

OFFENER GRILLKURS

DIE KUNST DES BARBECUES

SA, 20. SEPTEMBER, 18 – 21 UHR

155 € P. P.



Holen Sie das Beste aus Ihrem Grill heraus! In diesem Grillkurs lernen Sie alles rund um das perfekte Steak und Sous-Vide, Dry Age und die Reifestufen inkl. Weinreise.

ROCK AM RIND

KULINARISCHE FLANIERMEILE, INKL. GETRÄNKE

SA, 04. OKTOBER, AB 18 UHR

99 € P. P.*

von 18 – 20 Uhr: Großes amerikanisches BBQ & Livemusik
von 20 – 22 Uhr: Live-Surprise on Stage
von 18 – 22 Uhr: Getränke All Inclusive!



SAISONABSCHLUSSFEIER

SO, 02. NOVEMBER, AB 10 UHR

Wir schließen die Saison mit Gegrilltem aus dem Smoker und weißem Winzerglühwein. Danach verabschieden wir uns in die Winterferien und sind ab April 2026 wieder für Sie da.



SAISONERÖFFNUNG 05. APRIL 2025!

UNSERE EVENTS 2025

Das BioGut Bauck ist ein einzigartiges Erlebnis- und Ausflugsziel in der Lüneburger Heide – mit großem Spielplatz mit Streichelgehege, Hofladen und Gastronomie mit Bio-Produkten aus eigener Herstellung sowie Grillschule.

Am Wochenende können bis zu 60 Nutztierassen aus aller Welt während der zweistündigen Nutztiersafari hautnah erlebt werden: über Kamele und amerikanische Präriebisons bis hin zu gemütlichen Wasserbüffeln und unseren BioGut-Wölfen.

Erleben Sie unvergessliche Firmen- oder Familienfeiern, Kindergeburtstage oder Kochevents mit Freunden auf dem BioGut Bauck: Wir freuen uns auf Sie!

Öffnungszeiten:

April – November
Sa. und So. ab 10 Uhr

Küche ab 10 Uhr
durchgehend geöffnet

Nutztiersafari:

April – November
jeden Sa. und So. 14 – 16 Uhr
ohne Anmeldung

VIP-Safari für Gruppen:

individuell buchbar mit
vorheriger Anmeldung



DE-ÖKO-022
Deutsche Landwirtschaft



* Der Preis gilt inkl. aller Leistungen.

Reservierung unter

info@henning-bauck.de oder Telefon 05824 2346

OSTERBRUNCH MIT EIERSUCHE FÜR DIE KLEINEN

OSTERSONNTAG, 20. APRIL, 11 – 14 UHR

69 € P. P.

Geschmorte Lammkeule, frische Forelle auf Heu geräuchert, gegrillte Steaks, luftgetrockneter Schinken vom Wollschwein auf der Berkel, Käsevariationen, Salami- und Schinkenspezialitäten aus eigener Herstellung, Süßes für Naschkatzen, Obst, Kaffee & Tee, Winzersekt zur Begrüßung.



SPARE RIBS DAY

SA, 24. MAI, 18 – 20 UHR

69 € P. P.



Probieren Sie Spare Ribs vom Angusrind und Bentheimer Landschwein in verschiedenen Marinaden und Variationen inkl. Bier, Wein und Softdrinks.

OFFENER GRILLKURS MIT HENNING

SA, 21. JUNI, 18 – 21 UHR

155 € P. P.

Alles über Dry Age, Zerlegung, Cuts und das perfekte Steak inkl. Weinreise.



STEAK & WEIN

SA, 05. JULI, 18 – 20 UHR

69 € P. P.



Kommen Sie mit uns auf eine europäische Weinreise und verkosten Sie sechs Premiumweine in Begleitung von BioGut-Steaks in verschiedenen Reifestufen und Dry Age.

WEIN & KÄSE

SA, 16. AUGUST, 18 – 20 UHR

69 € P. P.

Wir entführen Sie in die Geheimnisse der handwerklichen Käsemanufakturen und reichen dazu ausgesuchte Weinraritäten der besten biologischen Weingüter. Ein Abend für alle Sinne.



GROSSES HOFFEST

SO, 07. SEPTEMBER, AB 10 UHR



Das BioGut lädt zum großen Hoffest ein! Erleben Sie unsere kulinarische Bio-Flaniermeile, Winzerweine, Streichelhof, Nutztiersafari, Waffeln und Kuchen, Kinderaktionen und vieles mehr. Ein Spaß für die ganze Familie!

