

Mitmach HOFDINNER

Gemeinsam aufgetischt wird,
was auf dem Hof wächst

#HOW TO



Veranstalter:innen:

kollektiF aufgetischt
brandenburg.imWandel

Gefördert durch:

AKTION NACHHALTIGE ENTWICKLUNG
LOKALE AGENDA 21


LAND
BRANDENBURG
Ministerium für Landwirtschaft,
Umwelt und Klimaschutz

HOWTO mitmachHOFDINNER



#MITMACH-HOFDINNER EINE ANLEITUNG FÜR SOLAWI-HÖFE.....	2
#WIR.....	2
#Kollektiv aufgetischt.....	2
#Hof Basta.....	2
#im Wandel e.V.....	2
#KONZEPT MITMACHHOFDINNER AUF HOF BASTA 2024.....	3
#DAS PRINZIP: ES WIRD AUFGETISCHT, WAS AUF DEM HOF WÄCHST.....	3
#PLANUNG.....	4
#Ziel und Zielgruppe.....	4
#Wann?.....	4
#Zeitplan.....	4
#Küchenausstattung/Infrastruktur/Helfende.....	5
#Öffentlichkeitsarbeit & Anmeldeorganisation.....	6
#Menü.....	7
#Getränkeangebot.....	9
#DURCHFÜHRUNG.....	10
#Schicht- und Arbeitsplan und Pausen.....	10
#Hüte bei der Durchführung.....	10

HOWTO mitmachHOFDINNER



#MITMACH-HOFDINNER EINE ANLEITUNG FÜR SOLAWI-HÖFE

Ein lauer Sommerabend, zwischen Gemüsefeldern, eine lange Tafel im Garten vor dem alten Backstein-Hof, auf dem Tisch ein mehrgängiges Menü aus dem und nur dem, was im August auf Hof Basta wächst. Am Tisch kommen die Gärtner:innen des Hofes mit interessierten Menschen aus der Region und Berlin zusammen, um gemeinsam zu essen, sich auszutauschen und mehr über regionale Landwirtschaft und Agrobiodiversität zu lernen.

Im August 2024 haben sich das KollektiF aufgetischt und die solidarische Landwirtschaft Hof Basta im Oderbruch mit dem Verein im Wandel zusammengetan und ein Mitmach-Hofdinner veranstaltet. Mit finanzieller Unterstützung - im Rahmen der Lokalen Agenda Brandenburg - aus Lottomitteln des Ministeriums für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz (MLUK) des Landes Brandenburg.

Es war ein voller Tag auf dem Hof Basta mit rund 40 Gäst:innen, bei dem sich alles um die Produkte vom Hof drehte. Er bestand aus einem **Kochworkshop** und einer **Hof-(Ver)-führung** am Nachmittag, einer **Gemüseinstallation**, einem **Apéro** und einem **Dinner an einer langen Tafel** mit einem mehrgängigen Menü.

Wir hatten einen grandiosen Tag und möchten andere (SOLAWI) Höfe und ihre Mitglieder dafür begeistern, ein (mitmach) Hofdinner oder Teile davon zu veranstalten. Mit dieser Anleitung teilen wir unser **Konzept, Erfahrungen, Tipps und Kontakte**, um die Organisation zu erleichtern, damit überall Gärtner:innen, Bäuer:innen und Konsument:innen an einer Tafel zusammenkommen und die Vielfalt der Hofprodukte feiern.

#WIR

#KollektiF aufgetischt

Wir sind ein Team aus fünf motivierten Frauen: Katrin, Nina, Janina, Sabine und Ronja. Wir bringen Menschen durch kulinarische Erlebnisse zusammen. Wir möchten gemeinsam mit euch mehr über Lebensmittel und deren Verarbeitung lernen. Wir hinterfragen dabei die Systeme kritisch, die uns in dieser Welt im Weg stehen, um gutes Essen für alle zu ermöglichen, und suchen kreativ nach Lösungen. Wir kennen uns alle über das Netzwerk von Slow Food Youth Deutschland.



#Hof Basta

Basta kommt wahrscheinlich aus dem Polnischen und heißt Weideland. Der Hof und das angrenzende Land wird als solidarische Landwirtschaft vielfältig, kleinbäuerlich und ökologisch bewirtschaftet. Hinter dem Hof steckt ein Kollektiv aus rund 12 Menschen, das als solidarische Landwirtschaft organisiert ist und Umweltschutz, Biodiversität und bäuerliche Landwirtschaft fördert.

#im Wandel e.V.

Der Verein im Wandel engagiert sich für einen sozialen und ökologischen Wandel in der Gesellschaft. Viele Menschen, Vereine und Betriebe treiben durch konkrete Projekte auf lokaler Ebene diesen Wandel bereits voran. Diese Akteur*innen des Wandels unterstützt Brandenburg im Wandel und fördert ihre Sichtbarkeit in der Öffentlichkeit.

HOWTO mitmachHOFDINNER



#KONZEPT MITMACHHOFDINNER AUF HOF BASTA 2024

Die Konzeption und Durchführung lag federführend in der Verantwortung des Kollektif aufgetischt. Das besondere Augenmerk in diesem Jahr nach einer ersten Version 2023 war es, die Menschen den Tag über in die Zu- und Vorbereitung des Dinners mit einzubeziehen, so dass die Gäste eine noch engere Beziehung zum Ort und den Produkten aufbauen können. Der Tag war gefüllt mit diesen Formaten:

#KOCHWORKSHOP

für eine Teilgruppe

Unter Anleitung vom Kollektif aufgetischt wurde mit ca. 15 Personen in 4 Gruppen das 4 Gänge Menü für den Abend gekocht.

#HOF(VER)FÜHRUNG

für eine Teilgruppe

Eine Hofführung mit Matteo (Gärtner von Basta) und Nina von KA mit (Blind-) Verkostungen zu unterschiedlichen Getreide-, Tomaten- & Kartoffelsorten.

#INSTALLATION

für alle Teilnehmenden

Alle Produkte, die gerade auf dem Hof wachsen, hängen mit Sortennamen im Baum und repräsentieren die Agrobiodiversität des Hofes.

#APÈRO & DINNER

für alle Teilnehmenden

Eine Gurkengranita mit grünen Kichererbsen im Stehen zur Begrüßung, dann 3 Gänge an einer Tafel teils Platten zum Teilen teils auf Tellern angerichtet.



#DAS PRINZIP: ES WIRD AUFGETISCHT, WAS AUF DEM HOF WÄCHST.

Ganz egal wer mit wem kocht, wie aufgetischt wird, oder welches Rahmenprogramm es gibt. Das Herz des Ganzen ist das Hofdinner. Sprich: Das Experiment mit möglichst wenig Ausnahmen nur mit dem zu kochen, was auf dem Hof angebaut wird, wild wächst oder in unmittelbarer Umgebung produziert wird. Auf dem Hof Basta waren das im August 2024: viel Gemüse, Beeren, Äpfel, verschiedene Getreide, Leinsamen, Leinöl und Honig. Unsere Ausnahmen bei den Zutaten waren beim Essen: Regionales Raps- und Sonnenblumenöl (von Speisegut), sowie Salz und Zucker aus Deutschland. Diese Limitierung macht das Essen zu etwas ganz Besonderem. Zum Einen entfacht sie einen kreativen Prozess bei der Gestaltung des Menüs und der Getränkeauswahl. Woher kommt zum Beispiel Säure oder Schärfe im Essen ohne Essig oder Pfeffer? Zum anderen wird schnell klar, wie viele importierte Produkte im Alltag völlig selbstverständlich sind und wenn es dann gelingt, ein leckeres Menü mit nur dem, was es gibt, zu kochen, ist es wirklich ein Glücksgefühl. Wie streng ihr bei der Auslegung dieser Philosophie seid, ist am Ende natürlich euch überlassen. Unter dem Punkt Planung geben wir Tipps, wie ihr an die Sache rangehen könnt.

HOWTO mitmachHOFDINNER



#PLANUNG

#Ziel und Zielgruppe

Das Ziel des Hofdinner auf Hof Basta war es, zu zeigen, wie sich aus regionalen Zutaten vielfältige Gerichte kochen lassen. Außerdem konnten die Teilnehmenden das Prinzip der solidarischen Landwirtschaft und Agrobiodiversität kennenlernen. Überlegt für euch, was euer Hof braucht und für wen die Veranstaltung sein soll? Ist es ein Dinner, das durch das gemeinsame Kochen (lernen) und Essen an einem Mitmachtag eure Mitgliedergemeinschaft stärken soll? Oder seid ihr auf der Suche nach neuen Mitgliedern und möchtet Menschen für den Hof und das Konzept der solidarischen Landwirtschaft begeistern?



#Wann?

Das Zeitfenster, wann ein Hofdinner gut passt, ergibt sich meist aus den Fragen: Drinnen oder draußen? Mit Licht oder ohne? Wann ist die Haupterntezeit? Wenn draußen, dann ist ein guter Zeitraum zwischen Anfang Juli und Mitte September, wenn es lange hell und die Abende lau sind. Bei uns wurde es August, da es dann die größte Gemüsevielfalt gab und wir so aus den Vollen schöpfen konnten.

#Zeitplan

Als Orientierung wie viel Vorlauf es braucht, um ein Hofdinner in ähnlichem Format zu veranstalten hier unser grober Zeitplan. Sehr wichtig, falls ihr nicht Vor Ort auf dem Hof seid, plant ca. 5 Wochen vorher einen Hofbesuch ein um die wichtigsten Fragen zu klären, evtl. auch schon zu ernten und Produkte mitzunehmen und Rezepte zu testen oder Fermente anzusetzen.



HOWTO mitmachHOFDINNER



#Küchenausstattung/Infrastruktur/Helfende

Das Dinner auf Hof Basta war an einer langen Tafel im Garten für ca. 36 Personen. Gekocht wurde zum einen in einer gut ausgestatteten Küche angrenzend an den Garten, die durch den dazugehörigen Seminarraum genug Platz für die Vorbereitungen bot. Dazu haben wir für den Kochworkshop draußen eine mobile outdoor Küche von Cook'n'roll angemietet, die nach dem Kochen zu der langen Tafel umgebaut wurde. Die Cook'n'Roll Küche war komplett mit gleichen Gedecken für ca. 40 Personen, Tischdecken, Lichterketten, zusätzlichen Herdplatten und Kochgeschirr für den Workshop ausgestattet, sodass ein Workshop mit 15 Personen locker machbar war.

Prinzipiell kann ein Hofdinner von einem Picknick auf Decken mit mitgebrachtem Essen oder Gegrilltem vom Lagerfeuer bis zu einem mehrgängigen Menü mit Service, Tischdecken und Kerzenständern alles sein. Ganz egal, was euch vorschwebt. Bevor es in die genaue Menüplanung für das Dinner geht, ist es wichtig, sich einen genauen Überblick über die Küchen- und Raum- und Gäste-Infrastruktur Gedanken zu machen. Was gibt es vor Ort? Welche Kapazitäten habt ihr, um die Infrastruktur zu organisieren? Gibt es evtl. ein Budget, um etwas zu mieten?

Wenn die Veranstaltung größer (ab 30 Gästen) und öffentlich sein soll, lohnt es sich, über eine Förderung zum Beispiel von der Lokalen Agenda nachzudenken. Das eröffnet auch die Möglichkeit, bei wenig Infrastruktur vor Ort z.B. die mobile Küche von Cook'n'roll anzumieten.

Hier haben wir die wichtigsten Themen und Leitfragen zusammengestellt, die ihr bei der Planung immer wieder bedenken solltet und die euch dabei helfen zu klären, wie viele Gäste ihr einladen könnt:

#Thema

#Zu klärende Fragen

☐ Kochstellen	Was gibt es an Mobilen Herdplatten, festes Kochfeld, Backofen, mobile Gaskocher, Grill, Lagerfeuer? Oder bleibt die Küche kalt?
☐ Küchenausstattung	Gibt es eine gut ausgestattete Küche? Wie viele Töpfe, Bretter, Platten etc. gibt es? Wie soll serviert werden? Was muss organisiert werden? WICHTIG Kühlmöglichkeiten!
☐ Geschirr/Gläser	Was gibt es an Geschirr vor Ort? Soll es einheitlich sein und muss daher evtl. geliehen werden? Oder bringen (z.B. bei einem Community-Event) alle ihr eigenes Gedeck mit? Gläser: Ein Glas für alles? Weingläser? Bier aus der Flasche oder aus dem Hahn?
☐ Spülen	Wo wird gespült? Gibt es eine Spülmaschine? Es braucht aus hygienischer Sicht mindestens fließendes, warmes Wasser mit 2 Waschbecken.
☐ Strom	Wie viel Strom braucht ihr und wie viele Anschlüsse gibt es? Z.B. für die Beleuchtung am Abend, die Kochplatten, Küchenmaschinen etc.
☐ Tische, Stühle & Co	Wie viele Tische und Sitzplätze gibt es? Wo wird vorbereitet?
☐ Ort	Wo findet das Dinner statt, drinnen oder draußen? Schlechtwettervariante? Wo ist die Bar?
☐ Helfende	Wer und wie viele Menschen sind in der Orga? Wer kocht? Workshop oder Bekocht werden? Ist alles eher DIY oder gibt es (Tisch-)Service?

HOWTO mitmachHOFDINNER



#Öffentlichkeitsarbeit & Anmeldeorganisation

Wir haben die Veranstaltung auf unterschiedlichen Kanälen beworben und dokumentiert. Die offizielle Einladung mit AnmeldeLink haben wir ca. 4 Wochen vor der Veranstaltung verschickt und gestreut. Folgende Kanäle haben wir für die Werbung genutzt:

Kanal	Mehr Infos
Instagram	Wir haben mit geteilten Posts und Stories auf die Veranstaltung aufmerksam gemacht, die Veranstaltung dokumentiert und eine Rückschau erstellt.
Messenger	Über Gruppen in Messengern, wie Signal und Co. haben wir die Einladung geteilt. So konnten die Mitglieder diese einfach an interessierte Freund:innen weiterleiten.
Guestoo	Gästemanagement Tool worüber sich die Leute anmelden konnten. Der Link wurde in die Einladung und auf dem Flyer als QR Code mit aufgenommen. Über das Tool werden nach der Anmeldung auch weitere Informationen an die Teilnehmenden verschickt.
FÖL- Biotermine in Berlin-Brandenburg	Auf dieser Seite von der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V. kann man Termine eintragen https://www.bio-berlin-brandenburg.de/termine/vorschlagen/ , die dann auch im Newsletter beworben werden.
SOLAWI-Netzwerk Mail Verteiler BB	Vom Netzwerk Solidarische Landwirtschaft gibt einen Regionalen E-Mail Verteiler über den man Veranstaltungen ankündigen kann. https://www.solidarische-landwirtschaft.org/das-netzwerk/regiogruppen/#accordionHead4725
Poster und Flyer	Poster in DIN A3 oder DIN A4, um sie in Läden und Orten rund um den Hof aufzuhängen. Mit Flyern, die an die Abholstellen gehen, können SOLAWI Mitglieder in die Werbung mit einbezogen werden. WICHTIG: Plant für die Erstellung der Druckmaterialien
Regionale Presse	Um eine möglichst breite Zielgruppe anzusprechen, sind wir zusätzlich auf die lokale Presse zugegangen und so wurde der Veranstaltungshinweis auch in der regionalen Zeitung, der "Märkischen Oderzeitung" gedruckt.



HOWTO mitmachHOFDINNER



#Menü

Für die konkrete Planung des Menüs lohnt es sich früh anzufangen, denn nur mit regionalen Produkten zu kochen, braucht manchmal etwas mehr Vorlauf. Zum Beispiel, wenn ihr Gemüse milchsauer fermentieren möchtet, um Säure ins Menü zu bringen, braucht es je nach Gemüse ca. 4 Wochen.

Macht euch eine Liste von allem, was es zum Zeitpunkt des Dinners auf dem Hof gibt. Welche Ausnahmen möchtet ihr bei den Zutaten machen? Als Inspiration gibt es hier unser Menü und unsere Notizen dazu.

#APERITIF

Granita

Gurke | Basilikum | Verjus | Gin (optional)

Ein kristallines halbgefrorenes Gurkenwassereis. Die Säure kommt von unreifem Apfelsaft (Verjus), den wir schon im Juli gepresst hatten. Mit Gin aus regionalem Roggen.

“Edamame”

*grüne Kichererbsen gedämpft
mit grobem Salz*

Gerne hätten wir getrocknete Kichererbsen verwendet, die waren aber noch nicht reif. So haben wir uns an anderen unreifen Hülsenfrüchten orientiert und sie wie Edamame (grüne unreife Sojabohnen) zubereitet. Eine Offenbarung!



#VORSPEISEN

Focaccia

Sauerkraut | Kartoffel | Petersilie

Den Dinkel vom Hof haben wir so fein es ging gemahlen, gesiebt und anschließend mit Sauerteig zu einer Focaccia verarbeitet. Mit Kartoffeln ein italienischer Klassiker, das Sauerkraut macht es frisch und irgendwie deutsch.

Chips

Schwarzkohl

Knusprig fein mit einem Hauch von Öl gebacken. Das Rezept eignet sich für fast jeden Blattkohl.

Vielfalt

Tomaten | Basilikum | fermentierte Tomate

Der Essig, der sonst den Geschmack der Tomaten im Salat verstärkt, wird ersetzt durch fermentierten Tomatensud. Die Bitterkeit des Olivenöls wird durch Leinöl und Schwarzkohlstängelöl ersetzt.

HOWTO mitmachHOFDINNER



Vom Grill

Ayvar | Mais | Karotte

Wenn's nicht genug Platz auf dem Herd gibt, dann ist ein Grill eine wunderbare Alternative. Den Mais in seinen Blättern grillen macht ihn besonders zart.

Tabouleh & Aubergine

*Getreidebruch | Petersilie | Minze |
Salzgurke | Johannisbeere*

Säure von der fermentierten Gurke und den sauren Johannisbeeren. Der Einkornbruch entsteht beim Entspelzen der Körner und hat natürlicherweise eine Größe von Bulgur.



#HAUPTSPEISE

“Roggotto”

*Zucchini groß & klein | Zucchiniblüte |
bunter Mangold*

Ein Risotto aus Roggen. Eine Begegnung der Zucchini-schwemme in 5 Varianten der Zucchini. Cremigkeit ganz ohne Parmesan und Butter? Stattdessen haben wir die Zwiebeln und Zucchini im Ganzen Butterweich gebacken und zu einer feinen Creme püriert.



#DESSERT

Süßes

*Dinkelmilchcreme | Leinsamenkrokant |
Thymian | Beeren*

Eine Creme ganz ohne Milchprodukte auf Basis von Dinkel. Leinsamen in Form von Hartkrokant für den Crunch. Die Beeren haben wir schon im Juli geerntet und eingefroren.

HOWTO mitmachHOFDINNER



Bezugsquellen für Produkte, die nicht vom Hof kamen:

Öl: Speisegut Sonnenblumen- und Rapsöl kaltgepresst aus Saaten aus der Region.

Salz: Deutsches Steinsalz aus dem Bioladen

Zucker: Rübenzucker aus Deutschland

#Getränkeangebot

Bei dem Getränkeangebot sind wir nicht ganz auf dem Hof, aber in der Region geblieben. Es gab regionalen Apfelsaft mit Kräutern vom Hof aromatisiert und Queckenwurzel-Brombeer-Kombucha mit Kornelkirschen aromatisiert (enthält ca. 1-2% Alkohol), Bier vom Barnimer Brauhaus, Obstweine vom Gutshof Kraatz aus der Uckermark und regionalen Roggen Gin vom Stork Club aus dem Spreewald. Wenn ihr euch auch bei den Getränken auf den Hof konzentrieren möchtet, können Tees, Proxies, Wasserkefir, Kombucha oder milchsauer fermentierte Getränke spannende Alternativen zur Saftschorle sein.

Serviert haben wir die Getränke an einer Bar und am Tisch. Der Einfachheit halber hatten alle Gäst:innen ein Wein- und ein Wasserglas, das sie für das gesamte Dinner behalten haben. Wein haben wir nur Flaschenweise angeboten und es haben sich Gruppen am Tisch zusammengefunden, die gemeinsam bestellt haben. Bier wurde in 0,33l Flaschen serviert. Wasser stand in Karaffen auf den Tischen im Dinnerpreis enthalten. Für die Abrechnung der Getränke wurde während des Dinners eine Strichliste geführt, die dann am Ende mit den Gäst:innen abgerechnet wurde.



HOWTO mitmachHOFDINNER



#DURCHFÜHRUNG

#Schicht- und Arbeitsplan und Pausen

Damit alle was vom Dinner haben und gut durch den Tag kommen, macht euch einen Schichtplan. Sowie eine gemeinsame Todo Liste, die für alle sichtbar ist.

So ein Tag kann voll und wuselig werden, plant bewusst Pausen und Essen für die Helfenden tagsüber mit ein. Eine Trink- und Snackstation hilft, um alle gut zu versorgen.

#Hüte bei der Durchführung

Für die Durchführung ist es sinnvoll, für die verschiedenen Bereiche der Veranstaltung jeweils eine zuständige Person zu haben, die einen organisatorischen Überblick hat. Natürlich kann das auch auf viele Schultern verteilt sein, nur dann ist es sinnvoll am Anfang

Wir hatten folgende Hüte / Rollen

Rahmenprogramm

- 1 Person die durch den ganzen Tag führt
- 6 Personen für den Aufbau und Vorbereitung

Hof Ver Führung

- Ein Referent
- Eine Person, die die Verkostung organisiert

Kochworkshop

- Leitung
- 2 Assistent:innen Workshop

Für das Dinner:

- Gastgeber:in
- Service
- Bar
- Küche
- Fotos/Dokumentation

IMPRESSUM

© Copyright	KollektiF aufgetischt 2024 und imWandel e.V. Sabine Laaks
Text/ Konzept	Nina Fuchs, Ronja Schichl
Lektorat	Carla Ulrich
Bildnachweis	Lokale Agenda Brandenburg - aus
Gefördert durch	Lottomitteln des Ministeriums für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz (MLUK) des Landes Brandenburg
KONTAKT	
Mail	hallo@kollektif-aufgetischt.de
Instagram	kollektif.aufgetischt
Web	https://kollektif-aufgetischt.de