

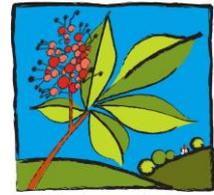
Ländlichfein – BIO Zirkus 2019

BIO und regional in die Gastronomie und AHV – ein Menü in 5 Gängen in der Zirkusmanege

20. September 2019, BIO Gut Dalwitz, Dalwitz 43, 17179 Walkendorf

UNSER MENÜ

9:00 Uhr



Mecklenburger ParkLand

1. Gang – Nachhaltige Grüße von den BIO Erzeugern

BIO aufgetischt – ländlichfein BIO Frühstück typisch FerienGut Dalwitz (Buffet oder Korb – Probieren geht über Studieren)

In Kooperation mit der Regionalbewegung Mecklenburg-Vorpommern

2. Gang – BIO für's Auge

Vorstellung einer BIO (Erzeuger)Kampagne für das Gastgewerbe in MV
NÖL Gastronomie und Vermarktung

Christin Hannemann, Andreas Dietzel

10.00 Uhr

3. Gang – BIO Klausur

Keynote „So schmeckt Niederösterreich“ – regional netzwerken und wertschöpfen

BIO Austria Niederösterreich Wien (größter BIO Landesverband in A)

Eva Gruber, Partnerbetreuung Gastronomie

ländlichfein in aller Munde: Qualität, die schmeckt ... erstklassig – regional – bio

BIO Kulinarik der Zukunft braucht Meister der Kommunikation

Nicole Knapstein, Vorstand ländlichfein

BIO MV Familie: BIO Demonstrationsbetriebe im Gastgewerbe/AHV lassen über den Tellerrand schauen

NÖL Gastronomie und Vermarktung

Christin Hannemann

12.00 Uhr

4. Gang – BIO Zirkus

im BIO Stammtisch(Zelt)

- Erzeuger sucht Koch - Direktvermarktung
- BIO Verarbeitungsstufen - Veredler
- BIO wer bringt's – Großhandel
- BIO Regionalregal für (Kleinst-)Händler (MeckSchweizer, Biosphäre Elbe MV)
- Regionalkorb für Ferienunterkünfte
- BIO Zertifizierung – ländlichfein e.V.

13.30 Uhr

5. Gang – BIO Mohltied



Einladung zum ländlichfeinen Asado auf dem BIO Gut Dalwitz

Ende 14.30 Uhr

10 Euro p.P. Teilnehmerbeitrag

Anmeldung: info@mecklenburger-parkland.de, Tel./WhatsApp 0151 22608861

Mecklenburger ParkLand, Dalwitz 43, 17179 Walkendorf * Dr. Christin Hannemann