

Programm



Geführte Olivenölverkostung



mit Annika Westphal

*Olivenölexpertin und Mitglied des
Hanseatischen Olivenölpanels*



Sa. + So. jeweils um 12 Uhr + 15 Uhr



Auf dem Löhberg – Stand 27



Geführte Verkostung sizilianischer Weine



mit Klaus Di Giovanna und Diana Rohrbach

Winzer aus Sizilien und Weinakademikerin



Sa. + So. jeweils um 11, um 14 und 16 Uhr



Auf dem Löhberg – Stand 52



Slow Food Kochvorführungen

„Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft der
Ernährung – vom Acker bis zum Teller“



mit Barbara Stadler

Mitglied der int. Slow Food Chef Alliance




Sa. + So. jeweils von 12 – 16 Uhr



Auf dem Hof Gieschen – Stand 75




**Aktion: Jede Tonne
CO₂-Vermeidung zählt!**

 Stand 26 auf dem Löhberg



**arteFakt Klimataaler
spenden**

 Stand 26 auf dem Löhberg



Dem Klimawandel trotzen!

Als Erzeuger Verbraucher-Gemeinschaft stellen wir uns gemeinsam den Herausforderungen des Klimawandels.

Im Zentrum unserer Arbeit und unserer Projekte steht der Boden, denn ohne Boden ist alles nichts. Hierbei schöpfen wir aus den Erfahrungen der Permakultur und der Agroforstwirtschaft für Veränderung der Olivenlandwirtschaft, mit der sich die sich häufenden klimabedingten Missernten und Ernteausfälle eingrenzen ließen.

Auf dem Löhberg können Sie sich bei einer Agroforst-Musteranlage, einer Regenwurmzucht zur Humusbildung und an Einfach-Pyrolyseöfen zur Herstellung von Pflanzenkohle darüber informieren und sich von Fachkundigen über die Funktion und Wirkung aufklären und beraten lassen.

Die NGO Char2Cool bietet Humus, Pflanzenkohle und New Terra Preta für den Garten oder die Balkonpflanzen auch zum Verkauf an.

Und wer unsere Klimaprojekte unterstützen möchte, spendet dafür dort den 1-€-Klimataaler.