



VERANSTALTUNGSREIHE

BioWoche

in der Wetterau

21. bis 27. August 2017





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*

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



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.



DATUM	VERANSTALTUNG	SEITE
Mo, 21.08.	Ökolandbau ist großes Kino Auftaktveranstaltung	4
Di, 22.08.	Es summt am Eulenhäus 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 Eulenhäus öffnet am Dienstag seine Türen für Jung und Alt. Die gemeinnützige Initiative Kinder- und Jugendimkerei am Eulenhäus 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 Eulenhäuses und führte u.a. in 2017 zur Projektförderung durch das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

VERANSTALTER

Eulenhäus e.V.

ORT

Im Erlengrund 12
35510 Butzbach

UHRZEIT

16.00 bis 18.00 Uhr

ANMELDUNG

anmeldung@eulenhäus.org



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

ORTLindenstr. 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

ORTLindenstr. 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.

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



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.

<u>VERANSTALTER</u>	Regenbogen-Bioladen
<u>ORT</u>	Lindenstr. 25 61169 Friedberg
<u>UHRZEIT</u>	19.30 bis 21.00 Uhr
<u>ANMELDUNG</u>	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

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.

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



BETRIEBSFÜHRUNG & KULINARISCHER GENUSS VOM ACKER BIS ZUM TELLER

Der Hirtenwiesenhof Emmrich in Ortenberg-Eckartsborn ermöglicht es, in einen ökologischen bewirtschafteten 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.

<u>VERANSTALTER</u>	„Hirtenwiesenhof“ Michael Emmrich
<u>ORT</u>	Weierstr.6 63683 Ortenberg – Eckartsborn
<u>UHRZEIT</u>	18.00 bis 20.00 Uhr
<u>ANMELDUNG</u>	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-Düdelnheim 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.

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

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.

<u>VERANSTALTER</u>	LebensWert e.V.
<u>ORT</u>	Hindenburgstraße 19 63667 Nidda
<u>UHRZEIT</u>	13.00 und 15.00 Uhr
<u>ANMELDUNG</u>	laden@lebenswertnidda.de
<u>KOSTENBEITRAG</u>	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 Speisekombination 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.

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



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!

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



Wetteraukreis Der Kreisausschuss

Fachdienst Landwirtschaft
Modellregion Ökolandbau Wetterau

Homburger Str. 17
61169 Friedberg

oekomodellregion.wetterau.de