

Verkostung

Herbstliches Farm-to-Table Dinner & Bio-Weintasting - Die kulinarische Vielfalt Baden-Württembergs erleben



Herbstliches Farm-to-Table Dinner & Bio-Weintasting - Die kulinarische Vielfalt Baden-Württembergs erleben

Der Genussabend findet nicht auf irgendeiner Location statt - sondern wo Genuss beginnt - auf unserem Hof gleich neben den Rindern, den Weiden, neben unseren Hochstammbäumen und unserem Slowflower Feld. Alles was es dazu braucht sind gute Zutaten: die wir selbst auf dem Feld ernten oder auf unserem Hof erzeugen und die Highlights unserer KollegInnen und deren Bio-Höfe aus Baden-Württemberg: So entsteht ein How-to-Genussabend: Wenn regionale Spitzenprodukte, außergewöhnliche Bio-Weine, Bio-Landwirtschaft und echte Gastfreundschaft aufeinandertreffen, entsteht weit mehr als ein Dinner - es entsteht ein Erlebnis, das verbindet, inspiriert und lange in Erinnerung bleibt. Gemeinsam laden wir Euch zu einem exklusiven Abend auf den Biolandhof Pröbstle ein. Inmitten unseres Wildblumenhofs erwartet Euch eine stilvoll gedeckte Tafel unter freiem Himmel - umgeben von Blumen, Wiesen und der besonderen Ruhe der Natur. Hier feiern wir die Kreativität, Vielfalt und den unverwechselbaren Geschmack Baden-Württembergs. Den Auftakt bildet eine persönliche Hofführung mit mir, Anna Pröbstle, Betriebsleiterin des Biolandhofs Pröbstle und Gründerin der FELD FRUCHT TAFEL. Seit über sechs Jahren entwickelte ich mit großer Leidenschaft unser Slow-Flower-Selbstschnittfeld und setzte mich für biologische Landwirtschaft ein, die Artenvielfalt, Regionalität und Nachhaltigkeit in den Mittelpunkt stellt. Als Gewinnerin des Wettbewerbs „Kulinarische Schätze - lecker aufs Land“ stehe ich für eine Küche und Landwirtschaft mit Herkunft, Qualität und Herz. Im Anschluss genießt Ihr ein für den Abend entworfenes saisonales Farm-to-Table-Menü, das die Aromen der Region in den Mittelpunkt stellt. Kreative Vorspeisen zum Teilen, ein hochwertiger Hauptgang und ein feines Dessert werden ausschließlich aus sorgfältig ausgewählten, saisonalen Zutaten komponiert. Jeder Gang erzählt die Geschichte unserer Landschaft und der Menschen, die sie mit Leidenschaft bewirtschaften. Begleitet wird das Menü von einer wertvollen Auswahl an charaktervollen Bio-Weinen kleiner Weingüter aus Baden-Württemberg. Durch die Weindegustation am Abend führt Fabian Brakonier, der auf mehreren Weingütern tätig war und seit vielen Jahren Weinverkostungen, Kellerführungen und Genussveranstaltungen begleitet. Mit fundiertem Wissen, spannenden Geschichten und großer Leidenschaft eröffnet er neue Perspektiven auf den biologischen Weinbau und macht jede Weinbegleitung zu einem besonderen Erlebnis. Dieser Abend ist eine Einladung, Baden-Württemberg mit allen Sinnen zu entdecken - seine Landschaften, seine Winzerinnen und Winzer, seine Landwirtschaft und seine kulinarischen Schätze. Freut Euch auf inspirierende Gespräche, neue Begegnungen und einen Abend, an dem Genuss, Wissen und Wertschätzung auf einzigartige Weise zusammenfinden. Der Abends umfasst: - Persönliche Hofführung über den Biolandhof Pröbstle - Besuch des Slow-Flower-Selbstschnittfeldes - Mehrgängiges saisonales Farm-to-Table-Menü mit regionalen Bio-Zutaten - Moderiertes Bio-Weintasting ausgewählter Weine kleiner Weingüter aus Baden-Württemberg - Spannende Einblicke in biologischen Weinbau, Landwirtschaft und regionale Kulinarik - Stilvoll gedeckte Tafel inmitten der Natur - Persönlicher Austausch in kleiner, exklusiver Runde Ein Abend für Menschen, die das Echte schätzen. Für Genießer, Weinliebhaber und alle, die erleben möchten, wie Kreativität, Saisonalität, Regionalität und biologischer Genuss zu einem außergewöhnlichen Gesamterlebnis verschmelzen. Die Teilnehmerzahl ist bewusst begrenzt, um jedem Gast einen persönlichen, inspirierenden und genussvollen Abend zu ermöglichen. **Besonderheiten:** Bitte bringen Sie festes Schuhwerk und eine Jacke für abends mit



Datum: **23.10.2026 17:00**

Uhrzeit: **17:00 - 21:00 Uhr**

Ort: **Hindenburgplatz 3, Scheer,
Deutschland**

Bio-Musterregion:

Kosten: **129€**

Zielgruppe: **Erwachsene (ab 18 Jahren)**

Barrierefrei: -

Bio-Zertifizierung:



Anmeldung und Kontaktdaten

Pröbstle Biohof - FELD FRUCHT TAFEL

Anna Pröbstle

Tel.:

E-Mail: info@feldfruchttafel.de

Website: <https://www.feldfruchttafel.de>

Form der Anmeldung: **Webseite**

Anmeldefrist: **22.10.**

<https://feldfruchttafel.de/veranstaltungen/herbstliches-farm-to-table-dinner-bio-weintasting-die-kulinarische-vielfalt-baden-wuerttembergs-erleben/>