

Bio-Erlebnistage 2024 - Ideen für Veranstaltungen

Ziel der Bio-Erlebnistage ist, den Verbrauchern Bio-Lebensmittel näher zu bringen, indem sie Einblicke von Anbau, Tierhaltung, Verarbeitung bis zur Vermarktung erhalten. Und hier sind Sie als Bio-Betrieb wichtig! Denn Sie sind der beste Wissensvermittler und können die Besucher direkt an Ihrem Arbeitsalltag teilhaben lassen.

Geben Sie den Besuchern einen Blick hinter die Kulissen. Für die Verbraucher sind die Bio-Erlebnistage eine Möglichkeit, die Herkunft der regional erzeugten Lebensmittel zu erfahren und sich auch mit Ihnen als Erzeuger direkt auszutauschen. Offenheit schafft Vertrauen und Kundenbindung.

Bei der Gestaltung sind Sie komplett frei und Ihre Kreativität ist gefragt. Wichtig ist, den Besuchern ein Programm anzubieten, sodass sich gern an das Erlebte zurückerinnert wird. Vergessen Sie nicht die Verkostung Ihrer Produkte, denn Liebe geht durch den Magen. Essen verbindet und schafft einen direkten Bezug zu Ihrer Lebensmittelerzeugung.

Hof- und Betriebsfeste

Hof- sowie Betriebsfeste bringen Menschen in einer positiven Atmosphäre zusammen. Sie können ein abwechslungsreiches Programm mit Betriebsführungen, Verkostungen, Redebeiträgen, Musik und Mitmach-Aktionen für Kinder zusammenstellen. Abgerundet werden können Abende mit Weinverkostungen, Lagerfeuer mit Stockbrot oder Musik und Tanz. Nutzen Sie das Fest als Kundenbindungs- und Kundengewinnungsevent, indem Sie Ihren Betrieb mit einer persönlichen Komponente versehen.

Hof- und Betriebsführungen

Zeigen Sie den interessierten Besuchern Ihren Betrieb sowie Ihren Arbeitsalltag und runden das Ganze mit einer Verkostung ab. Falls ein mit Ihnen zusammenarbeitender Betrieb in der Nähe liegt können Sie auch diesen einbeziehen, um die Wertschöpfungsketten in der Region aufzuzeigen.

Gemeinsame Ernte-Aktion

Besonders im Gedächtnis bleiben Dinge, die man selber gemacht hat. Ernten Sie doch mit Ihren Besuchern zum Beispiel Kartoffeln oder Kürbisse – das besondere Gefühl bei einer Ernte zu helfen werden die Besucher nicht so schnell vergessen. Gemeinsames Erntegut von Streuobstwiesen kann mit einer mobilen Saftpresse direkt zum Saft verarbeitet werden und ist somit direkt für alle genießbar.

Programm für Familien

Besonders Familien werden die Bio-Erlebnistage besuchen, um den Kindern Einblicke in die Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion geben zu können. Kinder sind neugierig und wollen mit allen Sinnen erfahren. So eignen sich Erkundungstouren auf dem Traktor, im Kremser oder zu Fuß zu den Anbauflächen, Weiden oder in die Ställe des Betriebs ebenso wie Mal- und Bastelstationen, Kürbisschnitzen, Puppentheater und Ratespiele.

Workshops & Kochkurse

Sie verarbeiten Erzeugnisse auf Ihrem Hof? Zeigen Sie, wie! Mahlen Sie gemeinsam Mehl aus dem Sie Brot oder Pizza backen, welche Sie mit eigen angebauten Zutaten belegen, bereiten Sie das eigene Gemüse zur Fermentation vor oder ernten Sie gemeinsam das Obst, was durch eine Saftpresse zum Saft gepresst werden kann. Gerne können Sie einen Experten aus dem Bereich der regionalen Vermarktung oder Ernährungsberatung einladen, um die gesehene Praxis mit Theorie und Ernährungsbildung abzurunden.

Weitere Inspirationen...

...finden Sie unter den Fotos der vergangenen Bio-Erlebnistage auf unserer [Webseite](#).