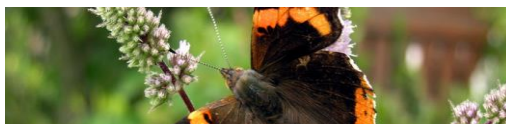


Schwarzer Bio-Emmer und Solawi

Am **23.09.17** ab 10:00 Uhr lädt der Dollingerhof ein zu Faire Ähren, Emmer-Strohburg, Ackerrallye und Solidarische Landwirtschaft. Der Schwarze Emmer wurde im letzten Herbst gesät, in diesem Frühjahr geerntet und im Juli gedroschen. Mittlerweile ist er entspelzt. All diese Stationen und mehr können Sie am Hoffest bei uns noch einmal nacherleben. Anmeldung bitte unter: hofpost.dollinger@posteo.de

Solidarische Landwirtschaft Dollingerhof
Offenbau 24, 91177 Thalmässing



Seit 2015 arbeitet die **Öko-Modellregion Nürnberg, Nürnberger Land, Roth** als eine von zwölf staatlich anerkannten Modellregionen in Bayern an dem Ziel, den Anbau biologischer Lebensmittel in ihrem Umland zu fördern.

Dabei geht es vor allem um die direkte Vernetzung von Stadt und Land, von bio und regio. Der wachsende Bedarf an Bio-Lebensmitteln soll vermehrt aus der Region gedeckt und über daraus entstehende, regionale Wertschöpfungsketten der ländliche Raum gestärkt werden.

Nachfolgend sind alle in Nürnberg und Umgebung stattfindenden Veranstaltungen für Sie übersichtlich zusammengefasst. Die Anmeldung, falls notwendig, erfolgt über die jeweiligen Betriebe oder über den angegebenen Kontakt der Stadt Nürnberg.

Öko-Modellregion
Nürnberg, Nürnberger Land, Roth

Judith Hock-Klemm
Telefon: +49(0)911 231 10 624
Fax: +49(0)911 231 33 91
E-Mail: judith.hock-klemm@stadt.nuernberg.de

Dr. Werner Ebert
Telefon: +49(0)911 231 41 89
E-Mail: werner.ebert@stadt.nuernberg.de

Stadt Nürnberg
Referat für Umwelt und Gesundheit
Hauptmarkt 18
90403 Nürnberg



Bio Emmer-Schlemmer Wochen

02.09. bis 03.10.2017

organisiert von der **Öko-Modellregion Nürnberg, Nürnberger Land, Roth** im Rahmen der **Öko-Erlebnistage**



www.oekomodellregionen.bayern
www.oekoerlebnistage.de

Vom **Bio-Emmerkorn** zum fertigen **Bio-Emmerbrot**

Bei dieser Veranstaltung am **27.09.17.** von 17 - 18 Uhr erhalten Sie alle Informationen zur Kultivierung und Verarbeitung des Urgetreides Emmer und zwar aus erster Hand: Andreas Walz vom Biohof Walz/ Amberg stellt Ihnen seine Arbeit als Bio-Landwirt vor, Herbert Imhof von der Bio- und Vollkornbäckerei Imhof zeigt aus der Perspektive des Handwerksbäckers die Herausforderungen und Chancen in der Arbeit mit dem Urgetreide auf (kleiner Backstubenrundgang sowie ein Emmersnack inklusive). Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Um **vorherige Anmeldung** wird gebeten.

Bäckerei Imhof GmbH

Dürrenhofstr.29, 90478 Nürnberg
Tel Nr. für Anmeldung: 0911/231-10624 (ÖMR)
Homepage: www.baekerei-imhof.de

Bio-Essen mit Genuss

Die Biomärkte Eckental und Lauf zaubern Ihnen vom **25. - 30. 09.17** jeden Tag ein anderes feines Emmer-Gericht auf den Teller.

Lassen Sie sich von der Vielfalt der Möglichkeiten dieses kostbaren Urgetreides überraschen.

Mittagstisch ist immer von 11:30 bis 14:00 Uhr. Am Sonntag dem **24. 09.17** von 13 bis 18 Uhr freuen wir uns auf Ihren Besuch zum Verkaufsoffenen Sonntag und erwarten Sie mit Emmer-Zwiebelkuchen und Federweißen.

Biomarkt Eckental

Mo. – Fr. von 8 - 19:30 Uhr; Sa. von 8 - 18 Uhr
Dr. Otto-Leichstr. 8; 90542 Eckental

Biomarkt Lauf

Mo.- Fr. von 8 Uhr - 19 Uhr; Sa. von 8 - 14 Uhr
Simonshoferstr. 5; 91207 Lauf
Homepage: <http://www.biomarkt-lauf.de/>

Bio-Kantinen-Schmaus

Vom **04.-08.09.17** und vom **11.-15.09.17.** bietet die Rathaus Kantine täglich wechselnde Menüs mit Emmer für alle Angestellten der Stadt Nürnberg an.

Rathaus-Treff

Fünferplatz 2, 90403 Nürnberg

Täglich grüßt der Bio-Emmer

Vom **04. - 09.09.17** finden Sie an beiden Standorten des Naturkostladen Lotos in Nürnberg täglich die verschiedensten gesunden Emmer-Köstlichkeiten vor:

Mo: Emmerbrot/-Brötchen,
Di: Emmerbratlinge
Mi: Emmerkuchen,
Do: Emmersalat
Fr: Emmernusscreme
Sa: Emmerkrusties

Naturkostladen Lotos

Öffnungszeiten Unschlittplatz 1: Mo. – Fr. 9:00-18:30 Uhr; Sa. 9:00 - 17:00 Uhr
Öffnungszeiten: Hessestr. 4: Mo. – Fr. 9:00-19:00 Uhr; Sa. 9:00-15:00 Uhr
Homepage: www.naturkostladen-lotos.de

Bio-Probieren über Studieren

Der Bioladen „Eva´s Apfel“ bietet vom **18.09.** bis **23.09.17** Verkostungen von verschiedenen, schmackhaften Emmer-Gerichten für Sie an.

Eva´s Apfel

Luitpoldstr. 31, 91052 Erlangen
Öffnungszeiten: Mo. – Fr. 9:00 - 19:00 Uhr; Sa. 9:00 - 14:00 Uhr

Bio-Emmer erleben

Die Besonderheiten des Urgetreides Emmer können Interessierte bei einer eigenen Führung am Demeterhof Walz am **23.09.17** ab 11 Uhr erleben. Es erwartet Sie eine Feldbegehung und Verkostungen der eigenen Produkte direkt vom Erzeuger.

Demeterhof Walz

In der Schäflohe 4, 92224 Amberg
Tel Nr. 09621/ 47 06 80
Homepage: www.bio-walz.de

Bio-Emmer macht Schule

In der zweiten Schulwoche vom **18.09.** bis **22.09.17** werden die Kinder von unserem Bio-Catering Suppenlöffel mit Emmer-Gerichten verwöhnt und lernen den Geschmack und die Vielfalt des Urgetreides kennen.

Suppenlöffel, Caterer für gesunde Kindermenüs

Helmstr. 22, 90419 Nürnberg
Tel Nr. 0911/ 37 75 944
Homepage: www.suppen-loeffel.de

Bio-Gesund und lecker

In den Aktionswochen bietet der Bio-Fachmarkt „Bio in Zabo“ frischen, selbstgemachten Emmer-Salat sowie verschiedene Emmer-Produkte für Sie an.

Bio in Zabo

Aussiger Platz 2, 90480 Nürnberg
Öffnungszeiten: Mo. – Fr. 8:00 - 19:00 Uhr, Sa. von 8:00 - 16:00 Uhr
Homepage: www.bioinzabo.de