

# KARLS ERLEBNISHOF

Anika Bombach

und

Emma Schmidt



# INHALT

- **1. Karls Allgemein**

- 1.1 Geschichte
- 1.2 Manufakturen
- 1.3 Attraktionen

- **2. Spezialthema:**

- 2.1 Bonbon - Manufaktur
- 2.2 Schokoladen - Manufaktur

- **3. Unsere Aufgaben**

- Anika
- Emma

- **4. Eindrücke**

- Anika
- Emma

- **5. Quellen**



# 1.1 GESCHICHTE

- Seit 1921 bewirtschaftete Karl seinen Hof in Harmstorf.
- Der erste Karls Erlebnishof war in Harmstorf.
- Zuerst wurde nur Obst verkauft, nach dem Krieg ausschließlich Erdbeeren.
- Karls Frau hatte die Idee, noch andere Erdbeerköstlichkeiten zu verkaufen.
- Neueröffnung Karls Erdbeerhof: 1993 Rövershagen / Rostock .



# 1.2 MANUFAKTUREN

- **Marmeladenküche**
  - Täglich Live-Vorführung:  
11:00 Uhr, 13:00 Uhr, 17:30 Uhr
- **Schokoladen - Manufaktur**
  - Täglich Live-Vorführung:  
13:30 Uhr
- **Hof - Bäckerei**
  - Täglich Live-Vorführung:  
10:30 Uhr, 14:00 Uhr, 16:30 Uhr
- **Seifenküche**
  - Täglich Live-Vorführung:  
12:30 Uhr, 16:00 Uhr, 18:00 Uhr
- **Wurst - Manufaktur**
- **Erdbeer - Eis - Manufaktur**
  - Täglich Live-Vorführung:  
15:30 Uhr
- **Bonbon - Manufaktur**
  - Täglich Live-Vorführung:  
11:30 Uhr, 15:00 Uhr, 17:00 Uhr
- **Kaffeerösterei**
  - Täglich Live-Vorführung:  
12:00 Uhr



# 1.3 ATTRAKTIONEN

- **Drinnen**

- Eiswelt
- Tobeland
- Kletterwald
- Gläserner Hühnerstall
- Kinderschminken
- Kreativwerkstatt
- Schmetterlingsgarten
- Dr. Hufschlag
- Melken ausprobieren
- Kaffeekannen - Beobachtungsstation

- **Draußen**

- Riesen – Hüpfkissen
- Maislabyrinth
- Fliegender Kuhstall
- Feldbahn
- Traktorbahn
- Hafenkran-schaukel
- Ferkelexpress
- Kartoffelsackrutsche
- Riesen - Klettererdbeere
- Dachbodenkino
- und vieles mehr



# 2.1 SPEZIALTHEMA: BONBONMANUFAKTUR

- Video Bonbon Manufaktur
- **Vorgang zur Herstellung**
  - Wasser, Zucker, Glucose, Aroma 160°C
  - Auf Keramikplatte gegossen, mit Zitronensäure, Farbstoff vermischt
  - Abkühlen auf ca. 130°C
  - Seidenglanz reinbringen (Fleischerhaken)
  - Zusammenrollen
  - In Schlangen formen
  - Zerhacken



# 2.2 SPEZIALTHEMA: SCHOKOLADENMANUFAKTUR

- Video Schokoladen Manufaktur
- **Vorgang zur Herstellung**
  - Kakaobohnen kaufen
  - Kakaobohnen rösten
  - Kakaobohnen schälen und mahlen
  - Kakaopulver zu cremiger Masse verrühren
  - In Formen gießen
  - Dekorieren (wenn gewollt)
  - Schokolade abkühlen lassen
  - Guten Appetit!



# 3. UNSERE AUFGABEN

- **Emma**

- Auspacken von Brettern / Tellern / vieles mehr
- Verpacken von Marmelade / Bonbons
- Umräumen von Bonbons / Marmelade / vieles mehr
- Einräumen von Bonbons / Marmelade / vieles mehr
- Staub wischen

- **Anika**

- Auspacken und Einräumen von Tellern/ Brettern
- Verpacken von Marmelade / Schokolade
- Umräumen von Bilderrahmen / Brettern
- Schneiden und Wiegen von Kakaobutter



# 4. EINDRÜCKE

- Emma

- Informativ
- Interessant
- Vielfältig

- Anika

- Informativ
- Interessant
- Vielfältig



# 5. QUELLEN:

- Karls Erdbeerhof (Vor Ort)
- [www.karls-Erlebnishof-Rövershagen.de](http://www.karls-Erlebnishof-Rövershagen.de)



VIELEN DANK FÜR EURE  
AUFMERKSAMKEIT!

