



Sonntag, 8. Oktober 2017
— mit Anmeldung —

Faszination Streuobstwiese:
Genuss direkt vom Baum

Geschmacksliebhaber, Apfelallergiker und all die, die ihre Gaumen noch kitzeln wollen, aufgepasst: Unsere Äpfel sind mal süß und mal herb, oft lange lagerfähig und unbehandelt. Und in vielen Fällen lösen sie keine Allergien aus! Denn wir haben es ausprobiert. Mutige Apfelallergiker haben zum Beispiel den „Danziger Kantapfel“ getestet. Keiner hat allergisch reagiert! Während unseres Apfeltages schmecken Sie die Vielfalt unserer Streuobstwiesen — mal herb, mal süß. Sie erfahren Geschichten und Eigenschaften unserer Äpfel und stellen selbst Apfelköstlichkeiten her.

Das erwartet Sie:

- ⇒ Begrüßung mit perlendem Apfelgenuss
- ⇒ Wissenswertes zu Hof, Streuobstwiesen, zu Sortenvielfalt und mehr
- ⇒ Spezielle Informationen für Apfelallergiker
- ⇒ Die Möglichkeit, selbst Äpfel zu ernten
- ⇒ Herstellung von Apfelsaft, Brotaufstrichen und mehr
- ⇒ Zum Abschluss ein leckeres Kaffeetrinken mit selbst bereiteten Apfelspezialitäten

Das nehmen Sie mit:

- ⇒ Bio-Apfelsaft vom Hof (selbstgepresst, ein Liter)
- ⇒ ein Glas selbstgemachten Apfelgelee/Marmelade
- ⇒ getrocknete Apfelringe
- ⇒ 1 kg selbst gepflückte Äpfel



Ablauf:

Der Thementag beginnt um 11 Uhr hier auf dem Hof und dauert bis etwa 15.30 Uhr. Der Hof ist mit dem PKW erreichbar – die genauen Daten erhalten Sie bei der Anmeldung. Durch den Tag führen Sie zwei Personen (Bauer und Bäuerin – ev. eine Mitarbeiterin). Sollte Sie spezielle Wünsche haben (z.B. auf Grund von Lebensmittelallergie oder Handicap), dann sprechen Sie uns bitte an – wir machen vieles möglich.

Kosten:

Für die Teilnahme am Thementag berechnen wir 55 Euro pro Person (incl. MwSt.). Der Preis beinhaltet die Verkostungen, Getränke und die Mitnehmsel. Die Teilnahmegebühr überweisen Sie bitte bei der Anmeldung oder bringen sie nach Absprache bar mit.

Interesse?

Nehmen Sie Kontakt auf per Mail oder Telefon:
E: info@klosterbauer.de
T: 02261 78369

Weitere Angebote auf dem Klosterhof:

Kindergeburtstage, Jahreskurse für 6-14jährige, Aktionstage, Erlebnistage für Gruppen
Mehr Infos: www.klosterbauer.de

Ihr und Euer Gastgeber

Der Klosterhof Bünghausen ist ein GEH-Archehof, der nach Biokreis- und bergisch pur-Kriterien arbeitet. Wir züchten alte vom Aussterben bedrohte Nutztierassen (Rinder: Rotes Höhenvieh; Schafe: Bergschafe; Hühner: Mechelner Hühner; Pferde: Noriker vom Abtenauer Schlag). In der Direktvermarktung bieten wir Rind-, Lamm- und Hähnchenfleisch, Eier, Äpfel von Streuobstwiesen, Brotaufstriche, Wolle, Felle und mehr.



Klosterhof Bünghausen, Hömelstr. 12, 51645 Gummersbach

