

VERANSTALTUNGSREIHE

# BioWoche

im Wetteraukreis

09. bis 16. September 2023



Ökomodell-Region  
Wetteraukreis

ökologisch. regional. nachhaltig.

  
**Wetteraukreis**  
gold. richtig.

[wetteraukreis.de/oekomodellregion](https://wetteraukreis.de/oekomodellregion)  
[oekomodellland-hessen.de](https://oekomodellland-hessen.de)



Sehr geehrte Damen und Herren,

Sie sind neugierig auf BIO direkt vor Ihrer Haustür? Sie sind an Themen zu Ernährung und Bio-Landwirtschaft interessiert? Sie möchten BIO und regional genussvoll kennenlernen?

Dann empfehlen wir Ihnen den Besuch der diesjährigen **BioWoche im Wetteraukreis vom 9. bis zum 16. September**, mit interessanten Infos und Veranstaltungen. Die BioWoche zeigt, was BIO im Wetteraukreis ausmacht. Hier können Sie es sehen, riechen, schmecken, hören, fühlen ... Für jede und jeden ist etwas dabei und auch für große und kleine Entdeckerinnen und Entdecker.

Als Kreisbeigeordneter und Landwirtschaftsdezernent lade ich Sie herzlich ein, das breitgefächerte Angebot wie Hoffeste, Informationsveranstaltungen, Betriebsbesichtigungen, Verkostungen, Workshops und Aktionstage zu besuchen.

Die **8. Veranstaltungsreihe BioWoche im Wetteraukreis 2023** ist mit 20 verschiedenen Veranstaltungen wieder sehr vielfältig. Die Veranstaltungsreihe findet im Rahmen der **Ökomodell-Region Wetteraukreis** seit 2016 jährlich statt, um Ihnen den Mehrwert regionaler Bio-Produkte zu zeigen und durch den direkten Kontakt zwischen Bio-Betrieben, Bio-Einzelhandel und Konsumenten Vertrauen zu schaffen.

Innerhalb des achttägigen Aktionszeitraums haben Sie im Rahmen der angebotenen Veranstaltungen die Möglichkeit, sich bei Bio-Höfen, Bio-Verarbeitungs- und Bio-Handelsunternehmen praxisnah zu informieren und ein breites Spektrum an Bio-Betrieben im Wetteraukreis kennen zu lernen.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Durchstöbern des Veranstaltungsprogramms und freue mich auf Ihre Teilnahme an der BioWoche 2023!

Matthias Walther

Kreisbeigeordneter und Landwirtschaftsdezernent des Wetteraukreises



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

## ÖKOMODELL-REGION WETTERAUKEIS

Um den Ökolandbau in der Wetterau zu stärken und die wachsende Nachfrage nach regionalen, nachhaltig erzeugten Lebensmitteln zu befriedigen, hat sich die Arbeitsgemeinschaft Ökomodell-Region Wetteraukreis aus einer Vielzahl von Partnern und Unterstützern gebildet. Unter der Trägerschaft des Wetteraukreises soll gemeinsam für mehr Bio in der Region geworben werden.

Die Arbeitsgemeinschaft hat es sich zur Aufgabe gemacht, Verbraucher und umstellungsinteressierte Landwirte für den Öko-Landbau zu begeistern. Durch die Begleitung verschiedener Leuchtturmprojekte werden bioregionale Wertschöpfungsketten aufgebaut und die Vernetzung zwischen Erzeuger, Verarbeiter, Vermarkter und Endkunden gefördert.

### UNSERE PARTNER



Regionalgruppe Wetterau.



Regionalbauernverband  
Wetterau-Frankfurt a.M. e.V.



Erzeugergemeinschaft  
Wetterauer Direktvermarkter



Hier knüpft auch die Themenauswahl der **BioWoche im Wetteraukreis 2023** mit vielfältigen Veranstaltungen an. Die achttägige Veranstaltungsreihe bietet großen und kleinen Verbrauchern zahlreiche Möglichkeiten, das Bio-Angebot im Wetteraukreis zu erleben und mit allen Sinnen zu genießen.

Die Organisation und Durchführung der **BioWoche im Wetteraukreis** ist eine Gemeinschaftsleistung der beteiligten Bio-Höfe, Bio-Läden, Bio-Initiativen und dem Fachdienst Landwirtschaft im Rahmen des Projekts Ökomodell-Region Wetteraukreis.



Die **BioWoche im Wetteraukreis** hat sich als Erfolgsgeschichte für den Öko-Landbau in der Region etabliert. Seit 2016 findet die Veranstaltungsreihe jedes Jahr im Spätsommer, kurz nach den Sommerferien, statt.

Die Arbeitsgemeinschaft Ökomodell-Region Wetteraukreis bedankt sich bei allen Akteuren für ihr Angebot und ihren Einsatz zum Gelingen der siebten **BioWoche 2023**.

### ÖKOMODELL-REGION-KOORDINATION:

Wetteraukreis · Der Kreisausschuss, Fachdienst Landwirtschaft  
Homburger Str. 17, 61169 Friedberg  
Claudia Zohner, Tel.: 06031 834217  
E-Mail: [zohner.oekomodellregion@wetteraukreis.de](mailto:zohner.oekomodellregion@wetteraukreis.de)

### UNSERE FÖRDERER



Hessisches Ministerium für  
Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz



Weitere Informationen zur Ökomodell-Region Wetteraukreis und unseren Projekten finden Sie unter: [wetteraukreis.de/oekomodellregion](http://wetteraukreis.de/oekomodellregion) sowie unter [oekomodellland-hessen.de](http://oekomodellland-hessen.de).

DATUM	VERANSTALTUNG	SEITE
Sa, 09.09.	BioRadTour – Wir radeln in die BioWoche 2023 Auftaktveranstaltung	9
Sa, 09.09.	Saisongärten Führung und Diskussion Landwirtschaftliche Führung	10
Sa, 09.09.	Äpfel pressen und Saft machen Kinderveranstaltung	11
Sa, 09.09.	Auf den Spuren der Hagebutte Hofführung mit Genuss	12
Sa, 09.09.	Arbeiten mit dem Ackerpferd Ikarus Ackerführung	13
Sa, 09.09.	Apfelweinabend Hoffest	14
Di, 12.09.	Eier holen für Familien Kinderveranstaltung	15
Mi, 13.09.	Hier kommt leben in die Tüte! – Führung durch die Bingenheimer Saatgut AG Betriebsführung	16
Do, 14.09.	Abendführung am Dottenfelderhof: Was kann die ökologische Landwirtschaft im Klimawandel leisten? Hofführung mit Genuss	17
Fr, 15.09.	Aktionstag im BioMarkt Bad Nauheim Aktionstag	18
Fr, 15.09.	Stallluft und Küchenduft Kinderveranstaltung	19
Fr, 15.09.	Vom Rind bis zur Johannisbeere – So vielfältig ist BIO zwischen der Wetterau und dem Vogelsberg Hofführung mit Genuss	21

DATUM	VERANSTALTUNG	SEITE
Fr, 15.09.	Langzeitversuch zur Ertragssteigerung im Öko-Landbau durch Optimierung des Standraums sowie den Chancen und Hemmnissen von Biotonnenkompost Versuchsfeldführung	22
Sa, 16.09.	Nicht gegen, sondern mit der Natur... Wie arbeitet ein Demeter Bio Betrieb? Hofführung mit Genuss	23
Sa, 16.09.	Streuobst lesen und Apfelsaftverkostung Familienveranstaltung	24
Sa, 16.09.	Brötchen backen, Tipps & Tricks für ein schönes Frühstück Verkostung	25
Sa, 16.09.	Besichtigung der KondiTourRei mit Verkostung Betriebsführung mit Genuss	26
Sa, 16.09.	Es summt und brummt! Honigtasting Betriebsführung mit Genuss	27
Sa, 16.09.	Besichtigung des Gemüseackers der Bio-veganen Solawi Guter Grund e.V. Ackerführung mit Genuss	28
Sa, 16.09.	Es heißt MET, nicht METT Verkostung	29



## AUFTAKTVERANSTALTUNG

**BIORADTOUR - WIR RADELN IN  
DIE BIOWOCHE 2023**

Die geführte Fahrradtour mit Besichtigungen von Wetterauer Bio-Betrieben zum Start der BioWoche und dem Wetterauer STADTRADDELN 2023 beginnt um 11 Uhr mit einer Führung auf dem Bioland Betrieb Pappelhof/Querbeet GmbH in Beienheim. Für die Energie zum Treten in die Pedale wird mit einem kleinen Snack im Gepäck gesorgt und wir fahren über schöne Strecken ins Rosendorf nach Steinfurth. Dort besichtigen wir die Bio-Rosenschule Ruf. Nach einer Führung über die Rosenfelder können Sie ein leckeres Stück Kuchen oder ein Rosen-Törtchen aus der mobilen KondiTOUREi von Nanetta Ruf genießen. Bei dem Zusammensein ist viel Raum, für Fragen an **Landrat Jan Weckler** zum ökologischen Landbau und den Projekten der Ökomodell-Region Wetteraukreis. Im Anschluss geht die Fahrt weiter zum Bioland Betrieb Pabst nach Dorheim. Hier erfahren wir, was es mit dem Bio-Landwirt, der Initiative Solidarische Landwirtschaft Dorheim-Friedberg und dem Gemüsebau auf sich hat. Das geplante Ende der BioRadTour ist gegen 15.00 Uhr in Beienheim.

Die gewählte Strecke ist als leicht einzuordnen. Zur Bewältigung der Tour werden neben dem Fahrrad, auch Rucksack, Helm und Getränke, sowie eine körperliche Grundfitness vorausgesetzt.

Partnerbetriebe der Veranstaltung sind der Pappelhof/Querbeet GmbH, die Rosenschule Ruf GbK und die Solidarische Landwirtschaft Dorheim-Friedberg.

**VERANSTALTER**

Wetteraukreis - Der Kreisausschuss /  
Ökomodell-Region Wetteraukreis  
61203 Reichelsheim-Beienheim,  
Dorheimer Str. 107

**ORT****UHRZEIT**

11.00 bis 15.00 Uhr

**KOSTENBEITRAG**

Die Kosten für den Verzehr von Getränken und Speisen werden bei dem jeweiligen Anbieter entrichtet.

**ANMELDUNG**

klimaschutz@wetteraukreis.de  
(Anmeldeschluss ist der 05.09.2023)



## LANDWIRTSCHAFTLICHE FÜHRUNG SAISONGARTEN FÜHRUNG UND DISKUSSION

Was ist ein Saisongarten? Die Antwort ist so vielfältig, wie der Saisongarten selbst: Treffpunkt, Lernort, Entspannung, Workout, Abenteuer, Genuss und vieles mehr. Das Team vom Biohof Ewald öffnet an diesem Tag die Gartenpforte und nimmt Sie mit in die Garten-Oase. Die Themen des Vormittags sind Saisonalität, Regionalität und der Gemüseanbau zur Selbstversorgung.

Bei Regen fällt die Veranstaltung aus. Es gibt nur wenige Parkplätze am Feld.

### VERANSTALTER

Biohof Ewald

### ORT

Saisongarten Ockstadt: gegenüber des  
Ortseingangschildes von Rosbach kommend am  
Ende des Schotterweges

### UHRZEIT

10.00 bis 12.00 Uhr



## KINDERVERANSTALTUNG ÄPFEL PRESSEN UND SAFT MACHEN

Die Rote Pumpe aus Nieder-Mörlen hat die Wetterauer Bio-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.

### VERANSTALTER

ROTE PUMPE Ulli & Philipp Schwabe GbR

### ORT

Nieder-Mörlener Straße 6, 61231 Bad Nauheim

### UHRZEIT

10.00 bis 13.00 Uhr

### ANMELDUNG

info@rote-pumpe.de



## HOFFÜHRUNG MIT GENUSS AUF DEN SPUREN DER HAGEBUTTE

Die Rosenschule Ruf lädt Sie zu einem Spaziergang zu ihren wunderschönen Hagebuttenrosen ein, der mit gemütlichem Kaffee und Hagebuttenkuchen endet. Auf den Feldern und im Garten des Betriebs strahlen die Rosen jetzt mit ihrem Herbstschmuck. Über die erstaunliche Vielfalt der Rosenfrüchte, ihren Geschmack und gesundheitlichen Wert wird Sie Werner Ruf aufklären. Auch ihr Nutzen für die Tiere wird Thema sein. Anekdoten und Geschichten zur Hagebutte runden den Spaziergang ab.

### VERANSTALTER

Rosenschule Ruf GbR

### ORT

Zum Sauerbrunnen 35,  
61231 Bad Nauheim-Steinfurth

### UHRZEIT

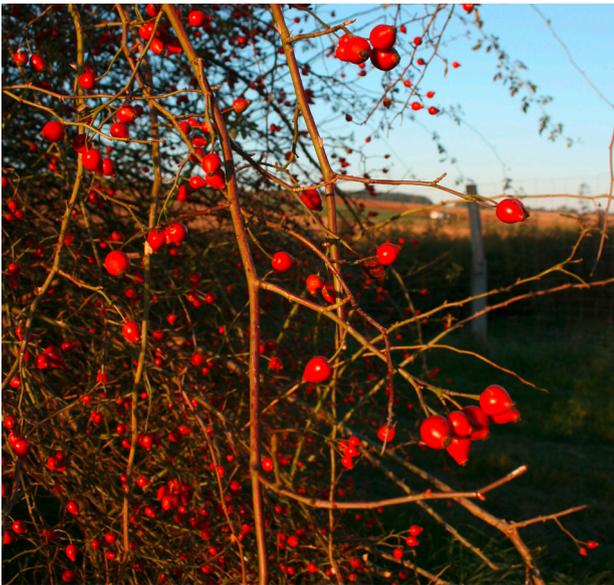
13.00 bis 15.00 Uhr

### KOSTENBEITRAG

23 Euro/Teilnehmer

### ANMELDUNG

[rosenschule.de/index.php/veranstaltungen/](https://rosenschule.de/index.php/veranstaltungen/)  
156-rosige-erlebnisse



## LANDWIRTSCHAFTLICHE VORFÜHRUNG ARBEITEN MIT DEM ACKERPFERD IKARUS

Die Besucher bekommen einen Einblick in das Arbeiten mit einem Pferd auf einem Gemüsebetrieb, über das Wesen des Pferdes, die Kommunikation zwischen Pferd und Mensch, das Zuggeschirr, die Gerätschaften und die Bedeutung für den Ackerboden. Der Gemüseanbau als Solidarische Landwirtschaft wird besprochen und veranschaulicht. Die solidarische Landwirtschaft in Wallernhausen, ist nun im 7. 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.

### VERANSTALTER

Solidarische Landwirtschaft -  
Bunter Acker Nidda-Wallernhausen e. V.

### ORT

In der Hohl 8, 63667 Nidda-Wallernhausen

### UHRZEIT

11.00 bis 13.00 Uhr

### ANMELDUNG

[info@bunter-acker.de](mailto:info@bunter-acker.de)



## HOFFEST APFELWEINABEND

Die Rote Pumpe aus Nieder-Mörlen hat die Wetterauer Äpfel zum Pressen gern und stellt mit jahrelanger Erfahrung ihre eigenen Apfelweine und andere regionale Produkte her. Beim Apfelweinabend in der urigen Straußwirtschaft können vor allem die edlen BIO-Apfelweine verkostet werden. Diese gibt es nicht wie sonst üblich im hessischen Gerippste, sondern stilecht im Stielglas. Zum regionalen Apfelwein werden BIO-Fleisch und BIO-Bratwurst vom Grill sowie BIO-Käsesorten angeboten.

<b><u>VERANSTALTER</u></b>	ROTE PUMPE Ulli & Philipp Schwabe GbR
<b><u>ORT</u></b>	Nieder-Mörlener Straße 6, 61231 Bad Nauheim
<b><u>UHRZEIT</u></b>	18.00 bis 20.00 Uhr
<b><u>KOSTENBEITRAG</u></b>	23,50 Euro/Teilnehmer
<b><u>ANMELDUNG</u></b>	info@rote-pumpe.de



## KINDERVERANSTALTUNG EIERHOLEN FÜR FAMILIEN

Es gackert laut rund um die Wiesen und Äcker der Rosenschule Ruf, denn hier stehen die Hühnermobile des Betriebs. Begleiten Sie das Hof-Team zum Eierholen und schauen Sie und Ihre Kinder sich an, wie die Hühner leben. Tatkräftige Unterstützung ist ausdrücklich gewünscht: Helfen Sie dabei die Hennen mit Körnern zu füttern, Wasser und Futter zu kontrollieren und die Eier aus den Nestern zu sammeln. So können Groß und Klein sehen, wie die Eier erzeugt werden und wie Hühner leben.

<b><u>VERANSTALTER</u></b>	Rosenschule Ruf GbR
<b><u>ORT</u></b>	Zum Sauerbrunnen 35, 61231 Bad Nauheim-Steinfurth
<b><u>UHRZEIT</u></b>	14.00 bis 15.00 Uhr



## BETRIEBSFÜHRUNG

## HIER KOMMT LEBEN IN DIE TÜTE! - FÜHRUNG DURCH DIE BINGENHEIMER SAATGUT AG

Saatgut bildet den lebendigen Ausgangspunkt unserer Nahrungsmittel. Aber was ist eigentlich das Besondere am ökologischen Saatgut samenfester Sorten? Erfahren Sie mehr während einer Führung durch die Bingenheimer Saatgut AG. Sie werden sehen, wie das ökologische Saatgut aufbereitet wird, wie der Verpackungsprozess funktioniert und das Saatgut den Weg zur Kundschaft findet.

Die Bingenheimer Saatgut AG vertreibt ausschließlich ökologisch erzeugtes Saatgut rund 500 samenfester Sorten Gemüse, Kräuter und Blumen für Gewächshaus, Garten und Balkonkasten. Dazu fördert sie die ökologische Pflanzenzüchtung für die Entwicklung einer gesunden Vielfalt an geschmackvollen, bekömmlichen und ertragreichen Sorten für einen eigenständigen Ökolandbau. Und das ohne Patente, Hybride und Gentechnik.

VERANSTALTER

Bingenheimer Saatgut AG

ORT

Kronstraße 24, 61209 Echzell

UHRZEIT

16:00 bis 17:30 Uhr

ANMELDUNG

debra.bardowicks@bingenheimersaatgut.de



## HOFFÜHRUNG MIT GENUSS

## ABENDFÜHRUNG AM DOTTENFELDERHOF: WAS KANN DIE ÖKOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT IM KLIMAWANDEL LEISTEN?

Landwirtin Margarethe Hinterlang führt durch die Ställe und über die Felder des Dottenfelderhofs in Bad Vilbel. Dabei gibt sie verschiedene Einblicke in die Biologisch-Dynamische Landwirtschaft im Spätsommer und geht auf die Relevanz der ökologischen Landwirtschaft für den Klimawandel ein. Der Abend endet mit einem kleinem Abendimbiss.

Treffpunkt für die Hofführung ist der Steintisch in der Hofmitte.

VERANSTALTER

Landbauschule Dottenfelderhof e.V.

ORT

Dottenfelderhof 1, 61118 Bad Vilbel

UHRZEIT

18.30 bis 20.30 Uhr

KOSTENBEITRAG

10 Euro/Teilnehmer

ANMELDUNG

hinterlang@dottenfelderhof.de



AKTIONSTAG

## AKTIONSTAG IM BIOMARKT BAD NAUHEIM

An dem Erlebnis- und Genusstag im BioMarkt Bad Nauheim werden regionale Erzeuger und Lieferanten vor Ort sein und gerne all Ihre Fragen zu den Produkten beantworten. Im Markt geht es dann mit den Gau-menfreuden weiter. Hier werden diverse Aufstriche, Brote, Käse, Müs-lis und Wein zur Verkostung bereit gestellt. Für Kinder ist eine große Hüpfburg aufgebaut und am Glücksrad ist die Spannung groß. Freuen Sie sich auf viele attraktive Aktionen im und vor dem Markt in Bad Nauheim. An diesem Tag bekommen Sie 10 % auf das Sortiment.

Der BioMarkt Bad Nauheim bietet ausschließlich nachhaltig produzierte Bio-Produkte an. Dabei wird besonderer Wert auf regionale Erzeugung gelegt.

<b><u>VERANSTALTER</u></b>	BioMarkt Bad Nauheim GmbH & Co. KG
<b><u>ORT</u></b>	Hubert-Vergölst-Str. 18, 61231 Bad Nauheim
<b><u>UHRZEIT</u></b>	10.00 bis 17.00 Uhr



KINDERVERANSTALTUNG

## STALLLUFT UND KÜCHENDUFT

Seit 2001 bewirtschaftet die Familie Weber in Niddatal-Kaichen ihren Hof als Bio-Betrieb nach den Richtlinien des Anbauverbandes Naturland. Unter dem Namen Stallluft und Küchenduft wurde ein Bildungskonzept für Kinder etabliert. Durch selbstständiges Lernen und vielfältige Einblicke wird Kindern das Leben auf dem Bauernhof nähergebracht. Hierzu gehören täglich anfallende Tätigkeiten wie das Versorgen der Tiere, das Bestellen der Äcker oder die Ernte der Erzeugnisse. An diesem Nachmittag wollen wir zusammen die Hoftiere kennenlernen und lassen uns den Stallduft um die Nase wehen. Anschließend geht es auf den Gemüseacker. In der Hofküche wird ein herrlich duftendes Abendessen zubereitet und gemeinsam gegessen.

<b><u>VERANSTALTER</u></b>	Naturland-Betrieb Weber
<b><u>ORT</u></b>	Obergasse 1, 61194 Niddatal-Kaichen
<b><u>UHRZEIT</u></b>	15.30 bis 19.00 Uhr
<b><u>KOSTENBEITRAG</u></b>	35 Euro/Teilnehmer
<b><u>ANMELDUNG</u></b>	michi@familie-webster.de





## HOFFÜHRUNG MIT GENUSS

# VOM RIND BIS ZUR JOHANNISBEERE – SO VIELFÄLTIG IST BIO ZWISCHEN DER WETTERAU UND DEM VOGELSBERG

Am Rande des Wetteraukreis in Gedern-Wenings liegt der Naturlandhof der Familie Reutzel, den es während der Hofführung zu erkunden gilt. Auf dem Bio-Hof wird Ackerbau und Mutterkuhhaltung der Rasse Limousin betrieben. Von den Nachkommen bleiben die weiblichen Tiere am Hof und gehen in die Zucht oder werden gemästet. Einige der gemästeten Rinder werden über das hessische Bio-Weiderind Projekt der Ökomodell-Regionen vermarktet.

Nachdem sie durch die Stallungen geführt wurden, auf den Weiden die Rinder besucht haben und einiges Wissenswertes über den ökologischen Ackerbau erfahren haben, geht es auf einem kurzen Spaziergang weiter. Um genau zu sein, werfen Sie einen Blick auf die Johannisbeer-Anbaufelder des Vogelsberger Obsthofs.

Zum Abschluss des Nachmittags wird gegrillt und für jeden gibt es eine Bratwurst aus dem hessischen Bio-Weiderind Projekt und Bio-Johannisbeeren-Mischgetränke - sozusagen von der Weide und den Anbaufeldern auf Ihren Teller und in Ihr Glas.

Partnerbetriebe der Veranstaltung sind der Naturlandhof Reutzel und der Vogelsberger Obsthof.

Die mind. Teilnehmerzahl liegt bei 15 Personen. Treffpunkt ist die große Rinder-Skulptur.

### VERANSTALTER

Wetteraukreis - Der Kreisausschuss /  
Ökomodell-Region Wetteraukreis

### ORT

In der alten Wiese 7, 63688 Gedern, Wenings

### UHRZEIT

17.00 bis 19.00 Uhr

### KOSTENBEITRAG

10 Euro/Teilnehmer

### ANMELDUNG

zohner.oekomodellregion@wetteraukreis.de  
(Anmeldeschluss: 12.09.2023)

## VERSUCHSFELDFÜHRUNG

## LANGZEITVERSUCH ZUR ERTRAGS- STEIFERUNG IM ÖKO-LANDBAU DURCH OPTIMIERUNG DES STANDRAUMS SOWIE DEN CHANCEN UND HEMNISSEN VON BIOTONNENKOMPOST

Da viehlose Öko-Betriebe in Gunstlagen zunehmen, untersucht der Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen in einem Langzeitversuch unterschiedliche Nutzungsstrategien für den in Öko-Fruchtfolgen wichtigen Anbau von Klee gras und Zwischenfrüchten in einer deckungsbeitragsstarken Fruchtfolge für viehlose Betriebe. Weiter werden auch die Nährstoffkreisläufe und der Humusaufbau sowie die ökologische wie ökonomische Nachhaltigkeit der Fruchtfolge untersucht.

In einem mit der Justus-Liebig-Universität Gießen durchgeführten Kooperationsprojekt zur zukunfts-fähigen Steigerung der Flächenerträge im Ökolandbau stellen wir in einem dreijährigen Feldversuch Ansätze zur Ertragssteigerung von Soja (und Winterweizen) durch die Optimierung des Standraums vor.

Chancen und Hemmnisse beim Einsatz von Kompost aus der Biotonne für den Ökolandbau: wie können Verbraucher\*innen zur Schließung des Nährstoffkreislau fs durch die Biotonne beitragen und die Risiken minimieren.

**VERANSTALTER** Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen (LLH)  
**ORT** Gegenüber Burgholz häuserstr. 101,  
61352 Bad Homburg / Ober-Erlenbach  
**UHRZEIT** 17.00 bis 19.00 Uhr  
**ANMELDUNG** kirsten.cloos@llh.hessen.de



## HOFFÜHRUNG MIT GENUSS

## NICHT GEGEN, SONDERN MIT DER NATUR... WIE ARBEITET EIN DEMETER BIO-BETRIEB?

Auf dem Demeter Milchvieh- und Ackerbaubetrieb Koch mit Kinderhotel in Wallernhausen ist immer was los. An diesem Tag wird eine Hofführung mit einem ausgedehnten Stopp in der „Speisekammer“, dem Hofladen des Betriebs, angeboten. Hier werden leckere hofeigene Produkte verkostet.

Ziel der Arbeit des Bio-Bauernhofs „Im alten Hof“ ist es gesunde Lebensmittel zu produzieren und gleichzeitig Boden, Wasser, Flora und Fauna zu schützen. Das heißt für den Demeter-Betrieb: arbeiten innerhalb eines Kreislaufs aus Boden, Pflanze, Tier und Mensch - in Einklang mit Natur und Gesellschaft.

**VERANSTALTER** Demeter Betrieb Koch „Im alten Hof“  
**ORT** Nidda-Wallernhausen  
**UHRZEIT** 11.00 bis 12.00 Uhr  
**KOSTENBEITRAG** 10 Euro/Teilnehmer  
**ANMELDUNG** info@biobauerkoch.de



## FAMILIENVERANSTALTUNG STREUOBST LESEN UND APFELSAFTVERKOSTUNG

Langsam kommt der Herbst und unter unseren Obstbäumen liegen immer mehr Äpfel in den schönsten Farben. Jetzt sind helfende Hände gefragt damit aus dem Fallobst frischer Süßer und Apfelsaft wird. Wir freuen uns auf eure Unterstützung bei der Obstlese und geben Einblick in die Lebensräume Streuobstwiese und Obstanlage. Eine kleine Kostprobe darf dabei natürlich nicht fehlen!

Treffpunkt für die Familienveranstaltung ist der Steintisch in der Hofmitte.

<b><u>VERANSTALTER</u></b>	Landbauschule Dottenfelderhof e.V.
<b><u>ORT</u></b>	Dottenfelderhof 1, 61118 Bad Vilbel
<b><u>UHRZEIT</u></b>	10.00 bis 12.30 Uhr
<b><u>KOSTENBEITRAG</u></b>	5 Euro/Teilnehmer
<b><u>ANMELDUNG</u></b>	till.bause@dottenfelderhof.de



## VERKOSTUNG BRÖTCHEN BACKEN, TIPPS & TRICKS FÜR EIN SCHÖNES FRÜHSTÜCK

Das Team des Bioladens LebensWert e.V. in Nidda backt mit Ihnen verschiedene Sorten Brötchen. Dabei gibt Ihnen Jochen Reinhardt viele Tipps, was zu beachten ist und wie Sie ohne großen Aufwand leckere Vollkorn-Brötchen herstellen. Während der Geh-Pause beim Brötchenbacken wird erörtert, wie der Vereins-Bioladen LebensWert e.V. entstanden ist und wie dieser heute arbeitet. Es gibt keine Gewinn-Orientierung, keinen Chef - Alles was erwirtschaftet wird, landet wieder in der Entwicklung des Bioladens und wird in die satzungsgemäßen Ziele wie Naturschutz und Öffentlichkeitsarbeit investiert. Zum Schluss verkosten Sie die Brötchen mit leckeren Brotaufstrichen. Übrig gebliebene Brötchen dürfen gerne mit nach Hause genommen werden. Aus Hygiene-Gründen findet die Zubereitung als Vorführung statt.

<b><u>VERANSTALTER</u></b>	Bioladen Lebenswert e.V.
<b><u>ORT</u></b>	Hindenburgstraße 19, 63667 Nidda
<b><u>UHRZEIT</u></b>	14.00 bis 16.00 Uhr
<b><u>ANMELDUNG</u></b>	laden@lebenswertnidda.de



## BETRIEBSFÜHRUNG MIT GENUSS BESICHTIGUNG DER KONDITOUREI MIT VERKOSTUNG

Es erwartet Sie eine Besichtigung, der in Deutschland einzigartigen mobilen Produktveredlungsstätte, der „KondiTOUREi“, der Konditormeisterin Nanetta Ruf! Die mobile Verarbeitungsstätte wurde entwickelt, um auf Bio-Betrieben direkt vor Ort aus hofeigenen Rohstoffen leckere und innovative Produkte herzustellen.

Im wunderschönen Ambiente der Rosenschule Ruf genießen Sie nach der Besichtigung die handgemachten Köstlichkeiten.

Die Veranstaltung beinhaltet: Etwa eine einstündige Besichtigung und Erläuterung von der Entstehungsgeschichte bis zum Konzept der KondiTOUREi, sowie im Anschluss Kaffee, Tee, Wasser, Rosenlimonade und süße Kostproben aus der KondiTOUREi.

<b><u>VERANSTALTER</u></b>	KondiTOUREi - Mobile Produktveredlung am Hof
<b><u>ORT</u></b>	Rosenschule Ruf, Zum Sauerbrunnen 35, 61231 Bad Nauheim-Steinfurth
<b><u>UHRZEIT</u></b>	14.00 bis 15.30 Uhr
<b><u>KOSTENBEITRAG</u></b>	12 Euro/Teilnehmer
<b><u>ANMELDUNG</u></b>	produktveredlung@konditourei.de



## BETRIEBSFÜHRUNG MIT GENUSS ES SUMMT UND BRUMMT! HONIGTASTING

Wer Honig liebt und gerne mehr über das flüssige Gold lernen möchte, für den ist eine Honigverkostung bei der Bio-Imkerei Teichmann genau das Richtige. Gemeinsam mit dem Imker Sven Teichmann begeben Sie sich auf eine Genussreise in die geheimnisvolle Welt des Honigs. Die Veranstaltung gibt einen spannenden Einblick in die wichtige Arbeit der Bienen, des Imkers, sowie wissenswertes über Honig, dessen Verarbeitung und Lagerung. Freuen Sie sich auf neue Geschmackserlebnisse von bekannten und neuen Honigsorten vom Erzeuger aus der Region.

Bei Buchung beider Termine gibt es 5 € Rabatt. (Siehe Seite 29.)

<b><u>VERANSTALTER</u></b>	Bioimkerei Teichmann
<b><u>ORT</u></b>	Kirchweg 1, 63697 Hirzenhain-Glashütten
<b><u>UHRZEIT</u></b>	14.00 bis 16.00 Uhr
<b><u>KOSTENBEITRAG</u></b>	10 Euro/Teilnehmer
<b><u>ANMELDUNG</u></b>	BioimkereiTeichmann@t-online.de



FELDFÜHRUNG MIT GENUSS

## BESICHTIGUNG DES GEMÜSEACKERS DER BIO-VEGANEN SOLAWI GUTER GRUND E.V.

Die Solidarische Landwirtschaft Guter Grund e.V. ([www.solawi-gutergrund.de](http://www.solawi-gutergrund.de)) hat sich im Frühjahr 2020 gegründet. Auf einer gepachteten Ackerfläche von etwa einem Hektar werden vielfältige Bio-Gemüsesorten für 100 Mitglieder aus dem Raum Wölfersheim und Frankfurt angebaut. In verschiedenen Depots können die SOLAWI-Anteile von den Mitgliedern wöchentlich abgeholt werden.

An diesem Tag lädt die Solidarische Landwirtschaft Guter Grund e.V. zu einer Besichtigung des Gemüseackers ein. Hierbei erfahren Sie von den Gärtnerinnen vieles über die Projektinitiative sowie den Bio-Gemüseanbau. Während des geführten Rundgangs wird das ein oder andere frisch geerntete Gemüse direkt vom Acker gekostet. Auch können verschiedene Werkzeuge zum Beispiel zum Jäten ausprobiert werden.

Anfahrt: Das Feld befindet sich nördlich von Wölfersheim. Bitte geben Sie in ihrem Navigationsgerät „Am Heiligenstock“ in Wölfersheim ein. Folgen Sie der Straße bis sie ins Feld führt. Auf dieser Feldstraße bleiben Sie bis nach ca. 250 m auf der linken Seite der SoLaWi-Acker erscheint.

### VERANSTALTER

Bio-vegane Solawi Guter Grund e.V

### ORT

Am Heiligenstock, 61200 Wölfersheim

### UHRZEIT

14.00 bis 17.00 Uhr



FELDFÜHRUNG MIT GENUSS

## ES HEISST MET, NICHT METT.

In dieser Veranstaltung der Bio-Imkerei Teichmann in Hirzenhain-Glashütten erleben Sie verschiedene Veredelungsarten von Honig. Honigwein oder Met hat eine lange Tradition, galt schon bei den Germanen als Getränk der Götter. Man kann ihn als Weißwein oder warm ähnlich Glühwein trinken. Auch schmeckt Met nicht immer nur süß! Im Mittelalter wurde er bei Festen gerne getrunken, vor allem bevor Bier an Verbreitung und Beliebtheit gewann. Aber auch Bier lässt sich mit Honig verfeinern, was Sie in dieser Veranstaltung erleben können. Weitere Varianten Honig gehaltvoller werden zu lassen sind Bärenfang und Likör.

Bei Buchung beider Termine gibt es 5 € Rabatt. (Siehe Seite 27.)

### VERANSTALTER

Bioimkerei Teichmann

### ORT

Kirchweg 1, 63697 Hirzenhain-Glashütten

### UHRZEIT

18.00 bis 20.00 Uhr

### KOSTENBEITRAG

20 Euro/Teilnehmer

### ANMELDUNG

BioimkereiTeichmann@t-online.de



Herausgeber:

Wetteraukreis – Der Kreisausschuss  
Fachdienst Landwirtschaft  
Homburger Straße 17 – 61169 Friedberg

Redaktion: Claudia Zohner

Stand: August 2023

Gestaltung: cubic DESIGNS, Wetzlar

Titelbilder: © Claudia Zohner

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

Seite 9: © Christian Sperling

Seite 10: © Biohof Ewald

Seite 12: © Bioland Rosenschule Ruf

Seite 13: © SoLaWi Bunter Acker Nidda-Wallernhausen e.V.

Seite 14: © Rote Pumpe Ulli & Philipp Schwabe GbR

Seite 15: © Bioland Rosenschule Ruf

Seite 16: © Bingenheimer Saatgut AG

Seite 18: © BioMarkt Bad Nauheim GmbH & Co. KG

Seite 22: © Marcel Möller

Seite 24: © Landbauschule Dottenfelderhof e.V.

Seite 25: © LebensWert e.V.

Seite 26: © KondiTOUREi - Nanetta Ruf

Seite 27: © Bio-Imkerei Teichmann

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.

Gefördert durch:



Hessisches Ministerium für  
Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz

# WARUM IST BIO, REGIONAL & SAISONAL EINKAUFEN WICHTIG?



Ökomodell-Region  
Wetteraukreis

ökologisch. regional. nachhaltig.



... für mehr Ressourcen-  
schutz & Nachhaltigkeit



... für Arten- und  
Tierschutz



... für unser Klima



... für kürzere  
Transportwege



... für die Erhaltung der  
Bodenfruchtbarkeit



... für ein enges und  
fares Miteinander



... für die Stärkung  
der heimischen  
Lebensmittelerzeugung



... für Transparenz und  
Vertrauen