



WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?



Fr. 01. September, 16 Uhr Brot Tasting

Das Motto „bio. regional. handgemacht“ bekommt einen Geschmack. Wir laden zur Verkostung regionaler Bio Brotsorten ein und schmecken uns durch die Aromen von Sauerteig, Roggen und Weizen. Ein Blick in die neue Backstube und Infos zum regionalen Brotgetreide runden das Tasting ab.

Ort: Bio Handwerksbäckerei Backwerk, Eichenbrink 5,
30173 Hannover

Anmeldung: Erforderlich unter buero@backwerk.bio

Kosten: frei

Infos: www.backwerk.bio





WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?

Sa. 02. September 11-12.30 Uhr Hofführung Gut Adolphshof

Auf dem Demeterbetrieb Gut Adolphshof in Lehrte-Hämelerwald wird eine Vielfalt an Lebensmitteln produziert, die die Grundversorgung eines Menschen sicherstellt. Rinder, Kühe, Ziegen, Schweine und Hühner sind da nur der tierische Teil, auch Gemüse- und Getreideanbau zeichnet die Landwirtschaft aus. Alle Milchprodukte stammen aus der eigenen Käserei. Während der rund 1,5-stündigen Hofführung wird es einen Überblick über alle Bereiche des Hofes geben. Unsere Gärtnermeisterin Sarah Kerwath legt einen Schwerpunkt auf den biologisch-dynamischen Gemüseanbau, und SoLawi-Mitlandwirte berichten über die vielen Aspekte des gemeinschaftlichen Wirtschaftens in der solidarischen Landwirtschaft. Nach der Hofführung besteht die Möglichkeit im Streuobstwiesen-Cafe ein kleines Picknick mit Leckereien aus dem Hofladen zu machen (natürlich alles bio-regional). Als Jokerkarte der Bio-Regio-Challenge wäre ggf. Kaffee zu ziehen.

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

Treffpunkt: vor dem Hofladen

Anmeldung: Erforderlich unter solawi-adolphshof@posteo.de

Kosten: Führung frei

Infos: www.adolphshof.de



WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?

So. 03. September, 10 Uhr Regionserntefest in Welze

Das Landvolk Hannover e.V. lädt gemeinsam mit der Familie Beermann, den LandFrauen des Kreisverbandes Neustadt und der Landjugend „Untere Leine“ zum Regionserntefest ein. Auf dem Hof Beermann und den angrenzenden Wiesen findet ein buntes Familienprogramm statt. Familie Beermann informiert über die Haltung ihrer Duroc-Schweine, Hochland-Rinder und Freilandhähnchen. Wissenswertes zu Landwirtschaft, Imkerei, Wassermanagement und Landtechnik sowie Aktionen für Kinder runden das Programm ab. Das kulinarische Angebot ist vielfältig und kommt aus der Region: Kaffee und Kuchen, Gegrilltes, Vegetarisches und Süßes stillen Hunger und Durst. Das Fest beginnt um 10 Uhr mit einem Gottesdienst. Anschließend wird die von den Landfrauen und der Landjugend gebundene Erntekrone an die Region Hannover übergeben.

Ort: Hof Beermann Welze, Moorenne 131535 Neustadt / OT Welze

Anmeldung: nicht erforderlich

Kosten: frei

Infos: www.landvolk-hannover.de



WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?



So. 03. September, 10-14 Uhr Familientag auf dem Bauernhof

Das Gut Adolphshof lädt Familien zu einer Führung ein und erklärt Groß und Klein wie ein Bauernhof funktioniert und woher unser Essen herkommt. Die Führung dauert etwa eine Stunde. Danach können kulinarische, regionale Köstlichkeiten erworben werden. Der Hofladen ist geöffnet.

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

Anmeldung: Erforderlich unter
hofladen@adolphshof.de

Kosten: Führung frei

Infos: www.adolphshof.de





WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?

Mi. 06. September, 11.30-13.30 Uhr

Der Bauernmarktverein präsentiert sich in der Rathauskantine Hannover

Im historischen Ambiente des Kreuzgewölbekellers bietet die Kantine des Neuen Rathauses am Trammplatz schmackhafte und abwechslungsreiche, erschwingliche Gerichte mit einem besonderen Focus auf klimafreundliche und nachhaltige Ernährung. Die Kantine ist bio-zertifiziert und bietet seit Kurzem auch einen „Klimateller“ mit einem geringen CO2 Fussabdruck an. Die jährliche Teilnahme an der Regio Challenge ist für die Gastronomie im Rathaus ein Muss, im September gibt es täglich ein Gericht aus Produkten „um die Ecke“. Während der Regio Challenge stellen sich jede Woche lokale Erzeuger*innen mit ihren lokalen Einkaufsmöglichkeiten im Foyer der Rathauskantine vor. Am 06. September präsentiert sich der Bauernmarktverein. Auf den Bauernmärkten in Hannover und der Region sind frische und vor allem saisonale Produkte im Angebot. Die Waren werden aus einem Umkreis von 100 Kilometern um Hannover erzeugt und erreichen so einen besonderen Wert in puncto Nachhaltigkeit und regionalem Anbau. Das bedeutet: lückenloser Herkunftsnachweis, Qualität und Frische direkt von Erzeuger*innen. Das passt perfekt zur Regio-Challenge. Lassen Sie sich doch in der Mittagspause vom Bauernmarktverein auf den regionalen Geschmack bringen.

Ort: Rathauskantine, Trammplatz 2, 30169 Hannover

Anmeldung: nicht erforderlich

Kosten: frei

Infos: www.bauernmarkt-hannover.de



WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?

Mi. 06. September, 17-20 Uhr

Oven Highlights

Kochveranstaltung mit der Solawi-Hannover: Entdecken Sie die Vielfalt der Gemüseküche

Tauchen Sie ein in die Welt der regionalen und saisonalen Gemüseküche! Die Kochveranstaltungen sind mehr als nur einfache Kochkurse. Sie sind eine Feier der Farben, Geschmäcker und Texturen, die unser lokales Gemüse zu bieten hat. Von der Wurzel bis zum Blatt, von fermentierten Leckereien bis zu schnellen Gemüseküche für den Alltag– wir decken ein breites Spektrum ab, das sowohl Neulinge in der Küche als auch erfahrene Hobbyköche begeistern wird. In jeder Veranstaltung werden Sie Neues über die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten von Gemüse erfahren, Praktische Fähigkeiten und Techniken von unseren erfahrenen Köchen lernen, Inspirierende Rezepte entdecken, die Sie in Ihren Alltag integrieren können und eine Gemeinschaft von Gleichgesinnten erleben, die Ihre Leidenschaft für gutes und nachhaltiges Essen teilen.

Ort: Familien-Bildungsstätte, Archivstraße 3, 30169 Hannover

Anmeldung: <https://solawi-hannover.de/eine-herausforderung/>

Kosten: 5 € für die regionalen Produkte

Infos: <https://solawi-hannover.de/eine-herausforderung>



WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?

Fr. 08. September, 9-15.30 Uhr

Social Day am Hof am Moore

Unter dem Motto „Ehrenamt meets business“ findet am 08.09.2023 der Freiwilligen-Tag der Stadt Langenhagen statt. Wer schon immer mal über den Tellerrand gucken und herausfinden wollte, wie der Alltag auf einem regenerativen Landwirtschaftsbetrieb mit alten Haustierrassen, Gemüseanbau und Verkauf ab Hof aussieht, ist herzlich eingeladen, vorbei zu kommen und mit zu helfen. Für die Organisation bitten wir um eine kurze Anmeldung vorab.

Ort: Hof am Moore, Im Moore 1, 31303 Burgdorf-Beinhorn

Anmeldung: bis zum 07.09.2023 unter info@hof-am-moore.de

Kosten: frei

Infos: https://www.instagram.com/hofammoore_burgdorf/

Fr. 08. September, 17 Uhr

Pizza regionale

Ciao amici! Pizza frisch aus dem Backofen. Regional mit italienischem Einschlag. Schaut dem Bäcker über die Schulter und genießt eine gute Pizza. Handmade, regional und Bio.

Ort: Bio Handwerksbäckerei Backwerk, Eichenbrink 5, 30173 Hannover

Anmeldung: Erforderlich unter buero@backwerk.bio

Kosten: 10 € pro Person

Infos: www.backwerk.bio



WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?



So. 10. September, 10-14 Uhr BesserEsser

Bei einer Führung auf dem Gut Adolphshof steht die Tierhaltung im Mittelpunkt. Dabei wird das bewusste Fleischessen genauso thematisiert wie die Aufzucht der Kälber mit einer Ammenkuh und warum der Hof Demeter betreibt und der Hof auf Regionalität setzt. Die Führung dauert etwa eine Stunde. Danach sind kulinarische, regionale Köstlichkeiten zu erwerben. Der Hofladen ist geöffnet.

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

Anmeldung: Erforderlich unter hofladen@adolphshof.de

Kosten: Führung frei

Infos: www.adolphshof.de





WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?



So. 10. September, 11-19 Uhr Der Ernährungsrat auf dem Entdeckertag der Region Hannover

Der Ernährungsrat Hannover & Region präsentiert sich unter dem Motto "Fairer Handel in Stadt und Region Hannover" auf dem Entdeckertag. Die fairste aller wirtschaftlichen Systeme ist die gemeinschaftliche und solidarische. Am Stand vom Ernährungsrat kommen die regional tätigen Akteure der solidarischen Landwirtschaft und Einkaufsgemeinschaften zusammen und stellen sich persönlich vor. Kommt vorbei auf einen Austausch, Verköstigung und warme Getränke.

Ort: Hannover, An der Börse, 30159 Hannover

Anmeldung: nicht erforderlich

Kosten: frei

Infos: www.ernaehrungsrat-hannover.de





WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?



So. 10. September, 14-17 Uhr Sommerfest der Solidarischen Landwirtschaft Wildwuchs e.V.

Die Solawi Wildwuchs feiert ihr Sommerfest und lädt alle ein, die schon immer eine Solidarische Landwirtschaft kennenlernen wollten, neugierig sind oder die immer gerne zu uns kommen. Bei einer Hofführung, sowie im Austausch mit den Mitglieder*innen oder dem Vereinsvorstand kann sich jeder hautnah über das Konzept einer Solidarischen Landwirtschaft informieren. Ein zum Teil veganes Buffet und Aktivitäten für Kinder machen den Nachmittag bei der Solawi zu einem Erlebnis.

Ort: Gemeinschaftsgärtnerei Wildwuchs e.V., Göxer Str. 27, 30989 Gehrden-Leveste

Anmeldung: nicht erforderlich

Kosten: frei

Infos: www.solawi-wildwuchs.de





WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?

Di. 12. September, 17-20 Uhr

Ein-Topf-Wunder

**Kochveranstaltung mit der Solawi-Hannover:
Entdecken Sie die Vielfalt der Gemüseküche**

Tauchen Sie ein in die Welt der regionalen und saisonalen Gemüseküche! Die Kochveranstaltungen sind mehr als nur einfache Kochkurse. Sie sind eine Feier der Farben, Geschmäcker und Texturen, die unser lokales Gemüse zu bieten hat. Von der Wurzel bis zum Blatt, von fermentierten Leckereien bis zu schnellen Gemüseküche für den Alltag– wir decken ein breites Spektrum ab, das sowohl Neulinge in der Küche als auch erfahrene Hobbyköche begeistern wird. In jeder Veranstaltung werden Sie Neues über die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten von Gemüse erfahren, Praktische Fähigkeiten und Techniken von unseren erfahrenen Köchen lernen, Inspirierende Rezepte entdecken, die Sie in Ihren Alltag integrieren können und eine Gemeinschaft von Gleichgesinnten erleben, die Ihre Leidenschaft für gutes und nachhaltiges Essen teilen.

Ort: WasMitHerz, Windthorststraße 3-4, 30167 Hannover

Anmeldung: <https://solawi-hannover.de/eine-herausforderung/>

Kosten: 5 € für die regionalen Produkte

Infos: <https://solawi-hannover.de/eine-herausforderung>



WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?

Do. 14. September, 11.30-13.30 Uhr

Die Solawi Gut Adolphshof präsentiert sich in der Rathauskantine Hannover

Im historischen Ambiente des Kreuzgewölbekellers bietet die Kantine des Neuen Rathauses am Trammplatz schmackhafte und abwechslungsreiche, erschwingliche Gerichte mit einem besonderen Fokus auf klimafreundliche und nachhaltige Ernährung. Die Kantine ist bio-zertifiziert und bietet seit Kurzem auch einen „Klimateller“ mit einem geringen CO₂ Fussabdruck an. Die jährliche Teilnahme an der Regio Challenge ist für die Gastronomie im Rathaus ein Muss, im September gibt es täglich ein Gericht aus Produkten „um die Ecke“.

Während der Regio Challenge stellen sich jede Woche lokale Erzeuger*innen mit ihren lokalen Einkaufsmöglichkeiten in der Rathauskantine vor. Am 14. September präsentiert sich dort die Solawi Gut Adolphshof. Hier gibt es Informationen über die Grundidee der solidarischen Landwirtschaft und speziell über die Vielseitigkeit des Hofes. So erfolgt der Gemüseanbau auf dem Adolphshof fast ausschließlich für die Mitlandwirt:Innen der Solawi. Die Milchprodukte aus der eigenen Käserei werden auch auf den Bauernmärkten verkauft. Am Infostand dürfen die Gäste hofeigene Kleinigkeiten probieren."

Ort: Rathauskantine, Trammplatz 2, 30169 Hannover

Anmeldung: nicht erforderlich

Eintritt: frei

Infos: www.adolphshof.de



WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?

Fr. 15. September, 17 Uhr

Pizza regionale

Ciao amici! Pizza frisch aus dem Backofen. Regional mit italienischem Einschlag. Schaut dem Bäcker über die Schulter und genießt eine gute Pizza. Handmade, regional und Bio.

Ort: Bio Handwerksbäckerei Backwerk, Eichenbrink 5, 30173 Hannover

Anmeldung: Erforderlich unter buero@backwerk.bio

Kosten: 10 € pro Person

Infos: www.backwerk.bio

Fr. 15. September, 16-18 Uhr

Tomatensorten, Rohmilchkäse und Solawi am Kampfelder Hof. Eine verführerische Verkostung

Dich interessiert was samenfeste Tomatensorten und Rohmilch-Hornkäse ist? Dann komm zu unserer Verkostung und erfahre es über den wunderbaren Geschmack...
Gastgeber: Die Gemüse-Gärtnerei und die Hofkäserei des Kampfelder Hofes. Nebenbei erfahrt ihr alles über unsere Solidarische Landwirtschaft (Solawi).

Ort: Kampfelder Hof, Hauptstraße 31, 30966 Hemmingen-Hiddestorf

Anmeldung: nicht erforderlich aber gern gesehen unter csa@kampfelder-hof.de

Eintritt: frei

Infos: www.kampfelder-hof.de



WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?

Fr. 15. September, 15-19 Uhr Kulinarische Radtour zum Hof am Moore

Die Region Hannover auf dem Rad entdecken und dabei schlemmen: Vom Neuen Haus in Hannover geht es in etwa einer Stunde mit dem Fahrrad bis zum Hof am Moore in Burgdorf-Beinhorn, wo aus hofeigenen Produkten ein leckeres Festessen für die Teilnehmenden gezaubert wird. Direkt aus dem Market Garden kommt das frische Gemüse auf den Tisch. Wer mag, darf genießen und herausfinden, wie gute Tierhaltung und nachhaltige Landwirtschaft schmecken kann. Bei einer kleinen Hofführung werden der Hof, die Menschen und seine Bewirtschaftungsweise vorgestellt. Die Tour startet um 15 Uhr am Neuen Haus. Die Ankunft am Hof am Moore ist für 16 Uhr vorgesehen. Die Rückfahrt erfolgt selbstorganisiert. Alternativ ist der Hof mit der Buslinie 900 Richtung Burgdorf (www.gvh.de) vom Neuen Haus zu erreichen. Von der Bushaltestelle Stelle Stadtgut sind es noch etwa 30 Minuten zu Fuß durch den Wald zum Hof.

Treffpunkt: 15 Uhr, Neues Haus, 30175 Hannover

Zielort: Hof am Moore, Im Moore 1, 31303 Burgdorf-Beinhorn

Anmeldung: erforderlich bis zum 11.09.2023 unter info@hof-am-moore.de (Angaben: Name, Teilnehmendenzahl)

Kosten: 25 € pro Person, zzgl. Getränke

Infos: https://www.instagram.com/hofammoore_burgdorf/



WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?

Sa. 16. September, 11 Uhr
Regionale Vielfalt zum Anfassen –
Solidarische Landwirtschaft am Kronsberg

Vielen Menschen ist nicht bewusst, dass es auch im Stadtgebiet von Hannover Ackerflächen und Grünland gibt, deren Produkte für die Ernährung in der Stadt bedeutsam sind. Seit 2022 wird sogar am Kronsberg Gemüse in dem sog. StadtrandGarten angebaut. Diese Fläche wird über die „Solidarische Landwirtschaft Hannover“ (Solawi) als Permakulturgarten aufgebaut. Bei einem Spaziergang werden die Idee der Solidarischen Landwirtschaft und der Permakultur sowie die Möglichkeit zur Beteiligung vorgestellt. Im Anschluss sind die Teilnehmenden eingeladen auch selbst Hand anzulegen und dabei mit Solawi-Mitglieder*innen ins Gespräch zu kommen. Wetterfestes Schuhwerk ist erforderlich.

Ort: Solawifläche, Straßenecke Rehbuschfeld/Rosa-Luxemburg-Straße, Hannover-Kronsberg; 52°20'43.7"N 9°50'36.8"E

Anmeldung: erforderlich unter Telefon 0511 16843801

Kosten: frei

Infos: www.solawi-hannover.de



WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?

Sa. 16. September, 11 Uhr
Nasch-Tour über den Bauernmarkt am
Moltkeplatz

Frisches Obst und Gemüse der Saison, Kartoffeln, Wurst, Brot, Käse, Eier... und alles mit Herkunftsgarantie! 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 (100 km 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 Hannovers 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



WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?

Sa. 16. September, 10-12 Uhr
Regionales Frühstück
Breakfast Club im Hafen.

Wir starten mit einem regionalem Frühstück ins Wochenende: Frische Bio Brötchen aus unserer eigenen Backstube und dazu allerlei Gutes aus der Region: Käse, Ei, Joghurt, Honig, Marmelade... Dazu ein Tee?

Ort: Bio Handwerksbäckerei Backwerk, Eichenbrink 5, 30453 Hannover

Anmeldung: erforderlich unter buero@backwerk.bio

Kosten: 12 € pro Person

Infos: www.backwerk.bio



WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?

Sa. 16. September, 13.30-15.30 Uhr

**Gemüse trifft Wildkräuter: Eine
Kräuterwanderung auf dem Demeter-Betrieb
Gut Adolphshof**

Angela Sarti (Heilpflanzenexpertin) vermittelt das sinnliche Erfassen von nahrhaften Wildkräutern und Blüten entlang der vielfältigen Gemüsebeete, Streuobstwiesen, Weiden und Ackerflächen auf dem Gut Adolphshof. Die Teilnehmer*innen erfahren wie wir genießerisch mit Wildpflanzen zusammenkommen, von der Hege und Pflege bis zur genussvollen Speise auf dem Esstisch. 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 auf. Während der rund zweistündigen 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

Treffpunkt: vor dem Hofladen

Anmeldung: Erforderlich unter bildung@adolphshof.de

Eintritt: 3,00 € solidarische Teilnahmegebühr

Infos: www.adolphshof.de



WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?

So. 17. September, 14-17 Uhr
Einladung in den Vermehrungsgarten
Sortensichtung und Saatgut

Seit Jahren ist die Veranstaltung im Vermehrungsgarten Hannover ein fester Termin für die Fans von samenfesten Gemüsesorten, besonderen Kräutern und kleinen Obstgehölzen. Ziel des überwiegend ehrenamtlich geführten Vermehrungsgartens ist die erhaltenen Sorten wieder in den Haus-, Klein- und Balkongärten wieder anzubauen und so etwas für die biologische Vielfalt zu tun. Auf der Veranstaltung wollen wir die Arbeit des Vermehrungsgarten vorstellen und Saatgut und besondere Pflanzen weitergeben, damit sie in den Haus-, Klein- und Balkongärten der Region angebaut und erhalten werden können. Der Verein informiert an diesem Tag auch über den Anbau von Winterkulturen wie Wintererbsen und -salate, sowie Asiasalate. Winterkulturen verlängern die Anbauzeit im Garten können jetzt noch ausgesät werden. Saatgut kann vor Ort erworben werden. Auch Pflanzen von besonderen Kulturen und Kräuter, wie die Silphie, Ewiger Kohl, dalmatinischer Salbei, Taglilien, Schnittknoblauch und Olivenkraut werden weitergegeben. Zwischenzeitlich verfügen wir über eine große Anzahl an Pflanzen, die gut Trockenheit vertragen und Anziehungsort für verschiedene Insekten sind. Im Garten stehen Bienenvölker. Besucher*innen erhalten Informationen zum Leben der Bienen und können vor Ort Honig erwerben. Darüber hinaus können sie sich auf eine Tomatenausstellung freuen.

Ort: Vermehrungsgarten/Gartenadresse, An der Bauerwiese 42,
30459 Hannover-Ricklingen

Anmeldung: nicht erforderlich

Kosten: frei

Infos: www.vermehrungsgarten.de



WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?

Mo. 18. September, 17-20 Uhr
Kochkurs "Mach mehr draus- Kreative Resteküche"

In kleiner Runde im Austausch über regionale und saisonale Gemüsesorten, Abfallvermeidung, Resteverwertung, richtige Lagerung von Lebensmitteln. Dieser Kochkurs vermittelt Wissen und praktische Fähigkeiten mit dem Ziel, Lebensmittelabfälle zu reduzieren und Lust auf eine kreative Resteküche zu machen. Die Tipps reichen vom Einkaufsverhalten, über "Reste-Rezepte" bis hin zu praktischen Lagermethoden. Anschließend kreativ und lecker aus dem Vorhandenen ein Menü zaubern und gemeinsam verspeisen - das verspricht, ein richtig netter Abend zu werden! Die Veranstaltung wird in Kooperation zwischen der Verbraucherzentrale Niedersachsen und dem Ernährungsrat Hannover und Region e.V. angeboten und ist Teil der gemeinsamen Aktion „Mach mehr draus!“ im Rahmen der Kampagne Jedes Lebensmittel zählt. Diese wird gefördert durch das Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Niedersachsen. Die Durchführung übernimmt der Heuhüpfer e.V., außerschulischer Lernort Bauernhof. Der Hof ist mit den Buslinien 360 oder 366, Haltestelle Wiesenweg, gut erreichbar. Autos bitte an der Hauptstraße parken.

Ort: Heuhüpfer e.V. - Lernort Bauernhof, Hauptstraße. 31, 30966 Hemmingen

Anmeldung: erforderlich bis zum 15.09. über hallo@ern-ha.de

Kosten: frei

Infos: www.heuhuepfer.de



WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?

Mi. 20. September, 11.30-13.30 Uhr

Die Gemüsekiste präsentiert sich in der Rathauskantine Hannover

Während der Regio Challenge stellen sich jede Woche lokale Erzeuger*innen mit ihren lokalen Einkaufsmöglichkeiten in der Rathauskantine vor. Im historischen Ambiente des Kreuzgewölbekellers bietet die Kantine im Neuen Rathaus am schmackhafte und abwechslungsreiche, erschwingliche Gerichte mit einem besonderen Fokus auf klimafreundliche und nachhaltige Ernährung. Die Kantine ist bio-zertifiziert und bietet seit Kurzem auch einen „Klimateller“ mit einem geringen CO2 Fussabdruck an. Die jährliche Teilnahme an der Regio Challenge ist für die Gastronomie im Rathaus ein Muss, im September gibt es täglich ein Gericht aus Produkten „um die Ecke“.

Am 20. September präsentiert sich die Gemüsekiste Hartmann & Röncke vor. Diese Form der Einkaufsmöglichkeit mit Online-Bestellung und Auslieferung hat nichts mehr mit Aboverpflichtung zu tun. Wer die regionalen Lieferanten und welche Erzeugnisse challengekonform sind erfahren Sie in der Mittagspause.

Ort: Rathauskantine, Trammplatz 2, 30169 Hannover

Anmeldung: nicht erforderlich

Eintritt: frei

Infos: www.gemuesekiste.com



WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?



Fr. 22. September, 16-18 Uhr Tomatensorten, Rohmilchkäse und Solawi am Kampfelder Hof. Eine verführerische Verkostung

Dich interessiert was samenfeste Tomatensorten und Rohmilch-Hornkäse ist? Dann komm zu unserer Verkostung und erfahre es über den wunderbaren Geschmack... Gastgeber: Die Gemüse-Gärtnerei und die Hofkäserei des Kampfelder Hofes. Nebenbei erfahrt ihr alles über unsere Solidarische Landwirtschaft (Solawi).

Ort: Kampfelder Hof, Hauptstraße 31, 30966
Hemmingen-Hiddestorf

Anmeldung: nicht erforderlich aber gern gesehen unter
csa@kampfelder-hof.de

Eintritt: frei

Infos: www.kampfelder-hof.de





WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?

Fr. 22. September, 17-20 Uhr

Schnell und Farbenfroh

**Kochveranstaltung mit der Solawi-Hannover:
Entdecken Sie die Vielfalt der Gemüseküche**

Tauchen Sie ein in die Welt der regionalen und saisonalen Gemüseküche! Die Kochveranstaltungen sind mehr als nur einfache Kochkurse. Sie sind eine Feier der Farben, Geschmäcker und Texturen, die unser lokales Gemüse zu bieten hat. Von der Wurzel bis zum Blatt, von fermentierten Leckereien bis zu schnellen Gemüseküche für den Alltag– wir decken ein breites Spektrum ab, das sowohl Neulinge in der Küche als auch erfahrene Hobbyköche begeistern wird. In jeder Veranstaltung werden Sie Neues über die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten von Gemüse erfahren, Praktische Fähigkeiten und Techniken von unseren erfahrenen Köchen lernen, Inspirierende Rezepte entdecken, die Sie in Ihren Alltag integrieren können und eine Gemeinschaft von Gleichgesinnten erleben, die Ihre Leidenschaft für gutes und nachhaltiges Essen teilen.

Ort: Straßenfest der Lister Nachbarschaft,
Hammersteinstraße, 30177 Hannover

Anmeldung: <https://solawi-hannover.de/eine-herausforderung/>

Kosten: frei gegen Spende

Infos: <https://solawi-hannover.de/eine-herausforderung>



WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?

Sa. 23. September, 10-12 Uhr
Regionales Frühstück
Breakfast Club im Hafen.

Wir starten mit einem regionalem Frühstück ins Wochenende:
Frische Bio Brötchen aus unserer eigenen Backstube und
dazu allerlei Gutes aus der Region: Käse, Ei, Joghurt, Honig,
Marmelade... Dazu ein Tee?

Ort: Bio Handwerksbäckerei Backwerk, Eichenbrink 5, 30453
Hannover

Anmeldung: erforderlich unter buero@backwerk.bio

Kosten: 12 € pro Person

Infos: www.backwerk.bio



WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?

Sa. 23. und So. 24. September, 10-18 Uhr
Tag des offenen Hofes auf der
Obstplantage Hahne

Mit dem Tag des offenen Hofes bietet die Obstplantage Hahne ein buntes Programm für alle Interessierten an. Ein Rundgang über den Hof führt durch die Kühl- und Betriebshäuser und vermittelt Wissenswertes über Obstlagerung und Obstverarbeitung. Filmvorführungen zum Thema Ernte- und Pflegearbeiten im Obstbaubetrieb bereichern das Programm ebenso wie das Kasperletheater und eine Bastelecke für die kleinen Besucher sowie ein bäuerlicher Imbiss und Kunsthandwerk.

Das Highlight sind unsere Traktorfahrten über die Plantage. Das wird für Groß und Klein ein Erlebnis. Die Fahrten finden pausenlos statt und werden von Familienangehörigen begleitet, die zum Thema Obstbau, Kleinklima, Umwelt und Pflegearbeiten viel zu berichten haben.

Das Programm findet draußen und drinnen statt.

Ort: Obstplantage Hahne, Hildesheimer Str. 574 30880 Laatzen

Anmeldung: nicht erforderlich

Kosten: frei

Infos: www.obstplantagehahne.de



WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?

So. 24. September, 10-18 Uhr

Apfelfest Gut Adolphshof

Im September findet das jährliche Apfelfest statt. Eine Pomologin präsentiert eine Apfelsortenausstellung. Wer eigene Äpfel bestimmten lassen möchte, bringt dafür mindestens fünf sonnengereifte Früchte einer Sorte mit.

12 Uhr Führung ins Brotgetreide

Wo wächst eigentlich unser Brotgetreide und wer baut es an? Bei einer Feldführung schauen wir uns die frisch eingesäten Flächen an und lernen Getreidesorten zu unterscheiden. Ein Austausch findet bei einem Stück Apfelkuchen statt. Treffpunkt: Stand Bio Handwerksbäckerei Backwerk

13.30 Uhr Solawi-Führung Gut Adolphshof

Bei einer Hofführung gibt es die Gelegenheit mehr über die Solidarische Landwirtschaft zu erfahren, mit Landwirten und Mitlandwirten zu sprechen und die ganze Palette an saisonalen und regionalen Erzeugnissen des Hofes kennenzulernen. Treffpunkt: Hofladen.

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

Anmeldung: Erforderlich für die **Führung Brotgetreide** unter buero@backwerk.bio

Kosten: frei

Infos: www.adolphshof.de



WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?

Mo. 28. September, 17-20 Uhr
Kochkurs "Mach mehr draus- Kreative Resteküche"

In kleiner Runde im Austausch über regionale und saisonale Gemüsesorten, Abfallvermeidung, Resteverwertung, richtige Lagerung von Lebensmitteln. Dieser Kochkurs vermittelt Wissen und praktische Fähigkeiten mit dem Ziel, Lebensmittelabfälle zu reduzieren und Lust auf eine kreative Resteküche zu machen. Die Tipps reichen vom Einkaufsverhalten, über "Reste-Rezepte" bis hin zu praktischen Lagermethoden. Anschließend kreativ und lecker aus dem Vorhandenen ein Menü zaubern und gemeinsam verspeisen - das verspricht, ein richtig netter Abend zu werden! Die Veranstaltung wird in Kooperation zwischen der Verbraucherzentrale Niedersachsen und dem Ernährungsrat Hannover und Region e.V. angeboten und ist Teil der gemeinsamen Aktion „Mach mehr draus!“ im Rahmen der Kampagne Jedes Lebensmittel zählt. Diese wird gefördert durch das Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Niedersachsen. Die Durchführung übernimmt der Heuhüpfer e.V., außerschulischer Lernort Bauernhof. Der Hof ist mit den Buslinien 360 oder 366, Haltestelle Wiesenweg, gut erreichbar. Autos bitte an der Hauptstraße parken.

Ort: Heuhüpfer e.V. - Lernort Bauernhof, Hauptstraße. 31, 30966 Hemmingen

Anmeldung: erforderlich bis zum 26.09. über hallo@ern-ha.de

Kosten: frei

Infos: www.heuhuepfer.de



WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?



Fr. 29. September, 8-17 Uhr „Tag des Deutschen Butterbrot“ bei der Bäckerei LINDENbackt

Am 29. September wird der Tag des Deutschen Butterbrot 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, www.lindenbackt.de

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

Anmeldung: nicht erforderlich

Kosten: frei

Infos: www.lindenbackt.de





WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?



Fr. 29. September, 17 Uhr Pizza regionale

Ciao amici! Pizza frisch aus dem Backofen. Regional mit italienischem Einschlag. Schaut dem Bäcker über die Schulter und genießt eine gute Pizza. Handmade, regional und Bio.

Ort: Bio Handwerksbäckerei Backwerk, Eichenbrink 5, 30173 Hannover

Anmeldung: Erforderlich unter buero@backwerk.bio

Kosten: 10 € pro Person

Infos: www.backwerk.bio





WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?

Sa. 30. September, 10-12 Uhr
Regionales Frühstück
Breakfast Club im Hafen.

Wir starten mit einem regionalem Frühstück ins Wochenende: Frische Bio Brötchen aus unserer eigenen Backstube und dazu allerlei Gutes aus der Region: Käse, Ei, Joghurt, Honig, Marmelade... Dazu ein Tee?

Ort: Bio Handwerksbäckerei Backwerk, Eichenbrink 5, 30453 Hannover

Anmeldung: erforderlich unter buero@backwerk.bio

Kosten: 12 € pro Person

Infos: www.backwerk.bio



WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?

Sa. 30. September, 16-19 Uhr

Kreativ mit Saisonalem

**Kochveranstaltung mit der Solawi-Hannover:
Entdecken Sie die Vielfalt der Gemüseküche**

Tauchen Sie ein in die Welt der regionalen und saisonalen Gemüseküche! Die Kochveranstaltungen sind mehr als nur einfache Kochkurse. Sie sind eine Feier der Farben, Geschmäcker und Texturen, die unser lokales Gemüse zu bieten hat. Von der Wurzel bis zum Blatt, von fermentierten Leckereien bis zu schnellen Gemüseküche für den Alltag– wir decken ein breites Spektrum ab, das sowohl Neulinge in der Küche als auch erfahrene Hobbyköche begeistern wird. In jeder Veranstaltung werden Sie Neues über die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten von Gemüse erfahren, Praktische Fähigkeiten und Techniken von unseren erfahrenen Köchen lernen, Inspirierende Rezepte entdecken, die Sie in Ihren Alltag integrieren können. Anschließend treffen wir uns zu einem Plausch und Filmabend mit dem Ernährungsrat und weiteren Interessierten.

Ort: WasMitHerz e.V., Windhorststraße 3-4, 30167 Hannover

Anmeldung: <https://solawi-hannover.de/eine-herausforderung/>

Kosten: 5 € für die regionalen Produkte

Infos: <https://solawi-hannover.de/eine-herausforderung>



WIR SIND DABEI!
IHR AUCH?

Sa. 30. September, 16-19 Uhr
Regionale Ernährung
Filmabend mit Plausch, Speis und Trank

Mit einem gemeinsamen Filmabend darf die diesjährige RegioChallenge gemütlich ausklingen.. Der Ernährungsrat lädt zusammen mit der Solawi Hannover zu einem Plausch über die Erlebnisse, Erkenntnisse und Herausforderungen des vergangenen Monats ein. Ein*e Vertreter*in der regionalen Landwirtschaft wird die eigene Sichtweise, Beweggründe und Geheimtipps mit uns teilen. Essen und Getränke gibt es auf Spendenbasis, dürfen aber auch mitgebracht werden. Das gemütliche Highlight des Abends wird ein Film über Ernährung sein- welcher, wird auf Social Media Kanälen und der Webseite des Ernährungsrates bekannt gegeben.

Anmeldung nicht erforderlich, aber gewünscht, um die Bestuhlung zu Verpflegung zu planen. Besonders sind auch die Teilnehmer*innen der vorherigen Kochveranstaltung herzlich willkommen.

Ort: WasMitHerz e.V., Windhorststraße 3-4, 30167 Hannover

Anmeldung: erwünscht unter hallo@ern-ha.de

Kosten: frei (Spenden)

Infos: www.ernaehrungsrat-hannover.de