

LEBENS*ART*
.....
GUT BASTHORST

Herbstmarkt
Gut Basthorst
3. bis 5. Oktober 2025

Veranstalter:
HOME & GARDEN EVENT GmbH
Spenglerstraße 43
23556 Lübeck
Telefon: 0451 899060
Telefax: 0451 8990634
www.homeandgardenevent.de
info@homeandgardenevent.de

LEBENS*ART*

GUT BASTHORST

Inhaltsverzeichnis

- FAQ – Häufig gestellte Fragen
- Presseinformationen
 - 15. September 2025
 - 30. September 2025
- Begleitprogramm
- Aktionsprogramm Marmeladenwettbewerb

FAQ – Häufig gestellte Fragen

LebensArt Herbstmarkt Gut Basthorst 2025

Veranstaltungsort

Gutsverwaltung Basthorst
Auf dem Gut 3
21493 Basthorst

Veranstaltungstermin

3. bis 5. Oktober 2025

Öffnungszeiten

Freitag bis Sonntag
10 bis 18 Uhr

Eintrittspreise

Onlineticket: 9,- €
Erwachsene vor Ort: 10,- €
Schüler/Studenten/Rentner vor Ort: 9,- € *
* gegen Vorlage des entsprechenden Ausweises
Kinder und Jugendliche: frei
(bis einschließlich 15 Jahre in Begleitung eines Erwachsenen)

Tickets

Tickets können online erworben werden:
www.lebensart-basthorst.de
Vor Ort sind Tickets mit Bearbeitungsaufpreis erhältlich. Da es zu längeren Wartezeiten kommen kann, empfiehlt der Veranstalter den Kauf von Onlinetickets.

Hinweis für mobilitätseingeschränkte Besucher

Aufgrund des unebenen Geländes und des historischen Kopfsteinpflasters ist der Besuch des LebensArt Herbstmarktes Basthorst für mobilitätseingeschränkte Personen nur bedingt geeignet. Wir bitten dies zu entschuldigen, freuen uns aber über alle, die uns dennoch besuchen möchten. Daher haben bei uns Besucher mit entsprechendem Ausweis bzw. einer vollständigen Einschränkung gemäß Ausweis freien Eintritt.

Anfahrt

Informationen zur Anfahrt finden Sie auf der Internetseite unter www.lebensart-basthorst.de/herbstmarkt-anfahrt.html.

Parken

Für den Besuch des LebensArt Herbstmarktes auf Gut Basthorst finden Sie ausreichend Parkraum in unmittelbarer Nähe des Ausstellungsgeländes.

Hunde

Wir freuen uns über jeden Gast, auch auf die Kleinsten mit vier Pfoten. Allerdings bitten wir darum, die Hunde auf dem gesamten Gelände anzuleinen.

Geldautomat

Leider können wir Ihnen auf dem Gelände keinen Geldautomaten anbieten. Ein Geldautomat der Sparkasse befindet sich aber in unmittelbarer Nähe zum Veranstaltungsgelände. Einige Aussteller ermöglichen zudem die Zahlung mit der EC- oder Kreditkarte. Andernfalls empfehlen wir, sich mit ausreichend Bargeld auszustatten, da man bei allen Ausstellern etwas Schönes finden kann.

Wetter

Eine Garantie für gutes Wetter können wir leider nicht geben – die LebensArt Herbstmarkt Gut Basthorst findet aber bei jedem Wetter statt. Unsere Aussteller bieten neben guter Laune eine Vielzahl interessanter und schöner Dinge an, die bei jedem Wetter einen Ausflug wert sind.

Fundsachen

Bei jedem LebensArt Herbstmarkt werden zahlreiche Fundsachen abgegeben. Sollte Ihnen etwas verloren gegangen sein, melden Sie sich bitte vor Ort beim Veranstaltungsbüro oder schreiben Sie uns eine E-Mail an info@homeandgardenevent.de.

Tragetaschen

Bitte denken Sie daran, sich für Ihren Besuch mit Tragetaschen o.ä. auszustatten, um Ihren Einkauf plastikfrei und einfach transportieren zu können.

PRESSEMITTEILUNG

Großes Familienprogramm, Steffis Marmeladenwettbewerb und ganz viel Herbstfeeling auf dem LebensArt Herbstmarkt Gut Basthorst

Lübeck, 15. September 2025. Der Herbstmarkt auf Gut Basthorst vom 3. bis 5. Oktober 2025 lädt auch in diesem Jahr wieder dazu ein, den goldenen Herbst mit allen Sinnen zu feiern. Seit vielen Jahren zählt er zu den beliebtesten Ausflugszielen der Region und begeistert Besucher durch seine einzigartige Mischung aus Garten, Wohnen, Lifestyle und kulinarischen Genüssen. In diesem Jahr verspricht das Programm auf dem weitläufigen Gutsgelände des rund 800 Jahre alten Kulturdenkmals noch mehr Abwechslung – mit neuen Ausstellern, spannenden Aktionen und einem besonderen Augenmerk auf Familien. Als süßes Highlight lockt der große Marmeladenwettbewerb am Sonntag, bei dem sich alles um Geschmack, Kreativität und Leidenschaft fürs Einmachen dreht.

Besonders für Familien lohnt sich der Besuch des Herbstmarktes hier im naturnahen Herzen der Metropolregion Hamburg. Denn in diesem Jahr gibt es eine neue Attraktion: die eigens gestaltete Kinderwelt. Hier können die jungen Gäste nach Herzenslust toben, klettern und springen – ob auf Hüpfburgen, Rutschen oder im Hindernis-Parcours. Wer es ruhiger mag, findet beim Kreativprogramm seinen Platz: In der kostenfreien Kinder-Werkstatt von Louisa's Childcare können originelle Projekte umgesetzt werden, während unter der Anleitung von Annett Art gegen eine kleine Gebühr Kunstwerke aus Papier, Farben und Naturmaterialien entstehen.

Auch für Erwachsene, die sich für Garten, Natur und Handwerk begeistern, hat der Herbstmarkt viel zu bieten. Einblicke in traditionelles Handwerk erhält man bei den anschaulichen Vorführungen rund um einzigartige Laubsägearbeiten. Hier entstehen filigrane Dekorationen, die den Herbst ins Haus holen. Bei den Mitmachaktionen zur Möbelrestaurierung wiederum dürfen DIY-Fans selbst aktiv werden. Wer es darüber hinaus knifflig mag, besucht die Wissensstation, an der spannende Fragen aus Archäologie, Botanik und Gartenbau warten. Musikalisch sorgt die Trio Jazzband Michael Weiß mit schwungvollen Rhythmen und sanften Melodien für die passende Begleitung.

Am Sonntag dreht sich dann alles um eine der süßesten Traditionen des Herbstes: das Einmachen. Bei Steffis Marmeladenwettbewerb stellen kreative Köpfe ihre besten Rezepte vor, während sich eine Jury durch fantasievolle Kreationen probiert und die drei leckersten Sorten kürzt. Für das Publikum ist dieses Event nicht nur spannend, sondern vor allem unwiderstehlich

lecker – die Vielfalt an Aromen, Farben und Ideen macht Lust aufs Selbstmachen. Alle Infos zur Teilnahme finden Interessierte unter www.beste-marmelade.de.

Doch damit nicht genug: Mit der Sonderschau „Einmachen & Genießen“ im Obergeschoss des historischen Kuhstalls wird das Thema in all seiner Vielfalt gefeiert. Hier lässt sich nicht nur zuschauen, sondern auch selbst ausprobieren. In einem Vortrag geht es um die Herstellung von Mozzarella, von der frischen Milch bis zum cremig-weichen Käse, und wer selbst aktiv werden möchte, kann am anschließenden kostenpflichtigen Workshop teilnehmen. Bei der Mitmachaktion „Marmelade kalt rühren“ entsteht im Handumdrehen ein fruchtig-frischer Aufstrich. Beim Live-Cooking werden köstliche Ideen rund um den herbstlichen Bratapfel fruchtaufstrich präsentiert. Ergänzt wird das Programm durch spannende Vorträge über die Biodynamie oder auch die Kunst der Destillate, die das Thema „Einmachen & Genießen“ auf vielfältige Weise abrunden. Ein besonderes Highlight für die Community ist das Meet & Greet am Samstagmorgen: Die bekannten YouTuberinnen Steffi (Steffi kocht ein), Gesa (Natürlich Selbstgemacht) und Ljuba (Kalinkas Küche) sind live vor Ort.

Um die Vorfreude bei seinen Besuchern zu steigern, bietet der Veranstalter, die HOME & GARDEN EVENT GmbH aus Lübeck, einen Ticketvorverkauf auf seiner Webseite www.lebensart-basthorst.de/herbstmarkt.html für neun Euro pro Erwachsenenticket an. Vor Ort kostet das Erwachsenenticket zehn Euro inklusive Bearbeitungsgebühr, der zeitige Ticketkauf lohnt also. Schüler, Studenten und Rentner zahlen vor Ort ebenfalls neun Euro bei Vorlage des entsprechenden Ausweises, Kinder bis einschließlich 15 Jahre dürfen in Begleitung eines Erwachsenen gratis dabei sein. Der LebensArt Herbstmarkt auf Gut Basthorst hat Freitag bis Sonntag jeweils von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Zahlreiche kostenfreie Parkplätze stehen unmittelbar am Veranstaltungsgelände zur Verfügung.

Kontakt

HOME & GARDEN EVENT GmbH
Projektteam: Finn Myrau & Greta Brandt
Spenglerstraße 43, 23556 Lübeck
Telefon: 0451 899060
myrau@das-agenturhaus.de
www.lebensart-basthorst.de

Pressekontakt

Franziska Koepf
Telefon: 0451 89 906 447
koepf@das-agenturhaus.de

PRESSEMITTEILUNG

Goldener Herbst auf Gut Basthorst: Familienfreude, Marmeladenglück und Lebenslust zwischen Genuss und Gartenzauber beim LebensArt Herbstmarkt

Lübeck, 30. September 2025. Der LebensArt Herbstmarkt auf Gut Basthorst öffnet vom 3. bis 5. Oktober 2025 wieder seine Tore und lädt dazu ein, den goldenen Herbst in all seinen Facetten zu erleben. Seit Jahren zählt das Veranstaltungshighlight in der Metropolregion Hamburg zu den beliebtesten Ausflugszielen und begeistert durch die besondere Mischung aus Garten, Wohnen, Lifestyle und Genuss. Und auch in diesem Jahr gibt es wieder einen besonderen Programmhöhepunkt: den Marmeladenwettbewerb mit Einkochexpertin und YouTuberin Stefanie Burmeister vom Kanal "Steffi kocht ein".

Drei Tage lang verwandelt sich das idyllische Gutsgelände in ein herbstliches Paradies, wenn mehr als 160 Aussteller – darunter über 50 neue Gesichter – ihre schönsten Ideen präsentieren. Ob für das heimische Wohnzimmer, den liebevoll gestalteten Garten oder den ganz persönlichen Lifestyle: Die Vielfalt reicht von Pflanzen und stimmungsvollen Dekorationen über handgefertigte Möbel und edle Mode bis hin zu individuellen Schmuckstücken. So bietet der LebensArt Herbstmarkt auf Gut Basthorst auch in diesem Jahr wieder unzählige Inspirationen, die das Zuhause in eine Wohlfühloase verwandeln.

Ein besonderes Highlight ist der Marmeladenwettbewerb, der am Veranstaltungssonntag bereits zum fünften Mal stattfindet. Hier dreht sich alles um Kreativität, Einfallsreichtum und die Leidenschaft fürs Einmachen. Unter den Blicken des Publikums stellen die Teilnehmer ihre feinsten Rezepte vor, während eine Jury die fantasievollen Sorten probiert und zum Abschluss die drei besten Kreationen prämiert. Charmant moderiert von Steffi, entwickelt sich der Wettbewerb zu einem Fest für die Sinne – köstlich, bunt und inspirierend. Wer selbst mitmachen möchte, findet alle Infos auf www.beste-marmelade.de.

Die Sonderschau „Einmachen & Genießen“ im ersten Obergeschoss des alten Kuhstalls ist ein besonderes Glanzlicht des Herbstmarktes. Hier gibt es nicht nur spannende Vorführungen, sondern auch zahlreiche Mitmachaktionen zu erleben. In stimmungsvoller Atmosphäre dreht sich hier alles um Rezepte, Traditionen und die Freude am Ausprobieren. Wer sich für Käseherstellung interessiert, kann etwa miterleben, wie aus frischer Milch cremiger Mozzarella entsteht. Bei einem Mealprep-Special mit Steffi Burmeister gibt es Tipps und Inspirationen, wie sich gesunde Gerichte mit wenig Aufwand vorbereiten lassen. Alle Natur-Interessierten lauschen einem der Vorträge über Kräuter und Duftpflanzen oder schließen sich einer geführten Kräuterwanderung an.

Ein weiteres Highlight sind die Live-Cooking-Demonstrationen, bei denen die Vielfalt herbstlicher Zutaten erlebbar wird. Besonders rund um den Bratapfel entstehen hier köstliche Kreationen, die Lust aufs Nachkochen wecken. Besucher erfahren zudem Wissenswertes über den biodynamischen Anbau, erhalten Einblicke in die Kunst des Destillierens und können sich auf eine kulinarische Zeitreise begeben, die zu den Lieblingsfrüchten großer Dichter und Denker führt. Die Sonderschau „Einmachen & Genießen“ jedoch möchte nicht nur Wissen vermitteln, sondern vor allem zum Mitmachen einladen. Beim beliebten Programmpunkt „Marmelade kalt rühren“ entsteht im Handumdrehen ein fruchtig-frischer Aufstrich, den man direkt probieren kann – ein Erlebnis, das zeigt, wie einfach und kreativ sich Selbstgemachtes in den Alltag integrieren lässt. Ergänzt wird das bunte Programm durch kleine Mitmachaktionen wie Glücksrad-Drehen oder Gewinnspiele.

Auch für Familien lohnt sich der Ausflug auf das Gut. Neu in diesem Jahr ist die großzügig angelegte Kinderwelt, in der die jüngsten Besucher toben, klettern und basteln können. Eine Kinderwerkstatt regt die Fantasie an, während kleine Kunstwerke aus Naturmaterialien, Papier und Farben für leuchtende Augen bei den kleinen Gästen sorgen. Doch auch Erwachsene finden hier auf dem Gut Basthorst zahlreiche Highlights: Traditionelles Handwerk wird durch anschauliche Vorführungen lebendig, bei denen etwa filigrane Laubsägearbeiten gezeigt werden. DIY-Fans können sich an der Aktion zur Möbelrestaurierung versuchen, während an der Wissensstation knifflige Fragen aus den Bereichen Botanik, Archäologie und Gartenbau beantwortet werden.

Begleitet wird die LebensArt auf dem Gut Basthorst von einer großen Auswahl an Delikatessen: Knuspriger Flammkuchen, würzige Burger, herzhafter Langosch, knusprige Kartoffelpuffer, frische Wraps und Bowls sowie verlockende Desserts von Kuchen bis Eis laden zum herbstlichen Probieren und Genießen ein. Musikalisch untermalt wird die Veranstaltung von der Trio Jazzband Michael Weiß, deren swingende Melodien die herbstliche Atmosphäre perfekt abrunden.

Um die Vorfreude bei seinen Besuchern zu steigern, bietet der Veranstalter, die HOME & GARDEN EVENT GmbH aus Lübeck, einen Ticketvorverkauf auf seiner Webseite www.lebensart-basthorst.de/herbstmarkt.html für neun Euro pro Erwachsenenticket an. Vor Ort kostet das Erwachsenenticket zehn Euro inklusive Bearbeitungsgebühr, der zeitige Ticketkauf lohnt also. Schüler, Studenten und Rentner zahlen vor Ort ebenfalls neun Euro bei Vorlage des entsprechenden Ausweises, Kinder bis einschließlich 15 Jahre dürfen in Begleitung eines Erwachsenen gratis dabei sein. Der LebensArt Herbstmarkt auf Gut Basthorst hat Freitag bis Sonntag jeweils von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Zahlreiche kostenfreie Parkplätze stehen unmittelbar am Veranstaltungsgelände zur Verfügung.

Kontakt

HOME & GARDEN EVENT GmbH

Projektteam: Finn Myrau & Greta Brandt

Spenglerstraße 43, 23556 Lübeck

Telefon: 0451 899060

myrau@das-agenturhaus.de

www.lebensart-basthorst.de

Pressekontakt

Franziska Koepp

Telefon: 0451 89 906 447

koepp@das-agenturhaus.de

LEBENSART GUT BASTHORST

Herbstmarkt – Leben auf dem Lande

Täglich, 3. bis 5. Oktober 2025

10 Uhr – 18 Uhr	Wissensstation mit kernigem Quiz an Stand 110 <i>Archäologie – Gartenbau – Botanik</i>
10 Uhr – 18 Uhr	Steffis Kuhstallrallye
10 Uhr – 18 Uhr	Möbelrestaurierung Piet Baumgarten – Mit Mach Aktionen für Besucher an Stand 426
10 Uhr – 18 Uhr	Steffens Bastelstube - Vorführung der Herstellung diversen Laubsägearbeiten wie Baumbehang an Stand 305
10 Uhr – 18 Uhr	verschiedene Bastelaktionen mit Annett Art an Stand 209
10 Uhr – 18 Uhr	Fotospot „der eiserne Thron“ bei der Firma Metalwonder an Stand 117
10 Uhr – 18 Uhr	Rutschparcours, Zwillingrutsche und Hindernisparcours
11 Uhr – 17 Uhr	Musikalisches Programm mit dem Jazzband Trio Michael Weiß
Freitag & Samstag 12 Uhr – 17 Uhr	Kinder-Werkstatt mit Louisa`s Childcare – verschiedene Bastelaktionen an Stand K03
Sonntag 11 Uhr bis 17 Uhr	Kinder-Werkstatt mit Louisa`s Childcare – verschiedene Bastelaktionen an Stand K03

Zusätzlich

10 Uhr – 18 Uhr	Marmeladensonderfläche im Kuhstall 1. OG extra Zusatzprogramm – siehe andere Seite
Freitag um 11:00 Uhr	Jagdhornbläser

Aktionsprogramm

Freitag, 03.10			
Zeiten	Wo	Wer	Was
10:30 Uhr	Kuhstall 1. OG	MARGE Feine Creationen	Beratung und Live-Cooking Bratapfelfruchtaufstrich
11:00 Uhr	Kuhstall 1. OG	Steffi kocht ein	Mealprep Vortrag
11:30 Uhr	Kuhstall 1. OG	Kees Leev	Vortrag - Mozzarella - von der Milch bis zum fertigen Käse
13:00 Uhr	Kuhstall 1. OG	Kees Leev	Mozzarella selbst herstellen - ein schnelles Rezept
13:30 Uhr	Kuhstall 1. OG	Koopmanns Foffteihn	Beratung und Live-Cooking
14:00 Uhr	Kuhstall 1. OG	Syringa Kräutergärtnerei GbR	Vortrag - Kräuter, Duftpflanzen und heimische Wildblumenwiesen
14:30 Uhr	Kuhstall 1. OG	Kees Leev	Vortrag - Biodynamie - was steckt dahinter?
15:00 Uhr	Kuhstall 1. OG	Kees Leev	Mozzarella selbst herstellen - ein schnelles Rezept
16:30 Uhr	Kuhstall 1. OG	Schnaps-Manufaktur Rübke	Wissenwertes über die Herstellung von Destillaten
einmalig	Kuhstall Eingang	Lillis Kräuterpfad	Kräuterwanderung
ganztägig	Kuhstall 1. OG	Gewürzperle vom Stits	Gewinnspiel
ganztägig	Kuhstall Eingang	Gläser & Flaschen	Glücksradaktionen

Samstag, 04.10			
Zeiten	Wo	Wer	Was
10:30 Uhr	Kuhstall 1. OG	MARGE Feine Creationen	Beratung und Live-Cooking Bratapfelfruchtaufstrich
11:00 Uhr	Kuhstall 1. OG	Steffi Burmeister	Mitmach-Aktion "Marmelade kalt rühren "
11:30 Uhr	Kuhstall 1. OG	Kees Leev	Vortrag - Mozzarella - von der Milch bis zum fertigen Käse
13:00 Uhr	Kuhstall 1. OG	Kees Leev	Mozzarella selbst herstellen - ein schnelles Rezept
13:30 Uhr	Kuhstall 1. OG	Koopmanns Foffteihn	Beratung und Live-Cooking
14:00 Uhr	Kuhstall 1. OG	Natürlich Selbstgemacht	Verkostung von eingekochten Spezialitäten
15:00 Uhr	Kuhstall 1. OG	Kalinkas Küche & Oma Betty	Meet and Greet
15:30 Uhr	Kuhstall 1. OG	Schnaps-Manufaktur Rübke	Wissenwertes über die Herstellung von Destillaten
15:50 Uhr	Kuhstall 1. OG	Kees Leev	Mozzarella selbst herstellen - ein schnelles Rezept
16:30 Uhr	Kuhstall 1. OG	kulinarische Zeitreisen - Michael Schüler	die Lieblingsfrüchte unserer Dichter und Denker
einmalig	Kuhstall Eingang	Lillis Kräuterpfad	Kräuterwanderung
ganztägig	Kuhstall 1. OG	Gewürzperle vom Stits	Gewinnspiel
ganztägig	Kuhstall Eingang	Gläser & Flaschen GmbH	Glücksradaktionen

Sonntag, 05.10			
Zeiten	Wo	Wer	Was
ab 10:00 Uhr	Kuhstall 1. OG		5. Marmeladenwettbewerb und weitere Bühnenaktionen
11:00 Uhr	Kuhstall 1. OG		Offizielle Begrüßung und Eröffnung
12:00 Uhr	Kuhstall 1. OG	Kees Leev	Mozzarella selbst herstellen - ein schnelles Rezept
14:30 Uhr	Kuhstall 1. OG	Kees Leev	Mozzarella selbst herstellen - ein schnelles Rezept
16:00 Uhr	Kuhstall 1. OG		Siegerehrung