



BioWoche

26.08. bis 04.09.2016



Wetterau

Modellregion Ökolandbau

Hier wächst ALLES!



Natürlich Wetterau. Hier wächst ALLES!



Seit 2015 ist die Wetterau eine anerkannte Modellregion für ökologischen Landbau in Hessen. Die große Nachfrage der Bürgerinnen und Bürger nach Bio-Lebensmitteln soll zukünftig noch stärker durch regionale Erzeugnisse gedeckt werden. Daher ist ein Ziel der Modellregion, das Klima für die Umstellung von konventionellen Landwirten, Gemüse- und Obstbauern sowie Verarbeitern in der Wetterau zu verbessern.

Im Zeitraum vom **26.08. - 04.09.2016** findet deshalb im Rahmen der Modellregion die erste „**BioWoche in der Wetterau**“ statt. Hierbei sollen die vielfältigen Angebote der Betriebe und die engagierten Bürgerinnen und Bürger in der Wetterau eine Woche lang im Fokus stehen. Vortragsveranstaltungen, Führungen und Besichtigungen zu den Chancen und Herausforderungen des ökologischen Landbaus und Konsums werden dann mit sinnlichen Erfahrungen wie Kochkursen, Verköstigungen oder Radtouren verbunden.

Weitere Informationen zu den Betrieben der Veranstalter finden Sie unter <http://oekomodellregion.wetterau.de>. Hier erfahren Sie auch, ob eine Veranstaltung ausgebucht ist.

Die Modellregion Ökolandbau Wetterau freut sich auf Ihre Teilnahme!

MODELLREGION ÖKOLANDBAU WETTERAU

Der ökologische Landbau in der Wetterau ist aus den verschiedensten Gründen unterrepräsentiert. Hessenweit werden ca. elf Prozent der landwirtschaftlichen Fläche ökologisch bewirtschaftet. In der Gunstregion Wetterau sind es nur ca. fünf Prozent. Die Arbeitsgemeinschaft Modellregion Ökolandbau Wetterau hat es sich vorgenommen, ein verbessertes Klima für die Umstellung von Betrieben zu erzeugen. Durch eine verbesserte Vernetzung der Betriebe in der Wetterau und durch Leuchtturmprojekte in verschiedenen Handlungsfeldern der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung soll die weit geöffnete Schere zwischen Nachfrage und Angebot geschlossen werden. Ergänzend kommen Projekte im Bildungsbereich, dem Tourismus und der Öffentlichkeitsarbeit wie die „BioWoche in der Wetterau“ hinzu.

In der Wetterau haben sich die unterschiedlichsten Akteure zusammengefunden, um gemeinsam und kooperativ ein Projekt zu stemmen, das nachhaltig für mehr Bio in der Region sorgen soll.

MODELLREGION-KOORDINATION

Kreisausschuss des Wetteraukreises
Fachdienst Landwirtschaft
Homburger Str. 17
61169 Friedberg

Claudia Zohner
Tel.: 0 60 31 83 42 17
E-Mail: zohner.oekomodellregion@wetteraukreis.de

Christian Sperling
Tel.: 0 60 31 83 42 25
E-Mail: sperling.oekomodellregion@wetteraukreis.de

oekomodellregion.wetterau.de

DIE ARBEITSGEMEINSCHAFT

Um den ökologischen Landbau in der Wetterau zu stärken und die große Nachfrage nach regionalen, ökologisch erzeugten Lebensmitteln zu befriedigen, hat sich die Arbeitsgemeinschaft Modellregion Ökolandbau Wetterau gebildet aus: einer Vielzahl von Unterstützern bei den Betrieben und Institutionen rund um den Ökolandbau, Partnern aus Wirtschaft und Verbänden sowie dem Träger Landkreis Wetterau.

UNSERE PARTNER



Regionalgruppe Wetterau.



Regionalbauernverband
Wetterau-Frankfurt a.M. e.V.



Erzeugergemeinschaft
Wetterauer Direktvermarkter



UNSERE FÖRDERER

HESSEN

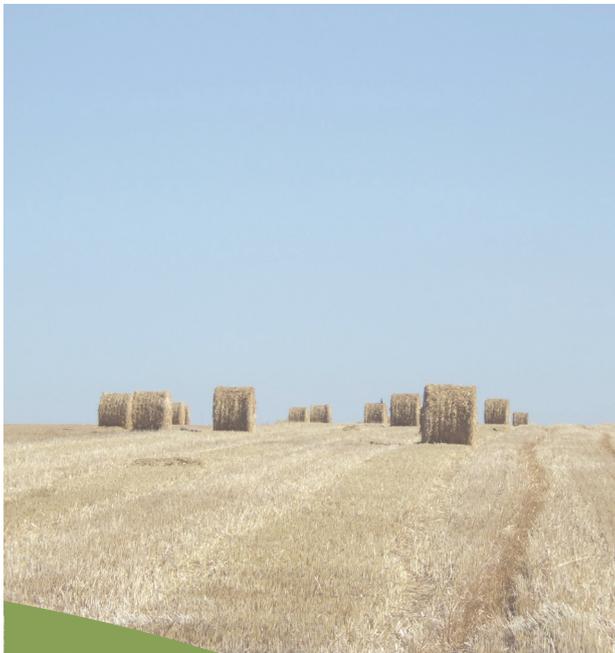


Die Personalkosten der Modellregion Ökolandbau Wetterau werden im Rahmen des Ökoaktionsplans durch das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gefördert



AUFTAKTVERANSTALTUNG**WIE WIRD DIE KORNKAMMER
MEHR BIO?**

Die große Auftaktveranstaltung zur „BioWoche in der Wetterau“ gestaltet sich mit spannenden, informativen Vorträgen zur Thematik Ökolandbau in der Wetterau – zu Gast sind zahlreiche Akteure und Partner der Modellregion Ökolandbau Wetterau. Im Anschluss diskutieren Experten aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Verbraucherschutz auf dem Podium die Frage „Wie wird die Kornkammer mehr Bio?“

UHRZEIT**19.00 bis 21.00 Uhr****VERANSTALTER****Modellregion Ökolandbau Wetterau****ORT****Plenarsaal (Gebäude B)****Europaplatz****61169 Friedberg****BETRIEBSFÜHRUNG****EINBLICKE IN EINEN ÖKO-
LOGISCHEN MILCHVIEHBETRIEB**

Nehmen Sie teil an einer geführten Tour durch einen der größten Bio-Milchviehbetriebe der Wetterau: Die Staatsdomäne Konradsdorf. Der Betriebsleiter Helmut Keller nimmt Sie mit auf eine Erkundungstour durch seinen ökologischen Milchviehbetrieb und informiert über artgerechte Tierhaltung, Technik und notwendige Hygiene. Im Anschluss an die Hofführung sind Sie eingeladen, das Café des Hofladens Kleeblatt zu besuchen. Genießen Sie verschiedenen Leckereien zwischen den althehrwürdigen Bauten der Domäne Konradsdorf.

Die einstündige Führung startet jeweils um 10.00 und um 15.00 Uhr vor dem Hofladen Kleeblatt.

UHRZEIT**10.00 und 15.00 Uhr****VERANSTALTER****Domäne Konradsdorf / Helmut Keller****ORT****Am Kloster 1****63683 Ortenberg**

MOUNTAINBIKE-TOUR MIT BETRIEBSFÜHRUNGEN BIO-BERGRADTOUR

Die geführte Mountainbike-Tour mit Besichtigungen von Wetterauer Bio-Betrieben und Imbiss startet um 10 Uhr auf dem Pappelhof/Querbeet GmbH in Reichelsheim mit einem kleinem Umtrunk und einer Führung. Vor Ort werden Sie mit einem BioLunchpaket für die Mittagspause versorgt. Ist für das leibliche Wohl gesorgt, fahren wir über schöne, teilweise unbefestigte Strecken nach Kaichen. Dort wollen wir auf dem Betrieb von Christan Weber die Mittagsrast verbringen. Zudem ist eine Besichtigung der ökologischen Schweinehaltung vorgesehen. Nach der Führung geht die Fahrt weiter zu Phönix-Biogroßhandel in Rosbach. Hier erhalten wir Einblicke in einen Biogroßhandel. Die BioBerg-Radtour endet in Reichelsheim bei Querbeet.

Die gewählte Strecke ist als leicht bis mittelschwer einzuordnen und auch für Jugendliche geeignet. Zur Bewältigung der Tour werden neben dem Mountainbike, auch Rucksack, Helm und Getränke, sowie eine körperliche Grundfitness vorausgesetzt.

<u>UHRZEIT</u>	10.00 bis 16.00 Uhr
<u>VERANSTALTER</u>	Modellregion Ökolandbau Wetterau
<u>ORT</u>	Dorheimer Str. 107 61203 Reichelsheim
<u>KOSTEN</u>	20 Euro pro Teilnehmer
<u>ANMELDUNG</u>	zohner.oekomodellregion@wetteraukreis.de



BETRIEBSFÜHRUNG FÜHRUNG DURCH DIE BIOLAND ROSENSCHULE

Die Führung durch den Betrieb Ruf ermöglicht Ihnen die Erkundung einer ökologisch wirtschaftenden Rosenschule. Der Anbau und das Veredeln der Rosen finden direkt um die Gärtnerei herum statt, was Ihnen einen seltenen Einblick in die Kulturabläufe ermöglicht. Ganz im Sinne der Tradition Steinfurths arbeitet Familie Ruf als „Rosensbauer“ und ist bemüht die Rosenkultur in den natürlichen landwirtschaftlichen Kreislauf einzubinden. Und auch für die Bio-Hühner im Hühnermobil sind die Zeiten rosig, wie Sie erfahren werden. Zum Abschluss der Führung sind die Teilnehmer eingeladen an einer Rosenmarmeladenverkostung teilzunehmen.

<u>UHRZEIT</u>	18.00 bis 19.00 Uhr
<u>VERANSTALTER</u>	Bioland Rosenschule Ruf
<u>ORT</u>	Zum Sauerbrunnen 61231 Bad Nauheim/Steinfurth



VORTRAG„EINSTIEG IN DIE GESÜNDERE ERNÄHRUNG“ MIT BASISCHEN BIO-LEBENSMITTELN AUS DER WETTERAU

Viele sprechen über den Säure-Basen-Haushalt, doch wer weiß schon, was sich dahinter verbirgt? Haben Sie Interesse zu verstehen, was es damit auf sich hat? Wozu unser Körper Basen benötigt? Wie wir über Veränderungen unserer Lebensgewohnheiten diesen Haushalt regulieren können? Sprich, was wir tun müssen, um weniger sauer zu sein! Tina Ohl, Heilpraktikerin aus Friedberg wird diese Fragen mit ihrem Fachwissen beantworten. Dabei legt Sie ihr Augenmerk besonders auf die biologisch und regional erzeugten Produkte, die im Naturkostladen Regenbogen erhältlich sind.

<u>UHRZEIT</u>	20.00 bis 21.30 Uhr
<u>VERANSTALTER</u>	Regenbogen Naturkost - Naturkosmetik
<u>ORT</u>	Lindenstr. 25 61169 Friedberg
<u>ANMELDUNG</u>	regenbogen-friedberg@t-online.de

**PROJEKTTAG FÜR KINDER**„SENSORISCHER“ ERLEBNISTAG FÜR KINDER

Der Naturkostladen Regenbogen bietet in Zusammenarbeit mit der Praxis für Ergotherapie, geführt durch Anja Ritschel, einen „Sensorischen Erlebnistag“ für Kinder mit Förderbedarf an. Die Kinder im Alter von 4-8 Jahren dürfen in Kleingruppen vor dem Laden in der eigens dafür angefahrenen Wetterauer Erde nach regional und ökologisch erzeugten Kartoffeln und Gemüse tasten und buddeln. Sie erleben, wie aus Möhren ein leckerer Brotaufstrich zubereitet wird, wie man lustige Gemüsespießchen herstellt und werden Teil weiterer, kindgerechter Aktionen. Ihre sensorisch erfahrenen Leckerbissen aus der Bioregion Wetterau dürfen mitgenommen oder vor Ort gemeinsam verspeist werden.

<u>UHRZEIT</u>	10.00 bis 17.00 Uhr
<u>VERANSTALTER</u>	Regenbogen Naturkost - Naturkosmetik
<u>ORT</u>	Lindenstr. 25 61169 Friedberg
<u>ANMELDUNG</u>	Praxis für Ergotherapie Anja Ritschel Tel. 06031-188226



BETRIEBSFÜHRUNG**DER BIO-HOPPER - DIE WELT DER ABOKISTEN**

Der Bio-Hopper in Friedberg-Ossenheim lädt Sie auf eine Betriebsführung durch die Welt der Abo-Kisten ein. Schlendern Sie unter Erläuterung durch den umgebauten Bullenstall des ehemaligen Bauernhofs und erhalten Sie Einblicke in die Packstation, das Kühlhaus und den Hofladen. Im Mittelpunkt des Nachmittags steht das Konzept des familiengeführten Bio-Lieferdienstes sowie dessen Umsetzung. Genießen Sie nach der Führung Kuchen aus eigener Herstellung sowie Kaffeespezialitäten im idyllischen Café-Garten des Hofladens direkt an der Wetter.

UHRZEIT

15.00 bis 16.00 Uhr

VERANSTALTER

Bio-Hopper

ORTZur Lohmühle 5
61169 Friedberg-Ossenheim**ANMELDUNG**

info@bio-hopper.de

**BETRIEBSFÜHRUNG****KLEINE EINFÜHRUNG IN DIE GESTALTUNG EINER ÖKO-IMKEREI**

Die Bio-Imkerei von Timothy Martin von Wehrle gibt Interessierten eine Einführung in die Gestaltung einer Imkerei. Seit 36 Jahren praktiziert der Imker eine naturnahe Imker-Praxis. Der Schwerpunkt der Imkerei ist nicht der Massenertrag durch Rapsblüte, sondern die natürliche Vielfalt in einer seltenen, fast noch intakten Umwelt des östlichen Taunus und dem Usatal. Bei gutem Wetter dürfen die Teilnehmer im Anschluss an die Führung Arbeiten am Bienenstand verrichten. Zum Ausklang erfolgt eine kleine Honigverkostung.

UHRZEIT

16.00 bis 17.30 Uhr

VERANSTALTER

Bio-Imker Timothy Martin von Wehrle

ORTAn der Kaisergrube
61239 Ober Mörlen**KOSTEN**

2.50 Euro pro Teilnehmer

ANMELDUNG

zohner.oekomodellregion@wetteraukreis.de



VORTRAG UND PROBEVERKOSTUNG

AKTIONSTAG IM BIOMARKT

BAD NAUHEIM

Im BioMarkt Bad Nauheim werden zahlreiche Aktionen und Probeverkostungen stattfinden: Verkostet werden Backwaren, Molkereiprodukte, Antipasti, Säfte, Kekse und auch Wein. Eine Erlebnistheke der Bingenheimer Saatgut AG wird zu bestaunen sein und es gibt Rabattaktionen und ein Preisausschreiben. Außerdem werden Experten vor Ort Fragen beantworten und Vorträge zu den folgenden Themen halten: Ab 17 Uhr wird Leo Gärtner (Diplom-Ingenieur Landbau) über wichtige Aspekte des biologischen Obst- und Gemüseanbaus berichten. Ab 18 Uhr referiert Thomas Kirchhof (Bäckerei Siebenkorn) über die Geschichte des Backens und das traditionelle Bio-Backhandwerk. Der Winzer des Weinguts Seeber aus der Pfalz, Winfried Seeber, beantwortet Fragen über den biologischen Weinanbau, die Herstellung und die unterschiedlichen Weinsorten.

Ferner werden Kosmetikberatungen angeboten und nützliche Anwendungstipps gegeben.

Natürlich soll das leibliche Wohl nicht zu kurz kommen. Mit frischen Waffeln und herzhaften Snacks kann sich jeder Gast stärken und bei einem Glas Wein den Tag in Ruhe ausklingen lassen.

UHRZEIT 14.00 bis 19.00 Uhr
VERANSTALTER Biomarkt Bad Nauheim
ORT Hubert-Vergölst-Str. 18
 61231 Bad Nauheim

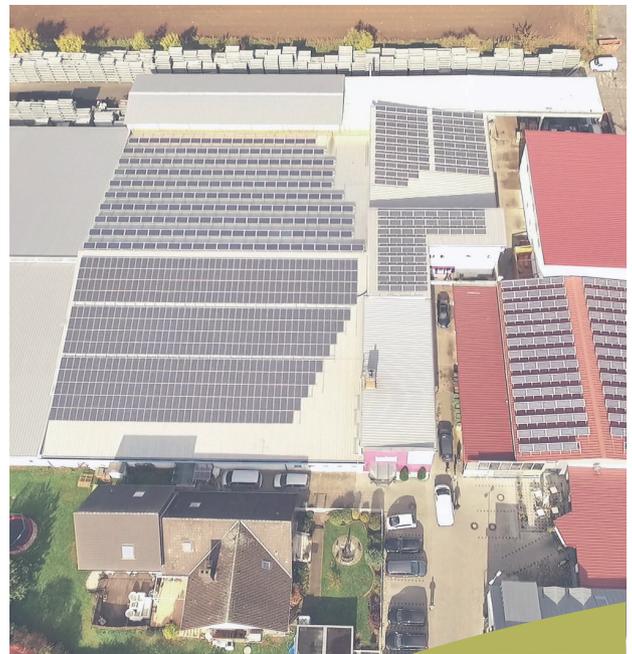


BETRIEBSFÜHRUNG

BIO-PILZE IN DER WETTERAU

Nach Durchführung umfassender Modernisierungs- und Ausbaumaßnahmen freut sich der Betrieb MykoVital Heilpilze GmbH darauf, Ihnen seinen BIO-Vitalpilzanbau einmal live in allen Facetten zu zeigen. Erfahren Sie bei der Führung wie Pilze angebaut werden und gewinnen Sie einen spannenden Einblick in das Unternehmen. Zum Abschluss der Führung haben Sie die Möglichkeit eine Bio-Pilzpfanne zum Mittagessen zu sich zunehmen.

UHRZEIT 11.00 bis 13.00 Uhr
VERANSTALTER MykoVital Heilpilze GmbH
ORT Talweg 2
 63694 Limeshain
KOSTEN 4,00 Euro pro Teilnehmer (Mittagessen)
ANMELDUNG info@mykovital.de



PROJEKTNACHMITTAG FÜR KINDER

ERLEBNISWELT BAUERNHOF - EINTAUCHEN & MITMACHEN

Der Biobauernhof Koch in Wallernhausen ermöglicht es Kindern, in die Erlebniswelt Bauernhof einzutauchen. Nach einer kurzen Begrüßung finden sich die Kinder bei der Hofführung zwischen Milchvieh, Gänsen, Schafen, Ziegen, Ponys und Schweinen wieder. Der Nachmittag steht unter dem Motto „Mitmachen & Wohlfühlen“. Die Kinder begleiten das Hof-Team bei Ihrer täglichen Arbeit und helfen mit. So werden die Kleinen unter Anleitung zu Landwirten und füttern die Tiere oder streuen den Stall neu ein. *Eltern können als Begleitpersonen an der Veranstaltung teilnehmen. Eine Teilnahme ist nicht zwingend nötig.*

<u>UHRZEIT</u>	15.00 bis 18.00 Uhr
<u>VERANSTALTER</u>	Gästehaus-Biobauernhof „Im alten Hof“
<u>ORT</u>	Lerchenrain 3 63667 Nidda/Wallernhausen
<u>KOSTEN</u>	5,00 Euro pro Teilnehmer
<u>ANMELDUNG</u>	biobauerkoch@aol.com



PROBEVERKOSTUNG

DIE „APFELBIENE“ UND DEREN LOKALE PRODUKTE

Holger Weiß, Imker und Apfelbauer der „Heldenberger Apfelbiene“ ist zu Gast im Bioladen Regenbogen. Er weiß, wie aus der Symbiose zwischen der Kulturlandschaft Wetterau, mit ihren zahlreichen Streuobstwiesen, den alten Apfelsorten und fleißigen Bienen purer Genuss entsteht. Die Wetterauer Wiesen und Bäume sind eine wertvolle Nahrungsquelle für Bienen, die unverzichtbar für das ökologische Gleichgewicht und den Fortbestand unserer Landwirtschaft sind. Lassen Sie sich überraschen, informieren und probieren Sie die heimischen Köstlichkeiten der „Heldenberger Apfelbiene“. Holger Weiß bietet im Bioladen Regenbogen seine umfassenden Kenntnisse und seine qualitativ hochwertigen Produkte an.

<u>UHRZEIT</u>	10.00 bis 18.00 Uhr
<u>VERANSTALTER</u>	Regenbogen Naturkost - Naturkosmetik
<u>ORT</u>	Lindenstr. 25 61169 Friedberg



BETRIEBSFÜHRUNGDER PAPPELHOF STELLT SEIN
ERFOLGREICHES ANBAU- UND
VERMARKTUNGSKONZEPT VOR

Der Nachmittag startet mit einer Betriebsführung auf dem Pappelhof, auf dem es Anbau, Hofladen und Lieferservice zu besichtigen gibt. Am Beispiel der Gemüsearten, die auf dem Pappelhof angebaut, gelagert und nach Möglichkeit ganzjährig zur Vermarktung angeboten werden, wird das regionale Anbau- und Vermarktungskonzept des Betriebes vorgestellt. Anschließend steht Ihnen das Team des Pappelhofs in lockerer Runde für Fragen zur Verfügung, frei nach dem Motto „Was ich schon immer mal zu BIO wissen wollte“. Die Mitarbeiter des Pappelhofs freuen sich auf eine rege Teilnahme und einen interessanten Austausch.

<u>UHRZEIT</u>	15.00 bis 18.00 Uhr
<u>VERANSTALTER</u>	Pappelhof / QUERBEET - Bio Frischvermarktung GmbH
<u>ORT</u>	Dorheimer Str. 107 61203 Reichelsheim
<u>ANMELDUNG</u>	wolff@querbeet.de

**PROJEKTABEND**SCHULE UND BAUERNHOF
WIE GEHT DAS ZUSAMMEN?

Gemeinsam mit der Bürger AG lädt die Landbauschule Dottenfelderhof e.V. Lehrer und interessierte Landwirte zu einem aufschlussreichen Abend rund um das Thema Schule und Bauernhof ein. Gestartet wird mit einer Hofführung auf dem Dottenfelderhof. Im Mittelpunkt steht hierbei die Arbeit mit Schülern und Verbrauchern auf dem Hof. Zur Stärkung ist um 18.30 Uhr ein Abendimbiss, natürlich inklusive Feierabendbier, vorgesehen. Zum Abschluss des Abends stehen um 19.30 Uhr die Kernfragen „Was bietet der Bauernhof als außerschulischer Lernort und was wünschen sich die Schulen als Unterrichtsort?“ im Mittelpunkt der Gesprächsrunde.

<u>UHRZEIT</u>	17.00 bis 20.30 Uhr
<u>VERANSTALTER</u>	Landbauschule Dottenfelderhof e.V. / Bürger AG
<u>ORT</u>	Dottenfelderhof 61118 Bad Vilbel
<u>KOSTEN</u>	7,00 Euro pro Teilnehmer incl. Feierabendbier
<u>ANMELDUNG</u>	schulbauernhof@dottenfelderhof.de



KULINARISCHER GENUSS**DIE FELDKÜCHE - WIR KOCHEN
AUF DEM ACKER**

Die solidarische Landwirtschaft „Bunter Acker“ in Wallernhausen stellt ihre Projektinitiative vor. Geplant ist passend zum Projektnamen, ein „bunter Kochabend“ auf dem Feld. Zusammen mit Mitgliedern der Solawi werden verschiedene Gemüsesorten direkt vom Acker geerntet. Fragen zum Anbau sind willkommen und werden gern umfassend vom Gärtner der Solawi Wallernhausen beantwortet. Im Anschluss wird die Ernte auf dem Feld zu einem schmackhaften Gericht verarbeitet und verzehrt. Während der Ernte und des Kochens ist genügend Raum, um über das Projekt und das Leben in einer Solidarischen Landwirtschaft zu plaudern.

<u>UHRZEIT</u>	18.00 bis 21.00 Uhr
<u>VERANSTALTER</u>	Solawi Wallernhausen
<u>ORT</u>	Lerchenrain 3 63667 Nidda/Wallernhausen
<u>KOSTEN</u>	5,00 Euro pro Teilnehmer
<u>ANMELDUNG</u>	biobauerkoch@aol.com

**KULINARISCHER GENUSS****DIE ROSENTAFEL**

Die Rosentafel der Rosenschule Ruf ist ein Fest für alle Sinne! Genießen Sie ein mehrgängiges Menü in Bio-Qualität mit literarischen Einlagen und Informationen zur Weinregion Mosel. Die zum Menü passenden Moselweine sind im Ausschank erhältlich. Die Vorspeisen werden gemeinsam an der Rosentafel im Rosengarten eingenommen. Das Buffet mit Hauptspeisen, auch für Vegetarier, wird im englischen Glashaus aufgebaut. Sitzen können Sie je nach Witterung im Freien oder im englischen Glashaus. Heitere und besinnliche Texte zur Rose runden den Abend ab. Zum Abschluss wird der Nachtisch in einer herrlichen Blumen-Eisschale kredenzt.

<u>UHRZEIT</u>	19.30 Uhr
<u>VERANSTALTER</u>	Bioland Rosenschule Ruf
<u>ORT</u>	Zum Sauerbrunnen 61231 Bad Nauheim/Steinfurth
<u>KOSTEN</u>	40,00 Euro pro Teilnehmer
<u>ANMELDUNG</u>	http://rosenschule.de/index.php/veranstaltungen/product/die-rosentafel



VORTRAG**DIE MODELLREGION ÖKOLAND-
BAU UND SOLIDARISCHE LAND-
WIRTSCHAFT**

Die Koordinatoren der Modellregion Ökolandbau Wetterau stellen Ihnen die Ziele und Grundlagen des Ökolandbaus in der Wetterau vor. Hierbei geben sie nicht nur Einblicke auf Zahlen und Fakten rund um den Ökolandbau auf Kreis- und Landesebene, sondern stellen auch die Bedeutung der Modellregion Ökolandbau für die Wetterau dar. Im zweiten Teil der Veranstaltung steht die Vorstellung der Solidarischen Landwirtschaft in Deutschland und in der Wetterau im Vordergrund. „Sich die Ernte teilen“, so lautet die Devise, aber wie wird diese in der Wetterau umgesetzt? Um Ihnen auf diese Frage eine Antwort geben zu können, werden die beiden Projekte Solidarische Landwirtschaft in Friedberg und Wallernhausen vorgestellt.

UHRZEIT

11.00 bis 12.00 Uhr

VERANSTALTERVHS Wetterau
/ Modellregion Ökolandbau Wetterau**ORT**Friedensstr. 18
61169 Friedberg**INFOSTAND****KOCHEN MIT BIOPRODUKTEN**

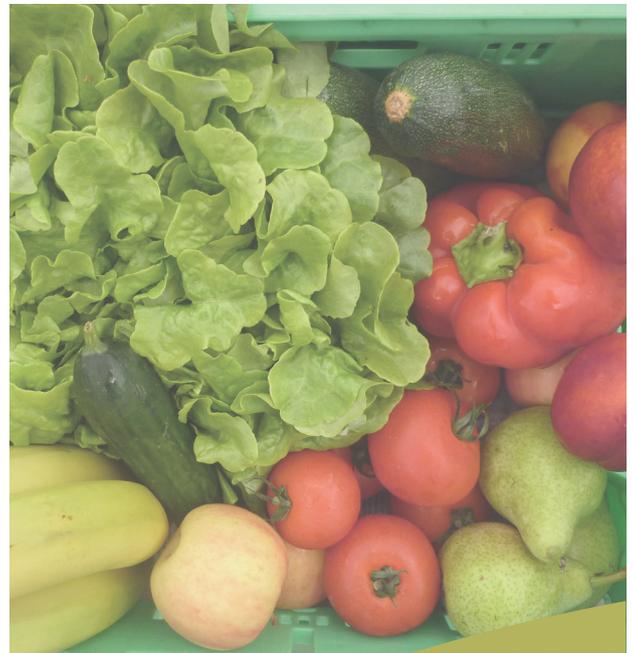
Am Tag der Offenen Tür der Volkshochschule Wetterau präsentiert sich der Infostand „Bio für alle?“ in den Räumlichkeiten der VHS Wetterau. Vorgestellt werden Produkte aus biologischem Anbau und wo man sie bekommt. Themen: Alte Gemüse- und Obstsorten neu entdecken - Günstig einkaufen - Frische Zubereitung - Gesunde Ernährung. Das Motto „Lecker kochen mit Biolebensmitteln: Wie geht das?“ ist auf dem Infostand Programm. Natürlich darf auch gekostet werden.

UHRZEIT

10.00 bis 15.00 Uhr

VERANSTALTER

VHS Wetterau

ORTFriedensstr. 18
61169 Friedberg

LANDWIRTSCHAFTLICHE FÜHRUNG DEN DOTTI`S AUF DER SPUR - ERÖFFNUNG DES NEU- GESTALTETEN LEHRPFADES

Ob Spaziergänger, Jogger, Nutzer des Niddaradweges oder Fahrradfahrer auf der Regionalparkroute oder der Apfelwein-Obstwiesenroute: Am Dottenfelderhof führt kein Weg vorbei. Seit vielen Jahren bietet der Lehrpfad den Passanten einen Einblick in alle Bereiche des Dottenfelderhofes - von der Fruchtfolge über Bodenbearbeitung und Düngung bis zu den im Innenhof aufgestellten Tafeln über Kuhstall, Käserei und vielem mehr. Die in die Jahre gekommenen Lehrpfadtafeln wurden in diesem Jahr überarbeitet und renoviert. Das Ergebnis möchte Ihnen das Team des Dottenfelderhofes im Rahmen eines geführten „Lehrpfad - Spazierganges“ vorstellen.

UHRZEIT 16.00 bis 17.30 Uhr
VERANSTALTER LWG Dottenfelderhof KG
ORT Dottenfelderhof
61118 Bad Vilbel



VORTRAG MIT EXKURSION ANDERS WIRTSCHAFTEN IN DER WETTERAU - EINE ORTSBESICHT- TIGUNG

Wir laden Sie auf einen Nachmittag rund um das Thema „Anders Wirtschaften in der Wetterau“ ein. Start unserer Ortsbesichtigung ist der Bioladen des Vereins „LebensWert e.V.“ in Nidda. Hier wird bei ökologischem Kaffee und Kuchen das Vereiskonzept erörtert. Die Bürger AG für nachhaltiges Wirtschaften ist im Rhein-Main-Gebiet und darüber hinaus aktiv. Die AG investiert in Projekte rund um die ökologische Landwirtschaft und stellt sich und aktuelle Projekte vor. - Es folgt die Fahrt mit dem Privat-PKW zur Solwi „Bunter Acker“ nach Wallernhausen. Denn auch in Wallernhausen wird anders gewirtschaftet und zwar solidarisch. Die Mitglieder der Gemeinschaft erklären, wie ihre Umsetzung vom „Teilen der Ernte“ in der Solidarischen Landwirtschaft Wallernhausen organisiert ist.

UHRZEIT 15.00 bis 17.00 Uhr
VERANSTALTER Modellregion Ökolandbau Wetterau
ORT Hindenburgstraße 19
63667 Nidda
KOSTEN Für Kaffee und Kuchen direkt im Laden
ANMELDUNG zohner.oekomodellregion@wetteraukreis.de





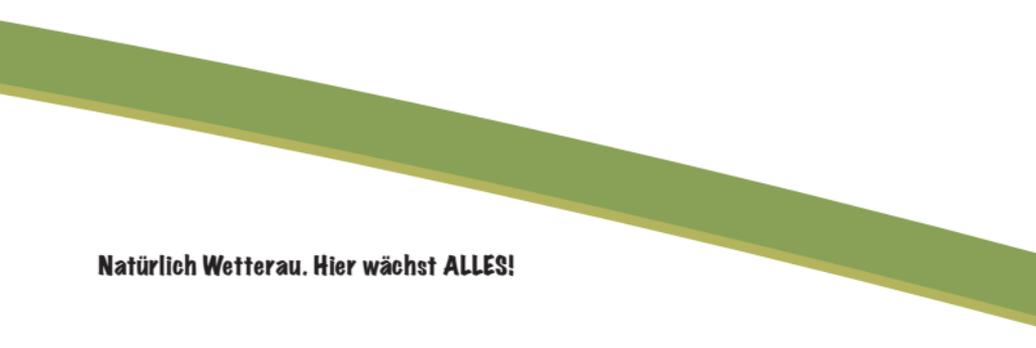
Karte Wetteraukreis





HERAUSGEBER

Kreisausschuss des Wetteraukreises
Fachdienst Landwirtschaft
Homburger Str. 17
61169 Friedberg



Natürlich Wetterau. Hier wächst ALLES!