

WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?

Regio Challenge

— REGION HANNOVER —

01. – 30. SEPTEMBER 2024

1 MONAT GILT:
ISS, WAS UM DIE ECKE WÄCHST!



Webseite



Regio-Essen



WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?



Fr. 02. August, 17 Uhr RegioChallenge im Bahnhofsvorgarten



Im Rahmen des Bahnhofsvorgartens stellt der Ernährungsrat die RegioChallenge vor und lädt dazu ein, sich der Herausforderung zu stellen, einen Monat lang möglichst viele Mahlzeiten mit regionalen Erzeugnissen zuzubereiten.

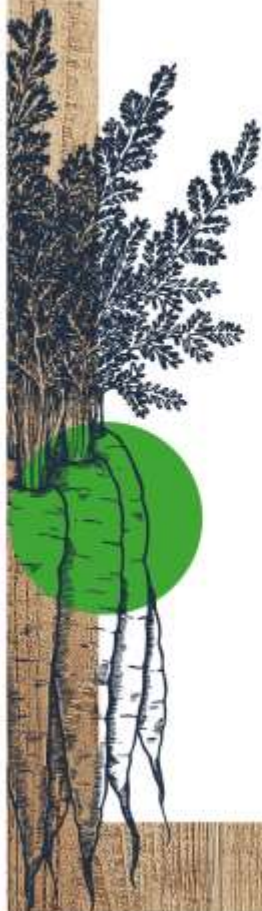
Verbraucher werden animiert, sich mit der Erzeugung von regionalen und saisonalen Lebensmitteln auseinanderzusetzen, auf Bauernmärkte aufmerksam zu werden und mehr regionale Produkte zu konsumieren. Besucher*innen erfahren am Regio-Challenge-Stand mehr über die Menschen, die unsere Lebensmittel erzeugen, erhalten kleine Verköstigungen und sie können an einem Quiz teilnehmen.

Ort: Bahnhofsvorgarten, Ernst-August-Platz, 30159 Hannover

Anmeldung: Nicht erforderlich

Kosten: frei

Infos: www.ernaehrungsrat-hannover.de





Do. 22. August, 17 - 18.30 Uhr Tomatenspaziergang

Die Bioland Gärtnerei Kiebitz lädt zu einem kulinarischen Spaziergang durch ihre Gewächshäuser ein. Hier wachsen als Sommerkultur vor allem Tomaten, Gurken, Auberginen und Paprika. Besucher erhalten wissenswertes rund um den Anbau von Tomaten und können sich bei Kostproben die Vielfalt der Sorten schmecken lassen.

Ort: Osterkamp 15, 31319 Sehnde-Rethmar

Anmeldung: für eine bessere Planung

info@kiebitz-bioland.de oder im Bioladen: 05138 600178

Kosten: frei

Infos: www.kiebitz-bioland.de





Fr. 23. August, ab 17 bis 21 Uhr Aktionstag Hannover restlos

Lebensmittelverschwendung ist ein bedeutendes Thema und ein wichtiger Hebel für mehr Nachhaltigkeit und soziale Fairness. Daher veranstaltet der Ernährungsrat Hannover gemeinsam mit vielen Partnerorganisationen den Aktionstag "Hannover restlos".

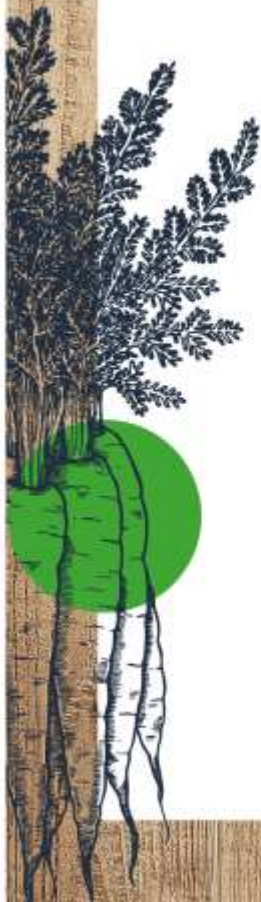
Höhepunkt des Abends ist ein kostenloses Retterschmaus-Abendessen, umrahmt von einer Mitmach-Schnippelaktion und Bier aus gerettetem Brot. Freuen Sie sich darüber hinaus auf ein vielseitiges Programm und Stände mit interaktiven Aktivitäten zum Thema nachhaltige Ernährung für die ganze Familie. Inspiriert wird das Event vom Aktionstag „restlos genießen“, welches 2023 vom WWF in Berlin ausgerichtet wurde.

Ort: Weißekreuzplatz, 30161 Hannover

Anmeldung: nicht erforderlich, wer aktiv mitmachen möchte tritt der WhatsApp Gruppe bei – mehr unter Infos

Kosten: frei

Infos: <https://www.ernaehrungsrat-hannover.de/hannover-restlos>





WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?



Sa. 31. August, 10-14 Uhr
Stadt.Land.Genuss
Regionale Bio Lebensmittel für jeden Tag

So gut schmeckt regional! Ein neuer Hofladen mitten in der Stadt hat viel zu bieten: Lernt uns kennen!

Wir erzählen vom Gut Adolphshof und der Bio Handwerksbäckerei Backwerk - was uns verbindet, was uns ausmacht, wer wir sind.

Wo kommt eigentlich unser Essen her? Wer hat das Getreide für unser Brot angebaut? Wem gehört das Land, auf dem Gemüse und Brotgetreide angebaut wird? Aus welchem Saatgut ist es gewachsen? Wer hat das Brot gebacken? Wie weit sind die Zutaten dafür gereist? Wie oft kann ich diese Fragen für mein Essen beantworten? Gemeinsam finden wir Antworten.

Wir sind eine ideale Anlaufstelle für gute regionale Lebensmittel und laden zum Probieren ein: Anhand verschiedener Brotsorten schmecken wir uns durch die Aromen von Sauerteig, Roggen und Weizen. Welcher Käse passt dazu? Kräuterquark oder Salami?

Vortrag um 11 Uhr und um 13 Uhr - dazu gibt es Bratwurst vom Grill.

Ort: Stadt.Land.Genuss, Friesenstraße 24, 30161 Hannover

Anmeldung: Nicht erforderlich

Kosten: Grillgut & Getränke

Infos: www.backwerk.bio www.adolphshof.de





So. 01. September, 14 - 17.30 Uhr
"SoLawi Wildwuchs - Wie funktioniert eigentlich vegane Landwirtschaft?"

Wir wollen euch einen kleinen Einblick in die Besonderheiten einer solidarischen Landwirtschaft geben und dabei auch darauf eingehen, warum Gemüse und Obst nicht immer automatisch vegan ist und was wir tun, um diesem Ziel näher zu kommen. Deshalb laden wir euch dazu ein, bei einer unserer Mitgliedergemeinschaftsaktionen vorbeizuschauen, um direkt mit bestehenden Mitgliedern in den Austausch kommen zu können. Anschließend gibt es eine Gärtnerführung und ein paar Snacks aus dem Garten.

Ort: Solidarische Landwirtschaft Wildwuchs,
Göxer Straße 27, 30989 Gehrden

Anmeldung: Erforderlich unter
email@solawi-wildwuchs.de

Kosten: frei

Infos: www.solawi-wildwuchs.de





WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?



Mo. 02. September, 18 - 20 Uhr MAHLZEIT Kochevent



Macht mit bei der Regio Challenge und lernt, ein Menü aus regionalen Zutaten zu zaubern. Mit dem Kochkurs "Iss, was um die Ecke wächst", bieten wir euch die Möglichkeit, die Herausforderung anzunehmen und euch im September 2024 ausschließlich von Zutaten aus einem Umkreis von 100 km zu ernähren. Unterstützt werdet ihr dabei von der Gemüsebox und dem Team von Mahlzeit, bestehend aus der renommierten Food-Bloggerin Kim-Liza Wagner und der Ernährungsberaterin Michaela Rönicke. Die Teilnehmer*innenzahl ist begrenzt.

Ort: Raum des Heuhüpfers e. V, Hauptstr.31 30966 Hiddestorf

Anmeldung: Zur Planung erforderlich unter:
michaela@roenicke.de

Kosten: 10 € für Zutaten – die Lebensmittel werden bezuschusst vom Lieferservice für Bioprodukte - Die Gemüsebox

Mehr Infos: www.gemuesebox.com, ab dem 05. August – vorab alle Anfragen unter
michaela@roenicke.de





05. September, 17 - 21 Uhr

Regionale vegetarische Feierabendküche Kochkurs in Zusammenarbeit mit der VHS:

Jeden Tag steht man vor der Entscheidung: Was koche ich heute? Und dabei bleibt oft wenig Zeit. Wir wollen mit regionalen Produkten vom Markt Gerichte kochen, die ohne viel Aufwand lecker schmecken.

Die Teilnehmenden lernen, wie sie frisches Obst und Gemüse der Saison schnell und leicht verarbeiten können. Neben praktischen Tipps wie Schneidetechniken für gleiche Garpunkte geht es auch um Theorie: Wieviel pflanzliche Ernährung tut uns gut? Und wie können wir mit regionaler, vegetarischer Küche einen Beitrag zum Umweltschutz leisten?

Die Kursleiterin Inge Schweinebraten ist ausgebildete Köchin, Diplom-Diätassistentin und Lehrkraft für Ernährung und Diätetik. Sie ist ehrenamtlich im Ernährungsrat Hannover und Region engagiert. Dieser setzt sich für eine Ernährungswende im Sinne von regionaler und saisonaler Ernährung ein. Der Kurs findet im Rahmen der "Regio Challenge Hannover*" statt.

weitere Informationen und Anmeldung:

<https://www.vhs-hannover.de/kurssuche/kurs/Regionale-vegetarische-Feierabendkueche/242EP92530>

Ort: Volkshochschule Hannover, Burgstraße 14,
30159 Hannover

Kosten: Euro 57,50 p.P.
Eine Ermäßigung ist möglich





06. September, 16 - 17.30 Uhr
Hof-Führung
"Regionale Ernährung am Beispiel der
Solidarischen Landwirtschaft"

Die Solidarische Landwirtschaft lädt zu einer Hofführung auf das Gut Adolphshof ein.

Gärtnermeisterin Sarah Kerwath erzählt Wissenswertes über den biologisch-dynamischen Gemüseanbau und SoLawi-Mitlandwirt*innen berichten über die vielen Aspekte des gemeinschaftlichen Wirtschaftens in der solidarischen Landwirtschaft.

Ort: Gut Adolphshof, Adolphshof 1, 31275 Lehrte-Hämelerwald

Anmeldung: nicht erforderlich

Kosten: frei

Infos: www.adolphshof.de





06. September, 17.30 - 20 Uhr Regionale Ernährungspolitik in Theorie und Praxis Informations- und Filmabend

Bei einem kleinen Informationsabend zum Themenfeld "Regionale Ernährungspolitik in Theorie und Praxis" wird die Solidarische Landwirtschaft direkt im offenen Solawi-Depot in der Rethmarstraße 12 in Lehrte vorgestellt. Im Anschluss wird es – bei kleinen Solawi-Probierhäppchen - ein Beamer-Filmkino mit dem Kinofilm "Ernte teilen" vor Ort geben.

Ort: Depot Lehrte der SoLawi von Gut Adolphshof,
Rethmarstr. 12 31275 Lehrte

Anmeldung: nicht zwingend erforderlich, gerne an:
info@hof-zwoelf-lehrte.de

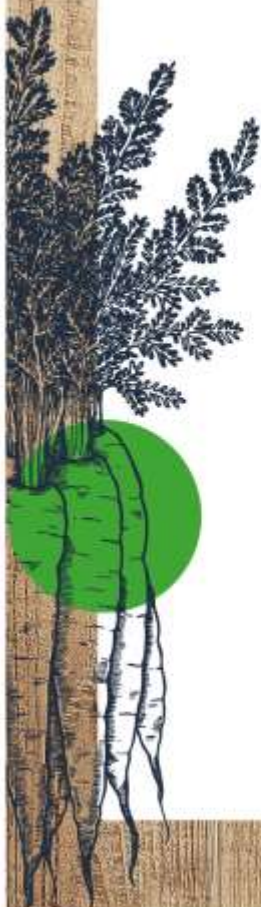
Kostenpflichtig: nein - Spendenbox für Filmteam

Infos :

<https://ernteteilen-der-film.de/>

www.hof-zwoelf-lehrte.de

<https://solawi-gut-adolphshof.de/>





**Sa. 07. September, 10 Uhr
Mitmachtag im StadtrandGarten der
SolawiHannover**

Wie wird in dem NaturGarten am Kronsberg gewirtschaftet? Was sind Prinzipien des Naturgärtnerns? Was wird für Artenvielfalt und Humusaufbau getan? Das kann man hier hautnah miterleben und bei einer gemeinsamen Mittagspause ins Gespräch kommen - bitte festes Schuhwerk, Verpflegung und Wind-/Sonnenschutz mitbringen. Die Veranstaltung hat ein Open-End.

Ort: StadtrandGarten, Rosa-Luxemburg-Str./
Rehbuschfeld, 30539 Hannover

<https://maps.app.goo.gl/AGznoqc5jDxvp8A47>

Anmeldung: naturkultur-solawihannover@posteo.de

Kosten: frei

Infos: www.solawi-hannover.de





WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?



So. 08. September, 10 - 18 Uhr
Regio Stulle
auf dem Großraumentdeckertag



Entdeckt mit uns die regionale Vielfalt auf dem Großraumentdeckertag und stärkt Euch für diesen Tag mit einer guten Regio Stulle!

Stulle, Sandwich, Schnitte – ein unterschätzter Leckerbissen. Wir belegen unsere Stulle mit Köstlichkeiten direkt vom Gut Adolphshof und selbst gemachten Aufstrichen.

In unserer Backstube in Limmer backen wir aus regionalem Brotgetreide vom Adolphshof bestes Bio Brot für unsere Doppeldecker.

Ort: Regionsentdeckertag, Stand der Bio Handwerksbäckerei BACKWERK. bio. regional. handgemacht, Georgsplatz, 30159 Hannover

Anmeldung: nicht erforderlich

Kosten: frei

Infos: www.backwerk.bio



Illustration © Moin - stock 3356.com, Heidegrund, Mchulange, Arhwa - stock 89806.com



Do. 12. September , 17 - 18.30 Uhr
Spaziergang durch die
Kiebitz-Obstanlagen



Die Bioland-Gärtnerei Kiebitz lädt zu einem Spaziergang durch die eigenen Obstanlagen ein. Bei der Führung erfahren Besucher*innen mehr über den ökologischen Obstanbau. Der Spaziergang führt zu den Apfel- und Birnenbäumen und macht Halt für frische, leckere Kostproben.

Ort: Bioland-Gärtnerei Kiebitz, Osterkamp 15,
31319 Sehnde-Rethmar

Anmeldung: unter info@kiebitz-bioland.de oder im
Bioladen 05138-600178.

Kosten: frei

Infos: www.kiebitz-bioland.de





Fr. 13. September, 16.30 - 18.30 Uhr Wildkräuter trifft Gemüse

Angela Sarti (Heilpflanzenexpertin) vermittelt das sinnliche Erfassen von nahrhaften Wildkräutern und Blüten entlang der vielfältigen Gemüsebeete, Streuobstwiesen, Weiden und Ackerflächen auf dem Gut Adolphshof. Das Ganze wird kombiniert mit viel Wissenswertem über den biologisch-dynamisch wirtschaftenden Betrieb Gut Adolphshof und seiner Solidarischen Landwirtschaft. Der SoLawist Uwe Schmida zeigt die Möglichkeiten einer saisonalen Ernährung weitgehend aus auf dem Adolphshof hergestellten Produkten. Während der rund zwei-stündigen Wanderung wird somit eine praktische Verbindung zwischen Mensch und Pflanzen geschaffen, die Gefühle zur Natur werden angeregt und wir können dabei die Seele baumeln lassen.

Ort: Gut Adolphshof, Adolphshof 1, 31275 Lehrte-Hämelerwald

Anmeldung: Erforderlich unter bildung@adolphshof.de

Kosten: frei, Spenden erbeten

Infos: www.adolphshof.de





Sa. 14. September, 10 - 14 Uhr
Stadt.Land.Genuss
Regionale Bio Lebensmittel für jeden Tag

So gut schmeckt regional! Unser Hofladen mitten in der Stadt hat viel zu bieten: Gutes direkt vom Gut Adolphshof und aus der Backstube der Bio Handwerksbäckerei Backwerk. Wir laden zur Verkostung regionaler Köstlichkeiten ein: Anhand verschiedener Brotsorten schmecken wir uns durch die Aromen von Sauerteig, Roggen und Weizen. Welcher Käse passt dazu? Kräuterquark oder Salami? Lernt uns kennen! Wir erzählen was uns verbindet, was uns ausmacht und wer wir sind.

Wo kommt eigentlich unser Essen her? Wer hat das Getreide für unser Brot angebaut? Wem gehört das Land auf dem das Gemüse und das Brotgetreide angebaut wird? Aus welchem Saatgut ist es gewachsen? Wer hat das Brot gebacken? Wie weit sind die Zutaten dafür gereist? Wie oft kann ich diese Fragen für mein Essen beantworten? Gemeinsam finden wir Antworten auf diese Fragen. Durch unsere Kooperation sind wir eine ideale Anlaufstelle für gute regionale Lebensmittel!

Vortrag um 11 Uhr und um 13 Uhr - dazu gibt es Bratwurst vom Grill und Kostproben vom Gut Adolphshof und aus der Backstube der Bio Handwerksbäckerei Backwerk.

Ort: Stadt.Land.Genuss,
Friesenstraße 24, 30161 Hannover

Anmeldung: Nicht erforderlich

Kosten: Grillgut & Getränke

Infos: : www.backwerk.bio www.adolphshof.de





So. 15. September, 11 - 17 Uhr Herbstfest auf Langes Hof

Familie Lange feiert alljährlich den Herbst und lädt herzlich zum Herbstfest ein. Der Hof hat sich auf Speisepilze spezialisiert, hält Schwarzkopfschafe und betreibt einen Hofladen, der zum Fest geöffnet ist.

Weitere Fleisch- und Wurstwaren kommen auch aus der Region, vom Hof Beermann. Zum Hoffest gibt es Kunst- und Hobbyhandwerk, Livemusik (12-15 Uhr) mit den Clear Rats Rockabilly aus Neustadt am Rübenberge, eine Hüpfburg und Kinderschminken, Bob der Baumeister Baggerspaß für die Kleinen sowie herzhaft und süße Köstlichkeiten: Pilzpfanne & Pilzpizza, Bratwurst & Pommes, Kuchen- und Tortenbuffet Flying Barista Röstkaffee, Wein vom Weingut Peth.

Ort: Langes Hof, Schafbrink 8, 30826 Frielingen

Anmeldung: nicht erforderlich

Kosten: Eintritt frei

Infos: www.langes-hof.de



Mo. 16. September, 16 - 19 Uhr
Slow Food Schnippeldisco auf der
Mobi.Woche.Limmer

Schnippeldisco! Gemeinsam wollen wir Obst und Gemüse, das - weil zu krumm, zu klein, zu fleckig etc. - nicht marktfähig ist, bei guter Musik, mit guter Laune zu einem gemeinsamen vegetarischen Essen verarbeiten und damit gegen die sinnlose Verschwendung aussortierter Lebensmittel protestieren. Wir geben zweibeinigen Möhren, herzförmigen Kartoffeln und knubbeligen Pastinaken eine neue Chance! Verarbeitet werden gerettete Lebensmittel, regionales Gemüse der Solawi Gut Adolphshof und Backwaren der Bio Handwerksbäckerei Backwerk. Die Mobi.Woche.Limmer ist eine Aktion im Rahmen der Europäischen Mobilitätswoche: Vom 16. - 22.9. heißt es: Straßenraum gemeinsam nutzen! Montag ist Thementag ERNÄHRUNG! Alle sind herzlich zum gemeinsamen Schnippeln, Schrubben, und Schälen der Lebensmittel und dem anschließendem Essen eingeladen!

Ort: Mobi.Woche.Limmer, Margarethe-und-Max-Rüdenberg-Platz, 30453 Hannover

Anmeldung: erforderlich unter hannover@slowfood

Kosten: frei, um Spenden wird gebeten

Infos: www.slowfood.de/netzwerk/vor-ort/hannover



Di. 17. September, 16 - 19 Uhr BROTZEIT Buffet auf der Mobi.Woche.Limmer



Abendbrot mal anders. Während der Mobi.Woche.Limmer findet das Leben zur Abwechslung auf der Straße statt! Das Motto der europäischen Mobilitätswoche heißt: Straßenraum gemeinsam nutzen. Das tun wir mit einem regionalen Brotzeit Buffet. Als Grundlage gibt es Brot aus der Backstube der Handwerksbäckerei Backwerk – dazu zum Beispiel Kräuterquark vom Gut Adolphshof und selbst gemachte Aufstriche aus Gemüse von der Solawi Gut Adolphshof.

Ihr habt noch mehr bunte Ideen für eine regionale Brotzeit? Überrascht uns gerne mit selbstgemachten regionalen Leckereien.

Für Unterhaltung ist gesorgt: das Brotzeit Buffet wird mit einem bunten Rahmenprogramm der Mobi.Woche.Limmer ergänzt.

Ort: 16 Uhr Backstubenbesichtigung, Bio Handwerksbäckerei Backwerk, Eichenbrink 5, 30453 Hannover. Anschließend Spaziergang zum Brotzeit Buffet, Mobi.Woche.Limmer, Margarethe-und-Max-Rüdenberg-Platz, 30453 Hannover

Anmeldung: für Backstubenführung erforderlich
buero@backwerk.bio

Kosten: frei, um Spenden und einen Beitrag zum Buffet wird gebeten

Infos: www.backwerk.bio





WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?



Sa. 21. September, 10 Uhr
Mitmachttag im StadtrandGarten der
SolawiHannover



Wie wird in dem NaturGarten am Kronsberg gewirtschaftet? Was sind Prinzipien des Naturgärtnerns? Was wird für Artenvielfalt und Humusaufbau getan? Das kann man hier hautnah miterleben und bei einer gemeinsamen Mittagspause ins Gespräch kommen - bitte festes Schuhwerk, Verpflegung und Wind-/Sonnenschutz mitbringen. Die Veranstaltung hat ein Open-End.

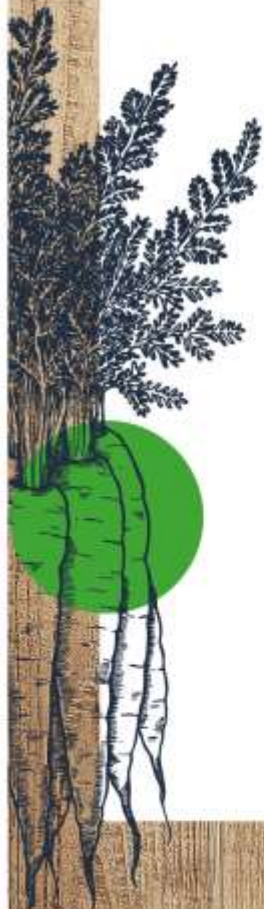
Ort: StadtrandGarten, Rosa-Luxemburg-Str./
Rehbuschfeld, 30539 Hannover

<https://maps.app.goo.gl/AGznoqc5jDxvp8A47>

Anmeldung: naturkultur-solawihannover@posteo.de

Kosten: frei

Infos: www.solawi-hannover.de





WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?



Sa. 21. September, 10.30 - 12.30 Uhr Nasch-Tour über den Bauernmarkt am Moltkeplatz



Frisches Obst und Gemüse der Saison, Kartoffeln, Wurst, Brot, Käse, Eier ... und alles mit Herkunfts- Garantie!

Seit über 25 Jahren schließen sich landwirtschaftliche Betriebe im Förderverein Bauernmarkt e.V. zusammen und bieten auf Bauernmärkten in Hannover ihre Produkte an. Transparenz, ein saisonales Angebot aus einer definierten Region (100km um Hannover) und der lückenlose Herkunftsnachweis sind die Argumente der landwirtschaftlichen Erzeuger*innen. Nur die Mitgliedsbetriebe im Verein dürfen das Bauernmarkt Logo verwenden – ein Logo, das für Qualität steht.

Rundgang: Der Bauernmarkt auf dem Moltkeplatz ist einer von 14 Bauernmärkten im Stadtgebiet Hannover und findet jeden Samstag von 8 - 13 Uhr statt. Bummeln Sie doch einmal mit uns gemeinsam über den Markt, genießen Sie einen Blick hinter die Kulissen unserer Mitgliedsbetriebe und sicherlich gibt es auch die eine oder andere kulinarische Köstlichkeit zu entdecken...

Ort: Moltkeplatz, 30163 Hannover

Treffpunkt: am Stand der Obstplantage Hahne, Ferdinand-Wallbrecht-Straße

Anmeldung: erforderlich unter
info-bauernmarkthannover@web.de

Kosten: frei

Infos: www.bauernmarkt-hannover.de





21. September, 16 - 17.30 Uhr
Hof-Führung
"Regionale Ernährung am Beispiel der
Solidarischen Landwirtschaft"



Die Solidarische Landwirtschaft lädt zu einer Hofführung auf das Gut Adolphshof ein.

Gärtnermeisterin Sarah Kerwath erzählt Wissenswertes über den biologisch-dynamischen Gemüseanbau und SoLawi-Mitlandwirt*innen berichten über die vielen Aspekte des gemeinschaftlichen Wirtschaftens in der solidarischen Landwirtschaft.

Ort: Gut Adolphshof, Adolphshof 1, 31275 Lehrte-Hämelerwald

Anmeldung: nicht erforderlich

Kosten: frei

Infos: www.adolphshof.de





So. 22. September, 11 - 17 Uhr
Erntedank auf dem
Bickbeernhof

Der Bickbeernhof schließt seine Saison mit einem Hofgottesdienst zum Thema Erntedank. Dieser wird um 17 Uhr mit Blick auf die Heidelbeerplantage am Café stattfinden. Bis zu diesem Tag ist das Café noch täglich geöffnet.

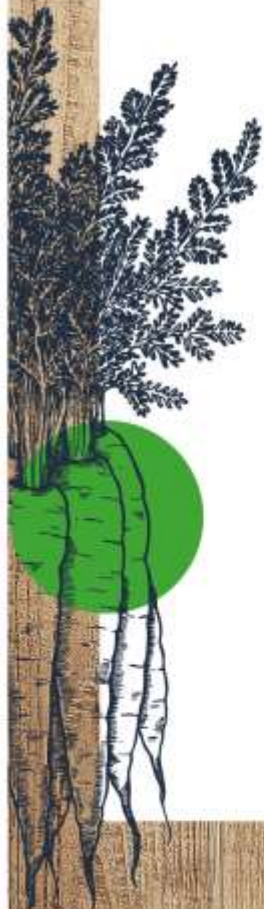
Ort: Bickbeernhof Herse, Brokeloher
Hauptstraße 37

31628 Landesbergen/Brokeloh

Anmeldung: nicht erforderlich

Kosten: frei

Infos: www.bickbeernhof.de





WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?



So. 22. September, 12 - 17 Uhr
Honigfest
kommen - schmecken - staunen - plaudern

Die Honigernte ist im September 2024 weitestgehend abgeschlossen - das soll gefeiert werden!

Freuen Sie sich auf eine Bioland-Honigverkostung, Informationen rund um die Honigernte, einen Blick hinter die Kulissen unserer Bioland-Imkerei und ins virtuelle Bienenvolk.

Für Kinder gibt es einen Maltisch und kindgerechte Informationen rund um die Honigbiene. Getränke und Kuchen laden zum Verweilen ein.

Ort: Eschenstraße 9, 30938 Burgwedel-Fuhrberg

Anmeldung: nicht erforderlich

Kosten: frei

Infos: www.mittis-imkerei.de





Mo. 23. September, 17 - 21 Uhr
Kochkurs Beste Reste
Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

Es werden einfache Rezepte vermittelt, um aus Lebensmittelresten leckere Gerichte zuzubereiten.

Lebensmittelreste werden oft weggeworfen, weil die Kenntnisse fehlen, die Reste zu verwerten. In diesem Kurs wird gezeigt, wie aus Resten durch Zugabe von Standardzutaten leckere Gerichte entstehen können. Auch das Konservieren ist Thema des Kurses. So werden beispielsweise das Sauer-Einlegen, Vorkochen, Trocknen oder Fermentieren von Speisen aufgezeigt. Die Verfahren der Konservierung werden theoretisch und praktisch vermittelt.

Die Kursleiterin Inge Schweinebraten ist ausgebildete Köchin, Diplom Diätassistentin und Lehrkraft für Ernährung und Diätetik. Sie engagiert sich ehrenamtlich im Ernährungsrat Hannover und Region, der sich für eine Ernährungswende im Sinne von regionaler und saisonaler Ernährung einsetzt und setzt sich gegen Lebensmittelverschwendung ein.

weitere Informationen und Anmeldung: <https://www.vhs-hannover.de/kurssuche?kathaupt=11&knr=242EP92531&kursname=Kochkurs-Beste-Reste-Reduzierung-der-Lebensmittelverschwendung&cHash=44f080c2f9f48ebc9d02680f04f7d149>

Ort: Volkshochschule Hannover, Burgstraße 14,
30159 Hannover

Kosten: Euro 52,50 p.P.

Eine Ermäßigung ist möglich





Fr. 27. September, 8 - 17 Uhr „Tag des Deutschen Butterbrotes“ bei der Bäckerei LINDENbackt

Am 27. September wird der Tag des Deutschen Butterbrotes ausgerufen. Ob „Kniffte“, „Stulle“ oder „Bütterken“: das gute alte Butterbrot hält, was es verspricht, und spendet Sättigung, Trost und reichlich Erinnerungen. Das wollen wir feiern!

Daher lädt die Bäckerei LindenBackt alle ein, die Hunger, Appetit und Interesse an handwerklich hergestellten Backwaren haben. Butterbrot in vielen Formen und Arten warten auf die Besucher*innen. Fragen im Vorfeld beantworten wir gerne unter ofen@lindenbackt.de.

Ort: LINDENbackt eG, Limmerstraße 58,
30451 Hannover-Linden

Anmeldung: nicht erforderlich

Kosten: frei

Infos: www.lindenbackt.de





Sa. 28. + So. 29. September, 10-18 Uhr
Tag der offenen Plantage
Obstplantage Hahne



Am Tag der offenen Plantage bietet die Obstplantage Hahne ein buntes Programm für alle Interessierten: Ein Rundgang über den Hof führt zu den Kühl- und Betriebshäusern und vermittelt Wissenswertes über Obstlagerung und Obstverarbeitung.

Filmvorführungen zum Thema Ernte- und Pflegearbeiten im Obstbaubetrieb bereichern das Programm ebenso wie Angebote für Kinder.

Das Highlight sind die Traktorfahrten über die Plantage. Ein Erlebnis für Groß und Klein. Die Fahrten finden pausenlos statt und werden von Familienangehörigen begleitet, die zum Thema Obstbau, Kleinklima, Nützlings Einsatz und Vermarktung viel zu berichten haben.

Ort: Obstplantage Hahne, Hildesheimer Str. 574 30880 Laatzten

Anmeldung: nicht erforderlich

Kosten: frei

Infos: www.obstplantagehahne.de





So. 29. September, 10-18 Uhr Apfelfest Gut Adolphshof

Im September findet das jährliche Hoffest mit vielseitigem Festprogramm, u.a. Zauberer, Tanz, Stockbrot, Schminken und Hofführungen statt.

Hof-Führungen "Regionale Ernährung am Beispiel der Solidarischen Landwirtschaft"

Führung durch die Solawi-Gärtnerei

Treffpunkt am Solawi-Infosstand

Uhrzeit: 29.09.2024 12:45 Uhr

Anmeldung: nein

Führung zu den Ziegen und Rindern

Treffpunkt am Solawi-Infosstand

Uhrzeit: 29.09.2024 14:45 Uhr

Anmeldung: nein

Ort: Gut Adolphshof, Adolphshof 1, 31275 Lehrte-Hämelerwald

Kosten: Eintritt zum Apfelfest: 2€ für Erwachsene

Infos: www.adolphshof.de

