



Wettbewerb Bäuerin als Unternehmerin des Jahres 2014

Bäuerliche Familienbetriebe – Vielfalt und Stärke
für unternehmerische Leistungen



Dokumentation mit Unternehmenskonzepten
Mai 2014

Impressum

Herausgeber:
Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Ludwigstraße 2
80539 München
www.stmelf.bayern.de/unternehmerin
info@stmelf.bayern.de

Stand Mai 2014
Redaktion:
Referat Landfrauen, Haushaltsleistungen,
Einkommenskombinationen

Druck:
Gedruckt auf Papier aus nachhaltiger,
zertifizierter Waldbewirtschaftung

Inhaltsverzeichnis

Programm der Tagung	4
Dokumentation der Unternehmenskonzepte	5
„Kunst- und Erlebnisbauernhof Ferlhof“: Erika Demmelmaier	7
„Jura-Geflügel“: Roswitha Hüttinger	8
„Dirnecker’s Hofcafé und Hofladen“: Theresia Dirnecker	9
„Kürbis Schnell – Schnell’s Kürbiskerne GbR“: Petra Schnell	10
„Brothof Weiß“: Erika Weiß	11
„Müllner-Hof“: Ericka Hauser	12
„Mir Allgäuer – Urlaub auf dem Bauernhof im Allgäu e. V.“: Angelika Soyer	13
„Landerlebnisreisen Bayern e. V.“: Elisabeth Stiglmaier	14

Programm

Fachtagung für land- und hauswirtschaftliche Unternehmerinnen „Bäuerliche Familienbetriebe – Vielfalt und Stärke für unternehmerische Leistungen“

Wettbewerb „Bäuerin als Unternehmerin des Jahres 2011“

am 21. Mai 2014 in München

ab 9:00 Uhr	Eintreffen mit Willkommensgruß
10:00 Uhr	Begrüßung Dr. Viktoria Lofner-Meir Grußwort Anni Fries Stellvertretende Landesbäuerin
10:30 Uhr	<i>Der bäuerliche Familienbetrieb – Vielfalt und Stärke für unternehmerische Leistungen</i> Staatsminister Helmut Brunner
10:50 Uhr	<i>Wettbewerb „Bäuerin als Unternehmerin des Jahres 2014“</i> Verleihung der Preise und Urkunden Staatsminister Helmut Brunner
11:30 Uhr	<i>Bayerische Familienbetriebe gestalten Zukunft</i> Dr. Paula Weinberger-Miller Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
12:00 Uhr	Grußwort Ulrike Schillo Bayern Tourismus Marketing
12:15 Uhr	Mittagspause
13:30 Uhr	<i>Die bäuerliche Familie – Gemeinsame Ziele, gemeinsame Wege</i> Barbara Becker Strategische Unternehmens- und Qualitätsentwicklung Wiesenbronn
14:00 Uhr	Präsentation der Preisträgerinnen
15:00 Uhr	Plenumsdiskussion mit den Preisträgerinnen
15:15 Uhr	Schlusswort
Ausstellung:	Präsentation eigener Unternehmenskonzepte

Dokumentation mit Unternehmenskonzepten

Aus den für den Wettbewerb eingereichten Bewerbungen wählte eine Fachjury folgende Preisträgerinnen aus:

Kategorie 1 Landwirtschaftliche Unternehmerin mit Einkommenskombination in Verbindung zum landwirtschaftlichen Betrieb

Auszeichnung mit dem „Staatspreis des Staatsministeriums“

Erika Demmelmair – „Kunst- und Erlebnisbauernhof Ferlhof“
Hilgertshausen, Landkreis Dachau

Auszeichnung mit dem „1. Ehrenpreis des Staatsministeriums“

Roswitha Hüttinger – „Jura-Geflügel“
Walting, Landkreis Eichstätt

Auszeichnung mit dem „2. Ehrenpreis des Staatsministeriums“

Theresa Dirnecker – „Dirnecker's Hofcafé und Hofladen“
Eiselfing, Landkreis Rosenheim

Auszeichnung mit dem „3. Ehrenpreis des Staatsministeriums“

Petra Schnell – „Kürbis Schnell – Schnell's Kürbiskerne GbR“
Kammerstein, Landkreis Roth

Auszeichnungen mit Anerkennungsurkunden:

Erika Weiß – „Brothof Weiß“
Ansbach, Landkreis Ansbach

Ericka Hauser – „Müllner-Hof“
Schwarzach, Landkreis Schwandorf

Kategorie 2 Kooperation mit anderen Partnern und deren Angebot an Produkten und/oder Dienstleistungen

Auszeichnung mit dem „Staatspreis des Staatsministeriums“

Angelika Soyer – „Mir Allgäuer – Urlaub auf dem Bauernhof im Allgäu e. V.“
Rettenberg, Landkreis Oberallgäu

Elisabeth Stiglmaier – „Länderlebensreisen Bayern e. V.“
Attenhofen, Landkreis Kelheim

Kunst- und Erlebnisbauernhof Ferlhof

Erika Demmelmair

Ferlhof 1
86567 Hilgertshausen
Landkreis Dachau, Oberbayern
www.ferlhof-erleben.de

Bankkauffrau
Landwirtin, Erlebnisbäuerin
verheiratet, 3 Söhne

1. Preis

Landwirtschaft

Der Ferlhof liegt in idyllischer Alleinlage ca. 50 km nördlich von München. Wir bewirtschaften eine Fläche von 33 ha nach ökologischen Richtlinien. Die Erzeugnisse aus der Angusmutterkuhhaltung und der Legehennenhaltung werden direkt vermarktet, u. a. im eigenen Hofladen.

Unternehmen

Der Kunst- und Erlebnisbauernhof bietet neben Kindergeburtstagen und einzelnen Erlebnistagen auch die Möglichkeit v. a. für Schulklassen, ein paar Tage im Rahmen eines Schullandheimaufenthaltes auf einem aktiv bewirtschafteten Biobauernhof zu verbringen. Die Kinder dürfen tatkräftig mit anpacken; so steht schon am Morgen vor dem Frühstück der Stalldienst auf dem Programm. Auch am Abend sind die Kinder beim Versorgen der Tiere mit dabei. Tagsüber erlernen sie das „Eier abnehmen“ und das „Sortieren und Verpacken“ der Eier. Für ein paar Tage können die Kinder den Alltag mit Tieren hautnah miterleben. Sie entwickeln Verantwortungsbewusstsein für das Versorgen und den Umgang mit Tieren. Zugleich wird das Selbstbewusstsein gestärkt, wenn übertragene Aufgaben selbständig erledigt werden können.



Besonderheiten

Während des Aufenthaltes in unserem gemütlichen Gästehaus bereiten die kleinen Besucher größtenteils ihre Mahlzeiten selber zu. So werden z. B. die längsten Spaghetti der Welt (Ferlhofrekord: 63 Meter!) hergestellt und jedes Kind backt seine eigene Pizza und seine eigene Frühstückssemmel. Die Kinder erkennen, mit wie viel Arbeit und Mühe die Erzeugung und Zubereitung von Nahrungsmitteln verbunden ist. Unsere kostbaren Lebensmittel erhalten so wieder mehr Wertschätzung.

Zudem bieten wir entsprechend dem Lehrplan und den örtlichen Gegebenheiten Lernprogramme für die Schüler(innen) an.

Auch das Kreative und Künstlerische soll an diesen Tagen nicht zu kurz kommen. Die jungen Gäste können sich Anregungen in der Keramikausstellung holen und ihre eigenen Kunststücke töpfern.

Angebote

- Schullandheimaufenthalte von 3 bis 5 Tagen
- mit Vollverpflegung und Programmgestaltung (Stalldienst, Lernprogramme, Nachtwanderung, Lagerfeuer, Eseltrekking, Traktorfahren, Töpferei)
- Erlebnistage mit Lernprogramm („Vom Huhn zum Ei – vom Ei zur Nudel“, „Vom Korn zum Brot“, „Vom Apfel zum Saft“)
- Kindergeburtstage
- Kochfeste in der Kinderküche (Osterzauber, Sommerparty, Weihnachtsduft)
- Kinder-Uni: „Mit Mammut nach Neandertal – wir tauchen ein in die Welt der Steinzeit“, „Larix, Taxus, Betula – Bäume mit allen Sinnen erleben“
- Töpferkurse und Acrylmalerei
- Hofladen: Angusfleisch, Wurstwaren, Eier, Nudeln und ergänzende Angebote aus dem Bio-Regio-Bereich

Jura-Geflügel

Ehrenpreis

Roswitha Hüttinger

Jurastr. 8
85137 Rapperszell
Oberbayern
www.jura-gefluegel.de
www.koestliches-vom-lande.de

Hauswirtschaftsmeisterin
verheiratet, 5 Kinder

Landwirtschaft

Unser Familienbetrieb befindet sich im Landkreis Eichstätt im „Naturpark Altmühltal“ und umfasst 93 ha Landwirtschaft und 11 ha Forst. Der Betriebsschwerpunkt ist Getreide, Mais, Raps, Erbsen und Sojabohnen. Aus diesen Feldfrüchten stellen wir unsere eigenen Futtermischungen für unsere Tiere her. Die Milchviehhaltung haben wir seit 2010 stark dezimiert. Im Gegenzug ist die Geflügelhaltung seit 2010 stetig gestiegen.



Bei meinen Zerlegekursen ist es mir sehr wichtig, die Tiere ganzheitlich zu verarbeiten. Nach einem kurzen theoretischen Input zerlegen die Teilnehmer unter meiner Anleitung frisches Geflügel und verarbeiten die Teile zu küchenfertigen Gerichten. Aus den Krägen, Karkassen und Innereien stelle ich Produkte in Form von Pasteten und Brühen her und gebe sie den Teilnehmern als Kostproben mit nach Hause, sowie ein Handout mit den Rezepten.

Im Jahr 2012 qualifizierte ich mich als Erlebnisbäuerin und im Oktober 2013 absolvierte ich die Ausbildung zur Referentin für Ernährung und Hauswirtschaft.

Unternehmen

Der Betriebszweig Geflügelhaltung und -vermarktung besteht seit 2010. In der Projektphase meiner Meisterausbildung entstand dafür ein Schlacht- und Zerlegeraum zum Verarbeiten von Geflügel. Meinen Hofladen richtete ich nach meinen Vorstellungen aus einem Zusammenspiel mit Holz und Stein ein. Als Arbeitgeberin beschäftige ich ganzjährig eine 450 €-Kraft und in den arbeitsintensiven Monaten von Oktober bis Dezember zwei Saisonkräfte.

Jeden Samstag biete ich das Frischgeflügel im Hofladen an, die restlichen Wochentage ist dieser auf Vertrauensbasis täglich geöffnet. Mittlerweile vermarkte ich in Kooperation mit zwei weiteren Dorfläden und zwei Gasthäusern im Jahr ca. 2 000 Tiere und trage somit zum Unternehmergewinn bei.

Besonderheiten

Unsere Tiere Hähnchen, Puten, Legehennen, Enten, Gänse wachsen in Freilandhaltung auf, Hähnchen in den Wintermonaten im Stall auf Stroh und Miskantushäcksel. Mit der Vermarktung von Perlhühnern und Wachteln fülle ich eine Produktnische, die noch ausbaufähig ist.

Angebot

- Geflügelfleisch (ganze Tiere, Teilstücke, Convenienceprodukte)
- Geflügelgewürze, Salze, Essige
- Wachtel- und Hühnereier
- Nudeln, Eierlikör und Eierlikörbonbons
- Weizen- und Dinkelmehle
- Honig, Rapsöl und Gewürzöle
- Molkereiprodukte, Bauernhofeis
- Saisonprodukte selbst hergestellt
- Kochbücher und Geschenkkörbe

Dienstleistungsangebot

- ganzjährig Geflügelzerlegekurse
- Programm „Erlebnis Bauernhof“
- ab Herbst 2014 Referentin „Netzwerk junge Familie“
- Dozentin der Deutschen Erwachsenenbildung
- selbständige Mitarbeiterin des Fachservice Hauswirtschaft Altmühltal



Dirnecker's Hofcafé & Hofladen

Theresia Dirnecker

Höfelden 4
83549 Eiselfing
Landkreis Rosenheim, Oberbayern
www.dirneckers-hofcafe.de

staatl. geprüfte Hauswirtschafterin
verheiratet, 7 Kinder

Landwirtschaft

Auf dem Milchviehbetrieb im Haupterwerb werden 60 Milchkühe mit Nachzucht in einem modernen Laufstall gehalten. Dazu haben wir 800 Legehennen. Neben Grünland wird Mais, Weizen und Hafer angebaut.

Unternehmen

Seit 2009 bieten wir in Dirnecker's Hofladen Lebensmittel direkt ab Hof an. Diese produzieren wir selbst bzw. beziehen diese aus der unmittelbaren Umgebung. Der Fokus der Direktvermarktung liegt auf Regionalität und Nachhaltigkeit.



Im Mai 2011 wurde Dirnecker's Hofcafé für Gäste eröffnet. Von Donnerstag bis Sonntag bieten wir Frühstück, Kaffee, selbstgemachte Kuchen und Torten (auch auf Bestellung) und Brotzeiten an. Dazu bewirten wir bei uns Veranstaltungen aller Art.

Besonderheiten

Neben dem klassischen Betriebszweig Landwirtschaft haben wir mit dem Hofcafé und Hofladen zwei weitere Betriebszweige – Gastronomie und Direktvermarktung. Diese drei Zweige ergänzen sich perfekt und lassen Kunden nicht selten stau-

nen, die eine solche Kombination nicht erwartet hätten.

Wir bilden zu großen Teilen die komplette Wertschöpfungskette ab, von der Erzeugung der Lebensmittel, über die Verarbeitung bis hin zur Gastronomie. Wir wollen ebenso vermitteln, welchen Wert Lebensmittel besitzen.

Produkte und Dienstleistungen

Unser Angebot kann in drei Bereiche eingeteilt werden, die sich gegenseitig ergänzen.



Dirnecker's Hofcafé

- Gewölberaum (50 Sitzplätze) und Sonnenterasse mit Bergblick
- Kuchen, Torten und Schmalzgebäck aus eigener Herstellung

Dirnecker's Hofladen

- Hauptprodukte als Eigenmarken (Dirnecker's Frischeier, Eiernudeln, Eierlikör und Bauernbrot)
- Käse, Geräuchertes, Fruchtaufstriche, Eis, Geschenkkörbe, etc.
- Einkaufen auch außerhalb der Öffnungszeiten mit unserem Regiomat (Lebensmittelautomat)

Veranstaltungen

Betriebsführungen im Rahmen von Landerlebnisreisen Bayern, Eierlikörverkostung, Geburtstags- und Weihnachtsfeiern, Seminare, Versammlungen, Busausflüge

Kürbishof Schnell – Schnell's Kürbiskerne GbR

Hofladen – Ölmühle – Führungen

Ehrenpreis

Petra Schnell

Ringstr. 4
91126 Kammerstein-Neppersreuth
Landkreis Roth
www.schnells-kuebiskerne.de

Fachlehrerin für Handarbeit
und Hauswirtschaft
verheiratet, 3 Kinder

Landwirtschaft



Anbau von Öl-
kürbissen auf ca.
75 ha, Speise- und
Zierkürbisse auf
5 ha, 10 ha Tabak,
2 ha Getreide, 13 ha
Wald



Unternehmen

- Einzige Kürbiskernölmühle Bayerns
- Herstellung von Kürbiskernen mit verschiedenen Geschmacksrichtungen
- Hofladen für die Vermarktung der verschiedenen Kürbiskernprodukte und regionalen Produkten anderer Direktvermarkter
- Vermarktung der Kürbiskernprodukte über andere Hofläden
- Internetshop
- Teilnahme an Messen und Märkten



Unsere Produktpalette

- Kürbiskernöl (konventionell und Bioland)
- Kürbiskerne in vielen Geschmacksrichtungen
- wie geröstet und gesalzen, gebrannt mit Chili, Sesam oder mit Schokolade überzogen
- Kürbiskernmehl
- Kürbiskern-Nussecken
- Beschwipste Kürbiskerne
- Kürbiskernnudeln
- Kürbiskernpesto
- Kürbiskernsenf
- Honig mit gemahlenden Kürbiskernen
- Kürbiskerngeist
- Kürbiskerne für Bäckereien

Besonderheiten

- Mitgliedsbetrieb bei Landerlebnisreisen-Bayern
- Für Gruppen bieten wir an:
 - Führungen mit Verkostung: „Vom fränkischen Kern zum Öl“
 - Bewirtung mit Kaffee und Kuchen oder warmen Gerichten bzw. Buffets



Brothof Weiß

Erika Weiß

Höfsetten 6
91522 Ansbach
Stadt Ansbach, Mittelfranken
www.brothof-weiss.de

Köchin
Hauswirtschaftsmeisterin

Anerkennung

Landwirtschaft

Der landwirtschaftliche Betrieb wird seit 28 Jahren nebenberuflich geführt. (40 ha Acker, 10 ha Wiesen). Im Anbau dominiert Getreide, darunter auch Urgetreide wie Champagnerroggen und Dinkel.



Besonderheiten

Unser Brot, der Urfranke, wird mit Champagnerroggen aus eigenem Anbau gebacken. Die lange Reifezeit des Natursauerteiges von über 20 Stunden macht das Brot zu etwas Besonderem.

Angebot

Brot ein Kulturgut – kaufen und erleben

Brot kaufen: Jeden Freitag von 11 – 18 Uhr

- Urfranke mit und ohne Gewürz
- Fitneßbrot
- Dinkelbrot
- Weißbrot
- Steinofenfladen
- Versch. Stangenbrote
- Hutzelbrot

Unternehmen

Direktvermarktung und Events für Gruppen

- 1992 auf dem Bauernmarkt in Ansbach
- 1998 Gründung Brothof Weiß, Einrichtung eines kleinen Verkaufsraums, Verkauf jeden Freitag, eine Mitarbeiterin
- 2010 Aufgabe der Bullenmast, Umbau des Stalls zu Back-, Lager-, Verkaufs- und Bewirtungsraum
- 2011 Erweiterung des Brotsortiments, Personalaufstockung auf drei Mitarbeiterinnen; Kursangebote: Erlebnisbacken, Brot Zeit-Reise, Lernort Bauernhof



Events

- Erlebnisbacken
- Französisch verwurzelt – fränkisch aufgetischt
eine Brot-Zeitreise
- Ferienspaßaktion
- Lernort Bauernhof

Müllner-Hof Ferienhof – Café – Freizeit

Anerkennung

Ericka Hauser

Am Eisenhammer 3
92548 Schwarzach
Schwandorf in der Oberpfalz
www.muellner-hof.de

Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft,
Bankkauffrau
verheiratet, 3 Kinder

Landwirtschaft

Mein Mann und ich bewirtschaften zusammen mit einem Praktikanten einen Milchviehbetrieb mit 50 – 60 Milchkühen mit Nachzucht. Die betriebseigene Fläche wird für den Futterbau (Mais, Weizen, Gerste und Klee gras) verwendet. Aus 20 ha Wald gewinnen wir die benötigten Hackschnitzel für unsere Landwirtschaft und für den Ferienhof „Müllner-Hof“.



- Sandstrand, Kanu und Kajak, sowie Fahrräder für unsere Gäste
- Anlegestelle für Kanu und Boote
- E-Bike-Verleih und Ladestation
- Angelgewässer direkt am Hofgrundstück

Dem Hof ein neues Leben geben

Die besondere Lage des Hofes bewegte uns dazu, den Leerstand des alten Mühlenanwesens für Gastronomie und Tourismus zu nutzen.

- 2004 gab der Onkel das Anwesen an uns ab
- 2007 – 2010 grundlegende Renovierung nach alten Plänen von 1949
- 2010 Eröffnung des Bauernhof-Cafés und der 6 Ferienwohnungen
- Mittlerweile beschäftigen wir 12 – 15 Voll- bzw. Teilzeitkräfte aus der Region

Unternehmen

Schon einmal Urlaub auf einer Flussinsel gemacht? Möglich ist dies auf dem Müllner-Hof. Unser familienfreundlicher Ferienhof liegt idyllisch auf einer Insel im Flösschen Schwarzach. Über eine kleine charmante Holzbrücke erreichen Sie die mit viel Liebe zum Detail eingerichteten Ferienwohnungen und das Bauernhof-Café mit Naturspielscheune.



Besonderheiten

- Bauernhof-Café mit 70 Sitzplätzen und Biergarten
- 6 Ferienwohnungen mit hohem Niveau (5 Sterne Klassifizierung nach DTV)
- Naturspielbereich im Innen- und Außenbereich für Urlaubskinder und Café-Gäste (Stroh Hüpfburg, Sandspielplätze, Kettcars)



Unsere Angebote

- Kaffee-, Kuchen- und Tortenspezialitäten aus eigener Herstellung
- Frühstücksbrunch mit reg. Produkten
- Kunstausstellungen mit einheimischen Künstlern
- Seminare und Tagungen von Betrieben
- Hochzeits-, Weihnachts- und Geburtstagsfeiern
- Kommunionen und Taufen

Mir Allgäuer – Urlaub auf dem Bauernhof im Allgäu e. V.

Angelika Soyer

Reichen 1
87549 Rettenberg
Oberallgäu, Schwaben
www.mir-allgaeuer.de

Landwirtschaft

„Mir Allgäuer“ – Urlaub auf dem Bauernhof e. V. ist ein Zusammenschluss von Allgäuer Bauernhöfen, die „Urlaub auf dem Bauernhof“ bzw. „Urlaub auf dem Land“ anbieten und Mitglied des Landesverbands „Bauernhof- und Landurlaub Bayern“ e. V. sind.

Unser Verein ist derzeit mit knapp über 500 Mitgliedern am Reisemarkt ein sehr gefragtes Segment mit hohen Zuwachsraten.

„Mir Allgäuer“ repräsentiert professionell eine starke Marke auf Messen, Veranstaltungen, in den Medien und im Internet. Ganzjährig arbeitet „Mir Allgäuer“ mit Kooperationspartnern, ausgewählten Werbeveranstaltungen und aktiver Pressearbeit daran, diese authentische Urlaubsform weiter auszubauen. Wir bieten landwirtschaftlichen Betrieben mit Urlaubsangebot eine interessante Werbeplattform und politische Interessenvertretung.

Mit allen Kräften unterstützen wir unsere Mitglieder dabei, Urlaub auf dem Bauernhof als wirtschaftliche Einkommensquelle zu gestalten und deren Angebot zu professionalisieren:

Aufgaben und Ziele

- Förderung und Bekanntmachung von Urlaub auf dem Bauernhof im Allgäu
- Direkter Ansprechpartner für Bauernhof-Vermieter
- Betreuung der Mitglieder
- Vertretung der Interessen unserer Bauernhof-Vermieter gegenüber der Politik und anderen Institutionen
- Qualitätsförderung über die Mitarbeit in den entsprechenden Gremien des Deutschen Tourismusverbands und über Weiterbildungs- und Seminarangebote für unsere Gastgeber

Besonderheiten

Seit 2013 werden neben den aktiv bewirtschafteten Bauernhöfen auch ehem. Bauernhöfe (Landhöfe) vermarktet.



Bei „Urlaub auf dem Bauernhof“ ist ein aktiv bewirtschafteter Bauernhof gemeint. Die landwirtschaftlichen Betriebsabläufe sind für die Gäste erlebbar.



„Urlaub auf einem Landhof“ steht für ein authentisches und ursprüngliches Landerlebnis mit klarer Abgrenzung zum Privatvermieter.

Zielgruppenspezialisierung

Ein Großteil der Betriebe hat sich spezialisiert und verfügt über entsprechende Gütesiegel und Qualifikationen.

- Kinderbauernhöfe
- Natur-/Aktivhöfe
- Kneipp-Gesundheitshöfe
- Kräuterlandhöfe
- Alpenwellnesshöfe
- Kunst-/Kulturhöfe

Landerlebnisreisen Bayern e. V.

1. Preis

Vorsitzende Elisabeth Stiglmair

Pfarrer Schmid Str. 5
84091 Attenhofen
Kelheim/Niederbayern
www.landerlebnisreisen-bayern.de

Landwirtschaft

Schau mit uns ins Bauern-Land

Landerlebnisreisen Bayern-Höfe bieten Besuchergruppen einen Einblick in die Vielfalt bayerischer Landwirtschaft: z. B. Anbau von Spargel, Holunder, Kartoffeln, Obst, Heidelbeeren, Kürbis, Wein, Hopfen und Getreide. Gäste erleben, wie Tierhaltung auf Bauernhöfen heute praktiziert wird: z. B. Rinder-, Ziegen-, Schweinehaltung, aber auch Imkerei oder Straußenzucht. Zudem geben Bäuerinnen ihr Wissen über Garten, Kräuter und Blumen weiter.



Wir lieben den Umgang mit Menschen und gewähren den Gästen kompetent einen kurzweiligen und erlebnisreichen Einblick in die tägliche Arbeit auf unseren Höfen. Wir sind auf Busgruppen vorbereitet und haben uns zum Teil auf Senioren, Kinder, Gäste mit Handicap oder Führungen in Fremdsprachen spezialisiert.

Angebote

Das machen wir:

- Führungen und Vorträge
- Seminare und Workshops
- Halbtages- und Tagesausflüge
- Abendveranstaltungen
- Kindergeburtstage und Jubiläen
- Ganzheitliche Lern- und Freizeitangebote
- Reisebegleitung

Unternehmen

Landerlebnisreisen Bayern wurde 2010 als Interessensgemeinschaft gegründet und hat mittlerweile 75 Mitglieder in allen Regionen Bayerns. 2013 wurde die IG als Verein eingetragen. Der erste gedruckte Katalog konnte im Herbst 2013 verteilt werden.

Für's leibliche Wohl wird bestens von unseren stimmungsvollen Bauernwirtschaften, Hofcafés, Vinotheken und Hofläden gesorgt.



Wir bieten attraktive und pfiffige Ausflugsziele in Bayern für Busgruppen, Vereine, Schulklassen und Einzelgäste.

Besonderheiten

Unsere Mitglieder wurden speziell zur Betreuung und Führung von Busgruppen u. a. durch Qualifizierungsmaßnahmen der Landwirtschaftsämter geschult.



