

Hardegger Umwelttage Ernährung

U
M
W
E
L
T
B
E
I
R
A
T

H
A
R
D
E
G
G
E
N

Nein! Diese Suppe esse ich nicht!

Allmählich verliere ich den Überblick über die Lebensmittelskandale:

- in 70% der geprüften Getreideprodukte findet die Stiftung Warentest das Pestizid RoundUp (Öko-Test, September 2012)
- Konventionelle Eier wurden als Bio-Eier gekennzeichnet
- Schimmelpilze im Futter
- medikamentenbelastetes Pferdefleisch in Rindfleischprodukten

Schon in seiner ersten Amtszeit hat Barack Obama Schlüsselpositionen in der Nahrungsmittelbehörde FDA und im US-Landwirtschaftsministerium mit Spitzenmanagern des Saatgut- und Gentech-Multis Monsanto besetzt. Als Konsequenz einer Freihandelszone zwischen Europa und den USA könnten gentechnisch veränderte Lebensmittel und Hormonfleisch aus den USA dann auf unserem Tisch landen (Publik-Forum 7/2013).

Wie können wir uns (noch) gesund ernähren? Wo und wie werden bei uns in der Region Nahrungsmittel produziert?

Diese beiden Fragen wollen wir bei den diesjährigen Umwelttagen zusammenbringen. Sie sollen im September beginnen und auf Erntedank zu laufen. Neben Vorträgen, Filmen, Kochkursen, Exkursionen und vielem mehr soll es am

- am 27.9.2013 von 14.00 - 18.00 Uhr einen **Regionalmarkt** und
- **Wildwochen** in der Gastronomie geben.

Wenn Sie dort etwas anbieten möchten oder selber Ideen haben, melden Sie sich bitte möglichst bald bei uns.

In den nächsten Monaten werden wir hier auf der Positiven Seite traditionelle **Hardegger Rezepte** veröffentlichen. Wenn Sie ein Rezept dazu beitragen möchten, dann schicken Sie uns dieses bitte ebenfalls zu.

Buntes Huhn

250 g weiße Bohnen wasche und in 2 l Wasser über Nacht einweichen;

500 g frischen Schweinebauch mit den Bohnen in Wasser und dem Einweichwasser zum Kochen bringen, wiederholt abschäumen und etwa halb gar kochen;

400 g Kartoffeln schälen und würfeln;

400 g Karotten putzen und würfeln;
100 g Zwiebeln schälen, klein würfeln;

mit den anderen Zutaten in die Suppe geben und alles gar kochen (etwa 20 Minuten);

mit Salz und Pfeffer abschmecken;

Fleisch aus der fertigen Suppe nehmen und portionieren;

heiße Suppe darüber geben.

Hardegger Rezept um 1900
gesammelt von Herbert Heere



Filmhinweis

NaturNah
Uhus in Niedersachsen



23. April 2013, 18.15 Uhr
NDR-Fernsehen