

HOF & FAMILIE



Beim Anbieten von Speisen und Getränken müssen die Vorschriften der Lebensmittelhygiene eingehalten werden. Foto: Landpix

Hoffeste vorbereiten

An was muss gedacht werden?

Was erwarten Gäste, die ein Hoffest besuchen? Was möchte der Betrieb den Gästen zeigen und als positive Erinnerung mitgeben? Und wie lässt sich der reibungslose Ablauf eines Festes gewährleisten? Dies sind die Kernfragen, wenn es um die Organisation und Durchführung von Hoffesten geht. Um unnötigen Stress und mögliche Pannen zu vermeiden, sollte ein solcher Tag oder ein Wochenende auf einem Bauern- und Winzerhof sorgfältig und strukturiert vorbereitet werden. Immerhin sollen möglichst viele Besucher kommen, die einen positiven Eindruck mitnehmen. Dr. Elisabeth Seemer, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, gibt in folgendem Beitrag Tipps und Ideen für die erfolgreiche Planung und Durchführung von Hoffesten.

Im Zeitraum zwischen Ostern bis in den Herbst hinein jagt eine Veranstaltung die andere. Witterungs- und saisonbedingt finden in dieser Zeit auch die meisten Hoffeste statt. Während dieser Phase des Jahres lassen sich Bauern- und Winzerhöfe mit ihren Produkten am besten präsentieren und können zu einer erlebnisreichen Veranstaltung auf den Hof einladen. Genau das ist es, was ein Hoffest auszeichnet und was die Besucher zum Kommen veranlasst: das besondere Ambiente der Hofstätte, die Einblicke in den landwirtschaftlichen Betrieb, die hochwertigen Produkte vom Erzeuger, das ländliche Umfeld – um nur die wichtigsten Punkte zu nennen.

Diese Besonderheit des Bauern- und Winzerhofes als Veranstaltungsort sollte sich wie ein roter Faden durch die weiteren Planungen ziehen. Immer wieder sollte sich der Betrieb fragen, ob

diese Besonderheit ausreichend zur Geltung kommt und der Veranstaltung ihr eigenes Profil gibt oder ob sie eher in der Maße sonstiger Veranstaltungen untergeht.

Auf das Motto kommt es an

Zunächst muss man sich im Klaren darüber sein, welches vorrangige Ziel das Hoffest haben soll, zum Beispiel:

- Saisonauftakt oder Saisonhöhepunkt
 - besonderes Ereignis (zum Beispiel Hofladeneröffnung, Jubiläum, Betriebsübergabe)
 - Neukundengewinnung
 - Hoffest als Event für Stammkunden und Stammgäste
 - hohe Tagesumsätze an den Veranstaltungstagen
 - allgemeine Öffentlichkeitsarbeit für die Landwirtschaft
- Mit solchen Zielen lässt sich die weitere Planung besser konkretisieren.

Einkommensalternative

Hoffeste vorbereiten. An was muss gedacht werden? Checkliste und Zeitplan für die Vorbereitung eines Hoffestes

Gewinnspiel

Bekanntgabe der Lösungen des Feriengewinnspiels

Gesundheit

Listerien – die unterschätzte Gefahr
Zu viel Stress vor dem Urlaub. Gleich zum Urlaubsbeginn werden viele Menschen krank

Verbraucher

Sparsame Haushaltsgeräte. Die Hälfte des Stroms kann man sparen

Ernährung

Schlank durch die Wechseljahre. Hilfreiche Tipps

Essen und Trinken

Heidelbeerkekse auf dem Blech
Fladenbrot mit Hack überbacken
Pfannkuchen mit Sommerfrüchten

Garten

Eine Kräuterspirale selbst gebaut

- I
- II
- IV
- IV
- V
- VI
- VII
- VIII
- VIII
- VIII
- IX

Ideen für ein betriebstypisches Rahmenprogramm

- kleine Tieraussstellung (Mutterkuh mit Kalb, Hühner, Ferkel etc.)
- Schafschur
- „Grüner Parcours“ (Infotafeln über den Betrieb, die Tierhaltung, die Kulturen etc.)
- Feldrundfahrten (mit Planwagen oder Traktor)
- Schätzspiel (zum Beispiel in Verbindung mit einer kleinen Verlosung) – wie schwer ist das Kalb, wie viele Getreidekörner sind in dem Glas ..)
- Wettmelken am Gummieuter
- Schaubacken (Brot aus dem Holzbackofen)
- Maislabyrinth
- Basteln mit Zierkürbissen
- Verkostungsquiz (zum Beispiel Rebsorten)



Landwirtschaftliche Vorführungen, wie eine Schafschur, sind ein Besuchermagnet. Foto: Landpix

sieren und passende Aktionen finden. Oft leitet sich daraus auch ein interessantes Hoffestmotto oder ein schöner Name für das Hoffest ab. Dieser sollte vielversprechend klingen und neugierig machen (zum Beispiel Erdbeerfest auf dem Müllerhof, Erlebnistag auf dem Kräuterhof, Kulinarisches Käsefest, Hoffest mit Weideabtrieb, Romantisches Hoffest im Weingut Müller, Kartoffelfest in der Scheune, Sommer-Wein-Party beim Winzer).

Überlegt werden sollte auch, ob das Hoffest alleine durchgeführt

werden soll oder ob es sich anbietet, Berufskollegen und andere Mitstreiter (zum Beispiel für die Verköstigung) zu beteiligen. Dies hängt von den Zielen und den konkreten Gegebenheiten ab.

Ein Hoffest will gut geplant sein

Die gute Planung eines Hoffestes bedarf einer längeren Vorbereitungszeit – sie kann nicht übers Knie gebrochen werden. Die Vorbereitungszeit beträgt oft ein halbes Jahr oder länger.

Bei jährlich wiederkehrenden Hoffesten beginnen die ersten Vorbereitungen meist schon direkt nach einem gerade erfolgreich abgeschlossenen Fest. Denn sie sind meist zusätzlich zur normalen Arbeit zu erledigen und nehmen oft unerwartet viel Zeit in Anspruch.

Die Planung fängt mit der Festlegung des Termins an. Hier sind neben eigenen Wünschen und Vorstellungen so weit als möglich auch konkurrierende Termine (Kerb, Vereinsjubiläum, Sportveranstaltungen etc.) zu berücksichtigen. Durch eine frühe Terminfestlegung können sich Betriebsangehörige, Helfer, Gäste und andere Akteure rechtzeitig auf das Fest einstellen. Es kann dann auch schon früh bei allen sich bietenden Gelegenheiten angekündigt werden (zum Beispiel Kundenmailings, Homepage, regionale Terminkalender).

Gute Checklisten mit einem Zeitplan helfen bei den im Vorfeld zu erledigenden Arbeiten. Denn gerade bei der Planung eines Hoffestes können leicht Fehler gemacht werden, da es sich nicht um eine Routinearbeit handelt.

Beköstigung ist Teil des Erlebnisangebotes

Die Verköstigung, die zu einem Hoffest unbedingt dazugehört

und eine gute Einnahmequelle sein kann, sollte Teil des Erlebnisangebotes eines Hoffestes sein. Sie sollte saisonal, regional und an den Produkten des Betriebes ausgerichtet sein. Bratwurst, Pommies und Cola sind zwar einfach anzubieten, aber für ein Hoffest nicht gerade einfallreich. Mit ein paar Überlegungen lassen sich weit bessere Angebote entwickeln. Dabei ist es nicht notwendig, besonders komplizierte Speisen, die vor allem auch lebensmittelrechtlich nicht besonders sensibel sein sollten (Vorsicht bei Rohei, Geflügel, Hackfleisch etc.). Vielmehr sind es oft die einfachen, bäuerlichen Gerichte, die beim Besucher gut ankommen (zum Beispiel Bauern Eintopf, Schlachtplatte, Hausmacher, Reibekuchen). Und da, wo es hinpasst, kommt nachmittags eine Kuchentheke immer gut an.

Wichtig bei der Speisenauswahl ist auch, dass die Gerichte gut vorbereitet werden können und ein ausreichender Vorrat an Zutaten verfügbar ist. Und was besonders wichtig ist, ist eine angemessene Kalkulation der Preise. Berücksichtigen Sie dabei auch den Arbeitsaufwand für die Bereitung und mögliche Verluste. Als einfache Möglichkeit gibt es folgende Formel:

Warenkosten x Faktor 3 bis 4 (je nach Arbeitsaufwand) x 1,10 (10 Prozent Gewinnaufschlag) = Preis der Speise.

Vorschriften der Lebensmittelhygiene einhalten

Wichtig ist, dass beim Anbieten von Speisen und Getränken die Vorschriften der Lebensmittelhygiene eingehalten werden. Deshalb müssen alle Personen, die mit leichtverderblichen Lebensmitteln zu tun haben (auch wenn dies nur sporadisch bei einem Hoffest ist), einmalig an einer Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz teilgenommen haben, die nur die örtlichen Gesundheitsämter durchführen dürfen (Dauer 1 bis 2 Stunden, Kosten circa 30 Euro). Die Bescheinigungen müssen zu Kontrollzwecken am Stand bereitgehalten werden (Empfehlung: Kopien anfertigen!). Danach ist der Betriebsleiter für die jährlich durchzuführenden Nachbelehrungen verantwortlich. Hierzu genügt oft eine gute Einweisung

Checkliste und Zeitplan für die Vorbereitung eines Hoffestes

6 bis 12 Monate vorher	<ul style="list-style-type: none"> - Termin und Motto festlegen - Rahmenprogramm grob planen und Lageplan grob erstellen - gegebenenfalls Mitveranstalter/Partner (zum Beispiel andere Direktvermarkter, Vereine, Metzger) ansprechen
3 bis 6 Monate vorher	<ul style="list-style-type: none"> - mit möglichen Mitveranstaltern/Partnern genauere Absprachen treffen (Teilnahmebedingungen, Angebot etc.) - benötigte Dinge bestellen (Zelt, Tische/Bänke, Spülmobil, Toilettenwagen) - Versicherungsschutz abklären (Haftpflicht, Gebäudeversicherung, Berufsgenossenschaft etc.) - konkretere Absprachen wegen Rahmenprogramm treffen (zum Beispiel mit Landjugend, Tieraussteller, Musikgruppe etc.) - groben Kosten- und Marketingplan erstellen - Helfer ansprechen
etwa 2 Monate vorher	<ul style="list-style-type: none"> - Plakate und Handzettel entwerfen und Druckaufträge vergeben - Kundenmailings versenden und Ehrengäste einladen - Rahmenprogramm konkreter vorbereiten (zum Beispiel Hofquiz, Kinderprogramm) - Speisen und Getränke festlegen - konkretere Helferliste erstellen (Essenbereitung, Essen- und Getränkeausgabe, Spüldienst etc.)
Etwa 4 Wochen vorher	<ul style="list-style-type: none"> - vorübergehende Gestattung beantragen - Plakate aufhängen, Handzettel verteilen - Beschriftungen für Stände und Aktionen anfertigen - Helfertreffen (möglichst mit Nachbelehrung verbinden), über Kleidung/Namensschilder etc sprechen – gegebenenfalls verteilen - je nach Größe des Hoffestes Feuerwehr, Polizei und rotes Kreuz informieren
2 Wochen vorher	<ul style="list-style-type: none"> - Kontakt zur Lokalredaktion aufnehmen; gegebenenfalls Anzeigenschaltung besprechen - mit der konkreteren Vorbereitung auf dem Hof beginnen
letzte Woche	<ul style="list-style-type: none"> - Lokalredaktionen nochmals einladen - Ausschilderung vorbereiten, Parkmöglichkeiten herrichten - Hof aufräumen, Gefahrenquellen absichern - Stände aufbauen, Dekoration besorgen - konkrete Vorbereitungen (Essen, Getränke, Wechselgeld)

in die zu verrichtenden Tätigkeiten und die Aufforderung, den Betriebsleiter/Arbeitgeber bei lebensmittelrechtlich relevanten Erkrankungen und Verletzungen beziehungsweise beim Auftreten von Merkmalen einer Lebensmittelvergiftung sofort zu unterrichten (Hinweis: Über die Belehrung ist ein schriftlicher Nachweis zu führen).

Der Betriebsleiter ist ansonsten für die Hygiene im Betrieb und während des Hoffestes verantwortlich. Durch Hygienekontrollen (zum Beispiel Messen der Temperatur, Wareneingang etc.) muss er ein angemessenes Hygienekonzept nachweisen, was auch aus Produkthaftungsgründen wichtig ist. Nähere Informationen dazu werden in den jährlich im Winter durchgeführten Hygieneschulungen der Landwirtschaftskammer vermittelt. Daneben gibt es in Kürze eine Hygieneleitlinie für landwirtschaftliche Direktvermarkter, die von der Fördergemeinschaft „Einkaufen auf dem Bauernhof“ in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Bauernverband erarbeitet wurde und die die Rechtsvorschriften praxisverständlich erläutert; sie befindet sich derzeit im amtlichen Anerkennungsverfahren (bis voraussichtlich Mitte 2009 – danach wird sie interessierten Betrieben im Internet zum Download angeboten). Im Zweifelsfall sollten Sie sich aber auch mit der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde abstimmen.

Damit die Hygieneregeln eingehalten werden können, ist eine gute Ausstattung der Verkaufs- und Essensstände wichtig (siehe Übersicht). Hier gilt, dass ein sauberes Erscheinen aus Hygienegründen zwar vorgeschrieben, aber auch aus Marketinggründen wichtig ist. Denn über die Sauberkeit wird der Besucher Rückschlüsse auf den gesamten Betrieb ziehen.

Vorübergehende Gestattung und sonstige Vorschriften

Wer ein Hoffest veranstaltet, muss neben den Vorschriften der Lebensmittelhygiene weitere Dinge beachten, um die sich rechtzeitig gekümmert werden muss. Sofern alkoholische Getränke ausgegeben werden und der Betrieb nicht über eine gaststättenrechtliche Konzession verfügt, ist eine vorübergehende Ge-

Anforderungen an im Freien stehende Verkaufs- und Essensstände	
Fußboden	✓ fest und staubfrei (das heißt Stand ohne Boden darf nicht auf einer Wiese, unbefestigtem Untergrund etc. stehen)
Seiten- / Rückwand	✓ Seiten- und Rückwand geschlossen; ✓ bei Ständen mit seitlicher und/oder rückwärtiger Bedienmöglichkeit kann auf Seiten- und Rückwände verzichtet werden (jedoch ausreichender Schutz der Lebensmittel notwendig) ✓ Wandflächen im Arbeitsbereich glatt, hell, sauber und leicht zu reinigen; gleiches gilt, wenn Lebensmittel an Seiten- und Rückwänden ausgehängt oder gelagert werden sollen
Vorderseite (Trennung von Bedien- zu Kundenbereich)	✓ zum Beispiel durch Tisch, Theke etc.; nur im oberen Teil offen (unten geschlossen) ✓ beim Verkauf unverpackter Lebensmittel ausreichender Schutz vor Beeinträchtigung durch Kunden (je nach Standgestaltung und Lebensmittel durch Abdeckhaube, Glasscheibe, Verkaufstheke, Ware im rückwärtigen Bereich des Standes etc.)
Überdachung	✓ Überdachung vorhanden; an der offenen Verkaufsseite zum Schutz gegen Witterungseinflüsse überstehend
Abstellen von Lebensmitteln und Behältnissen	✓ nicht auf dem Boden abstellen
Handwaschgelegenheit im Stand	✓ mit fließendem Kalt- und Warmwasser in Trinkwasserqualität (zum Beispiel Camping-Wasserbehälter, Einkochapparat mit Ablaufhahn) ✓ Abwasser hygienisch einwandfrei entsorgen ✓ Flüssigseife, gegebenenfalls Handdesinfektionsmittel; Einmalhandtücher (zum Beispiel Küchenrolle) ✓ falls Lebensmittel im Stand gewaschen werden, separate Möglichkeit erforderlich
Aufstellen von Brättern, Fritteusen, Pfannen	✓ nur an für Besucher unzugänglichen Stellen (gegebenenfalls mit Scheibe absichern) ✓ bei Zubereitung der Speisen auf offenem Feuer funktionsfähigen Feuerlöscher bereithalten
Reinigung von Arbeitsgeräten, Spülen von Geschirr und Gläsern	✓ getrennte Spülvorrichtung erforderlich (Hinweis: Diese können auch gesammelt und an anderer Stelle gespült werden).
Abfall	✓ Abfallbehälter mit Deckel ✓ Behältnisse für Speiseabfälle ausreichend groß, geschlossen und entsprechend gekennzeichnet
Standkennzeichnung	✓ deutlich lesbares Namensschild (mit Anschrift)

stattung bei der zuständigen Verbandsgemeinde zu beantragen. Diese kostet für ein normales Hoffest an einem Wochenende etwa 50 bis 70 Euro. Sofern keine alkoholhaltigen Getränke ausgegeben werden, ist die Veranstaltung lediglich anzuzeigen.

Notwendig sind geeignete Zu- und Abfahrtswege für Transport- und Rettungsfahrzeuge. Die Zugänge zum Veranstaltungsort müssen so hergerichtet werden, dass sie sich in einem sicher begehbaren Zustand befinden (auch bei nasser Witterung; ausreichend beleuchtet). Für Mitarbeiter beziehungsweise Helfer müssen Toiletten in erreichbarer Nähe und ausreichend Handwaschgelegenheiten vorhanden sein. Darüber hinaus müssen natürlich auch genügend Besuchertoiletten zur Verfügung stehen.

Die Verkaufs- und Essensstände müssen so platziert sein, dass sie von Dungstätten, Sanitäranlagen, Stallungen und anderen Stätten, die Fliegen anziehen oder die Speisen und Getränke beeinträchtigen könnten, „ausreichend“ weit entfernt sind.

Für die Abfallentsorgung gilt:

- Abfallvermeidung geht vor Abfallverwertung;
- schnellstmögliche Entsorgung anfallender Abfälle in geeigneten Behältnissen;
- Speiseabfälle tierischer Herkunft dürfen nicht in der Biotonne oder im Hausmüll entsorgt werden. Das Verfüttern von Speiseabfällen ist verboten. Diese sind über ein zugelassenes Entsorgungsunternehmen zu entsorgen.

Zur eigenen Absicherung sollten Sie mit Ihrer Haftpflichtversicherung über den Versicherungsschutz sprechen. Gleiches gilt für die Feuerversicherung und die Berufsgenossenschaft. Besonders riskant kann es werden, wenn Sie Rundfahrten mit dem Schlepper anbieten.

Ohne viele fleißige Helfer geht es nicht

Für die Durchführung eines Hoffestes werden viele fleißige Helfer benötigt. Diese müssen nicht nur den lebensmittelrechtlichen Anforderungen gerecht,

sondern insgesamt gut angeleitet werden. Dazu gehören

- eine gute Zeiteinteilung der Helfer,
- ein gutes Einweisen in die Abläufe des Hoffestes und ein genaues Übertragen von Verantwortlichkeiten,
- gutes Informieren über den Betrieb und seine Produkte (wichtig für fragende Gäste) und
- ein ansprechendes, einheitliches Outfit (stärkt das „Wir-Gefühl“ und kommt bei den Gästen gut an).

Wichtig ist, dass sich der Betriebsleiter selber zeitlich nicht so verplant, dass keine Zeit für die Gäste bleibt und er überfordert und gestresst wirkt. Schließlich dient ein Hoffest als Werbemaßnahme für den Betrieb, bei dem die Gäste einen nachhaltigen positiven Eindruck erhalten sollen.

Rahmenprogramm mit Pfiff

Ein Hoffest ist kein Rummel. Der Bauern- oder Winzerhof



Hoffeste kommen bei Kindern gut an. Sie wollen toben, klettern, Tiere streicheln – eben die Bauernhofatmosphäre schnuppern. Foto: Lehmkühler

und seine Produkte sollten stets im Vordergrund stehen. Dennoch ist es wichtig, das Fest für den Besucher interessant zu gestalten. Dazu gehört auch ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm. Nur so kann sich ein Hoffest aus der Masse der Veranstaltungen, die Wochenende für Wochenende stattfinden, hervorheben und Besucher locken. Bei der Planung sollte sich der Betrieb mit den Angeboten identifizieren (beispielsweise mit der Musik, mit handwerklichen oder künstlerischen Darbietungen, Tieraussstellungen oder Gewinnspielen).

Beim Rahmenprogramm müssen Kosten und Aufwand in vertretbarem Rahmen bleiben. Sehr wichtig sind auch versicherungsrechtliche Aspekte (Haftpflicht, Berufsgenossenschaft, Brandschutz). Ungewissheiten sollten unbedingt im Vorfeld geklärt werden.

Sind musikalische Darbietungen geplant, müssen dafür

GEMA-Gebühren entrichtet werden.

Den Erfolg messen

Nach einem Hoffest ist es wichtig, Resümee zu ziehen. Anhand der Besucherzahlen und des Umsatzes kann der Erfolg geschätzt werden. Doch oft noch wichtiger ist eine nachhaltig positive Resonanz. Wichtige Anhaltspunkte dafür sind zum Beispiel, ob das Hoffest neue Kunden brachte, Presseberichte veröffentlicht wurden, ob sich ein nutzbarer Adressenpool beispielsweise durch ein Gewinnspiel ergab oder ob es positive Eintragungen im Gästebuch gab. Wichtig sind direkte Kontakte zu den Besuchern, um darüber Anregungen, Wünsche, aber auch Kritik zu erfahren. Auch wenn „alles gelaufen“ ist, sollte man eine Stärken-Schwächen-Analyse nicht versäumen, um daraus wertvolle Anregungen für das nächste Hoffest zu erhalten. ■