PREISE

Der Brunch sollte je nach Angebot zwischen **15 € bis max. 25 € pro Person kosten**. Aber bitte bedenken Sie: Für einen Preis von über 20 € erwartet der Gast Einiges, es sollte ein entsprechend reichhaltiges und hochwertiges Buffet angeboten werden.

Unsere Preisempfehlung für Kinder: bis 4 Jahren kostenlos, ab 5 bis 12 Jahren 1 € pro Lebensjahr.

Bitte überprüfen Sie eingehend das **Preis-Leistungsverhältnis** Ihres Angebots.

ZAHL DER HELFERINNEN UND HELFER

Neben dem Frühstückserlebnis sollte auch Zeit für die **Information der Gäste** sein. Die Erfahrungen haben gezeigt, dass das Interesse an Hofführungen auffallend groß ist. Sie sollten die Helferzahl so bemessen, dass die Bauernfamilie selbst auch Zeit für den Kontakt zu den Gästen findet. Es wäre vorteilhaft, wenn die Gäste die Hofbesitzer als solche leicht erkennen können (Namensschild, besondere Kleidung, ...).

Helfer sind ratsam für folgende Arbeiten:

- Vorbereitungen am Hof (z. B. Ausräumen der Scheune, Bestuhlung, Eindecken etc.) und in der Küche
- Küchendienst am Brunchtag für den Nachschub
- Betreuung des Brunchbuffets (Nachschub) und für extra Getränke
- Betreuung der Gästetische (Kaffeenachschub, gelegentliches Geschirrabräumen, etc.)
- Spülen von Geschirr, Besteck und Gläser
- Kinderprogramm
- ggf. Verkauf im Hofladen

BEGLEITPROGRAMM

Es steht Ihnen frei, sich ein passendes Beiprogramm für Ihre Gäste zu entwickeln und anzubieten. Dies erfordert zusätzliche Helfer und Vorbereitungszeit, die unbedingt eingeplant werden müssen, kommt aber in der Regel bei den Gästen hervorragend an und macht aus Ihrem Brunch einen ganz besonderen Erlebnistag – der Ihren Gästen im Gedächtnis bleibt.

Beliebt sind neben Kinderangeboten wie Spielplatz und Malecke insbesondere bauernhofspezifische Erlebnisse wie z. B. Streichelzoo, Ponyreiten, Heuballenburgen, Quizspiele rund um den Bauernhof, Stockbrotbacken, usw. Tipps für ein Kinderangebot mit wenig Aufwand werden Ihnen auch bei der zentralen Infoveranstaltung vermittelt. Bei einer Hofführung für Kinder kann man andere Dinge vertiefen, als bei einer Erwachsenenführung.

Als Rahmenprogramm für Erwachsene sind Hofführungen, Kutschfahrten, musikalische Begleitung geeignet. Auch Führungen von Schwarzwald-Guides sind denkbar. Die Kontaktvermittlung erfolgt gerne über den Naturpark.

Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Das Programm muss allerdings unbedingt zum ländlichen Ambiente passen.

Gerne stellen wir Ihnen auch Flyer und Broschüren zu Natur-, und Erlebnisangeboten im Naturpark zur Verfügung.

4. WERBUNG

Vom Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord werden als **Werbemittel** Flyer und Poster erstellt. Alle Höfe werden auf der Naturpark-Homepage eingestellt und beworben. Der Naturpark übernimmt die überregionale Werbung, die örtliche Werbung in den einzelnen Gemeinden übernehmen die Höfe selbst (z. B. über die örtliche Touristinformation; Auslage/Aushang in örtlichen Läden). Desweiteren sorgt der Naturpark für die Ankündigung der Veranstaltung in der regionalen bzw. überregionalen Presse.

Wir stellen Ihnen gerne Pressemitteilungen zur Verfügung, die Sie individuell ergänzt an Ihre örtliche Presse weiterleiten können.

Zur gezielten Bewerbung der einzelnen Höfe sollten Sie uns auch über den Stand der Anmeldungen auf dem Laufenden halten.

BEWERBEN SIE SICH JETZT!
NUTZEN SIE DIE CHANCE, FÜR SICH UND IHRE ERZEUGNISSE ZU WERBEN!
WIR WÜRDEN UNS ÜBER IHRE BETEILIGUNG BEIM
ZEHNJÄHRIGEN NATURPARK-BRUNCH SEHR FREUEN!

Bei Fragen wenden Sie sich an die Naturpark Geschäftsstelle:

Kontaktdaten:

Viola Hajek

Telefon: 07223 / 95 77 15-18

E-Mail: hajek@naturparkschwarzwald.de