GLOBAL DENKEN – LOKAL HANDELN

Dies setzt der Neckar-Odenwald-Kreis mit der Fairtrade Kampagne „Fair und Regional“ um und ist seit September 2021 Fairtrade Landkreis. Lokal handeln heißt auch, in und aus der Region einkaufen. Doch Kaffee, Tee, Kakao, Orangen, Mangos und Bananen wachsen nicht in der Region. Und so gehören regionales Einkaufen und die Idee des fairen Handels zweifelsfrei zusammen.

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.neckar-odenwald-kreis/Fair-Trade

BIO-MUSTERREGION NECKAR-ODENWALD

Der Neckar-Odenwald-Kreis ist eine von 14 Bio-Musterregionen in Baden-Württemberg. Das Land fördert in den Bio-Musterregionen ein Regionalmanagement. Ziel ist es, die steigende Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln bestmöglich aus der Region zu erfüllen.

Um das Bewusstsein für das regionale Angebot zu stärken, werden in den Praxis-Workshops wenn möglich Bio-Lebensmittel aus der Region verwendet.

Ruth Weniger, Regionalmanagerin | Tel. 06281 5212 1617
ruth.weniger@neckar-odenwald-kreis.de

SO ERREICHEN SIE UNS:

ANMELDUNGEN

bis spätestens eine Woche vor der Veranstaltung

Landratsamt Neckar-Odenwald-Kreis
Fachdienst Landwirtschaft
Präsident-Wittemann-Str. 9
74722 Buchen

Tel. 06281 5212-1600
oder per E-Mail: ernaehrung@neckar-odenwald-kreis.de

**Die Veranstaltungen finden im Lehrsaal bzw. in der Lehrküche, Präsident-Wittemann-Str. 14, Buchen statt. Bei Praxisveranstaltungen wird ein Kostenbeitrag für Lebensmittel erhoben.
Bitte Schürze und Vorratsbehälter mitbringen!**

IHRE ANSPRECHPARTNERINNEN:

Marion Schmidt-Kowalke
Tel. 06281 5212-1618
marion.schmidt-kowalke@neckar-odenwald-kreis.de

Christa Herkert
Tel. 06281 5212-1619
christa.herkert@neckar-odenwald-kreis.de

Eva-Maria Kötter
Tel. 06281 5212-1632
eva-maria.koetter@neckar-odenwald-kreis.de

Verlässliche, objektive Informationen rund um die Ernährung:

MACH'S MAHL
GUTES ESSEN FÜR BADEN-WÜRTTEMBERG
WWW.MACHS-MAHL.DE

BeKi Bewusste Kinderernährung
www.BeKi-bw.de

Umsetzung und Layout: www.schreibergrimm.com

NECKAR-ODENWALD KREIS

MACH'S MAHL
GUTES ESSEN FÜR BADEN-WÜRTTEMBERG

Veranstaltungen 2022

im Sachgebiet Ernährung, Hauswirtschaft und Einkommenskombinationen

Seminare, Workshops, Fortbildungen und Besichtigungen

NECKAR-ODENWALD KREIS

GenussRegion Neckar-Odenwald

Heimat schmecken und erleben!

In dem Online-Portal **www.genussregion-nok.de** stellen sich Direktvermarkter, Bäckereien, Mühlen, Metzgereien, Ferienhöfe und Höfe mit pädagogischen Angeboten aus der Region vor. Die Genuss-Region Neckar-Odenwald steht für Gaumenfreuden und Naturerlebnisse!

Gehen Sie auf Entdeckungsreise – schmecken und erleben Sie den Landkreis mit allen Sinnen.

Ansprechpartnerin: Marion Schmidt-Kowalke
marion.schmidt-kowalke@neckar-odenwald-kreis.de

JUNI 2022

21.
Dienstag
18.00-21.00 Uhr
Buchen
Lehrküche

Fair Trade trifft GenussRegion

Im Weltladen gibt es zahlreiche Gewürze und exotische Zutaten. Zusammen mit regionalen Lebensmitteln werden Sie daraus leckere Gerichte zaubern.

Zusätzlich bekommen Sie noch Hintergrundinformationen zu fairem Handel.

Veranstaltung in Kooperation mit dem Weltladen Buchen.

Referentinnen: Ulrike Kleinert, Astrid Diehm

GenussRegion
Neckar-Odenwald

28.
Dienstag
09.30-11.00 Uhr
Online-Seminar

Auf geht's zum Familientisch

Eltern von Kindern von 8 bis 24 Monaten erhalten Antworten, Hintergründe und viele praxisnahe Informationen zu folgenden Fragen:

Wie gelingt der Übergang vom Brei zur Familienkost? Welche Lebensmittel sind geeignet? Was mache ich, wenn mein Kind ein „schlechter Esser" ist? Natürlich beantworten wir viele weitere Fragen, die sich Eltern bei der Umstellung ihres Kindes von Breinahrung auf die Familienkost stellen.

Referentin: Hanna Bender

JULI 2022

07.
Donnerstag
17.00-20.00 Uhr
Buchen
Lehrküche

Kulinarischer Spaziergang

durch die Kochbücher des Neckar-Odenwald-Kreises

Typische Gerichte aus dem Odenwald und dem Bauland - traditionell oder modern-kreativ zubereitet nach den Rezepten aus den Kochbüchern Hauptsache Odenwald! und Hauptsache Grünkern!

Referentin: Claudia Künzig

JULI 2022

10.
Sonntag
Hof Hemberger

Gläserne Produktion

auf dem Hof Hemberger in Heidersbach

Echt KUH.L

Mit einem bunten Programm und zahlreichen Infoständen.
Für das leibliche Wohl ist gesorgt.

Hof Hemberger
Mühlweg 42, Limbach-Heidersbach

18.
Montag
09.30-11.00 Uhr
Online-Seminar

Eins, zwei, Brei

Eltern mit Kindern ab 5 Monaten erhalten Informationen rund um das Thema Beikost. Ab wann die Einführung von Beikost möglich ist, wie Breie selbst zubereitet werden können, was beim Einkauf von Gläschen beachtet werden muss – das sind nur einige Themen, die angesprochen werden.

Referentin: Anke Marseille

AUGUST 2022

16.
Montag
16.30-19.30 Uhr
Hof Heilig
Gerichtstetten

Genusstour: Kartoffel trifft Pilze

Kartoffeln und Pilze sind ein besonderes Geschmackserlebnis. Auf dem Hof Heilig gibt es beides. Auf dem Acker baut Familie Heilig unterschiedliche Kartoffelsorten an und im alten Schweinestall züchtet Familie Kubach feine Edelpilze. Auf dieser Genusstour gibt es interessante Infos rund um Kartoffeln und Edelpilze. Und eine leckere Kostprobe schließt das Genusserlebnis ab.

Kostenbeitrag: 10 €

Ansprechpartnerin: Eva-Maria Kötter

SEPTEMBER 2022

11.
Sonntag
Odenwälder Bioinsel Schiffmann

Gläserne Produktion

auf dem Hof der Odenwälder Bioinsel bei Familie Schiffmann in Muckental.

Ei, Ei, Ei und vieles mehr, Besichtigung eines Hühnermobils, Kinderprogramm. Mit Bauernmarkt und vielen Aktionen und Informationen. Für das leibliche Wohl ist gesorgt.

Der Betrieb liegt in der Nähe der Wanderbahn Mosbach - Mudau und ist daher auch mit dem Fahrrad gut zu erreichen.

Odenwälder Bioinsel, Familie Schiffmann
Trienzer Str., Elztal-Muckental (gegenüber Mosca)

20.
Dienstag
18.00-21.00 Uhr
Buchen
Lehrküche

Kochen und Backen mit Streuobst

Streuobst schmeckt nicht nur als Most, Apfelbrei und Blatz! Aus ihm lassen sich viele leckere Gerichte zaubern – von herzhaft bis süß.
Neugierig geworden?

Referentin: Ulrike Kleinert

OKTOBER 2022

04.
Dienstag
18.00-21.00 Uhr
Buchen
Lehrküche

Fair Trade trifft GenussRegion

Im Weltladen gibt es zahlreiche Gewürze und exotische Zutaten. Zusammen mit regionalen Lebensmitteln werden Sie daraus leckere Gerichte zaubern.

Zusätzlich bekommen Sie noch Hintergrundinformationen zu fairem Handel.

Veranstaltung in Kooperation mit dem Weltladen Buchen.

Referentinnen: Ulrike Kleinert, Astrid Diehm

GenussRegion
Neckar-Odenwald

OKTOBER 2022

07.
Freitag
14.00-17.00 Uhr
Katzental
Hof
Gätschenberger

Apfeltestessen

Finden Sie Ihren Lieblingsapfel

Informationen rund um den Apfel, Verkostung von unterschiedlichen Apfelsorten roh und gebacken, Betriebsführung, Einkaufen im Hofladen.

Teilnahmegebühr: 6,- €

Hof Gätschenberger
Röhrleinshof 1, Billigheim-Katzental

Ansprechpartnerin: Eva-Maria Kötter

11.
Dienstag
09.30-11.00 Uhr
Online-Seminar

Auf geht's zum Familientisch

Eltern von Kindern von 8 bis 24 Monaten erhalten Antworten, Hintergründe und viele praxisnahe Informationen zu folgenden Fragen:

Wie gelingt der Übergang vom Brei zur Familienkost? Welche Lebensmittel sind geeignet? Was mache ich, wenn mein Kind ein „schlechter Esser" ist? Natürlich beantworten wir viele weitere Fragen, die sich Eltern bei der Umstellung ihres Kindes von Breinahrung auf die Familienkost stellen.

Referentin: Hanna Bender

17.
Montag
09.30-11.00 Uhr
Online-Seminar

Eins, zwei, Brei

Eltern mit Kindern ab 5 Monaten erhalten Informationen rund um das Thema Beikost. Ab wann die Einführung von Beikost möglich ist, wie Breie selbst zubereitet werden können, was beim Einkauf von Gläschen beachtet werden muss – das sind nur einige Themen, die angesprochen werden.

Referentin: Anke Marseille

INFOSTÄNDE / AKTIONEN

Sonntag, 17 Juli
Naturparkmarkt in Neckargerach

WIR FREUEN UNS AUF SIE!