

VERANSTALTUNGSREIHE

BioWoche

in der Wetterau

23. bis 31. August 2019



Ökolandbau
Modellregion WETTERAU



Wetterau

Landkreis

oekomodellregion.wetterau.de

www.oekomodellregionen-hessen.de



Bio ist in Deutschland längst keine Neuheit mehr. Dennoch ist vielen Verbrauchern die Fülle des Angebots von Bio-Erzeugnissen aus der Region nicht bekannt. Im gesamten Wetteraukreis gibt es Bio-Direktvermarkter, inhabergeführte Bio-Märkte sowie Bio-Verarbeitungsbetriebe mit vielen Köstlichkeiten, die es zu entdecken heißt.

Ich möchte Sie daher dazu einladen, an den Angeboten der vierten Veranstaltungsreihe **BioWoche in der Wetterau 2019** teilzunehmen und selbst zu erleben und zu schmecken, wie vielfältig BIO in der eigenen Region ist. Vom 23. bis 31. August bieten wir Ihnen im Rahmen des Projekts Modellregion Ökolandbau Wetterau ein umfangreiches Programm - von Workshops, über Vorträge, Verkostungen und Besichtigungen von Bio-Betrieben bis hin zu Ackerfesten - an. Alle 18 Programmpunkte haben das Ziel, Ihnen den ökologischen Landbau und die Menschen dahinter in der Wetterau vorzustellen.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Durchblättern und freue mich auf Ihre Teilnahme an der **BioWoche 2019!**

A handwritten signature in black ink that reads "M. Walther".

Matthias Walther
Kreisbeigeordneter und Landwirtschaftsdezernent

MODELLREGION ÖKOLANDBAU WETTERAU

Im Rahmen des Ökoaktionsplans hat die hessische Landwirtschaftsministerin Priska Hinz acht Modellregionen für den Ökolandbau 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 Öko-Landbau zu begeistern und Chancen für die Vermarktung von Bio-Produkten aufzuzeigen. Durch die Begleitung verschiedener Leuchtturmprojekte hilft die Modellregion, regionale Wertschöpfungsketten aufzubauen und die Vernetzung zwischen Erzeuger, Verarbeiter und Vermarkter sowie dem Endkunden zu fördern.

Die Themenauswahl der **BioWoche 2019** ist daher erneut sehr vielfältig und bietet Verbrauchern zahlreiche Möglichkeiten das Bio-Angebot in der Wetterau zu erleben.

Die Organisation und Durchführung der vierten **BioWoche in der Wetterau** ist eine Gemeinschaftsleistung der beteiligten Bio-Höfe, Bio-Läden und Bio-Initiativen und dem Fachdienst Landwirtschaft. Die Arbeitsgemeinschaft Modellregion Ökolandbau Wetterau bedankt sich daher bei allen Akteuren für ihr Angebot und ihren Einsatz zum Gelingen der diesjährigen **BioWoche 2019**.



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

UNSERE PARTNER



Regionalgruppe Wetterau.



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.



MODELLREGION-KOORDINATION:

Kreisausschuss des Wetteraukreises, Fachdienst Landwirtschaft
Homburger Str. 17, 61169 Friedberg
Claudia Zohner, Tel.: 06031 834217
E-Mail: zohner.oekomodellregion@wetteraukreis.de

DATUM	VERANSTALTUNG	SEITE
Fr, 23.08.	Wir SWINGen in die BioWoche mit Käse und Wein! <i>Auftaktveranstaltung</i>	6
Sa, 24.08.	Floristikkurs auf dem Blumenfeld <i>Workshop</i>	7
Sa, 24.08.	Stallluft und Kuchenduft <i>Kinderveranstaltung</i>	8
Sa, 24.08.	Pork to Fork – Vom Bio-Schwein bis zur Bratwurst <i>Hofführung & Genuss</i>	9
Sa, 24.08.	Weinprobe: Deutsche Bio-Weine für alle Gelegenheiten <i>Probeverkostung</i>	10
So, 25.08.	Demeter Geflügel in der Freilandhaltung <i>Hofführung & Genuss</i>	11
So, 25.08.	Solawi Ackerfest 2019 <i>Ackerfest & Führung & Genuss</i>	12



DATUM	VERANSTALTUNG	SEITE
Di, 27.08.	Führung über das LLH-Ökoversuchsfeld Ober Erlenbach <i>Feldführung für Landwirte</i>	13
Di, 27.08.	Landwirtschaft der Zukunft: Einführung zu Permakultur und Terra Preta <i>Vortrag</i>	14
Mi, 28.08.	Saatgutvermehrung – die Grundlage der Erzeugung <i>Betriebsführung</i>	15
Mi, 28.08.	Käse Experten gesucht! <i>Familienveranstaltung</i>	16
Do, 29.08.	BIO-Pilze in der Wetterau <i>Betriebsführung & Genuss</i>	17
Do, 29.08.	Leckeres aus heimischem Anbau und Herstellung <i>Probeverkostung</i>	18
Fr, 30.08.	Bienenführung <i>Workshop</i>	19
Fr, 30.08.	Dottenfelderhof: Forschungszüchtung auf dem landwirtschaftlichen Betrieb <i>Hofführung für Landwirte</i>	20
Fr, 30.08.	Erlebnis- und Genussstag im Biomarkt <i>Aktionstag</i>	21
Sa, 31.08.	Frühstücken auf der Domäne Konradsdorf mit Führung <i>Betriebsführung & Genuss</i>	22
Sa, 31.08.	Ackerfest: Der reichhaltige Solawi-Sommer-Gemüsegarten <i>Ackerfest & Führung & Genuss</i>	23

AUFTAKTVERANSTALTUNG

WIR SWINGEN IN DIE BIOWOCHE MIT KÄSE UND WEIN!

Zum Auftakt der BioWoche in der Wetterau 2019 laden wir Sie herzlich zu einem Swing-Abend mit Wein und Käse auf den Bio-Hopperhof nach Ossenheim ein. Nach einem kurzen Einstiegsvortrag zum Ökolandbau in der Wetterau, erwarten Sie allerlei Gaumenfreuden: Verschiedene regionale Bio-Wein- und Bio-Käsesorten werden zum Probieren angeboten und regionale Erzeuger stellen ihre Produkte persönlich vor. Musikalisch wird die Verkostung von einem Swing-Trio um den Bassisten Wolfgang Marx begleitet.

Bei einem lockeren Beisammensein mit dem Kreisbeigeordneten und Landwirtschaftsdezernenten Matthias Walther ist viel Raum für Fragen zum ökologischen Landbau sowie den Projekten der Modellregion Ökolandbau Wetterau.

<u>VERANSTALTER</u>	Modellregion Ökolandbau Wetterau
<u>ORT</u>	Zur Lohmühle 5, 61169 Friedberg - Ossenheim
<u>UHRZEIT</u>	19.00 bis 22.00 Uhr
<u>ANMELDUNG</u>	zohner.oekomodellregion@wetteraukreis.de



WORKSHOP

FLORISTIKKURS AUF DEM BLUMENFELD

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

Der Kurs richtet sich an alle Menschen, die praktische Tipps suchen, um selbst professionelle Blumensträuße zu binden. Sie lernen die Bindetechnik, wie sie Ihren Strauß schön aufbinden können. Das Team des Dottenfelderhofs zeigt Ihnen die Geheimnisse, wie Sie ein paar Blumen ergänzt mit Gräsern und Beiwerk in lebendige, farbenfrohe, kräftige, aber auch feine oder zarte Sträuße verwandeln können. Verschiedene fertige Sträuße können Sie inspirieren. Der Kostenbeitrag beinhaltet den Kurs und das Material für einen Blumenstrauß.

Treffpunkt ist das Blumenfeld auf dem Dottenfelderhof.

<u>VERANSTALTER</u>	Landbauschule Dottenfelderhof e.V.
<u>ORT</u>	Dottenfelderhof, 61118 Bad Vilbel
<u>UHRZEIT</u>	10.00 bis 12.00 Uhr
<u>KOSTENBEITRAG</u>	20 Euro/Teilnehmer



KINDERVERANSTALTUNG

STALLLUFT UND KÜCHENDUFT

Auf dem Naturlandhof-Weber in Kaichen ist immer was los! Kinder im Alter von sechs bis neun Jahren erleben und erfahren aktiv was ein Bio-Landwirt im August auf seinem Hof zu tun hat: Von Getreide, Kartoffel und Gemüse ernten, Tiere versorgen bis hin zum Säen von Zwischenfrüchten und Mist streuen auf dem Acker. Gemeinsam werden die geernteten Feldfrüchte zu einem leckeren Mittagessen zubereitet und verzehrt. Das pädagogische Augenmerk wird besonders auf die Arbeit eines Landwirts und die Wertigkeit von Lebensmitteln gesetzt sowie den Kindern spielerisch vermittelt.

VERANSTALTER

Naturland-Hof Weber

ORT

Obergasse 1, 61194 Niddatal-Kaichen

UHRZEIT

10.00 bis 14.00 Uhr

KOSTENBEITRAG

35 Euro/Teilnehmer

ANMELDUNG

kinder-naturlandhof@gmx.de



HOFFÜHRUNG & GENUSS

PORK TO FORK - VOM BIO-SCHWEIN BIS ZUR BRATWURST

Die hessische Staatsdomäne Gut Marienborn bei Eckartshausen wird von der Familie Förster seit 2008 nach ökologischen Richtlinien bewirtschaftet. Einer der Betriebsschwerpunkte ist die Bio-Schweinehaltung im Offenstall. Die gehaltenen Tiere sind eine robuste Kreuzung mit der Schwäbisch – Hällischen Schweinerasse und weisen eine sehr schmackhafte Fleischqualität auf. Das Futter wie Gerste, Triticale, Ackerbohnen und Sojabohnen wird auf den Feldern des Naturlandbetriebs selbst erzeugt. Daneben werden weitere Kulturen wie Backweizen, Körnermais, Roggen und Rotklee, Speisekartoffeln sowie Luzerne angebaut und vermarktet.

Kleine und große Besucher sind herzlich eingeladen mit dem Betriebsleiter Christoph Förster das historische Hofgut zu begehen und Einblicke in die ökologische Schweinehaltung zu erhalten. Im Anschluss an die Führung erfolgt ein gemeinsames BBQ-Grillen mit hausgener Bio-Bratwurst und geselligem Beisammensein.

VERANSTALTER

Hofgut Marienborn, Christoph Förster

ORT

63654 Büdingen-Eckartshausen

UHRZEIT

11.30 bis 13.00 Uhr

KOSTENBEITRAG

3 Euro/Teilnehmer

ANMELDUNG

christoph@gut-marienborn.de



PROBEVERKOSTUNG

WEINPROBE: DEUTSCHE WEINE FÜR ALLE GELEGENHEITEN

In unserem seit über 20 Jahren bestehenden Weinhandel bieten wir im Weinkeller unserer Hofreite ein Sortiment von über 150 deutschen und internationalen Weinen aus biologischem Anbau an. An diesem Nachmittag haben Sie die Möglichkeit der Verkostung von deutschen Bio-Weinen. Der Weinkeller steht für ihren Besuch selbstverständlich ebenfalls offen. Die Verkostung ist als offenes Kommen und Gehen angelegt. Zum Neutralisieren wird Knabbergebäck und Brot gereicht. In dem vorgesehenen Zeitrahmen bieten wir die Möglichkeit der Verkostung von Weinen unter dem Motto: „Deutsche Weine für alle Gelegenheiten“ an.

VERANSTALTER

Bioweine Förster

ORT

Pfarrgasse 9, 61169 Friedberg-Ockstadt

UHRZEIT

15.00 bis 18.00 Uhr

KOSTENBEITRAG

5 Euro/Teilnehmer

ANMELDUNG

bioweine-foerster@online.de



HOFFÜHRUNG & GENUSS

DEMETER GEFLÜGEL IN DER FREILANDHALTUNG

Nehmen Sie teil an einer geführten Tour über den Demeter Geflügelbetrieb Kunath. Hier begegnen Ihnen Weihnachtsgänse, Enten, Perlhühner, Puten sowie Herdenschutzhunde, die das Bio-Weide-Geflügel schützen. Des Weiteren wird noch eine kleine Rinderherde gehalten. Betriebsleiter Sebastian Kunath zeigt den Teilnehmern die Freilandhaltung des Geflügels und erklärt die Aufzucht der Jungtiere. Dafür laufen Sie gemeinsam zu den Herden (außerorts). Zurück auf dem Hof endet die Führung mit dem Angebot eines leckeren Bio-Essens aus der eigenen Schlachtung. Kinder können sich nach dem Essen in einem kleinen Streichelzoo vergnügen. Wir treffen uns auf der Hitzkirchner Straße in Hettersroth an der großen grünen Blechhalle: ist nicht zu übersehen.

VERANSTALTER

Biogans-Hof Kunath

ORT

Hitzkirchner Straße, 63633 Birstein-Hettersroth

UHRZEIT

10.00 bis 16.00 Uhr



ACKERFEST & FÜHRUNG & GENUSS SOLAWI ACKERFEST 2019

Die solidarische Landwirtschaft „Bunter Acker e.V.“ feiert ein großes Sommerfest auf dem Acker in Wallernhausen! Alle Mitglieder, die Dorfbevölkerung und Interessierte der BioWoche sind eingeladen, sich zu informieren und an dem bunten Treiben teilzuhaben. Es gibt eine Ackerführung und auch kulinarisch wird einiges geboten.

Die solidarische Landwirtschaft in Wallernhausen, ist nun im 4. Anbaujahr und entwickelt sich stetig weiter. Der landwirtschaftliche Betrieb wird als Verein geführt: zwei Gärtner, ca. 80 Mitglieder bzw. Ernteanteile. Die Mitglieder sorgen für die Finanzierung und wer möchte, arbeitet auf dem Acker mit oder unterstützt die Vereinsarbeit. Im Gegenzug bewirtschaften die zwei Gärtner den Acker und stellen die gefüllten Bio-Gemüsekisten wöchentlich zur Abholung bereit.

<u>VERANSTALTER</u>	Solidarische Landwirtschaft „Bunter Acker e.V.“
<u>ORT</u>	Fußgasse/Ecke Buchwiesenweg, 63667 Nidda Wallernhausen
<u>UHRZEIT</u>	13.00 bis 17.00 Uhr
<u>ANMELDUNG</u>	solawi-wallernhausen@gmx.de



FELDFÜHRUNG FÜR LANDWIRTE FÜHRUNG ÜBER DAS LLH- ÖKOVERSUCHSFELD OBER ERLENBACH

Bei der Führung auf dem Ökoversuchsfeld im Rahmen der BioWoche Wetterau wollen wir Ihnen die Hintergründe und die Versuchsziele unseres Langzeitversuches erläutern. Während dem Rundgang über die Versuchsfläche werden wir Ihnen die sechs Fruchtfolgefelder Klee-Gras, Industrieweißkohl, Speisesoja, die Zwischenfrucht nach Winterweizen, Ölkürbis und das neu eingesäte Klee-Gras nach der Frühkartoffel zeigen und auf die Kulturführung und die klimatischen Bedingungen des laufenden Jahres eingehen. Verfahrensspezifische Unterschiede sollen dabei auch gezeigt und diskutiert werden. In einer kleinen Maschinen Demo wollen wir Ihnen noch die Technik vorstellen, mit welcher wir die Versuchsfelder bewirtschaften. Hierfür verwenden wir fast ausschließlich Standardtechnik.

<u>VERANSTALTER</u>	Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen / Modellregion Ökolandbau Wetterau
<u>ORT</u>	Gegenüber Burgholzhäuserstr. 101, 61352 Bad Homburg Ober Erlenbach
<u>UHRZEIT</u>	18.00 bis 19.30 Uhr
<u>ANMELDUNG</u>	zohner.oekomodellregion@wetteraukreis.de



VORTRAG

LANDWIRTSCHAFT DER ZUKUNFT! EINFÜHRUNG ZU PERMAKULTUR UND TERRA PRETA

Viele sprechen über Permakultur und Terra Preta, doch wer weiß, was sich dahinter verbirgt? Daher bietet der Naturkostladen Regenbogen einen Vortrag für Einsteiger an: Die studierte Umweltmanagerin Leoni Rauk ist Fachfrau für das Thema und absolvierte ein Basisjahr an der Permakulturakademie. An diesem Abend stellt sie Ihnen die Grundlagen der Permakultur dar und die Prinzipienmodelle von D. Holmgren und B. Mollison vor. Das Konzept zielt auf die Schaffung von dauerhaft funktionierenden nachhaltigen und naturnahen Kreisläufen. Ein weiterer Schwerpunkt wird das Prinzip von Terra Preta, sowie Herstellungs- und Verwendungsmöglichkeiten sein. Terra Preta bedeutet übersetzt „Schwarze Erde“ und bezeichnet einen fruchtbaren Boden im Amazonasgebiet. Nach dem Vorbild der brasilianischen Schwarzerde soll Terra-Preta-Erde zum Humusaufbau und einer deutlich höheren Bodenfruchtbarkeit beitragen.

<u>VERANSTALTER</u>	Regenbogen Naturkost-Naturkosmetik
<u>ORT</u>	Lindenstr. 25, 61169 Friedberg
<u>UHRZEIT</u>	20.00 bis 21.00 Uhr
<u>KOSTENBEITRAG</u>	5 Euro/Teilnehmer
<u>ANMELDUNG</u>	regenbogen-friedberg@t-online.de



BETRIEBSFÜHRUNG

SAATGUTVERMEHRUNG - DIE GRUNDLAGE DER ERZEUGUNG

Die Bingenheimer Saatgut AG steht für den Vertrieb von ökologisch erzeugtem Saatgut. Das Unternehmen bietet ausschließlich samenfeste Sorten und bewusst kein Hybridsaatgut an. 80 Partnergärtnereien liefern das entsprechende Rohsaatgut für Gemüse- und Blumensaat.

Aber WIE wird das angelieferte Saatgut gereinigt, die Qualität sichergestellt und kommt es in die Samentütchen? Warum sind samenfeste Sorten so wichtig für eine nachhaltige Wirtschaftsweise? Auf diese und viele weitere Fragen bekommen Sie bei der Betriebsführung durch die Abteilungen Saatgut-Aufbereitung, Saatgut-Diagnostik (Labor) und Abfüllung Antworten.

<u>VERANSTALTER</u>	Bingenheimer Saatgut AG
<u>ORT</u>	Kronstraße 24, 61209 Echzell-Bingenheim
<u>UHRZEIT</u>	14.30 bis 15.30 Uhr
<u>ANMELDUNG</u>	christoph.bollessen@bingenheimersaatgut.de



FAMILIENVERANSTALTUNG

KÄSE-EXPERTEN GESUCHT!

Auf dem Demeter-Betrieb Koch mit Kinderhotel erleben Kinder und ihre Eltern wie aus frischer Milch Frischkäse hergestellt wird. Nach getaner Arbeit können die kleinen Käse-Experten ihren Käse verkosten und mitnehmen. Zum Probieren werden auch hofeigene Wurst- und Fleischwaren angeboten.

Im Anschluss an den Workshop können Sie mit ihren Kindern den vielen Hoftieren einen Besuch abstatten.

VERANSTALTER

Gästehaus-Biobauernhof „Im alten Hof“

ORT

Lerchenrain 3, 63667 Nidda-Wallernhausen

UHRZEIT

16.00 bis 19.00 Uhr

KOSTENBEITRAG

5 Euro/Teilnehmer

ANMELDUNG

biobauerkoch@aol.com



BETRIEBSFÜHRUNG & GENUSS

BIO-PILZE IN DER WETTERAU

Die Firma MykoVital Heilpilze GmbH ist eines der weltweit führenden Unternehmen für die Zucht und Weiterverarbeitung von Bio-VitalPilzen. MykoVital züchtet in Limeshain insgesamt 10 verschiedene Pilz-Sorten und vermarktet die Erzeugnisse in der ganzen Welt. Einige der Bio-Pilze werden auch im Hofladen und in regionalen Supermärkten vertrieben. Wir freuen uns darauf Ihnen unseren 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-Pilzpflanze zum Mittagessen zu genießen.

VERANSTALTER

MykoVital Heilpilze GmbH

ORT

Talweg 2, 63694 Limeshain

UHRZEIT

11.00 bis 13.00 Uhr

KOSTENBEITRAG

5 Euro/Teilnehmer (Mittagessen)

ANMELDUNG

info@mykovital.de



PROBEVERKOSTUNG

LECKERES AUS HEIMISCHEM ANBAU
UND HERSTELLUNG

Der Naturkostladen Regenbogen in Friedberg steht für kontrollierte Ökovielfalt seit 1981! Den Kunden wird die Bio-Rundumversorgung mit Obst & Gemüse vorwiegend regional und saisonal, mit frischen Brot- und Backwaren, Eier, Käse- und Weintheke, Milch und Molkereiprodukten, glutenfreie und gentechnikfreie Lebensmittel sowie einen gemütlichen Cafe-Bereich geboten. Und damit Sie sich davon überzeugen können, wie gut die Produkte schmecken, sind Sie eingeladen an verschiedenen Probierstationen zahlreiche Leckerein und Getränke aus dem heimischen Anbau und der Herstellung zu verkosten. Neben Probierstationen mit frisch hergestellten Köstlichkeiten wie Möhrenbutter oder Tomatenaufstrich, stellen sich regionale Hersteller mit ihren Produkten vor.

VERANSTALTER

Regenbogen Naturkost-Naturkosmetik

ORT

Lindenstr. 25, 61169 Friedberg

UHRZEIT

11.00 bis 18.00 Uhr

ANMELDUNG

regenbogen-friedberg@t-online.de



WORKSHOP

BIENENFÜHRUNG

Begleiten Sie die Imkerin Susanne Weirich auf dem Dottenfelderhof bei der Arbeit mit ihren fleißigen Bienen. Schauen Sie ihr über die Schulter, erleben Sie die vielfältigen Sinneseindrücke und vielleicht kommen Sie den Bienen ganz nah. Ganz Mutige können gerne mit anpacken.

Wir treffen uns am Steintisch auf der Hofwiese.

VERANSTALTER

Landbauschule Dottenfelderhof e.V.

ORT

Dottenfelderhof, 61118 Bad Vilbel

UHRZEIT

16.00 bis 17.30 Uhr

KOSTENBEITRAG

10 Euro/Teilnehmer



HOFFÜHRUNG FÜR LANDWIRTE

DOTTENFELDERHOF: FORSCHUNGSZÜCHTUNG AUF DEM LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEB

Der ökologische Landbau braucht Nutzpflanzensorten, die auch ohne chemisch hergestellte Dünger und Pflanzenschutzmittel gute Erträge von Pflanzen mit guter Nahrungsqualität bringen und sich ihrem Standort anpassen können. Seit über 40 Jahren arbeiten die Getreide- und Gemüsezüchter/innen des Hofes der Landbauschule Dottenfelderhof daran. Einige Sorten nachbaufähiger wohlschmeckender Getreide und Gemüse sind bereits daraus hervorgegangen. Landwirt Till Bause stellt Ihnen den landwirtschaftlichen Betrieb vor. Anschließend führt Züchter Ben Schmehe in seine Tätigkeiten und den Bereich der Forschungszüchtung am Hof ein. Landwirte sind herzlich eingeladen an der Führung teilzunehmen, miteinander ins Gespräch zu kommen und sich auszutauschen. Treffpunkt ist der Steintisch in der Hofmitte.

VERANSTALTER

Schulbauernhof / Landbauschule
Dottenfelderhof e.V

ORT

Dottenfelderhof, 61118 Bad Vilbel

UHRZEIT

14.00 bis 16.00 Uhr



AKTIONSTAG

ERLEBNIS- UND GENUSSTAG IM BIOMARKT

An dem Erlebnis- und Genusstag im BioMarkt Bad Nauheim werden Hersteller, Produzenten und Mitarbeiter des BioMarkts vor Ort Waren zum Verkosten anbieten und sich Ihren Fragen stellen. Unter anderem kommen der Bäcker Mulinbeck mit seinem Holzbackofen und wird frische Bauernbrote vor Ort backen und verkaufen, die Heilpraktikerin Tina Ohl wird alle interessierten Kunden/innen mit ihren Handmassagen verwöhnen, Frau Stähler Plano von der Genussstube in Reichelsheim wird köstliche Speisen aus Produkten des BioMarkts zaubern und Mitarbeiter der Lebensgemeinschaft Bingenheim präsentieren ihre getöpferte Waren, ausgesuchte Stücke aus der Holzwerkstatt, der Weberei und der Kerzenwerkstatt. Außerdem wird ein Informationsstand vor Ort sein, an dem Sie viele neue vegane Köstlichkeiten probieren und direkt mit den Produzenten ins Gespräch kommen können. Eine „Müslistraße“ lädt zum Verkosten verschiedenster Crunchies und Müslis ein, genauso wie an der „Aufstrichtheke“ süße und herzhaft Brotaufstriche getestet werden können. Ferner stellen wir ab 16 Uhr ausgesuchte Weine bereit, die Sie zusammen mit schmackhaften Käsesorten probieren können.

Der BioMarkt Bad Nauheim ist ein Einzelhandelsgeschäft, welches ausschließlich nachhaltig produzierte Produkte anbietet. Dabei legen wir besonderen Wert auf regionale Erzeugung und/oder fair gehandelte Waren. Wir bieten neben einem umfangreichen Sortiment an kontrolliert biologischen Lebensmitteln, täglich frischen Backwaren, einer umfangreichen Obst- und Gemüseabteilung und einer großen Käsetheke auch Naturkosmetik und ökologische Drogerieware an.

VERANSTALTER

BioMarkt Bad Nauheim GmbH und Co. KG

ORT

Hubert- Vergölst- Str. 18, 61231 Bad Nauheim

UHRZEIT

10.00 bis 18.00 Uhr

BETRIEBSFÜHRUNG & GENUSS

**FRÜHSTÜCKEN AUF DER DOMÄNE
KONRADSDORF MIT FÜHRUNG**

Nehmen sie teil an einem reichhaltigen Bio-Frühstück mit hofeigenen Bio-Produkten auf dem größten Bio-Milchviehbetrieb in der Wetterau: der Staatsdomäne Konradsdorf. Genießen Sie verschiedenste Leckereien zwischen den altherwürdigen Bauten der Domäne im Außenbereich des Hofladen-Cafes Kleeblatt!

Der Betriebsleiter Helmut Keller nimmt Sie im Anschluss mit auf eine Erkundungstour durch seinen familiengeführten Bioland-Betrieb und informiert über Milchkühe, artgerechte Tierhaltung mit Weidehaltung, Kälberaufzucht sowie Melktechnik.

Für Kinder wird parallel bei Bedarf ein Spiel- und Beschäftigungsprogramm angeboten.

VERANSTALTER

Domäne Konradsdorf, Helmut Keller/
Hofladen Kleeblatt

ORT

Am Kloster 1, 63683 Ortenberg

UHRZEIT

9.30 bis 12.30 Uhr

KOSTENBEITRAG

Erwachsene 15 Euro / Kinder bis 12 Jahren 5 Euro

ANMELDUNG

amkloster@t-online.de

ACKERFEST & FÜHRUNG & GENUSS

**ACKERFEST: DER REICHHALTIGE
SOLAWI-SOMMER- GEMÜSEGARTEN**

„Dieses Jahr machen wir’s mal eine Nummer größer und alle sind eingeladen!“, so dachte das Festkomitee der Solidarischen Landwirtschaft Wetterau - Dorheim und organisiert, was das Zeug hält für das Sommerfest 2019: Feldbesichtigung und Ackerbegehung, Infostand zur Gruppe, Ackerfest mit Kaffee und Kuchen, Kinderspielangebote, Blühwiesenbegehung, Blumen raten und vieles mehr. Zum Abschluss des Sommerfestes erwartet Sie eine Führung zum nahegelegenen Hechtgraben (Biotop).

Rund 90 Wetterauer sind Mitglied der SoLaWi Wetterau – Dorheim. Die Verbraucher, der Dorheimer Bio-Landwirt Holger Papst und zwei Gärtner arbeiten beim Gemüseanbau Hand in Hand. Über 30 Gemüsesorten werden seit März 2016 gemäß Naturland-Richtlinien für die SoLaWi-Gruppe auf 1 Hektar angebaut.

VERANSTALTER

SOLAWI Wetterau-Dorheim

ORT

Dorheimer Bergwerk 1, 61169 Friedberg

UHRZEIT

14.00 bis 18.00 Uhr

ANMELDUNG

info@solawi-friedberg-dorheim.de





Herausgeber:

Wetteraukreis – Der Kreisausschuss
 Fachdienst Landwirtschaft
 Modellregion Ökolandbau Wetterau
 Homburger Straße 17 – 61169 Friedberg

Redaktion: Claudia Zohner

Auflage: 5.000 Exemplare

Stand: Juni 2019

Gestaltung: cubic DESIGNS, Wetzlar

Druck: Diakonisches Werk Wetterau

Titelbilder: © Claudia Zohner

Fotos: Soweit nicht anders angegeben, liegen die Bildrechte beim Wetteraukreis – Der Kreisausschuss.

Seite 7: © LWG Dottenfelderhof KG

Seite 9: © Christoph Förster

Seite 10: © Manfred Förster

Seite 11: © oekolandbau.de BLE; Bonn/ Foto Dominic Menzler

Seite 12: © Solawi Bunter Acker e.V.

Seite 13: © oekolandbau.de BLE; Bonn/ Foto Dominic Menzler

Seite 15: © Bingenheimer Saatgut AG

Seite 16: © Gästehaus-Biobauernhof „Im alten Hof“

Seite 17: © MykoVital Heilpilze GmbH

Seite 20: © oekolandbau.de BLE; Bonn/ Foto Dominic Menzler

Seite 22: © Helmut Keller

Dieses Programmheft wurde nach bestem Wissen und Gewissen angefertigt. Wir übernehmen dennoch keine Gewähr für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Angaben. Alle Rechte sind vorbehalten. Nachdruck, Vervielfältigung, Übersetzung und Übernahme in andere Medien sind nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers gestattet.

Die Betriebsbezeichnungen erfolgen umgangssprachlich, auf die Nennung der Rechtsform wurde verzichtet.

Bio-Einkaufsführer Wetterau

Echter Genuss aus der Region



Kennen Sie den
Bio-Einkaufsführer
für die Wetterau?
Download unter
[oekomodellregion.
wetterau.de](http://oekomodellregion.wetterau.de)



Ökolandbau
Modellregion WETTERAU

