



BERNISTBIO



UNSER ANGEBOT

TEAM-EVENTS

Bist du auf der Suche nach einem aussergewöhnlichen Event für dein Team oder deinen Verein?

Möchtest du mehr über biologische Landwirtschaft erfahren? Dann bist du bei unseren vier Bio-Angeboten genau richtig!

Packt auf dem Gemüsefeld mit an, backt euer Brot, stellt selber Butter her, taucht in die faszinierende Welt der Wildkräuter ein oder lernt Wissenswertes über das Thema Bio-Fleisch.



4h bis 5h



Region Bern



Gemüse, Getreide,
Milch, Kräuter, Fleisch



ab CHF 55.-
pro Person



Auf dem Feld mit anpacken

Der Team-Event auf dem Biohof Hübeli in Kallnach bringt euch direkt aufs Feld. Gemeinsam könnt ihr auf den Gemüse-Feldern mit anpacken und Bio hautnah erleben. Ernte dein Znacht selbst!

Ort: Biohof Hübeli, Kallnach BE

Dauer: 5 h

Zeit: Nachmittag

Teilnehmerzahl: 10 bis 20 Personen

Jahreszeit: März bis Oktober

Preis: ab CHF 120.- p. P.

Inklusive: Hofführung, gemeinsames Ernten und Einblick in die Feldarbeit, Abendessen, Getränke (inkl. Alkohol)



Bild: Biohof Hübeli



Bild: Biohof Hübeli



Bild: Biohof Hübeli



Brot backen im urchigen Holzofen

Auf dem Biohof König blickst du mit deinem Team hinter die Back-Kulissen. Ihr könnt miterleben, wie aus dem Korn ein Sauerteigbrot entsteht und was es alles braucht, um selbst Brot herzustellen. Wer in deinem Team formt wohl das schönste Brot?

Ort: Biohof König, Oberbottigen BE

Dauer: 5 h

Zeit: Nachmittag

Teilnehmerzahl: bis max. 15 Personen

Jahreszeit: März bis Oktober

Preis: ab CHF 85.– p. P.

Inklusive: Hofführung, gemeinsames Brotbacken, Apéro riche, Getränke (inkl. Alkohol)



Bild: Biohof König



Bild: Biohof König

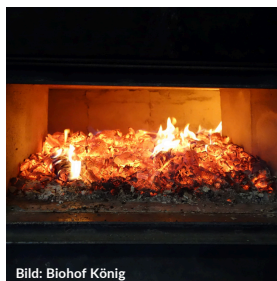


Bild: Biohof König



Alles in Butter?

Hoch über Thun, auf dem Biohof Sinnpathie in Goldiwil, erhältst du mit deinem Team die Möglichkeit, selber Butter herzustellen. Ihr blickt hinter die Kulissen eines MuKa-Betriebs und erfährt, wie die Milch von der Wiese aufs Butterbrötli gelangt.

Ort: Biohof Sinnpathie, Goldiwil BE

Dauer: 4.5 h

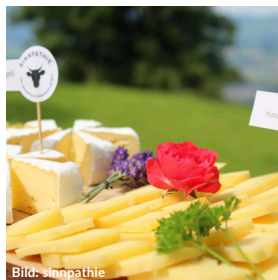
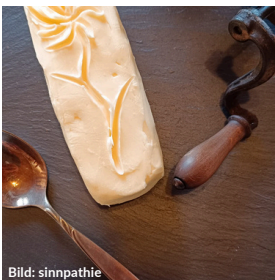
Zeit: Nachmittag

Teilnehmerzahl: bis max. 15 Personen

Jahreszeit: ab Oktober 2024

Preis: ab CHF 90.- p. P.

Inklusive: Hofführung, gemeinsames Butterstampfen, Käsedegustation, Apéro riche, Getränke (inkl. Alkohol), beste Aussicht auf die Bergkette des Berner Oberlands





Blick in den Kräutergarten

Im wunderschönen Eriz auf dem Biohof Erlebniszauber tauchst du mit deinem Team in die faszinierende Welt der Wildkräuter ein. Hast du gewusst, dass die Brennnessel trotz ihres schlechten Rufs eine hervorragende Heil- und Tee-pflanze ist?

Ort: Biohof Erlebniszauber, Eriz BE

Dauer: 4 h

Zeit: Nachmittag

Teilnehmerzahl: bis max. 15 Personen

Jahreszeit: Mai bis September

Preis: ab CHF 55.– p. P.

Inklusive: Hofführung, Tipps zum Sammeln von Kräutern, Tee-Degustation, Zvieri



Bild: erlebniszauber

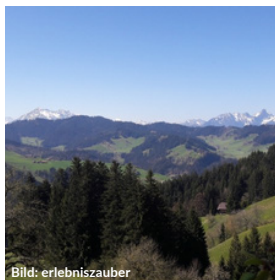


Bild: erlebniszauber

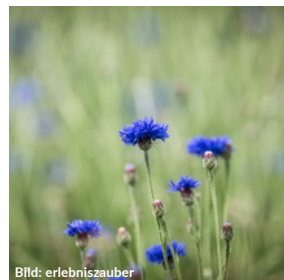


Bild: erlebniszauber



Nachhaltiger Fleischkonsum – geht das ?

Auf dem Hof Bio Held lernst du alles über die moderne Bio-Fleischproduktion. Du wirst von der Betriebsleiterfamilie zum Thema Fleischkonsum sensibilisiert. Zum Schluss stellst du im Team selber Burger Patties für das BBQ her.

Ort: Bio Held, Heimiswil BE

Dauer: 4 h

Zeit: Nachmittag

Teilnehmerzahl: bis max. 15 Personen

Jahreszeit: Mai bis Oktober

Preis: ab CHF 90.– p. P.

Inklusive: Hofführung, Wissensvermittlung Bio-Fleischproduktion, Burger Patties herstellen für das gemeinsame BBQ



Bild: Biohof Held



Bild: Biohof Held

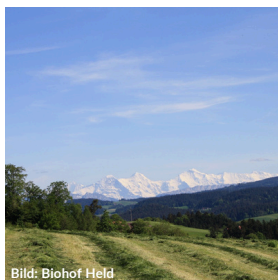


Bild: Biohof Held



Auch du möchtest deine Türen und Tore öffnen?

Führst du einen Bio-Betrieb im Kanton Bern und möchtest Interessierten ein Stück deiner Bio-Welt zeigen? «Bern ist Bio» ist stets auf der Suche nach spannenden Bio-Betrieben, die Team-Events anbieten wollen. Kontaktiere uns, vielleicht steht dein Name schon bald in diesem Booklet.



BERNISTBIO

Wir rücken Bio ins Zentrum und sorgen für mehr Wertschätzung und Wertschöpfung für Berner Bio-Produkte, machen Bio-Lebensmittel für Konsumentinnen und Konsumenten erlebbar und fördern ein nachhaltiges Landwirtschafts- und Ernährungssystem.

Werde
Teil unserer
Community

KONTAKT

Fabian Sennhauser
Netzwerk & Kooperation
fabian.sennhauser@bernistbio.ch
031 848 51 98



Bischof drbi?