

# 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

### 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)

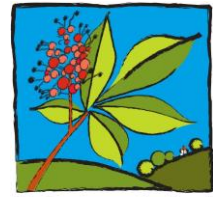
- Erzeuger sucht Koch - Direktvermarktung
- BIO Verarbeitungsstufen - Veredler
- BIO wer bringt's – Großhandel
- BIO Regionalregal für (Kleinst-)Händler (MeckSchweizer, Biosphäre Elbe MV)
- Regionalkorb für Ferienunterkünfte
- BIO Zertifizierung – ländlichfein e.V.

13.30 Uhr

### 5. Gang – BIO Mohltied

Einladung zum ländlichfeinen Asado auf dem BIO Gut Dalwitz

Ende 14.30 Uhr



Mecklenburger ParkLand



---

## 10 Euro p.P. Teilnehmerbeitrag

Anmeldung: [info@mecklenburger-parkland.de](mailto:info@mecklenburger-parkland.de), Tel./WhatsApp 0151 22608861

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