

22.06. - 26.06. Regionale Erzeuger_innen

Woher kommt das Essen in unserer Region, und in welcher Qualität wird es produziert? Regionale Erzeuger_innen stellen sich vor und geben einen Einblick in ihr Schaffen. In der ersten UND-Woche in Bad Homburg wollen wir Erzeugerprodukte vorstellen, verarbeiten, zur Verköstigung anbieten, und in täglichem Wechsel einen Austausch zwischen Besucher_innen und Erzeuger_innen ermöglichen. Im Laufe der Woche füllt sich der Raum mit leckeren Produkten aus unserer Region.

Ich hatte vorgeschlagen, das Erzeuger auch über die Situation Arbeiten nach der Pandemie, sowie welche Auswirkungen der Krieg in Europa für Ihre Betriebe hat.

Mittwoch 22.6.

/ **Sekt und Weine** mit **Daniel Cimander** und Team von der

/ Manufaktur **Seppelt Sekt** / 15 Uhr

/ **Bio Weine** und **Säfte** von **Matsch und Brei** stellt sich und deren Produkte vor / 16 Uhr

UND Bar / 17-20 Uhr

Getränke und Cocktails aus regionaler Produktion und Produkten, Seppelt Sekt und Weine / Bio Getränke von Matsch und Brei

Donnerstag 23.6.

/ Honig mit **Imker Andreas Kramer** von der **Bioland Imkerei Kramerhonig**

/ 9:30 - 11:30 Uhr / 15 Uhr

/ Pilze von der **Edel Pilz Zucht Kroll** mit **Matthias Kroll** / 16 Uhr

Freitag 24.6.

/ „**Die Kooperative**“ stellt sich und die **Solidarische Landwirtschaft** vor / 15 Uhr

/ **Querbeet** ist zu Gast und würde uns zum einen sich als Betrieb vorstellen und einen **Vortrag über Äpfel in Europa** anbieten / 16 Uhr

Samstag 25.6.

Gemeinsam mit dem Bier-Experten **Reimo Peters** von **Reimos Brauwerk** können die Besucher_innen lernen, **Bier** zu **brauen**. Das Bier wird nach dem Reifeprozess in der letzten UND-Woche zusammen verkostet / 15 Uhr

Sonntag 26.6.

UND Picknick / 11-15 Uhr

Veganes Streetfood in Kombination mit regionalen Erzeugerprodukten