



Gefördert von der Metropolregion Nordwest



Das Programm der BioMärkte wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestags im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN).

www.bundesprogramm.de | www.oekolandbau.de



BIOStadt
BREMEN

„Bio aus der Region - vom Land auf den Tisch“

Initiiert von Frau Claudia Elfers, Referentin „BioStadt Bremen“ beim Senator für Umwelt, Bau und Verkehr, werden wir an folgendem Projekt teilnehmen:

„Bio aus der Region - vom Land auf den Tisch“

Seit dem 1. Oktober 2016 ist das Projekt „Bio aus der Region – vom Land auf den Tisch“ gestartet, welches von der Metropolregion Bremen-Oldenburg im Nordwesten gefördert wird.

Nun werden in verschiedenen Gemeinden und Städten der Metropolregion Bio-Märkte stattfinden. Neue Formate sollen geschaffen, sowie bestehende Formate unterstützt werden.

Ziele:

Ökolandbau, Weiterverarbeitung und Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln mit kurzen Transportwegen und regionaler Wertschöpfung sollen verstärkt gefördert werden, sowie eine bessere Vernetzung der Akteure in der Bio-Branche hergestellt werden.

- Wertschöpfungsketten in der Region erhalten
 - Nachhaltigkeit stärken
 - Akteure gewinnen und vernetzen
- Kooperation zwischen Land und Stadt, sowie den Kommunen untereinander stärken
 - Regionalität stärken

Ideen für unseren Standort:

Wir werden am 20. und 21. Mai 2017 auf dem Rittergut Falkenhardt einen Genuss- & Erlebnismarkt veranstalten und möchten damit eine Vielzahl an regionalen und überregionalen Gästen nach Diepholz locken. Die von der Metropolregion Nordwest geförderte Veranstaltung soll mit seinem Angebot sowohl Fachpublikum also auch neugierige Besucher und Endverbraucher ansprechen. Im Vordergrund und auch mit der Absicht einer klaren Positionierung in Abgrenzung zu anderen Märkten/Ausstellungen soll immer das Genießen und Erleben unter regionalen, handwerklichen oder biologischen Aspekten stehen. Im Folgenden skizzieren wir unsere Pläne zur Umsetzung unserer Ideen.

Das Rittergut lässt sich durch seine räumlichen Begebenheiten idealerweise in verschiedene Bereiche aufteilen, die unterschiedliche Nutzungen erlauben:

Scheune:

- Ausstellungsfläche für Erzeuger

Innenhof/Stall:

- Regionale/handwerkliche/Bio Erzeuger/-Aussteller
 - Kochzelt
 - Bestuhlung
- Kochbühne/Präsentationen

Genuss und Erleben

Genuss:

Eine sog. „Naschmeile“ verführt die Besucher dazu an den Ständen kleine Häppchen der angebotenen Erzeugnisse zu probieren und in den Genuss der verschiedensten Produkte zu kommen. Die Besucher sollen eine Anregung bekommen, wie die angebotenen Waren zubereitet werden können. Bei der Umsetzung können die Aussteller bei Bedarf Unterstützung durch unser Küchenteam erhalten. „Naschkarten“ werden mit dem Eintritt erworben und berechtigen zum Naschen an einer bestimmten Anzahl an Ständen, darüber hinaus können die Probierhäppchen an den jeweiligen Ständen käuflich erworben werden. Wir bitten darum, kein Einweggeschirr aus Plastik zu verwenden.

Genuss und Erleben

Erleben:

Uns ist es wichtig, dass die Besucher auf der Veranstaltung auch die Möglichkeit haben etwas zu erleben und sich zu informieren. So soll an einer mobilen Käsestation vor Ort Käse produziert werden. Ein Demeterhof bringt einige seiner Tiere mit, die sich dann auf der Wiese oder in den Stallungen tummeln. Ebenso bringt ein Schäfer einen Teil seiner Schafe zum Anschauen und Streicheln mit.

In einem Bereich neben der Kochbühne bereiten mehrere Köche leckere Speisen ausschließlich aus den Produkten zu, die auch auf dem Markt erworben werden können. Die Besucher können den Köchen über die Schulter schauen, die verschiedenen Gerichte käuflich erwerben und sich die Rezepte zum Nachkochen mit nach Hause nehmen. Bitte fügen Sie aus diesem Grund Ihrer Anmeldung eine Auflistung aller Produkte bei, die Sie bei dem Genuss- und Erlebnismarkt anbieten werden.

Was verbirgt sich eigentlich hinter den verschiedenen Bio-Siegeln? Wie entsteht Honig und warum ist die Biene so wichtig für uns? Alte Sorten wiederentdecken und neu interpretieren, lokale Spezialitäten zusammen bringen und zugänglich machen. All das sind denkbare Themen für verschiedene Vorträge, die der Information der Besucher dienen. Wenn Sie sich vorstellen könnten, zu einem dieser oder weiterer Themen etwas vorzubereiten, melden Sie sich gerne bei uns!

Ziele

Natürlich möchten wir eine möglichst große Besucherzahl locken und mit diesem Genuss- & Erlebnismarkt ein jährlich wiederkehrendes Event schaffen. Es soll ein Begegnungsort für die verschiedenen regionalen und biologischen Erzeuger sein und der besseren Vernetzung untereinander aber auch zum Endkunden dienen. Über die Kooperation mit der Wirtschaftsförderung der Stadt Diepholz und darüber hinaus mit dem Land Bremen sind wir sehr glücklich und können von dem angebotenen Wissenstransfer nur profitieren, um die gesteckten Ziele zu erreichen.



BioMärkte 2017/18

Genuss erleben im Nordwesten

Diepholz Rittergut Falkenhardt Genuss- und Erlebnismarkt – regional, handwerklich und biologisch	20. und 21. Mai 2017
Weyhe Marktplatz Weyhe Weyher Bio-Barbecue – aus der Region auf den Grill	27. August 2017
Worpswede Ortsmitte Der Bauernmarkt im Künstlerdorf – bio und fair aus der Region	10. September 2017
Thedinghausen Ortsmitte Thänhuser Markt mit Bio-Erlebnismeile	15. bis 17. September 2017
Cloppenburg Museumsdorf Cloppenburg Erntedanksonntag Mahlzeit! Ernten und Essen	01. Oktober 2017
Bad Essen Historischer Kirchplatz Ciltaslow Land-Markt in Bad Essen – bio, regional und fair	08. Oktober 2017
Hude Hude Nordenholz Bäuerliches Handwerk auf dem Nordenholzer Hof erleben	14. und 15. Oktober 2017
Stadt Oldenburg Nähe Hauptbahnhof Bio erleben während der Regionaltage in der Volkshochschule	20. und 21. Januar 2018

BioMärkte 2017/18

Genuss erleben im Nordwesten

Bilder: Richard Verhoeven

aktuelle Informationen finden Sie unter
www.facebook.com/BioRegion-Nordwest

gefördert von:

(es fehlt der Standort Bremerhaven)



Strandritter GmbH

Lange Str. 33
49356 Diepholz

Tel.: 05441-9756546
info@strandritter.de