

VERANSTALTUNGSREIHE

BioWoche

in der Wetterau

29. August bis 6. September 2020



Ökolandbau
Modellregion WETTERAU


Wetteraukreis
gold. richtig.

oekomodellregion.wetterau.de
www.oekomodellregionen-hessen.de



Bio-Produkte und Regionalität liegen immer mehr im Trend. 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 gilt.

Daher möchte ich Sie herzlich einladen, an den Angeboten der Veranstaltungsreihe **BioWoche in der Wetterau 2020** teilzunehmen, selbst zu erleben und zu schmecken wie vielfältig BIO in der eigenen Region ist. Vom 29. August bis 6. September bieten wir Ihnen im Rahmen des Projekts „Modellregion Ökolandbau Wetterau“ ein umfangreiches Programm an - von Workshops, über Verkostungen, Radtouren und Besichtigungen von Bio-Betrieben bis hin zu Ackerfesten. Alle 18 Programmpunkte haben das Ziel, Ihnen den ökologischen Landbau im Wetteraukreis und die Menschen dahinter vorzustellen.

Ich freue mich, dass sich viele Bio-Betriebe an der zum fünften Mal stattfindenden **BioWoche in der Wetterau 2020** beteiligen und wünsche allen Besuchern unterhaltsame Veranstaltungen sowie interessante Einblicke in die Bio-Angebote unserer Region.

M. Walther

*Matthias Walther
Kreisbeigeordneter und Landwirtschaftsdezernent*

MODELLREGION ÖKOLANDBAU WETTERAU

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 2020** ist daher sehr vielfältig und bietet Verbrauchern zahlreiche Möglichkeiten das Bio-Angebot in der Wetterau zu erleben.

Die Organisation und Durchführung der fünften **BioWoche in der Wetterau** ist eine Gemeinschaftsleistung der beteiligten Bio-Höfe, Bio-Läden und Bio-Initiativen und dem Fachdienst Landwirtschaft im Rahmen des Projekts Modellregion Ökolandbau Wetterau. Die Arbeitsgemeinschaft Modellregion Ökolandbau Wetterau bedankt sich bei allen Akteuren für ihr Angebot und ihren Einsatz zum Gelingen der diesjährigen **BioWoche 2020**.



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

HESSEN



Hessisches Ministerium für
Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz



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
Sa, 29.08.	Bio-Genussabend in der Wetterau Auftaktveranstaltung	6
Sa, 29.08.	Blumenfeld Floristikkurs Workshop	7
Sa, 29.08.	Stallluft und Küchenduft Kinderveranstaltung	8
Sa, 29.08.	In unseren Ställen Familienveranstaltung	9
So, 30.08.	Blumenbinden in der Rosenschule Ruf Workshop	10
Mo, 31.08.	Ökologische Getreidezüchtung auf dem Dottenfelderhof Landwirtschaftliche Führung	11
Di, 01.09.	Praxis und Infoveranstaltung zur Terra-Preta-Herstellung und anderen „Garten-Fragen“ Projekttag	12
Do, 03.09.	BioMarkt Bad Nauheim feiert 15-jähriges Bestehen Aktionstag	13
Fr, 04.09.	Vom Acker auf die Picknickdecke Hofführung & Genuss	14
Fr, 04.09.	Die Rosentafel Kulinarischer Genuss	15
Sa, 05.09.	Landwirtschaftliche Module für Besuchergruppen entwickeln Workshop für Landwirte	16

DATUM	VERANSTALTUNG	SEITE
Sa, 05.09.	Äpfel pressen und Saft machen Kinderveranstaltung	17
Sa, 05.09.	Pizza-Backen mit Vollkorn / Anders wirtschaften - das LebensWert-Modell Projektnachmittag	18
Sa, 05.09.	Käse selbst gemacht Kinderveranstaltung	19
Sa, 05.09.	Käse & Wein Abend Kulinarischer Genuss	20
So, 06.09.	Kochkurs mit Hagebutte und Rose Workshop	21
So, 06.09.	Geführte Radtour durch die Wetterauer Streuobstwiesen Radtour mit Genuss	22
So, 06.09.	Solawi Ackerfest 2020 Ackerfest	23

Hinweis

Die Auswirkungen der Corona-Pandemie verändert unser aller Alltag und auch die Modellregion Ökolandbau passt Ihr Veranstaltungskonzept für die BioWoche in der Wetterau 2020 an. Alle Aktionsangebote werden unter Berücksichtigung der bestehenden Abstands- und Hygieneregeln durchgeführt. Die Teilnahme an Veranstaltungen erfolgt **AUSSCHLIEßLICH MIT ANMELDUNG** per E-Mail. Hier sind Name und Kontaktmöglichkeit (Mail-Adresse) der Person anzugeben. Eine Anmeldung bedarf einer **ANMELDEBESTÄTIGUNG** durch den Veranstalter.

Das Wohlbefinden und die Gesundheit aller Teilnehmer*innen und Veranstalter*innen stehen im Vordergrund der BioWoche 2020. Wir bitten um Ihr Verständnis.

AUFTAKTVERANSTALTUNG

BIO-GENUSSABEND IN DER WETTERAU

Zum Auftakt der BioWoche in der Wetterau 2020 laden wir Sie herzlich zu einem Bio-Genussabend in die Rote Pumpe nach Nieder-Mörlen ein. Die Kelterei hat Wetterauer Äpfel zum Pressen gern und stellt mit jahrelanger Erfahrung ihre eigenen Bio-Apfelwein und regionale Bio-Säfte her. Beim Bio-Genussabend in der urigen Straußwirtschaft können vor allem die edlen Apfelweine verkostet werden. Diese gibt es nicht wie sonst üblich im hessischen Gerippte, sondern stilecht im Stilglas. Zu regionalen Getränken werden BIO-Fleisch und BIO-Bratwurst vom Grill sowie BIO-Käsesorten angeboten.

<u>VERANSTALTER</u>	Modellregion Ökolandbau Wetterau
<u>ORT</u>	Nieder-Mörlener Straße 6, 61231 Bad Nauheim
<u>UHRZEIT</u>	18.00 bis 20.00 Uhr
<u>ANMELDUNG</u>	zohner.oekomodellregion@wetteraukreis.de



WORKSHOP

BLUMENFELD FLORISTIKKURS

Der Kurs richtet sich an alle Menschen, die praktische Tipps suchen, um selbst professionelle Blumensträuße zu binden. Sie lernen die Bindetechnik, mit der Sie Ihren Strauß schön aufbinden können. Wir zeigen 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 Kurs wird von Matthias König geleitet.

Der Preis für den Kurs beinhaltet das Material für einen Blumenstrauß. Natürlich können Sie mehrere machen und diese dann über die Preisschablone am Blumenfeld separat bezahlen.

<u>VERANSTALTER</u>	Landbauschule Dottenfelderhof e.V.
<u>ORT</u>	Blumenfeld - Dottenfelderhof
<u>UHRZEIT</u>	10.00 bis 12.00 Uhr
<u>KOSTENBEITRAG</u>	20 Euro/Teilnehmer inkl. einem Blumenstrauß
<u>ANMELDUNG</u>	zohner.oekomodellregion@wetteraukreis.de



KINDERVERANSTALTUNG STALLLUFT UND KÜCHENDUFT

Auf dem Naturlandhof-Weber in Kaichen ist immer was los! Kinder können sich an diesem Vormittag die Stallluft der Hoftiere (Schweine, Kühe, Hühner und Hasen) um die Nase wehen lassen und lernen die Tiere näher kennen. Anschließend geht es zur Ernte auf den Gemüseacker. In der Hofküche wird ein Mittagessen zubereitet – den Küchenduft genießen – und gemeinsam gegessen.

<u>VERANSTALTER</u>	Naturhof Weber
<u>ORT</u>	Obergasse 1, 61194 Niddatal
<u>UHRZEIT</u>	10.00 bis 14.00 Uhr
<u>KOSTENBEITRAG</u>	Getränke und Mittagessen sind im Preis enthalten 35 Euro/Teilnehmer
<u>ANMELDUNG</u>	kinder-naturlandhof@gmx.de



FAMILIENVERANSTALTUNG IN UNSEREN STÄLLEN

Während der Hofführung über den Dottenfelder Hof in Bad Vilbel begleitet Sie Till Bause und gibt dabei verschiedene Einblicke in die Biologisch-Dynamische Landwirtschaft in den Sommermonaten. Im Anschluss nimmt Landwirtin Sarah Göbel Sie mit zu den Schweinen und in den Kuhstall.

<u>VERANSTALTER</u>	Landbauschule Dottenfelderhof e.V.
<u>ORT</u>	Dottenfelderhof 1, 61118 Bad Vilbel (Steintisch auf der Hofwiese)
<u>UHRZEIT</u>	11.00 bis 12.30 Uhr
<u>KOSTENBEITRAG</u>	5 Euro/Teilnehmer
<u>ANMELDUNG</u>	zohner.oekomodellregion@wetteraukreis.de



WORKSHOP

**BLUMENBINDEN IN DER
ROSENSCHULE RUF**

Haben Sie sich gefragt, wie man eigentlich einen Strauß binden kann und er lange frisch bleibt? Dann sind Sie hier richtig. Unter Anleitung von Blumenbinder Matthias Erpenbecker aus Bad Nauheim wird gezeigt, welche Straußbindetechniken es gibt. Von leicht bis schwer, von klassisch bis modern. Dabei spielt aber immer die Natürlichkeit und Schönheit der Blume die Hauptrolle. Alle floralen Materialien werden gestellt. Messer und Schere bitte nicht vergessen.

Kursleitung: Matthias Erpenbecker, Blumenbinder

VERANSTALTER

Bioland Rosenschule Ruf

ORT

Zum Sauerbrunnen 35,
61231 Bad Nauheim - Steinfurth

UHRZEIT

10.30 bis 13.30 Uhr

KOSTENBEITRAG

60 Euro/Teilnehmer

ANMELDUNG

info@rosenschule-ruf.de



LANDWIRTSCHAFTLICHE FÜHRUNG

**ÖKOLOGISCHE GETREIDEZÜCHTUNG
AUF DEM DOTTENFELDERHOF**

Auf dem Dottenfelderhof wird seit den 1990er Jahren intensiv an neuen Getreidesorten mit besonderer Eignung für den ökologischen Landbau gezüchtet. Bei der Führung erhalten Sie Einblicke in den Ablauf der Züchtung. Wie entstehen neue Weizen-, Gerste-, Hafer- und Roggensorten und welche Eigenschaften unterscheiden diese von konventionell gezüchteten?

VERANSTALTER

Landbauschule Dottenfelderhof e.V.

ORT

Dottenfelderhof 1, 61118 Bad Vilbel

UHRZEIT

10.30 bis 12.00 Uhr

ANMELDUNG

ben.schmehe@dottenfelderhof.de



PROJEKTTAG

PRAXIS UND INFOVERANSTALTUNG ZUR TERRA-PRETA-HERSTELLUNG UND ANDEREN „GARTEN-FRAGEN“

Sie interessieren sich für die Herstellung von Terra-Preta und Biochar (Pflanzen-/Holzkohle)? Wollen mehr erfahren über biologisches Saatgut, samenfeste Sorten und die eigene Vermehrung? Sie haben Fragen zu Permakultur, Bio-Gartenbau oder Bodenkunde?

Am heutigen Tag können Sie Ihre Fragen im Naturkostladen Regenbogen an Leonie Rank stellen. Zur Veranschaulichung können Utensilien und Ergebnisse der Terra-Preta-Herstellung begutachtet werden.

An diesem Tag finden auch leckere Probeverköstigungen im Regenbogen Naturkost-Laden in Friedberg statt.

<u>VERANSTALTER</u>	Regenbogen Naturkost-Naturkosmetik
<u>ORT</u>	Lindenstr. 25, 61169 Friedberg
<u>UHRZEIT</u>	10.30 bis 17.30 Uhr
<u>ANMELDUNG</u>	regenbogen-friedberg@t-online.de



AKTIONSTAG

BIOMARKT BAD NAUHEIM FEIERT 15-JÄHRIGES BESTEHEN

An dem Aktionstag im BioMarkt Bad Nauheim werden in diesem Jahr Rabattaktionen angeboten und jeder Besucher hat die Möglichkeit an einem Preisausschreiben teilzunehmen. Es warten Einkaufsgutscheine im Wert von 10,00 € bis 100,00 € auf die Gewinner.

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

<u>VERANSTALTER</u>	BioMarkt Bad Nauheim
<u>ORT</u>	Hubert-Vergölst-Str. 18, 61231 Bad Nauheim
<u>UHRZEIT</u>	08.00 bis 20.00 Uhr



HOFFÜHRUNG & GENUSS VOM ACKER AUF DIE PICKNICKDECKE

Der Nachmittag beginnt mit einer Hofführung auf dem Naturlandhof Weber in Kaichen. Dabei lernen Sie die Hoftiere und den Betrieb kennen. Anschließend brechen Sie zu einem gemeinsamen Rundgang entlang der Getreidefelder und dem Gemüseacker auf. Hier werden Sie über den ökologischen Anbau und die regionale Landwirtschaft informiert und sind zu einem regen Austausch eingeladen. Unterwegs stärken sich die Teilnehmer bei einem leckeren Bio-Picknick.

<u>VERANSTALTER</u>	Naturhof Weber
<u>ORT</u>	Obergasse 1, 61194 Niddatal
<u>UHRZEIT</u>	16.30 bis 19.00 Uhr
<u>KOSTENBEITRAG</u>	Getränke und Snack sind im Preis enthalten 20 Euro/Teilnehmer
<u>ANMELDUNG</u>	kinder-naturlandhof@gmx.de



KULINARISCHER GENUSS DIE ROSENTAFEL

Die Rosenschule Ruf lädt Sie an die Rosentafel nach Steinfurth ein. Es erwartet Sie ein kulinarischer Leckerbissen in mehreren Gängen, begleitet von locker eingestreuten Gedichten und Geschichten. Im Jubiläumsjahr hat die Familie Ruf einige Schmanckerl für Sie vorbereitet, seien Sie gespannt. Es erwartet Sie ein besonderer Abend. Bitte geben Sie bei der Anmeldung an, ob Sie Vegetarier sind.

<u>VERANSTALTER</u>	Bioland Rosenschule Ruf
<u>ORT</u>	Zum Sauerbrunnen 35, 61231 Bad Nauheim - Steinfurth
<u>UHRZEIT</u>	ab 19.30 Uhr
<u>KOSTENBEITRAG</u>	48 Euro/Teilnehmer zzgl. Getränke
<u>ANMELDUNG</u>	info@rosenschule-ruf.de



WORKSHOP FÜR LANDWIRTE

**LANDWIRTSCHAFTLICHE MODULE FÜR
BESUCHERGRUPPEN ENTWICKELN**

Sie haben Freude daran, Vermittler für Landwirtschaft in der Region zu sein? - Bei diesem Workshop werden die Angebote des Dottenfelderhofes vorgestellt und erörtert, wie Sie aus Ihren Talenten, Interessen und Bedingungen Ihres Betriebes Angebote für verschiedene Verbrauchergruppen und Schulklassen entwickeln können. Dabei stehen Struktur, Inhalt, Aufwand und Nutzen für Ihren Betrieb im Vordergrund.

Im Anschluss klingt der Workshop mit einem gemeinsamen Bio-Hofimbiss aus.

<u>VERANSTALTER</u>	Landbauschule Dottenfelder Hof e.V.
<u>ORT</u>	Dottenfelder Hof 1, 61118 Bad Vilbel
<u>UHRZEIT</u>	09.30 - 12.00 Uhr
<u>KOSTENBEITRAG</u>	15 Euro/Teilnehmer
<u>ANMELDUNG</u>	till.bause@dottenfelderhof.de



KINDERVERANSTALTUNG

ÄPFEL PRESSEN UND SAFT MACHEN

Die Rote Pumpe aus Nieder-Mörlen hat die Wetterauer Äpfel zum Pressen gern und stellt mit jahrelanger Erfahrung ihre Apfelweine und andere regionale Produkte her. Erfahren wie aus Äpfeln Saft gepresst wird und wie er haltbar gemacht werden kann: das können Eltern mit ihren Kindern beim Apfelpressen im Hof der Roten Pumpe. Beim Pressen mit der kleinen Saftpresse und zwei verschiedenen Apfelsorten, kann der geschmackliche Unterschied der Sorten getestet werden. Wer will, darf den Saft natürlich auch mit nach Hause nehmen - eine spannende Erfahrung für Groß und Klein.

<u>VERANSTALTER</u>	ROTE PUMPE Ulli & Philipp Schwabe GbR
<u>ORT</u>	Nieder-Mörlar Straße 6, 61231 Bad Nauheim
<u>UHRZEIT</u>	10.00 bis 13.00 Uhr
<u>ANMELDUNG</u>	info@rote-pumpe.de



PROJEKTNACHMITTAG

PIZZA-BACKEN MIT VOLLKORN / ANDERS WIRTSCHAFTEN - DAS LEBENSWERT-MODELL

Der Verein LebensWert in Nidda betreibt einen Naturkostladen, welcher nicht gewinnorientiert arbeitet. Jeglicher Überschuss wird wieder in den Laden und die satzungsgemäßen Ziele (Naturschutz und Öffentlichkeitsarbeit) investiert. - Es werden ausschließlich Bio-Produkte angeboten, bevorzugt regionale Lebensmittel.

Aus frisch gemahlenem Vollkornmehl backen Sie gemeinsam mit Jochen Reinhardt eine leckere Pizza. In den Geh- und Back-Pausen erfahren Sie alles Wissenswerte über die Arbeit des Vereins „LebensWert e.V.“. Außerdem wird ein kleines Experiment zum gesundheitlichen Vorteil von frischen Lebensmitteln durchgeführt - lassen Sie sich überraschen!

VERANSTALTER

LebensWert e.V.

ORT

Hindenburgstr. 19, 63667 Nidda

UHRZEIT

13.00 bis 16.00 Uhr

KOSTENBEITRAG

Spende an den Verein erwünscht

ANMELDUNG

laden@lebenswertnidda.de



KINDERVERANSTALTUNG

KÄSE SELBST GEMACHT

Auf dem Demeter Milchviehbetrieb mit Kinderhotel Koch in Wallernhausen 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

15.30 bis 17.30 Uhr

KOSTENBEITRAG

8 Euro/Teilnehmer

ANMELDUNG

biobauerkoch@aol.com



KULINARISCHER GENUSS KÄSE & WEIN ABEND

Wein & Käse sind ein Traumpaar unter den kulinarischen Genüssen und passen perfekt zusammen! Kommen Sie in unseren Café Pustblume-Cafégarten und probieren Sie leckere Bio-Weine und Bio-Käsesorten. Erhalten Sie außerdem Informationen zu den verwendeten Rohstoffen, dem Herstellungsverfahren und den Produzenten.

<u>VERANSTALTER</u>	Bio-Hopper
<u>ORT</u>	Zur Lochmühle 5, 61169 Friedberg-Ossenheim
<u>UHRZEIT</u>	ab 19.00 Uhr
<u>KOSTENBEITRAG</u>	20 Euro/Teilnehmer
<u>ANMELDUNG</u>	info@bio-hopper.de



WORKSHOP KOCHKURS MIT HAGEBUTTE UND ROSE

Erleben Sie einen Kochkurs, bei dem frisch geerntete Hagebutten und Rosenblüten einem mehrgängigen Menü die Krone aufsetzen. Alexander Möglich führt Sie durch einen kulinarischen Tag voller Aromen, Farben, Düfte und Inspiration. Sie werden ernten, Sie werden kochen und Sie werden das Menü an einer festlichen Tafel genießen.

Kursleitung: Alexander Möglich / Hagebuttenernte: Sabine Ruf

<u>VERANSTALTER</u>	Bioland Rosenschule Ruf
<u>ORT</u>	Zum Sauerbrunnen 35, 61231 Bad Nauheim - Steinfurth
<u>UHRZEIT</u>	09.30 bis 15.00 Uhr
<u>KOSTENBEITRAG</u>	72 Euro/Teilnehmer
<u>ANMELDUNG</u>	info@rosenschule-ruf.de



RADTOUR MIT GENUSS

GEFÜHRTE RADTOUR DURCH DIE WETTERAUER STREUOBSTWIESEN

Was gibt es Schöneres als ein erfrischender Apfelwein nach einer Radtour? Die Rote Pumpe aus Nieder-Mörlen hat die Wetterauer Äpfel zum Pressen gern und stellt mit jahrelanger Erfahrung ihre Apfelweine und andere regionale Produkte her.

Die geführte Radtour der Roten Pumpe durch das Usatal macht Halt an der Streuobstwiese, wo man allerlei Spannendes über die Natur erfahren und ein kleines Picknick mit der Verkostung verschiedener Bio-Apfelsorten genießen kann. Nach der erfolgreichen Tour gibt es im Anschluss Bio-Apfelwein, Handkäse und Hausmacher Wurst.

<u>VERANSTALTER</u>	ROTE PUMPE Ulli & Philipp Schwabe GbR
<u>ORT</u>	Nieder-Mörlers Straße 6, 61231 Bad Nauheim
<u>UHRZEIT</u>	11.00 bis 19.00 Uhr
<u>KOSTENBEITRAG</u>	21 Euro/Teilnehmer
<u>ANMELDUNG</u>	info@rote-pumpe.de



ACKERFEST

SOLAWI ACKERFEST 2020

Die solidarische Landwirtschaft „Bunter Acker e.V.“ feiert ein großes Sommerfest auf dem Acker in Wallernhausen! Alle Mitglieder, die Dorfbewölkerung 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 Nidda- Wallernhausen e.V.
<u>ORT</u>	Auf dem Acker Richtung Fauerbach (Fußgasse), 63667 Nidda/Wallernhausen
<u>UHRZEIT</u>	11.00 bis 17.00 Uhr
<u>ANMELDUNG</u>	solawi-wallernhausen@gmx.de



**Herausgeber:**

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

Redaktion: Claudia Zohner

Auflage: 4.000 Exemplare

Stand: Juli 2020

Gestaltung: cubic DESIGNS, Wetzlar

Titelbilder: © Claudia Zohner

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

Seite 6, 17, 22: © Ulli Schwabe

Seite 7: © LWG Dottenfelderhof KG

Seite 13: © BioMarkt Bad Nauheim

Seite 15, 21: © Bioland Rosenschule Ruf

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)

Gefördert durch:



Hessisches Ministerium für
Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz