

## 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](http://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](http://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