

Anmeldung

Anmeldeschluß: 1. September 2011

- Lobetaler Molkerei (10.09.) Hof Apfeltraum (10.09.)
 BioBackHaus (17.09.) Gläserne Molkerei (24.09.)

Name

Vorname

E-Mail

Telefon

Kundennummer

Anzahl Erwachsene Anzahl Kinder

Datum / Unterschrift

Da die Plätze auf jeweils 50 Teilnehmer pro Fahrt beschränkt sind, werden die Anmeldungen nach dem Datum des Eingangs berücksichtigt. Bitte melden Sie sich zunächst nur für eine Fahrt an, um möglichst vielen Kunden die Möglichkeit der Teilnahme zu geben.

Unkostenbeitrag für Bus und Verpflegung:

Je Erwachsener: 15,00 € je Kind: 7,50 €

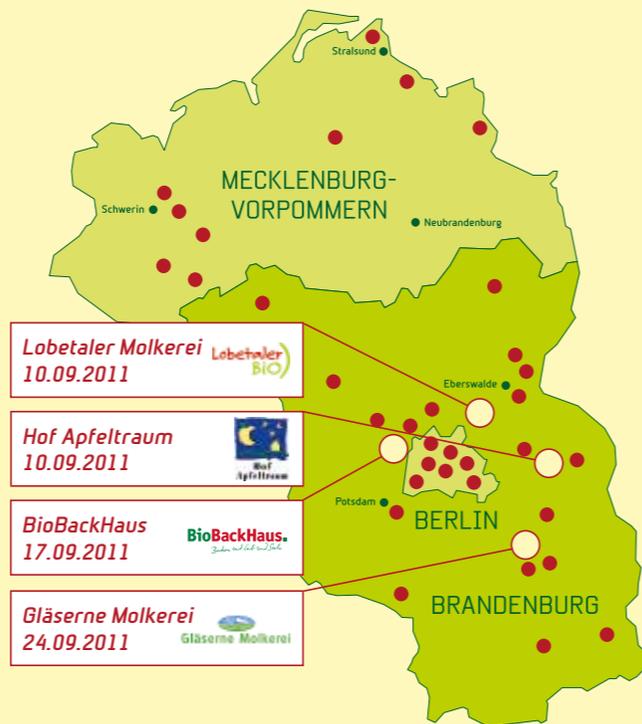
Abfahrt

jeweils um 9.30 Uhr an der Schönhauser Allee 10-11

Ankunft

gegen 18.00 Uhr wieder in Berlin

Für einen kleinen Snack zwischendurch ist gesorgt.



Kundenquittung Bauernhoffahrt 2011

- Lobetaler BioMolkerei Hof Apfeltraum
 BioBackHaus Gläserne Molkerei

€ erhalten Datum Unterschrift (Verkäufer/in)

Bustour zur Gläsernen Molkerei



Samstag, 24. September 2011

Die Gläserne Molkerei liegt im Kreis Dahme-Spreewald in Münchehofe. Sie öffnete Anfang des Jahres 2010 ihre Pforten für Besucher und hält, was der Name verspricht: Hier können wir einen Blick in die Milchverarbeitung und Käseproduktion werfen. Ob Schlosskäse, Heumilch, Süßrahmbutter oder Sahnequark – in einer kleinen Verkostung können Sie die Köstlichkeiten auch selbst probieren.



Im Anschluss führt uns ein Abstecher ins Zentrum der Sielmann-Stiftung Groß-Schauener Seen. Ein Ranger der Stiftung gibt uns einen Einblick in die einzigartige Seenlandschaft und ihre Artenvielfalt.

Diese Fahrt ist für Kinder zwischen 6 und 14 Jahren besonders geeignet.

Raus ins Grüne...

**Bauernhoffahrten
10. - 24. September 2011**

viv

BioFrischeMarkt



www.viv-biofrischemarkt.de

...rein ins Erleben

Bustour zur Lobetaler Bio Molkerei



Samstag, 10. September 2011

In Biesenthal, nur etwa 40 km von Berlin entfernt, liegt die Lobetaler Bio Molkerei. Soziale und ökologische Verantwortung zu übernehmen, ist für das junge Unternehmen wichtig.



Erst im Frühjahr 2010 wurde die Molkerei eröffnet. Als Betriebszweig der Hoffnungstaler Werkstätten arbeiten hier in der Molkerei Menschen mit und ohne Behinderung zusammen. Bei der Verpackung der Joghurts setzt die Molkerei auf ein innovatives Material, bei dem 56 % des Kunststoffes im Becher durch Kreide ersetzt werden. Bei unserem Besuch erhalten wir einen Einblick in die Molkerei und besuchen einen der regionalen Milchlieferanten. Der Hof in Lobetal wird nach den Richtlinien des Naturlandverbandes bewirtschaftet. 150 Milchkühe geben ihre Milch für Bio-Joghurt, Bio-Sahne und Bio-Käse.

Bustour zum Hof Apfeltraum



Samstag, 10. September 2011

Gemeinsam mit der Berliner demeter Bäckerei Märkisches Landbrot besuchen wir den Hof Apfeltraum in Münchehofe. Der Betrieb liegt ca. 50 km östlich von Berlin, nahe des Naturparks



Märkische Schweiz. Er wird nach den Grundsätzen des biologisch-dynamischen Landbaus bewirtschaftet.

In Gärtnerei, Apfeltraum Feldbau, Apfeltraum Tierhaltung, Imkerei, und Baumschule sind etwa 20 Menschen beschäftigt. Auf der Fahrt werden wir etwas über die Grundsätze der biologisch-dynamischen Landwirtschaft erfahren, den Betrieb und die Umgebung kennenlernen.

Vom Hof Apfeltraum kommen auch die Eintöpfe, Suppen und Salamis von »Wünsch-Dir-Mahl«.

Bustour zum BioBackHaus Leib



Samstag, 17. September 2011

Hervorgegangen aus der Bio-Kollektivbäckerei Brotgarten entstand 1980 die erste BioBackHaus Filiale in der Nassauischen Straße in Berlin-Wilmersdorf.

Als Bioland-Vertragsbäcker setzt das BioBackHaus nur Getreide, Saaten, Nüsse und Kerne aus ökologischem Anbau ein, wenn möglich in Bioland-Qualität. Auf künstliche Backtriebmittel wird verzichtet. Der Teig erhält Ruhe und viel Zeit, um Geschmack und Aroma entwickeln zu können. Brot, Brötchen und Feinbackwaren aus Falkensee sind in den Backshops der Filialen Boxhagener und Warschauer Straße sowie der Schönhäuser Allee erhältlich. Aus einem kleineren Sortiment können Sie in den Filialen Schliemannstraße und Oraniendamm wählen.



Neben einer Führung durch die Bäckerei mit Möglichkeit zur Verkostung erleben Sie noch den Barfußpfad und das Maislabyrinth Ribbeck. Ein Besuch im Schloss Ribbeck ist ebenfalls möglich.

Bereits seit mehr als fünf Jahren pflegen wir die liebevoll gewonnene Tradition, jährlich mit unseren Kunden einen unserer regionalen Lieferanten zu besuchen. Viele Betriebe in der Region haben wir seitdem schon gemeinsam kennengelernt. Im letzten Jahr führten uns unsere Fahrten zum Beispiel zum Ökohof Kuhhorst, zur Gläsernen Molkerei und zum Hof Apfeltraum.

Vor Ort können Sie sich ein Bild machen, wo die regionalen Produkte herkommen, die Sie in unseren Filialen erhalten: Molkereiprodukte, Brot, Kartoffeln oder Marmeladen – in der Region wird eine Vielzahl an Bioprodukten hergestellt und verarbeitet.



Die gute Zusammenarbeit gerade mit kleinen regionalen Lieferanten ist uns wichtig. Wann immer möglich versuchen wir, Ihnen Produkte von Erzeugern und Herstellern aus Berlin, Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern anzubieten. Während unserer regionalen Wochen möchten wir Ihnen darüber hinaus diese Betriebe aus dem Berliner Umland und aus Mecklenburg-Vorpommern näher vorstellen.

In diesem Jahr möchten wir mit Ihnen vier Betriebe besuchen. Sie sind herzlich eingeladen, unsere regionalen Erzeuger kennenzulernen. Erleben Sie, wie viel Engagement und Liebe sie täglich für hochwertige Lebensmittel aufbringen. Und schmecken Sie die Vielfalt der Region!

