

Nachhaltig Urlaub machen ist die beste Art!

Besonders Bauernhof- und Landurlaub beim Blauen Gockel



Essen hat Wertschätzung verdient – praktische Tipps vom Blauen Gockel

Wir freuen uns, wenn du deinen Lebensmitteln Wertschätzung schenkst und damit nachhaltig handelst: Zaubere aus Essensresten ein neues Gericht, statt sie wegzuworfen!

Unser **Leitungswasser** schmeckt super – und lässt sich in **wiederauffüllbaren Flaschen** überallhin mitnehmen.



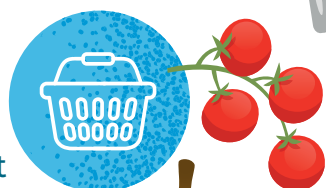
Achte auf die **richtige Lagerung** der Lebensmittel.



Kaufe **regional** und gerne auch unsere **hof-eigenen Produkte**.



Kaufe möglichst **unverpackte** oder **wenig verpackte Lebensmittel**.



Wirf deine **ungeöffneten** und **unverbrauchten Lebensmittel** am Urlaubsende

nicht weg, sondern nimm sie mit nach Hause.



Mindesthaltbarkeitsdatum heißt nicht **Verfallsdatum**: Mach den **Geschmacks- und Geruchstest**, bevor du Lebensmittel vorschnell wegwirfst.



Schreib eine **Einkaufsliste**, denn ein leerer Bauch kauft spontan meist zu viel!



Wir wünschen dir einen schönen Urlaub!