



<https://biz.li/318w>

EINEN MONAT GILT: "ISS, WAS UM DIE ECKE WÄCHST!"

Veröffentlicht am 29.08.2023 um 15:38 von Redaktion Burgwedel-Aktuell

Eine echte Herausforderung: Vom 1. bis 30. September 2023 können sich Menschen in der Region Hannover wie nur Lebensmittel zu konsumieren, die in einer Entfernung dabei möglichst klimaneutral zurückgelegt werden. Die Akt Landeshauptstadt Hannover und dem Team Regionale Kooperationspartner*innen sind der Ernährungsrat Han Gastronomie."Mit der Challenge wollen wir einen Anstoß Pfade und Supermärkte einzukaufen, Ernährungsgew handwerklichen Betriebe in der Umgebung kennenzu Lebensmittel bei", erläutert Stefanie Reimann vom Vera perfekten Rahmen", unterstreicht Jens Palandt, Dezerner "Die Teilnehmer*innen können für sich herausfinden, wie Zeitraum eingekauft und zubereitet werden können, und Akteur*innen aus Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk, Hofläden oder Bauernmärkte." Ein Produktjoker pro Mah



Gastronomie zu machen ein: stürken Palandt, Dezerner für Umwelt, Klima, Planung und Bau der Region die Hannover, und Anja Rischke, Dezernentin für Wirtschaft und Umwelt der Landeshauptstadt Hannover. Auch Palandts Amtskollegin Anja Rischke, Dezernentin für Wirtschaft und Umwelt der Landeshauptstadt Hannover, hebt hervor: "Mit der Regio Challenge können wir Teilnehmer*innen auf den Geschmack regionaler Produkte bringen und die Vorteile einer Nahversorgung mit Lebensmitteln für Gesundheit und Klimaschutz aufzeigen. Denn für mehr Regionalität auf der Speisekarte sprechen die kurzen Transportwege, die Sicherung nachhaltig und ökologisch wirtschaftender Höfe und Betriebe, der Erhalt unserer Kulturlandschaft und damit verbunden die Sicherung wertvoller Lebensräume für eine artenreiche Tier- und Pflanzenwelt."

Einkauf von regionalen Lebensmitteln

In der Region Hannover wird eine Vielfalt an Lebensmitteln produziert und verarbeitet. Sie werden oftmals nicht über die klassischen Lebensmittelgeschäfte bezogen, sondern beispielsweise über den Bauernmarkt, über Bio-Lieferserviceangebote, Hofläden, Einkaufsgemeinschaften und über die Solidarische Landwirtschaft (Solawi). Einkaufstipps sind auf der Seite www.hannover.de/regio-essen zu finden. Zusätzlich hilft ein digitaler Einkaufsführer, die "Regio App", bei der Suche und Navigation zu den Höfen und Bauernmärkten. Und wer sich die Frage stellt, welches Gemüse, Obst oder welche Kräuter in der Region im September wachsen, findet Antworten im Saisonkalender.

Regional kochen und gewinnen.

Wer Lieblingsgerichte kochen will, kommt an die eigenen Grenzen, wenn vor allem überregionale Zutaten verwendet werden. Dann müssen alternative Rezepte ohne Reis, Curry oder Avocado gefunden werden. Zur Unterstützung stellt das Challenge-Team Ideen von lokalen Hobby- und Profiköchen oder von einer Foodbloggerin bereit und bringt Variationen in die Küche. Damit noch weitere Gerichte und Menüs Verbreitung finden, rufen die Veranstalter zu einem Gewinnspiel auf. Den ganzen Monat September können Fotos von den eigenen Kreationen mit Hinweisen auf die Einkaufsorte auf dem Instagram-Account der Challenge hochgeladen oder mit anderen Nutzer Tipps und Rezepte ausgetauscht werden. Jede Woche kann sich ein Gewinner über einen Gutschein der teilnehmenden Gastronomen freuen.

Gastronomieangebote

Auch auf den Restaurantbesuch muss im September nicht verzichtet werden: Neun Gastronomiebetriebe unterstützen die Challenge und legen im Aktionszeitraum den Fokus auf regionale Kost und servieren schmackhafte Kreationen á la Region.

Veranstaltungen in der Stadt und auf den Höfen im Umland

Ein vielseitiges Veranstaltungsprogramm begleitet die Regio-Challenge und lädt dazu ein, die Menschen und ihre Höfe kennenzulernen, die unsere Lebensmittel anbauen und verarbeiten sowie Vereine und Initiativen, die sich für regionale Ernährungsstrukturen stark machen. Am ersten Wochenende geht es los mit einem Brotttasting bei der Handwerksbäckerei Backwerk in Limmer (Freitag, 1. September), mit einer Hofführung auf dem Gut Adolphshof (Sonntag, 2. September) und dem Regionserntefest am Sonntag 3. September. Am zweiten Wochenende lädt die Handwerksbäckerei Backwerk wie jeden Freitag zum regionalen Pizzaessen mit dem Bäcker ein, und am Sonntag während des Entdeckertages (10. September) öffnet die "vegane" Solawi Wildwuchs ihre Tore. Am darauffolgenden Wochenende findet am Freitag eine kulinarische Radtour im Osten Hannovers statt, mit Besuch auf dem Hof am Moor. Am gleichen Tag lädt die Hofkäserei und die Gemüsegißerei vom Kampfelder Hof zu einer Verkostung von samenfesten Tomaten und Rohmilchkäse ein. Diese Veranstaltung am 15. und am 22. September statt. Ein Nasch-Rundgang auf dem Bauernmarkt am Moltkeplatz in der List zeigt die Besonderheit des Angebotes an den Ständen und stellt die Menschen und Höfe dahinter vor (16. September). An diesem September-Samstag kann auch am Nachmittag entweder mit einer Heilpflanzenexpertin und einem "Solawisten" auf Kräutertour auf dem Gut Adolphshof gegangen oder ein Rundgang über den Permakulturgarten der Solawi Hannover am Kronsberg unternommen werden. Am vierten und letzten Wochenende der Challenge findet an beiden Tagen ein Hoffest auf dem Obsthof Hahne statt. Ein Apfelfest lädt am Sonntag noch einmal auf das Gut Adolphshof ein. Der "Tag des Deutschen Butterbrotes" fällt in diesem Jahr auf den 29. September und wird in Hannover bei der Bäckerei LINDENback! gefeiert. An diesem Tag informiert die Handwerksbäckerei Backwerk über die Herkunft und Zubereitung der regionalen "Pizza regionale". Das ausführliche Programm mit weiteren Terminen ist auf der Internetseite www.hannover.de/regio-challenge zu finden. Die Aktion "Regio-Challenge: "Iss, was um die Ecke wächst" wird schon seit mehreren Jahren deutschlandweit durchgeführt. Das Challenge-Team möchte dieses Format dauerhaft in Hannover und den Umlandkommunen etablieren: "Das dritte Mal in Folge ist ein Anfang."