VERANSTALTUNGSREIHE

BioWoche

in der Wetterau

21. bis 27. August 2017

Wetterau
Modellregion Ökolandbau

Im Rahmen der Modellregionen Ökolandbau in Hessen wird im Wetteraukreis seit nunmehr zwei Jahren auf unterschiedlichste Weise die ökologische Landwirtschaft gefördert. Das Klima für die Umstellung von konventioneller Landwirtschaft, Gemüse- und Obstanbau auf ökologischen Landbau konnte durch viele Veranstaltungen und Informationen bereits erheblich verbessert werden. Aktuell wird eine Verlängerung des Projektes angestrebt, um die Landwirtschaft in der Wetterau langfristig vielfältig, von ökologisch bis konventionell, begleiten zu können.

Als Erster Kreisbeigeordneter und Landwirtschaftsdezernent freue ich mich besonders, Ihnen auf den kommenden Seiten das Programm der zweiten „BioWoche in der Wetterau“ zu präsentieren. Vom 21.08.-27.08. bieten wir Ihnen ein breites Angebot an Vorträgen, Besichtigungen und Verköstigungen. Ebenso stehen Radtouren und Filmvorführungen auf dem Programm. Alle Programmpunkte haben das Ziel, Ihnen die Chancen und Herausforderungen des ökologischen Landbaus in der Wetterau näherzubringen.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Durchblättern und freue mich auf Ihre Teilnahme an der BioWoche 2017!

Erster Kreisbeigeordneter
und Landwirtschaftsdezernent

INFORMATION

MODELLREGION ÖKOLANDBAU WETTERAU

Zur Umsetzung des Ökoaktionsplans hat die hessische Landwirtschaftsministerin Priska Hinz im Herbst 2015 drei Öko-Modellregionen in Hessen anerkannt.
Um den Ökolandbau in der Wetterau zu stärken und die große Nachfrage nach regionalen, ökologisch erzeugten Lebensmitteln zu befriedigen, hat sich die Arbeitsgemeinschaft Modellregion Ökolandbau Wetterau aus einer Vielzahl von Unterstützern und dem Träger Landkreis Wetterau gebildet. Gemeinsam und kooperativ soll nachhaltig für mehr Bio in der Region geworben werden.

Die Modellregion hat es sich zur Aufgabe gemacht, Verbraucher und Landwirte für den Ökolandbau zu begeistern und Chancen für die Vermarktung von Bio-Produkten aufzuzeigen. Befragungen haben ergeben, dass die Öko-Infrastruktur im Wetteraukreis noch zu entwickelnde Potenziale hat. Die Modellregion hilft hier durch Begleitung verschiedener Leuchtturmprojekte, regionale Wertschöpfungsketten aufzubauen und die Vernetzung zwischen Erzeuger, Verarbeiter und Vermarkter und dem Endkunden zu fördern. Die Themenauswahl der BioWoche 2017 ist daher wieder sehr vielfältig und bietet zahlreiche Möglichkeiten „Bio in der Wetterau“ kennen zu lernen.

Weitere Informationen zur Modellregion Ökolandbau und unseren Projekten erhalten Sie unter: **oekomodellregion.wetterau.de**

MODELLREGION-KOORDINATION:
Wetteraukreis · Der Kreisausschuss
Fachdienst Landwirtschaft
Homburger Str. 17
61169 Friedberg

Claudia Zohner
Tel.: 06031 834217
Email: zohner.oekomodellregion@wetteraukreis.de

UNSERE PARTNER

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

Erzeugergemeinschaft Wetterauer Direktvermarkter

UNSERE FÖRDERER

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

DATUM	VERANSTALTUNG	SEITE
Mo, 21.08.	Ökolandbau ist großes Kino Auftaktveranstaltung	4
Di, 22.08.	Es summt am Eulenhaus Projektnachmittag für Kinder & Pädagogen	5
Di, 22.08.	Biene, Apfel, Schaf – Wie passt das zusammen? Betriebsführung	6
Di, 22.08.	Säure-Basen-Haushalt – Mensch bin ich sauer! Vortragsabend	7
Mi, 23.08.	Gute Gründe für Bio Vortragsabend	9
Do, 24.08.	BIO ist bunt – Kräutertöpfe gestalten Projektvormittag für Kinder	10
Do, 24.08.	Vegane Küche – einfach zubereitet! Workshop & Kulinarischer Genuss	11
Fr, 25.08.	BioMarkt Bad Nauheim – Produzenten stellen sich vor Aktionstag	12
Fr, 25.08.	Die Verbraucherinitiative SoLaWi und ihr Bio-Landwirt Betriebsführung & Projektvorstellung	13
Fr, 25.08.	Wein und Käse beim Bio-Hopper verkosten Betriebsführung & Probeverkostung	14
Fr, 25.08.	Vom Acker bis zum Teller Betriebsführung & Kulinarischer Genuss	15
Fr, 25.08.	Brot und Käse öko-logisch! Vortrag & Probeverkostung	16
Sa, 26.08.	Blumenfeld-Floristikkurs Workshop	17
Sa, 26.08.	SoLaWi: Gemeinsam ackern – gemeinsam ernten Betriebsführung & Projektvorstellung	18
Sa, 26.08.	Pizza backen im Bioladen LebensWert Kulinarischer Genuss & Projektvorstellung	19
So, 27.08.	BioRadTour mit Biker-Brunch in der GenussScheune Mountainbike-Tour & Kulinarischer Genuss	20
So, 27.08.	Das Bio tobt in der Wetterau Naturerleben für Groß und Klein	21

AUFTAKTVERANSTALTUNG

ÖKOLANDBAU IST GROßES KINO

Zum Auftakt der „BioWoche in der Wetterau 2017“ laden wir Sie herzlich zur Filmvorführung „Der Bauer und sein Prinz“ ins Kino nach Butzbach ein. Der Film zeigt mit beeindruckenden Bildern, über fünf Jahre hinweg, wie aus einer konventionellen Farm ein ökologisch wirtschaftender Betrieb wird. Die Zusammenarbeit von Prinz Charles und seinem Farmmanager beleuchtet, wie ökologische Landwirtschaft funktioniert und welcher Nutzen für die Umwelt und nachfolgende Generationen davon ausgeht. Durch eindrucksvolle Landschaftsaufnahmen und einer guten Brise britischen Humor nimmt uns der Film mit auf eine Reise zu guten Böden, glücklichen Tieren und Artenvielfalt.

Kulinarisch abgerundet wird der Abend mit Bio-Bratwürstchen vom Öko-Betrieb Förster, Gut Marienborn in Büdingen und der Firma Eidmann GmbH aus Bruchköbel. Bei einem lockeren Beisammensein mit dem ersten Kreisbeigeordneten und Landwirtschaftsdezernent Jan Weckler, ist viel Raum für Fragen zum ökologischen Landbau und den Projekten der Modellregion Ökolandbau Wetterau.

VERANSTALTER	Modellregion Ökolandbau Wetterau
ORT	Rossbrunnenstraße 3 35510 Butzbach
UHRZEIT	18.30 bis 21.00 Uhr

PROJEKTNACHMITTAG FÜR KINDER & PÄDAGOGEN

ES SUMMT AM EULENHAUS

Das Eulenhaus öffnet am Dienstag seine Türen für Jung und Alt. Die gemeinnützige Initiative Kinder- und Jugendimkerei am Eulenhaus lädt zu einem Projektnachmittag rund um Honigbienen, Wildbienen und Biodiversität ein. Kinder und Jugendliche ab dem Vorschulalter erfahren alles Wissenswerte zum Thema und werden in die Arbeitsweisen eines Bio-Imkers eingeführt.
Die Veranstaltung richtet sich neben dem Kinderprogramm auch an interessierte Lehrer oder Erzieher. Besucher können sowohl die Einrichtung, das dahinterstehende pädagogische Konzept als auch die Akteure kennenlernen. Die langjährige Erfahrung als Lehrimkerei und Bildungsträger für nachhaltige Entwicklung stehen für den hohen Qualitätsstandard des Eulenhauses und führte u.a. in 2017 zur Projektförderung durch das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

VERANSTALTER	Eulenhaus e.V.
ORT	Im Erlengrund 12
	35510 Butzbach
UHRZEIT	16.00 bis 18.00 Uhr
ANMELDUNG	anmeldung@eulenhaus.org

DIENSTAG | 22.08.2017

BETRIEBSFÜHRUNG

BIENE, APFEL, SCHAF – WIE PASST DAS ZUSAMMEN?

Willkommen auf dem seit 1991 anerkannten Bioland-Betrieb Merz in Ortenberg-Bergheim mit seinen alten und seltenen Apfelsorten. Betriebsleiter Dieter Merz nimmt Sie mit auf eine Erkundungstour durch seine Streuobstwiesen und berichtet aus seiner über 25-jährigen Erfahrung im Obstanbau. Er informiert über Pflanzung, Baumschnitt und Ernte. Eine wichtige Herzensangelegenheit ist ihm die Förderung der Wildbienen zur Bestäubung der Bäume. Daher baut er Unterkünfte für die Nützlinge und erklärt, wie es auch Ihnen gelingt die fleißigen Helfer anzusiedeln.

Besichtigt wird auch der 1989 gebaute Gewölbekeller, der zwei Meter unter der Erde das optimale Klima für die ganzjährige Lagerung der Äpfel bietet. Von dort geht es weiter zu den Schafen. Dieter Merz informiert über die Landschaftspflege mit der vom Aussterben bedrohten Rasse Coburger Fuchsschafe und die artgerechte ökologische Haltung.

VERANSTALTER	Bioland-Betrieb Merz
ORT	Schäferstr. 6
	63684 Ortenberg – Bergheim
UHRZEIT	18.00 bis 19.30 Uhr

VORTRAGSABEND

SÄURE-BASEN-HAUSHALT – MENSCH BIN ICH SAUER!

Wenn es um gesunde Ernährung geht, fällt meist der Begriff Säure-Basen-Haushalt. Aber was haben Säuren und Basen mit der Ernährung zu tun? Tina Ohl, Heilpraktikerin aus Friedberg spricht über die Grundlagen des Säure-Basen-Haushaltes und wie Sie mit einer basenreichen Ernährung körperliches Wohlbefinden erlangen.

Im Gespräch werden Strategien aufgezeigt, wie eine ausgeglichene Ernährung umgesetzt werden kann und welche kleinen Veränderungen des Alltags dazu beitragen. Sie erlernen sprichwörtlich weniger sauer zu sein. Dabei legt Tina Ohl Ihr Augenmerk auf die biologisch, saisonalen und regional erzeugten Produkte, die im Naturkostladen Regenbogen erhältlich sind.

VERANSTALTER	Regenbogen-Bioladen
ORT	Lindenstr. 25
	61169 Friedberg
UHRZEIT	19.30 bis 21.00 Uhr
ANMELDUNG	regenbogen-friedberg@t.online

VORTRAGSABEND

GUTE GRÜNDE FÜR BIO

Bio oder nicht Bio ... das ist die Frage, die sich Verbraucher beim Einkaufen häufig stellen. Durch diesen Vortragsabend soll Ihnen zukünftig die Entscheidung wesentlich erleichtert werden. Aufschluss über ökologische Anbauverfahren und die Bio-Lebensmittelproduktion gibt Ihnen Leo Gärtner, Diplom-Ingenieur für Landbau. Grundsätzliche Fragen wie: „Was ist Bio?“; „Wie erfolgt die Kontrolle vom Acker bis in den Laden?“; „Was sind die Unterschiede zwischen der ökologischen und der konventionellen Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln?“ und „Wie kommen die Preise zustande?“, werden ausgiebig erörtert und mit Ihnen diskutiert.

Das Seminar zeigt auf, warum der Kauf von Bio-Produkten im Naturkostfachgeschäft so wichtig für Ihre Umwelt, Ihre Mitmenschen und für Sie selbst sein kann.

VERANSTALTER	Regenbogen-Bioladen
ORT	Lindenstr. 25
	61169 Friedberg
UHRZEIT	19.30 bis 21.00 Uhr
ANMELDUNG	regenbogen-friedberg@t.online

PROJEKTVORMITTAG FÜR KINDER

BIO IST BUNT – KRÄUTERTÖPFE GESTALTEN

Bio ist grün und Bio ist vor allem bunt! Daher bemalen wir an diesem Tag Kräutertöpfe für Bio-Schnittlauch, Bio-Petersilie und Bio-Kresse. Kita-Gruppen sind eingeladen zusammen mit der Modellregion Ökolandbau Wetterau im Hof des Fachdienstes Landwirtschaft in Friedberg nach Herzenslust Kräutertöpfe zu bemalen. Während die Kunstwerke in der Sonne trocknen, besucht uns eine kleine Kräuterhexe und erzählt von ihren Abenteuern im Ökolandbau. Zum Abschluss sähen die kleinen Gärtner Bio-Kresse in die Töpfe ein oder pflanzen verschiedene Bio-Kräuter.

Anmelden können sich alle interessierten Kita-Gruppen aus der Region. Je Gruppe ist ca. eine Stunde Zeit eingeplant. Ab 13 Uhr können auch Termine vorort in Kita-Einrichtungen für die Nachmittagsbetreuung vereinbart werden.

Die Kinder sollten alte Kleidung oder Schürzen tragen.

VERANSTALTER	Modellregion Ökolandbau Wetterau
ORT	Homburger Straße 17 61169 Friedberg
UHRZEIT	10.00 bis 16.00 Uhr
ANMELDUNG	zohner.oekomodellregion@wetteraukreis.de

DONNERSTAG | 24.08.2017

WORKSHOP & KULINARISCHER GENUSS

VEGANE KÜCHE - EINFACH ZUBEREITET!

Der Titel ist Programm im Workshop „Vegane Küche – leichte Kost, schnell und einfach zubereitet!“ von Christa Möller und Andy Arnold. Gemeinsam bereiten Sie Speisen ohne tierische Erzeugnisse wie Ei, Molkerei-Produkte oder Honig zu, die nicht nur gesund, sondern vor allem lecker sind. Wichtig ist den beiden Kursleitern, dass es nicht um Verzicht geht, sondern um Alternativen in der Küche. Der Fokus liegt neben dem guten Geschmack auch auf einer nachhaltigen und ausgewogenen veganen Ernährung. Die frischen Zutaten, die verwendet werden sind biologisch, saisonal und bunt aus dem Naturkostladen Regenbogen in Friedberg. Sie sind eingeladen sich Anregungen zu holen, bei der Zubereitung zu unterstützen und Fragen zur veganen Ernährung zu stellen. Als Abschluss der Veranstaltung werden wir gemeinsam essen. Gerne können Sie sich auch für Zuhause etwas mitnehmen. Bringen Sie bitte ein kleines Messer und zwei bis drei Schraubgläser zum Workshop mit.

VERANSTALTER	Regenbogen-Bioladen
ORT	Lindenstr. 25 61169 Friedberg
UHRZEIT	19.30 bis 21.00 Uhr
ANMELDUNG	regenbogen-friedberg@t.online

AKTIONSTAG

BIOMARKT BAD NAUHEIM – PRODUZENTEN STELLEN SICH VOR

In diesem Jahr werden im BioMarkt regionale Produzenten und Hersteller Ihre Waren vorstellen, zur Verkostung anbieten und vor allem gerne Fragen rund um ihr Fachgebiet beantworten.

Es kommen der Imker Timothy von Wehrle aus Ober-Mörlen und Thomas Helwig vom Obsthof Helwig aus Steinfurth mit neuen Äpfeln und frischem Apfelsaft sowie Cidre aus eigener Produktion. Außerdem steht von dem Gebäck- und Kekshersteller Sommer aus Neu-Ansbach, Herr Vasen Rede und Antwort. Selbstverständlich bringt er leckere Produkte aus dem Sommer-Kekssortiment mit. Eine fachkundige Kosmetikberatung mit nützlichen Anwendungstipps wird ebenso stattfinden, wie die Präsentation von herrlichen Sommerweinen durch einen Mitarbeiter der Firma Riegel-Bioweine. Auch er wird mit seinem fundierten Wissen rund um den Wein für Gespräche zur Verfügung stehen.

Leckere und einfach nachzukochende Gerichte werden von Frau Stähler-Plano (GenussScheune, Weckesheim) aus dem regionalen Gemüseangebot des BioMarkts zubereitet. Herr Jörg Weber stellt die Initiative „Bürgerkarte“ vor und informiert über den regionalen Großhändler Phönix aus Rosbach.

Für die Kinder wird eine Hüpfburg vor Ort aufgestellt sein und die Mitarbeiter des BioMarkts backen frische Waffeln.
Auf Ihren Einkauf erhalten alle Kunden an diesem Tag einen Rabatt in Höhe von 10 %.

VERANSTALTER	Biomarkt Bad Nauheim
ORT	Hubert-Vergölst-Str. 18 61231 Bad Nauheim
UHRZEIT	11.00 bis 18.00 Uhr

FREITAG | 25.08.2017

BETRIEBSFÜHRUNG & PROJEKTVORSTELLUNG

DIE VERBRAUCHERINITIATIVE SOLAWI UND IHR BIO-LANDWIRT

Rund 50 Wetterauer sind Mitglied der SoLaWi Wetterau – Dorheim. Die Verbraucher und der Dorheimer Bio-Landwirt Holger Papst gehen beim Gemüseanbau Hand in Hand. Über 30 Gemüsesorten baut der Landwirt mit gärtnerischer Unterstützung seit März 2016 gemäß Naturland-Richtlinien für die Gruppe an.

Die Mitglieder der solidarischen Landwirtschaft Wetterau – Dorheim stellen Ihnen an diesem Tag ihre Initiative sowie den Naturland-Betrieb Pabst in Friedberg-Dorheim vor und freuen sich auf Ihre Fragen zum Gemüseanbau. Stolz sind die Solawis auf Ihre Gemüseanbaufläche mit rund 0,7 ha, welche genauestens unter die Lupe genommen wird. Im August und September sind vorrangig Zwiebeln, Kartoffeln, Wirsing, Mangold, Karotten, Sellerie, Kürbis und rote Beete erntereif und können besichtigt werden.

VERANSTALTER	SoLaWi Wetterau Friedberg-Dorheim
ORT	Dorheimer Bergwerk 61169 Friedberg – Dorheim
UHRZEIT	15.00 bis 17.00 Uhr

BETRIEBSFÜHRUNG & PROBEVERKOSTUNG

WEIN UND KÄSE BEIM BIOHOPPER VERKOSTEN

Der Bio-Hopper in Friedberg-Ossenheim lädt Sie auf eine Wein- und Käseprobeverkostung ein. Schlendern Sie mit Geschäftsführer Uli Hess durch den umgebauten Bullenstall des ehemaligen Bauernhofs und erhalten Sie Einblicke in die Betriebsstätte und Abläufe eines Bio-Abokisten-Lieferdienstes sowie den Hofladen. Genießen Sie nach der kurzen Führung verschiedene Käse- und Weinsorten und erhalten Sie Informationen zu den verwendeten Rohstoffen, dem Herstellungsverfahren und den Produzenten.

VERANSTALTER	Bio-Hopper
ORT	Zur Lohmühle 5
	61169 Friedberg – Ossenheim
UHRZEIT	17.00 bis 18.30 Uhr
ANMELDUNG	info@bio-hopper.de

FREITAG | 25.08.2017

BETRIEBSFÜHRUNG & KULINARISCHER GENUSS

VOM ACKER BIS ZUM TELLER

Der Hirtenwiesenhof Emmrich in Ortenberg-Eckartsborn ermöglicht es, in einen ökologischen bewirtschaften Bioland-Betrieb einzutauchen. Nach einer kurzen Begrüßung finden sich alle bei der Hofführung zwischen Rindern, Puten und Schweinen wieder. Betriebsleiter Michael Emmrich ist einer der wenigen Schweinehalter in der Wetterau, der seine Schweine auf die Weide zum Toben oder Suhlen im tiefen Matsch lässt. Die Schwäbisch-Hallischen Schweine und der Duroc-Eber haben ein schönes Leben auf dem Hof und auch den Deutschen Angus Rindern, die im offenen Stall und auf der Weide stehen, geht es prächtig.

Nach der Hofführung wartet noch ein besonderer Leckerbissen auf die Gäste: In der hofeigenen Gaststätte wird ein Gericht mit Angus Steaks angeboten – also vom Acker auf den Teller.

VERANSTALTER	„Hirtenwiesenhof“ Michael Emmrich
ORT	Weiherstr.6
	63683 Ortenberg – Eckartsborn
UHRZEIT	18.00 bis 20.00 Uhr
ANMELDUNG	MichaelEmmrich.Ortenberg@t-online.de

VORTRAG & PROBEVERKOSTUNG

BROT UND KÄSE ÖKO-LOGISCH!

Brotliebhaber und Käseesser dürfen sich den Workshop im Regenbogen-Naturkostladen nicht entgehen lassen, denn Sie werden nicht nur genießen, sondern auch viel Neues zu Bio-Zutaten und der zertifizierten Verarbeitung hören.

Im ersten Teil des Abends geht es um Vollkornbackkunst aus einheimischem Bio-Getreide. Der traditionell arbeitende Biobäckermeister Jonathan Kilb von der Vollkornbäckerei Mulinbeck aus Büdingen-Düdelsheim wird Ihnen anschaulich vorführen, wie aus frisch gemahlenem Bio-Getreide aus der Wetterau schmackhafte Brote und andere leckere Backwaren gefertigt werden. Erfahren Sie mit allen Sinnen, wie köstlich und gesund Vollkornbackwaren sind und welch hohen Nährwert diese haben. Jonathan Kilb arbeitet ausschließlich mit Natursauerteig, Backferment und Hefe, ohne weitere Zusatzstoffe.

Im zweiten Teil des Abends geht es ums Käsen und Käse, genauer gesagt um hessischen Bio-Käse. Thomas Friedrich, Mitarbeiter im Regenbogen-Bioladen, hat viele Jahre als Käser gearbeitet und wird Ihnen vermitteln, wie die frische Bio-Milch von artgerecht gehaltenen Bio-Kühen verarbeitet wird und Bio-Käse entsteht. Auch geht Thomas Friedrich auf die erforderlichen Reifeprozesse ein. An diesem Abend können Sie Käse aus der hessischen Dorfkäserei Belrieth und von der Demeter Käserei Fleckenbühl aus Marburg probieren. Sie werden begeistert sein, denn Qualität kann man wirklich schmecken.

VERANSTALTER	Regenbogen-Bioladen
ORT	Lindenstr. 25
	61169 Friedberg
UHRZEIT	19.30 bis 21.00 Uhr
ANMELDUNG	regenbogen-friedberg@t-online.de

WORKSHOP

BLUMENFELD-FLORISTIKKURS

Der Dottenfelderhof in Bad Vilbel bietet im hofeigenen Blumenfeld einen Workshop für zukünftige Hobby-Floristen an.

Der Kurs richtet sich an alle, die praktische Tipps suchen, um eigenhändig professionelle Blumensträuße zu binden. Sie lernen die Bindetechnik, womit sie Ihren Strauß schön aufbinden können. Florist Matthias König zeigt Ihnen die Geheimnisse, wie Sie ein paar Blumen ergänzt mit Gräsern und Beiwerk ganz individuell in lebendige, farbenfrohe, kräftige, aber auch feine oder zarte Sträuße verwandeln können. Verschiedene fertige Sträuße können Sie inspirieren.

Treffpunkt ist das Blumenfeld am Dottenfelderhof.

VERANSTALTER	Landbauschule Dottenfelderhof e.V.
ORT	Dottenfelderhof
	61118 Bad Vilbel
UHRZEIT	10.00 bis 12.00 Uhr
KOSTENBEITRAG	20 Euro

BETRIEBSFÜHRUNG UND PROJEKTVORSTELLUNG

SOLAWI: GEMEINSAM ACKERN – GEMEINSAM ERNTEN

Auf dem Biobauernhof „Im alten Hof“ von Wolfgang Koch in Nidda – Wallernhausen ist ordentlich was los. Neben der Demeter Landwirtschaft, dem Kinder-Hotel hat auch die Solawi „Bunter Acker“ auf dem Hof Einzug gehalten. Und wo viel zu sehen ist, gibt’s gleich mehrere Führungen für Besucher:

Von 11.00 - 12.30 Uhr (1. Führung) und von 15.00 - 16.30 Uhr (3. Führung) stellt die Solidarische Landwirtschaft „Bunter Acker“ auf dem Feld ihre Projektinitiative vor. Fragen zum Anbau sind willkommen und werden umfassend vom Gärtner Frank Lusche beantwortet.

Die Solawi in Wallernhausen hat sich im Jahre 2015 gegründet. Heute sorgen rund 70 Niddaer Bürgerinnen und Bürger für eine Finanzierung und arbeiten tatkräftig mit. Auf einer Ackerfläche von 1 ha werden über 25 Kulturen ökologisch angebaut und für die Gemeinschaft geerntet.

Von 13.00 - 14.00 Uhr (2. Führung) führen Sie Wolfgang Koch und Ulrike Fleischer durch den Betrieb und geben Auskunft zur bäuerlichen Bio-Landwirtschaft. Im Mittelpunkt stehen die Milchviehhaltung und der Anbau von Getreide und Fenchel. Gemeinsam erkunden Sie auch das Kinder-Hotel und erfahren alles zum pädagogischen Konzept auf dem Hof.

VERANSTALTER	Gästehaus-Biobauernhof „Im alten Hof“ – SoLaWi „Bunter Acker“ Wallernhausen
ORT	Lerchenrain 3 63667 Nidda - Wallernhause
UHRZEIT	11.00 bis 16.30 Uhr
KOSTENBEITRAG	Ein kleiner Obolus wird erbeten

SAMSTAG | 26.08.2017

KULINARISCHER GENUSS & PROJEKTVORSTELLUNG

PIZZA BACKEN IM BIOLADEN LEBENSWERT

Pizza backen ist ein Spaß für Groß und Klein, daher lädt der Verein LebensWert e.V. dazu nach Nidda ein.

Gemeinsam mit einigen Mitgliedern des Vereins bereiten Sie eine schmackhafte bunte Bio-Pizza zu und nehmen viele wichtige Tipps für die schnelle und gesunde Zubereitung mit nach Hause. Während die Pizzableche im Ofen sind, erfahren Sie mehr zur alternativen Wirtschaftsweise des Vereins und welche Ziele dieser im Naturschutz verfolgt.

Der Bioladen des Vereins LebensWert e.V. wird selbstverwaltet, durch 75 Mitglieder getragen und wird daher nicht gewinnorientiert geführt. Im Zentrum steht die regionale Verteilung von Bio-Lebensmitteln an die Mitglieder und Verbraucher.

VERANSTALTER	LebensWert e.V.
ORT	Hindenburgstraße 19 63667 Nidda
UHRZEIT	13.00 und 15.00 Uhr
ANMELDUNG	laden@lebenswertnidda.de
KOSTENBEITRAG	Ein kleiner Obolus wird erbeten

MOUNTAINBIKE-TOUR & KULINARISCHER GENUSS

BIORADTOUR MIT BIKER-BRUNCH IN DER GENUSSSCHEUNE

Die geführte Mountainbike-Tour mit Besichtigungen von Wetterauer Bio-Betrieben startet um 10 Uhr auf dem Bioland-Betrieb Pappelhof/Querbeet GmbH in Beienheim mit einer Führung. Von dort radeln wir in die GenussScheune nach Weckesheim, um ausgiebig zu brunchen. Es erwartet uns ein vielfältiges Buffet mit einer Speisenkombination aus „Breakfast and Lunch".
Ist für das leibliche Wohl gesorgt, fahren wir über schöne, teilweise unbefestigte Strecken nach Kaichen. Dort besichtigen wir den Naturland-Betrieb mit ökologischer Schweinehaltung von Christan Weber. Nach der Führung geht die Fahrt weiter zum Bioland-Betrieb Pabst nach Dorheim. Hier erfahren wir, was es mit dem Bio-Landwirt und der Initiative Solidarische Landwirtschaft auf sich hat. Das geplante Ende der BioRadtour ist gegen 16 Uhr in Beienheim.

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

VERANSTALTER	Modellregion Ökolandbau Wetterau
ORT	Dorheimer Str. 107 61203 Reichelsheim – Beienheim
UHRZEIT	10.00 und 16.00 Uhr
ANMELDUNG	zohner.oekomodellregion@wetteraukreis.de
KOSTENBEITRAG	25 Euro

SONNTAG | 27.08.2017

NATURERLEBEN FÜR GROSS UND KLEIN

DAS BIO TOBT IN DER WETTERAU

Die NABU Umweltwerkstatt Wetterau ist die Bildungseinrichtung des Naturschutzbund Deutschland im Wetteraukreis. Der gemeinnützige Verein unterhält an zahlreichen Orten im Wetteraukreis NABU Erlebnispunkte: Naturschutzgebiete, Ausstellungen und Naturgärten rund um Themen des Natur- und Umweltschutzes.

An diesem Tag präsentieren die Naturschützer ihre Erlebnispunkte: NABU-Garten Friedberg, NABU-Obstwiesenlehrpfad Dorheim, Umweltwerkstatt in Assenheim, Bingenheimer Ried, Haus an den Salzwiesen Selters, Naturkundliche Ausstellung in Bindsachsen. Das umfassende Tagesprogramm und die dazugehörigen Ortsbeschreibungen finden Sie unter **www.nabu-wetterau.de**.

Das Bio tobt in der Wetterau, seien Sie dabei!

VERANSTALTER	NABU Umweltwerkstatt Wetterau e.V.
ORT	Wirtsgasse 1 61194 Niddatal – Assenheim,
UHRZEIT	15.00 bis 17.00 Uhr

Wetteraukreis
Der Kreisausschuss

Fachdienst Landwirtschaft
Modellregion Ökolandbau Wetterau

Homburger Str. 17
61169 Friedberg

oekomodellregion.wetterau.de