

VERANSTALTUNGSORTE:

27.11.2018 um 14.45 Uhr

Haus der Umwelt

Homburger Straße 17, 61169 Friedberg
Telefon (06031) 834217

28.11.2018 um 15.00 Uhr

Domäne Konradsdorf

Bioland Betrieb Helmut Keller
Am Kloster 1, 63683 Ortenberg
Telefon (06041) 50754

28.11.2018 um 17 Uhr

Vollkornbäckerei Mulinbeck GmbH & Co.KG

Kirchweg 3, 63654 Büdingen-Düdelnheim
Telefon (06041) 6059

ANMELDUNG

Zur besseren Vorbereitung bitten wir möglichst um eine formlose Anmeldung per Telefon/Fax oder E-Mail

bis zum 20. November 2018

an die Vereinigung Ökologischer Landbau in Hessen e.V. (VÖL)

Ansprechpartnerin: Dr. Andrea Fink-Keßler

E-Mail: afk@voel-hessen.de

Telefon: 05 61-2 72 24

Mobil: 01 77 9 33 20 10

Fax: 05 61- 2 88 89 52

DIE AKTIONSGEMEINSCHAFT ECHT HESSISCH!

Unser Ziel ist die Stärkung aller Vermarktungswege regionaler und/oder ökologischer Produkte in Hessen.

Wir bringen


- Erzeuger
- Verarbeiter
- Händler
- Gastronomen
- Gemeinschaftsverpfleger zusammen.

Wie machen wir das?

- Regionalforen
- Direktvermarkter-Seminare
- Aufbau neuer Wertschöpfungsketten
- Entwicklung neuer Vertriebswege für Direktvermarkter
- Kommunikation für regionale und/oder ökologische Lebensmittel aus Hessen.

Die Aktionsgemeinschaft ECHT HESSISCH!



Gefördert durch:  Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

WWW.ECHT-HESSISCH.INFO

EINLADUNG

REGIONALFORUM

BIO IN DER KITA- & SCHUL-VERPFLEGUNG

Regionaler Bezug – wie geht das?

27. November 2018, Vortragsveranstaltung in Friedberg

28. November 2018, Exkursion zu regionalen Bio-Betrieben Ortenberg & Büdingen-Düdelnheim



ECHT HESSISCH!
regional | ökologisch | gut

Veranstaltet durch die Vereinigung Ökologischer Landbau in Hessen e.V. (VÖL)



in Kooperation mit der Modellregion Ökolandbau Wetterau

 **Ökolandbau**
Modellregion WETTERAU

BIO IN DER KITA- UND SCHUL-VERPFLEGUNG

Regionaler Bezug – wie geht das?

Mittagessen und Zwischenmahlzeiten in Kitas und Schulen wünschen wir uns nicht nur ausgewogen, sondern auch möglichst aus ökologischer Produktion und nachhaltig, das heißt aus der Region und mit kurzen Wegen.

Wie kann es ganz konkret gehen mit Bio in der Küche? Wie wirbt eine Einrichtung mit einem Bio-Ernährungskonzept? Welche verschiedenen Verpflegungssysteme gibt es? Wie hoch ist der Beschaffungsaufwand für die Küche? Ist das regionale Angebot ausreichend? Welche Bedingungen benötigt der Landwirt? Kurz: Wie gelingt bio und regional in der Großküche?

Anknüpfend an die Veranstaltung der Modellregion Ökolandbau Wetterau am 22. November 2018 „Nachhaltig essen in Kitas – wie kann das gelingen?“ die sich an Kitas mit eigener Küche richtet, wollen wir uns mit dieser Veranstaltungsreihe gezielt an diejenigen Kitas und Schulen richten, die NICHT selbst kochen. Zugleich möchten wir diejenigen Caterer und Großküchen einladen, die bereits „bio“ im Programm haben, nun aber den regionalen Bezug verbessern möchten oder einen stärkeren regionalen Absatz ihrer Essen anstreben.

Im Anschluss bleibt Zeit zum Austausch.

Wir heißen Sie alle herzlich willkommen.

PROGRAMM VORTRAGSVERANSTALTUNG

**Dienstag, 27. November 2018
Friedberg**

- 14:45 Uhr** **Anmeldung**
- 15:00 Uhr** **Begrüßung**
Matthias Walther
*Landwirtschaftsdezernent
Wetteraukreis*
Dr. Andrea Fink-Keßler
*Vereinigung Ökologischer Landbau
in Hessen e.V.*
- 15:10 Uhr** **Biolebensmittel als zentralen Baustein in der Gemeinschaftsverpflegung einsetzen**
Melanie Fülles
a'verdis – Roehl und Strassner GbR
- 16:00 Uhr** **Bioverpflegung als Mehrwert in das Gesamtkonzept der Einrichtung integrieren**
Melanie Fülles
a'verdis – Roehl und Strassner GbR
- 16:30 Uhr** **Pause**
- 16:45 Uhr** **Welches Belieferungssystem passt für meine Kita oder Schule?**
Dr. Sabine Poschwatta-Rupp
Ernährungskonzepte/Gießen-Wieseck
- 17:30 Uhr** **Die KochFABrik stellt sich mit einer Verkostung vor**
Matthias Becker
FAB gGmbH/Friedberg
- 18:30 Uhr** **Abschlussrunde und Ende der Veranstaltung**

PROGRAMM EXKURSION ZU REGIONALEN BIO-BETRIEBEN

**Mittwoch, 28. November 2018
Ortenberg und Büdingen-Düdelnheim**

- 15:00 Uhr** starten wir nahe **Ortenberg** auf dem **Hofgut Domäne Konradsdorf**, dem größten Bio-Milchviehbetrieb in der Wetterau, mit einer Hofbesichtigung. Der Biolandbetrieb vermarktet seine Produkte (Rindfleisch, Eier, Getreide, Nudeln) über den hofeigenen Laden „Kleeblatt“. Das Bio-Getreide der Familie Keller findet sich in den regionalen Backwaren der Bäckerei Mulinbeck wieder.
- 17:00 Uhr** geht es weiter in die familiengeführte **Vollkornbäckerei Mulinbeck GmbH & Co.KG** nach **Büdingen-Düdelnheim**. Für Jonathan und Noah Kilb stehen das Handwerk und die Qualität der Backwaren sowie die Regionalität der Getreideherkunft an erster Stelle. Daher wird der Kontakt zu den heimischen Bio-Landwirten mit ihren Erzeugnissen immer weiter ausgebaut. Nach dem gemeinsamen Rundgang durch die Backstube findet eine Probeverkostung statt.

