



Brunch im Naturpark

in den baden-württembergischen Naturparks

Leitfaden 2021

Termin Sonntag den 1. August 2021
von 09:30 – 14:00 Uhr

Brunch auf dem Bauernhof in den baden-württembergischen Naturparken

Seit 2008 führen alle baden-württembergischen Naturparke gemeinsam die Veranstaltung „Brunch auf dem Bauernhof“ durch. Mittlerweile hat sich der Brunch auf dem Bauernhof als Veranstaltung fest etabliert. Dabei wird der Landwirtschaft die Möglichkeit gegeben, ihre Produkte und die Arbeit, die sich dahinter verbirgt, der Bevölkerung näher zu bringen. Den Gästen wird dabei ein Brunchbuffet in bäuerlicher Umgebung angeboten, so dass der Bezug zwischen der Produktion und den Lebensmitteln erkennbar wird. Nicht zuletzt geht es darum zu zeigen, wie vielfältig und natürlich die einheimische Produktpalette ist und wie gut beispielsweise Milch, Käse, Brot, Zopf und Süßmost schmecken.

Voraussetzung der Teilnahme sind folgende Grundkriterien:

Bezug zum Naturpark (z. B. NP-Wirt, NPM-Aussteller, Erzeuger-Betrieb)
sowie ein überwiegend regionales Angebot.

1. WIE SOLL DER BRUNCH AUSSEHEN?

Dem Gast soll ein Brunch-Bufferet in angenehmer gerne auch bäuerlicher Umgebung angeboten werden, so dass der Bezug zwischen der Produktion und den verzehrten Lebensmitteln erkennbar wird. Für die Teilnahme **muss sich der Gast vorher beim jeweiligen Hof anmelden**. Darauf wird in der Werbung 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-Kostenbeitrag von den Gästen bei der Ankunft bezahlt wird.

SITZPLÄTZE

Die von Ihnen reservierten Sitzplätze sollten **überdacht** sein (z. B. Innenhof, 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.

ANGEBOT

Die Produkte sollen die Vielfalt der Nahrungsmittel in Baden-Württemberg präsentieren und soweit möglich von regionaler Herkunft sein. Verzichten Sie darauf, fremdländische Produkte wie Südfrüchte oder etwa importiertes Tafelwasser in Plastikflaschen anzubieten. Schließen Sie sich mit Höfen und Direktvermarktern aus der Region zusammen und beziehen Sie ggf. von dort, was Sie nicht selbst produzieren. Kontakte zu Direktvermarktern aus dem Stromberg-Heuchelberg werden gerne vermittelt.

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

DAS STANDARDANGEBOT

Das Brunch Buffet sollte mindestens folgende Angebote enthalten:

Tee, Kaffee, Milch, Butter, Brot/Brötchen, Marmelade, Eier, Obst und Wasser

Darüber hinaus können/sollten Sie das Buffet aber auch erweitern und den Preis entsprechend anpassen (bewährt haben sich beispielsweise selbstgebackener Kuchen, hausgemachte Suppen, Rösti oder gegrilltes, regionales Gemüse).

Der Name Brunch lässt die Gäste erwarten, dass es auch ein gewisses Angebot an warmen Speisen (zum Mittagessen) gibt, die über das Standardangebot hinausgehen.

Besondere Spezialitäten werden in der Werbung für die Veranstaltung hervorgehoben. Mindestens ein Bestandteil des Buffets sollte dem Gast als **Produkt vom Hof/Region** präsentiert werden – sei es, dass es dort produziert oder mit Zutaten vom Hof/Region hergestellt wurde.

PREISE

Den Preis für den Brunch legt jeder Anbieter selber fest. In den letzten Jahren bewegte sich der Preis für den Brunch zwischen 15 und 28 €.

Kinder zwischen 5 und 12 Jahren zahlen in der Regel pro Lebensjahr 1 Euro, Kinder bis 4 Jahren sind frei.

Alkoholische Getränke sollten nicht im Standardangebot enthalten sein und müssen extra ausgewiesen und bezahlt werden.

ZEITPUNKT UND DAUER

Der Brunch am ersten Augustsonntag beginnt **einheitlich um 09:30 Uhr und endet offiziell um 14 Uhr.**

An diesem Sonntag wird bei Ihnen zwischen 9:30 Uhr und 14 Uhr ausschließlich der Brunch veranstaltet. Sollten Sie z. B. als Besenwirtschaft eine Speisekarte besitzen, sollte diese in der Zeit des Brunchs nicht ausgelegt sein.

ZAHL DER HELFERINNEN UND HELFER

Neben dem Frühstückserlebnis sollte auch Zeit für die **Information der Gäste** sein. Erfahrungen aus den anderen Naturparken zeigen, dass beispielsweise das Interesse an Führungen und Informationen zur Regionalität groß ist.

So sollte die Zahl der Helfer so bemessen sein, dass die Familie des Anbieters selbst auch Zeit für den Kontakt zu den Gästen findet. Es wäre vorteilhaft, wenn die Gastgeber als solche leicht zu erkennen wären (**Namensschild**, besondere Kleidung, ...).

Sehr zu empfehlen ist ein Angebot speziell für **Kinder** (z. B. Bastelecke, Streichelzoo, Heuballen, Kinderschminke). Für die Kinder sollte mindestens eine Person als Betreuung zur Verfügung stehen.

2. ORGANISATION UND GENEHMIGUNGEN

Hilfestellung bei behördlichen Angelegenheiten und der Organisation wird Ihnen auf Anfrage beim Naturpark Stromberg-Heuchelberg gegeben.

Unterstützung bei der Vorbereitung und Durchführung des Brunches sollten Sie im Bedarfsfall bei örtlichen Vereinen (z.B. den Ortsgruppen der Landfrauen) anfragen.

ANMELDUNG UND AUSSCHANKGENEHMIGUNG

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

Eine Haftpflichtversicherung für die gesamte Veranstaltung wird vom Naturpark Stromberg-Heuchelberg abgeschlossen.

HYGIENERICHTLINIEN

Die Hygienerichtlinien richten sich immer nach den aktuellen Landesverordnungen und sind verpflichtend einzuhalten.

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 (die speziellen Anforderungen für einzelne Lebensmittel erfahren Sie bei der Hygieneschulung). Gefahrenquellen müssen im Vorfeld beseitigt werden.

ABLAUF AM BRUNCHTAG

Der Ablauf des Brunchs wird vom Gastgeber selbst gestaltet. Dazu gehört auch eine Kasse, Schilder für Reservierungen. Des Weiteren stellt der Naturpark auf Anforderung Beachflags zur Bewerbung des Brunchs im Außenbereich zur Verfügung.

WERBUNG UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Vom Naturpark werden Flyer und Plakate erstellt und im Naturparkgebiet und im Umland verteilt. Die Verteilung vor Ort (Gemeinde, Hof, nähere Umgebung) erfolgt vom teilnehmenden Hof selbst – Werbemittel (Flyer, Plakate) werden Ihnen von der Geschäftsstelle des Naturparks zur Verfügung gestellt.

Schließlich wünschen wir allen Beteiligten eine schöne und erfolgreiche Veranstaltung!