



<https://biz.li/2tap>

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

Veröffentlicht am 27.08.2024 um 16:52 von Redaktion AltkreisBlitz

Regionale Ernährung auf spielerische Art ausprobieren: Im September richten Landeshauptstadt und Region Hannover zum vierten Mal gemeinsam die Regio Challenge aus. Die Regeln sind schnell erklärt: Nach dem Motto "Sei dabei und iss, was um die Ecke wächst!", sind Teilnehmende eingeladen, 30 Tage lang möglichst viele Mahlzeiten zuzubereiten, deren Hauptzutaten in höchstens 100 Kilometern Entfernung produziert und verarbeitet wurden. Ein Produktjoker pro Mahlzeit stellt sicher, dass zum Beispiel der morgendliche Kaffee erlaubt bleibt. Begleitet wird die Regio Challenge von einem vielfältigen Veranstaltungsprogramm in der ganzen Region und gastronomischen Partnern, die Challenge-konformes Essengehen möglich machen. Ziel der Challenge ist es, Verbraucher auf den Geschmack regionaler Produkte zu bringen und die Vorteile einer Nahversorgung mit Lebensmitteln für Gesundheit und Klimaschutz aufzuzeigen. Für mehr Regionalität auf der Speisekarte sprechen unter anderem die kurzen Transportwege, die Sicherung nachhaltig und ökologisch wirtschaftender Höfe und Betriebe, der Erhalt unserer Kulturlandschaft und damit verbunden die Sicherung wertvoller Lebensräume.

Die Challenge findet im September statt, weil die Vielfalt an frischer, saisonaler Ware von Aubergine bis Zwetschge im Spätsommer besonders groß ist. Bei Lebensmitteln wie Fleisch, Milcherzeugnissen, Eiern, Kartoffeln, Pilzen, Honig oder Backwaren auf mehr Regionalität zu achten, ist aber ganzjährig möglich. Welches Potenzial in der Region steckt, zeigt ein Gang über die Bauernmärkte oder eine Tour zu den Hofläden in der Region.

Organisiert wird die Regio Challenge vom Fachbereich Umwelt und Stadtgrün der Landeshauptstadt Hannover und dem Team Regionale Naherholung der Region Hannover. Das Nachhaltigkeitsbüro und drei Kantinen der Landeshauptstadt sowie das Restaurant "Der Gartensaal" im Rathaus unterstützen die Aktion. Auch der Ernährungsrat Hannover und Region, der Bauernmarktverein sowie weitere Betriebe aus Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk und der Gastronomie sind als Partner dabei.

"30 Tage Regio Challenge sollen Anstöße geben, die täglichen Lebensmittel einmal abseits der bekannten Pfade und Supermärkte einzukaufen, Ernährungsgewohnheiten zu überdenken und die landwirtschaftlichen oder handwerklichen Betriebe in der Umgebung kennenzulernen. Ziel ist es, durch diese Begegnungen zur Wertschätzung der regionalen Lebensmittelerzeugung beizutragen", erläutert Anja Ritschel, Dezernentin für Wirtschaft und Umwelt der Landeshauptstadt Hannover. "Ich freue mich zudem, dass sich in diesem Jahr zwei weitere Kantinen der Landeshauptstadt Hannover an der



Bei der Vorstellung der Regio Challenge (von links): Daria Kistner, Ernährungsrat Hannover und Region, Nicole Rollwage, Förderverein Bauernmarkt, Jens Palandt, Dezernent für Umwelt, Klima, Planung und Bauen der Region Hannover, Anja Ritschel, Dezernentin für Wirtschaft und Umwelt der Landeshauptstadt Hannover, Nicole Rösler, BEGEISTERT ARBEITEN und Berufsbildungsbeauftragte der DEHOGA Region Hannover, Julia Bortfeld, Leiterin der Gastronomie Gartensaal und Rathauskantine, Sabine Adam, Gut Adolphshof, Stefanie Reimann, Fachbereich Umwelt und Stadtgrün Landeshauptstadt Hannover, Ruth Scharwies, Bio-Handwerksbäckerei Backwerk / Foto: Region Hannover, Philipp Schröder

Aktion beteiligen."

"Indem wir regionale AkteurInnen aus Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk und Gastronomie über die Regio Challenge sichtbar machen, stärken wir lokale 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.

Einkauf regionaler Lebensmittel

Verbraucher können sich zu regionalen Einkaufsmöglichkeiten über die Internetseite 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.

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 Moltkeplatz 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.