

Brunch auf dem Bauernhof im Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord



NATURPARK SCHWARZWALD
MITTE/NORD

**Naturpark Schwarzwald
Mitte/Nord e.V.**

Naturpark-Haus auf dem Ruhestein
Schwarzwaldhochstraße 2
77889 Seebach
www.naturparkschwarzwald.de

Johanna Fritz

Tel. 01577/9776179
Fax 05449/913101
brunch@posteo.de

Merkblatt

Der Brunch auf dem Bauernhof ist ein wichtiger Sympathieträger für die Landwirtschaft im Schwarzwald. Er 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.

Der Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord veranstaltet 2012 den Brunch wieder am ersten Sonntag im August. An diesem Tag wird der Brunch zeitgleich in allen Naturparks Baden-Württembergs stattfinden.

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

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

Im Folgenden finden Sie unsere Qualitäts-Kriterien sowie Infos und Tipps rund um den Naturpark-Brunch. Die aufgeführten Vorgaben sind für TeilnehmerInnen am Naturpark-Brunch bindend.

1. WIE SOLL DER BRUNCH AUSSEHEN?

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. Email) 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 bei Einzelgästen als unpraktikabel 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 reservierten Sitzplätze sollten **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.

DAS BUFFET

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 durchweg zu beachten.

Die Produkte sollen die Vielfalt der Schwarzwälder Nahrungsmittel präsentieren und müssen soweit möglich von **regionaler Herkunft** sein. Verzichten Sie darauf, fremdländische Produkte wie Orangensaft oder Südfrüchte anzubieten. Die Erfahrung zeigt, dass der Gast auch den klassischen Orangensaft 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 notwendiger Weise importiert werden müssen (Kaffee, Tee, Kakao, Zucker u.ä.) könnten Fair-Trade Produkte sein, also Produkte aus fairem Handel. In anderen Brunch-Regionen wurde dies vom Gast positiv aufgenommen. Sollten Sie sich für Fair-Trade Produkte entscheiden, lassen Sie dies den Gast auch unbedingt wissen (Kennzeichnung des Produkts), bzw. melden Sie uns dies für unsere Homepage.

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“ oder „Lachsforelle vom yz-Hof“). 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, Nuß-Nougat-Cremes, nicht heimische aber regional wachsende Früchte wie Kiwi, Andenbeere (Physalis), Aubergine usw.). Sollten Sie diese Produkte nicht aus regionaler Herkunft erhalten, verzichten Sie auf diesen Buffet-Aspekt und ersetzen Sie ihn durch einheimische Speisen. 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“ und möglicherweise enttäuscht, wenn Sie ein übliches Frühstück mit Orangensaft, Südfrüchten und Nutella erwartet.

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 | • Tee |
| • Süßer Zopf | • Kaffee |
| • Butter | • Kakao |
| • Schinken | • Milch |
| • Wurst | • Regionale Säfte |
| • Käse | • Mineralwasser, u.o. Leitungswasser |
| • Marmelade, Honig | • Mind. eine warme Speise , wie z. B. |
| • Müsli | Braten und Spätzle, Nudelgerichte, Eintopf, |
| • Obst | Grillspezialitäten oder ähnliches |
| • Joghurt | |
| • Eier/ Eierspeisen | |

Die aufgeführten Speisen und Getränke müssen im Preis inklusive sein. Die Gäste erwarten unter der Ankündigung eines Brunchs wenigstens auch eine warme Speise wie z. B. Suppe, Rösti, Würstchen, Fleischbällchen etc..

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. Schließen Sie sich mit Ihren Nachbarn zusammen und beziehen Sie von dort, was Sie nicht selbst produzieren können.

Bitte verzichten Sie auch auf das Angebot von Cola oder Fanta und ersetzen diese lieber durch regionale Limonaden oder Apfelsaftschorle. Getränke, die nicht zum Standardangebot gehören, werden zusätzlich abgerechnet. 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 Begrüßungstrunk denkbar).

PREISE

Der Brunch sollte je nach Angebot zwischen **15 € bis max. 22 € kosten**. Aber bitte bedenken Sie: Für einen Preis von 22 € erwartet der Gast einiges, es sollte ein entsprechend reichhaltiges und hochwertiges Buffet angeboten werden. Unsere Preisempfehlung für Kinder: Kinder zwischen 4 und 12 Jahren zahlen pro Lebensjahr 1 Euro, Kinder bis 4 Jahre kosten nichts.

Bitte überprüfen Sie eingehend das **Preis-Leistungsverhältnis** Ihres Angebots. Ist der Preis für mein Angebot gerechtfertigt?

ZEITPUNKT UND DAUER

Der Brunch beginnt am **5. August** auf allen Höfen einheitlich **ab 9.30 Uhr und endet um 14 Uhr**. Wer erst um 10 Uhr beginnen möchte, muss dies seinen Gästen bei der Anmeldung mitteilen.

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, ...).

Ein Plakat mit einem kleinen Hofportrait kann den Gast über die wichtigsten Eckpunkte zum Hof informieren (Bewohner, Größe, Produkte, Tierarten, Herstellungsweisen, Besonderheiten u. ä.). Gerne stellen wir Ihnen auch verschiedenes Informationsmaterial vom Naturpark zur Verfügung.

Sehr zu empfehlen ist ein spezielles Angebot für **Kinder** (Streichelzoo, Heuballen, Kinderschminken, Dosenwerfen,...). Hinweise für ein Kinderangebot mit wenig Auf-

wand werden auch bei der zentralen Infoveranstaltung vermittelt. Bei einer Hofführung für Kinder kann man andere Dinge vertiefen, als bei einer Erwachsenenführung. Als Rahmenprogramm sind auch Führungen ausgebildeter Schwarzwald-Guides denkbar.

2. ORGANISATION UND GENEHMIGUNGEN

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

ANMELDUNG 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 oder ähnliches. 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

Im vergangenen Jahr 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 2012 wieder so stattfinden kann.

Es ist jedoch im Vorfeld bei jedem einzelnen Hof zu klären, ob Extra-Angebote mit erhöhtem Risiko (z. B. Ponyreiten, Traktorfahren) in der Versicherung enthalten sind. Im Versicherungsfall haftet zunächst immer ihre eigene Hof-Haftpflicht-Versicherung.

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 erhalten werden, abgegolten werden. Direktvermarkter benötigen aber auf jeden Fall eine Bescheinigung über die Erstbelehrung. Der Naturpark bietet im Rahmen der Infoveranstaltung auch wieder einen Fachvortrag über Hygiene an, in dem Sie über die nötigen Anforderungen informiert werden.

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 2012 wieder mit für sie kostenlosen Hinweisschildern, Buffetschildern usw.

ABLAUF AM BRUNCHTAG

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

BEGLEITPROGRAMM

Es steht Ihnen frei, sich ein passendes Beiprogramm für Ihre Gäste auszudenken 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.

Beliebt sind vor allem Kinderangebote wie Spielplatz, Fahrzeuge, Streichelzoo, Ponyreiten, Heuballenburgen, Malecke, Quizspiele rund um den Bauernhof, Stockbrotbacken, usw.

Denkbar sind Hofführungen, Kutschfahrten, Quiz oder Wettbewerbsspiele für Erwachsene, musikalische Begleitung. Die Quizspiele können auch auf unterhaltsame Weise Informationen vermitteln, wenn sich das Quiz auf die Landwirtschaft oder ihren Hof bezieht.

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

INFORMATIONSVORANSTALTUNG

Der Besuch der Veranstaltung ist obligatorisch. Über Ort und Zeit werden sie schnellstmöglich informiert. Bei dieser Veranstaltung können auch alle anfallenden Fragen bezüglich Organisation und Durchführung geklärt werden.

WERBUNG

Vom Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord werden als **Werbemittel** Flyer und Poster erstellt und über ein weit gefächertes Netz im Naturparkgebiet und im Umland verteilt. Der Naturpark übernimmt die überregionale Werbung, die örtliche Werbung in den einzelnen Gemeinden übernehmen die Höfe selbst. Desweiteren sorgt der Naturpark für die Ankündigung in der Presse.

Die Verteilung vor Ort (Gemeinde, Hof) erfolgt vom teilnehmenden Hof selbst – Flyer und Plakate können Sie in der Geschäftsstelle des Naturparks anfordern. Je mehr Sie uns bei der Verteilung von Flyern und Postern unterstützen, desto besser der Erfolg. Auch ist es für Sie selbst hilfreich, wenn Sie persönliche Kontakte zur örtlichen Presse Ihrer Gemeinde nutzen. Wir stellen Ihnen gerne Pressemitteilungen zur Verfügung, die Sie weiterleiten können.

Schließlich wünschen wir allen Beteiligten eine schöne und erfolgreiche Veranstaltung!