



https://biz.ii/2kwbb

# "ISS, WAS UM DIE ECKE WÄCHST!": REGIO CHALLENGE 2024 STARTET

Veröffentlicht am 27.08.2024 um 16:54 von Redaktion Burgwedel-Aktuell

Regionale Ernährung auf spielerische Art ausprobieren: Im September richten Landeshauptstadt und Region Hannover Regeln sind schnell erklärt: Nach dem Motto "Sei dabei und 30 Tage lang möglichst viele Mahlzeiten zuzubereiten, produziert und verarbeitet wurden. Ein Produktjoker pro Monat erlaubt bleibt. Begleitet wird die Regio Challenge von einer gastronomischen Partnern, die Challenge-konformes Essen auf den Geschmack regionaler Produkte zu bringen und die Umwelt und Klimaschutz aufzuzeigen. Für mehr Regionalität, kürzere Transportwege, die Sicherung nachhaltig und ökologischer Kulturlandschaft und damit verbunden die Sicherung wertvoller die Vielfalt an frischer, saisonaler Ware von Aubergine bis zu wie Fleisch, Milcherzeugnissen, Eiern, Kartoffeln, Pilzen,



ganzzährig möglich. Welches Potenzial in der Region steckt in Hofläden in der Region. Organisiert wird die Regio Challenge von der Landeshauptstadt Hannover und dem Team Regionale Naherholung der Region Hannover, der Landeshauptstadt sowie das Restaurant "Der Gartensaal" in Hannover und Region, der Bauernmarktverein sowie weitere Partner Gastronomie sind als Partner dabei. "30 Tage Regio Challenge abseits der bekannten Pfade und Supermärkte einzukaufen landwirtschaftlichen oder handwerklichen Betriebe in der Region zur Wertschätzung der regionalen Lebensmittelerzeugung und Umwelt der Landeshauptstadt Hannover. "Ich freue mich über den Landeshauptstadt Hannover an der Aktion beteiligten. "In der Lebensmittelhandwerk und Gastronomie über die Regio Challenge Strukturen wie etwa Hofläden oder Bauernmärkte. Landwirtschaftliche Betriebe mit Direktvermarktung stehen für ein breites Angebot an regional erzeugten Produkten. Mit der Regio Challenge haben wir die Chance, diese Qualitäten nach außen zu tragen", unterstreicht Jens Palandt, Dezernent für Umwelt, Klima, Planung und Bauen der Region Hannover.

Bezieht die Gestaltung der Regio Challenge (von links) auf die Kiste, Ernährungswelt, Hannoversche Region, auf die Fußwege, Förderung nachhaltiger Lebensmittel, Jens Palandt, Dezernent für Umwelt, Klima, Planung und Bauen der Region Hannover, Anja Lohoff, Dezernentin für Wirtschaft und Umwelt der Landeshauptstadt Hannover, Nicole Rösler, BEZÜGLICH ARBEITEN und Berufsbildung beauftragte der DRITTE Region Hannover, Julia Bortling, Belegung der Gastronomie, Gartensaal, Rathaus, Daskantia, Sabine Adami, Gut Aufphosphos, Stefanie Reimann, Fachbereich Kanarien und Städtin der Landeshauptstadt Hannover, Raimund Schadow, Bf, Halbes Regio Challenge, Bar, Philipp Schröder

## Einkauf regionaler Lebensmittel

Verbraucher können sich zu regionalen Einkaufsmöglichkeiten über die Internetseite [www.hannover.de/regio-essen](http://www.hannover.de/regio-essen) informieren. Dort zeigt ein Saisonkalender auch, welches Gemüse oder Obst gerade geerntet wird. Außerdem sind zahlreiche Rezepte und Ideen für leckere Gerichte zu finden. Zusätzliche Orientierung bei der Suche nach Verkaufsstellen für regionale Produkte bietet die RegioApp.

## Challenge-konform essen gehen

Auch auf den Restaurantbesuch muss im September nicht verzichtet werden: Sieben Gastronomiebetriebe und drei Kantinen unterstützen die Challenge in diesem Jahr. Sie legen im Aktionszeitraum den Fokus auf regionale Kost und servieren schmackhafte Kreationen á la Region. Alle teilnehmenden Betriebe und ihre Challenge-konformen Angebote sind unter [www.hannover.de/regio-challenge](http://www.hannover.de/regio-challenge).

## Das Veranstaltungsprogramm zur Challenge

In diesem Jahr laden im Challenge-Zeitraum wieder zahlreiche Kooperationspartner zu Hofführungen, Festen, Verkostungen, Kochevents und weiteren Veranstaltungen in der Landeshauptstadt und im Umland ein. Eine Nasch-Tour über den Bauernmarkt in am Moltkeplaz in Hannover zeigt am 21. September die Bandbreite der regionalen Angebote. Auf der Obstplantage Hahne in Gleidingen, dem Gut Adolphshof in Hämelerwald und dem Bickbeerenhof in Brokeloh finden Hoffeste statt. Auch ein neues Geschäftslokal in der Stadt und eines in der Region bieten während der Challenge regelmäßige Verkostungen sowie Informationstage über saisonale Lebensmittel an. Der StadtLandGenussLaden in der Oststadt ist durch die Kooperation der Bio-Handwerksbäckerei Backwerk mit dem Gut Adolphshof entstanden. In Sehnde betreibt die Gärtnerei Kiebitz einen Bioladen und produziert dafür das Gemüse und Obst. Die Hannoveraner können von diesem Angebot auch auf den Bauern- und Wochenmärkten profitieren. Wer es genauer wissen möchte ist am 19. September zu einer Führung durch die Obstanlagen in Sehnde eingeladen. Wer sich nicht nur informieren, sondern auf dem Acker mitwirken und Gleichgesinnte treffen möchte, für den bieten sich die Angebote der Solidarischen Landwirtschaften (Solawi) an. Die Solawi Wildwuchs mit Fokus auf veganem Anbau lädt am 1. September zu einer Gemeinschaftsaktion mit anschließendem Kochen und Essen ein. Die Solawi Adolphshof bietet am 6. September Führungen zur Kreislaufwirtschaft auf dem Hof sowie einen Filmabend im Lebensmitteldepot Lehrte an. Und auf dem Kronsberg finden am 7. und 21. September zwei Mitmachtage der Solawi Hannover statt. Dabei wird der Permakulturanbau vorgestellt. In der regionalen Küche ist Kreativität gefragt, um überregionale Zutaten zu ersetzen. Die Ernährungsexperten von "MAHLZEIT" bieten am 2. September zusammen mit der Gemüsebox eine Kochaktion in Hiddestorf an, um aus den regionalen Zutaten bunte Ideen umzusetzen. In der Volkshochschule Hannover finden in Kooperation mit dem Ernährungsrat am 5. und 23. September zwei kreative Kochevents statt. Das ausführliche Programm mit allen Terminen, Kosten und Details zur Anmeldung gibt es unter [www.hannover.de/regio-challenge](http://www.hannover.de/regio-challenge).