

Freitag, 27. September 2013, 15:00 – 17:00 Uhr

Hardegser Landfrauen und die Familien- und Generationenbeauftragte der Stadt Hardeggen Erzählcafé „Alte Rezepte“

Der Sitzungssaal im Rathaus wird zu einem Erzählcafé umgestaltet. Alte Rezepte stehen diesmal im Mittelpunkt und werden durch das lebendige Erzählen bei Kaffee und Kuchen mit neuem Leben gefüllt. Es wäre großartig, wenn die Gäste des Cafés ihre alten Schätze in Form von Rezepten, Fotos, Kochbüchern und Geschichten rund um's Kochen mitbringen. Mehrere Personen werden von ihren Erinnerungen an die alte Küche erzählen.

■ Ort: Sitzungssaal im Rathaus, Vor dem Tore 1, Hardeggen
Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei.

Sonntag, 29. September 2013, 11:00 – 14:00 Uhr

Umweltbeirat Hardeggen Wildes Brunchen für Klein und Groß

Draußen Essen zu bereiten und genießen – am offenen Feuer und in der Pfanne. Dabei den Wald und den Bach erkunden, erzählen und was uns sonst noch einfällt. Wir sorgen für Feuer und bringen Hefeteig mit, in dem das Essen zum Garen verpackt wird.

■ Ort: Grillplatz an der Pohlsburg

Kosten: Wir bitten um eine Spende zur Deckung der Unkosten

Anmeldung: Anmeldung bis Samstag, 23. September 2013 unter info@umweltbeirat-hardeggen.de oder telefonisch unter 0 55 05/28 92.

Bitte mitbringen: Was ihr und Sie im Hefeteig und sonst essen wollt.

Montag, 30. September 2013, 19:30 – 21:00 Uhr

Bürgerinitiative für ein gentechnikfreies Südniedersachsen Ernährung und Gentechnik

Die Agro-Gentechnik löst viele Probleme: „Sicherstellung der Welternährung“, „Anpassung des Saatguts an den Klimawandel“, „ökonomischerer und ökologischerer Ackerbau z. B. durch Einsparen von Spritzmitteln“ – so die Versprechen der industriellen Hersteller von gentechnisch verändertem Saatgut.

Zweifellos aber ist Gentechnik ein einschneidender Eingriff in die Natur. Noch haben Deutschland und Europa weitgehend gentechnikfreie Äcker. Doch durch Importe von Nahrungs- und besonders Futtermitteln betrifft die Problematik auch uns schon heute.

Viele dringende Fragen stellen sich in diesem Zusammenhang: Wie genau funktioniert diese Technologie? Welche Veränderungen bringt sie mit sich? Wie wirkt sie sich insbesondere auf unsere Nahrung, eine unserer zentralen Lebensgrundlagen, aus.

Drei Kurzreferate geben hier einen Überblick:

1. „Gentechnik – Saaten und Saatzeit“
Dr. Eva Gelinsky, Agrarwissenschaftlerin, IG Saatgut, Göttingen
2. „Gentechnik – Auswirkungen auf die Praxis der Landwirtschaft“
Eberhard Prunzel-Ulrich, Dipl.Ing.agr. und Bauer, Landolfshausen
3. „Gentechnik in Nahrungsmitteln, Gesundheitsrisiken und -schädigungen“
Referentin angefragt

Anschließend besteht jeweils die Möglichkeit zu Fragen und Diskussion. Zusätzlich bietet ein Infostand Material unterschiedlicher Herausgeber mit unterschiedlichen Themenschwerpunkten zum Thema Agro-Gentechnik an.

■ Ort: Burgstall

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei.

Samstag, 5. Oktober 2013, 10:00 – 13:30 Uhr

Familien- und Generationenbeauftragte der Stadt Hardeggen Kerstin Lüpkes, Umweltbeirat Hardeggen Rund um den Apfel!!! – Eine Aktion für Familien

Die Äpfel hängen reif am Baum oder liegen schon auf dem Boden – nun wird es Zeit, sie einzusammeln und leckeren naturbelassenen Saft daraus zu pressen. Wir treffen uns, um die Apfelbäume der Stadt zu ernten. Danach geht es gemeinsam zur Saftpresse nach Espol um dort nach getaner Arbeit ein Picknick zu genießen.

■ Ort: Lange Straße, Abzweig Alte Lichtenborner Straße

Anmeldung bis 1. Oktober 2013 unter luepkes@hardeggen.de oder telefonisch unter 0 55 05/5 03 45
Als Belohnung fürs Ernten bekommt jede Familie einen 5 l Kanister mit Apfelsaft. Weitere können für 4,80 Euro Pressgeld erworben werden.
Bitte festes Schuhwerk und ggf. regenfeste Kleidung mitbringen.

Sonntag, 6. Oktober 2013, 10:00 – 11:00 Uhr

Ev.-luth. Mauritiusgemeinde Erntedank-Gottesdienst „Niemand isst für sich allein“

■ Ort: St. Mauritius-Kirche Hardeggen

Dienstag, 8. Oktober 2013, 14:00 – 17:00 Uhr

Stadtjugendpflege, Umweltbeirat Hardeggen Kartoffelernte auf dem Eichelberghof

■ Treffpunkt: Eichelberghof, Hardeggen-Espol, Brinkstr. 10

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei.

Wildwochen – die Hardegser Gastronomie bittet zu Tisch

Montag, 16. – Sonntag, 22. September 2013
12:00 – 14:00 Uhr und 18:00 – 21:30 Uhr, Freitag Ruhetag
Hotel Illemann, Hardeggen, Lange Straße

Rahmsüppchen von Waldpilzen

★ ★ ★

Ragout vom Wildschwein in Rotwein-Orangen-Soße,
gefüllter Schmorapfel, Rotkraut und Butterspätzle

★ ★ ★

Bayrisch Creme mit Himbeermark

Freitag, 27. – Sonntag, 29. September 2013
Freitag und Samstag ab 17:00 Uhr; Sonntag 11:00 – 15:00 Uhr
Gaststätte „Zur Linde“, Gladebeck, Am Thie

Wildkraftsuppe mit Sauerampfer-Flüßl

★ ★ ★

Roulade vom Reh

Gefüllt mit Zwetschen und Kräutersaitling an
Apfel-Rotkraut und Speckrosenkohl dazu Butterkartoffeln

★ ★ ★

Gratinierte Grütze aus frischen Waldbeeren



Umweltbeirat
Hardeggen
– Offizielles
Agenda-21-Gremium
der Stadt Hardeggen –

Regional beste Wahl in den Kochtopf



Hardegger Umwelttage
31. August – 8. Oktober 2013

Samstag, 31. August 2013, 14:00 – 15:30 Uhr

Frank Flügel Bienenzucht und Imkerei

Die Honigbiene ist eines unserer wichtigsten und zugleich eines der unscheinbarsten Nutztiere des Menschen. Sie produziert nicht nur Honig sondern bestäubt auch Pflanzen. Über 70 der 100 Pflanzen die 90% der Welternährung sichern werden von Bienen bestäubt.

Imker Frank Flügel erklärt wie die Bienen gehalten werden, wie aus dem gesammelten Nektar Honig wird und wie er den Honig weiterverarbeitet.

■ **Ort:** Hardeggen-Gladebeck, Ascher Straße/Osterfeuerplatz
Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei.

Sonntag, 1. September 2013, 11:00 – 18:00 Uhr

Internationaler Schulbauernhof gGmbH Apfelerntefest

Kennenlernen des Hofes – Informationen zu den Themen „Woher kommt unser Essen?“ und „Haltung von Honigbienen“ – Mitmachaktionen für die ganze Familie – Kultureller Beitrag des Plattdeutsch Clubs Wolbrechtshausen – Kulinarische Genüsse regionaler Lebensmittel

■ **Ort:** Internationaler Schulbauernhof gGmbH,
Lehmkuhlenstraße 3, Hardeggen-Hevensen

Mittwoch 4., 11. und 18. September 2013, 18:00 – 22:00 Uhr

Gesa Simon Vegane Ernährung – was ist das?

Ein Kochkurs der KVHS Northeim

In einem Kochkurs wollen wir uns mit dieser Frage auseinander setzen, theoretisch und mit dem Gaumen.

Ohne tierische Lebensmittel vollwertig essen und ohne Mangelerscheinungen leben? Kann eine Mahlzeit ohne Fleisch, Käse, Eier oder Sahne denn schmecken?

An drei Abenden werden wir uns in Praxis und Theorie mit veganer Kost beschäftigen, neue Lebensmittel ausprobieren, mit erprobten Rezepten Pasten und Aufstriche, ein Menü und einiges für die schnelle Küche herstellen und über den gewohnten Tellerrand hinausblicken.

■ **Info:** 0 55 73/9 59 96 70

■ **Ort:** Hardeggen-Lutterhausen, bvg, An der Zementfabrik 4, ehem. Kantine
Kosten: 55,- Euro; ermäßigte Gebühr: 43,- Euro (incl. Lebensmittelkosten)
Anmeldung: 26. August – 1. September 2013 bei der KVHS Northeim mit der Kursnummer J3770H1

Donnerstag, 5. September 2013, 19:30 – 21:00 Uhr

Ulrike Berghahn Jüdische Speisevorschriften

*Im Rahmen des Gesprächskreises „Zwischen Himmel und Erde“
der ev.-luth. St. Mauritiusgemeinde Hardeggen*

Auch Menschen, die nur wenig über das Judentum wissen, haben gehört, dass strenggläubige JüdInnen nur koscheres Essen zu sich nehmen und dass das Judentum viele Speisegesetze hat. Warum eigentlich?

Der Frage, ob diese einen Sinn haben, wollen wir mit dem Buch „Am Anfang war die Ökologie“ von Hütermann und Hütermann nachgehen.

■ **Ort:** Gemeindehaus der Mauritiusgemeinde, Gießeturm 3
Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei.

Freitag, 6. September 2013, 14:00 – 16:00 Uhr

Ulrike Berghahn Wie viel Wasser brauchen wir für unser Essen?

Eine Veranstaltung für Kinder von 6 – 10 Jahren in Kooperation mit dem Hort der Kinderkiste und der Erd-Charta Koordinierungsstelle Deutschland

3 Liter am Tag oder 5? Oder vielleicht doch viel mehr? Das wollen wir uns genauer angucken und am Ende eine sichtbare Antwort auf die Frage geben: Wie viel Wasser steckt in einer Kartoffel?

■ **Ort:** Grundschule Hardeggen

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei.

Donnerstag, 12. September 2013, 19:00 – 21:00 Uhr

Kurt Scheibner, Eichelberghof Bio-Landbau in der Praxis

Der Eichelberghof wird seit 1989 nach Bioland-Richtlinien bewirtschaftet. Hofführung und Film mit Informationen zum biologischen Landbau.

■ **Ort:** Eichelberghof, Brinkstraße 10, Hardeggen-Espol
Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei.

Samstag, 14. September 2013, 10:00 – 12:00 Uhr

Ev.-luth. Mauritiusgemeinde Kindergottesdienst „Rund um den Apfel“

■ **Ort:** Gemeindehaus der Mauritiusgemeinde, Gießeturm 3

Die Erd-Charta

Das Recht aller Menschen auf Trinkwasser, saubere Luft, ausreichende und sichere Ernährung, unvergiftete Böden, Obdach und sichere sanitäre Einrichtungen garantieren ... (Grundsatz 9a).

Alle Lebewesen rücksichtsvoll und mit Achtung behandeln (Grundsatz 15).

mehr unter www.erdcharta.de

Freitag, 20. September 2013, nachmittags

BUND-Kreisgruppe Northeim Die Hutewälder am Reiherbach – Weidetiere prägen die Landschaft und produzieren nachhaltig bestes Fleisch

Der Solling wurde zum Waldgebiet des Jahres 2013 gewählt. Wir besuchen eines seiner Aushänge-Projekte: Der am Reiherbachtal vorherrschende Eichenwald und seine typischen Tiere und Pflanzen ist in Deutschland sehr selten geworden und stellt einen wertvollen Lebensraum dar. Auch die Entdeckung der hier halb wild lebenden Rinder und Pferde ist ein einmaliges Erlebnis und Naturschauspiel. Am Fuß von altherrwürdigen Gemäuern und historischen Stätten grasen mit Heckrindern und Exmoorponies die Nachfahren von Auerochse und Wildpferd.

■ **Ort & Zeit:** Einen Treffpunkt in Hardeggen zur Bildung von Fahrgemeinschaften teilen wir Ihnen bei der Anmeldung mit.

*Anmeldung: 0 55 55/80 99 22 oder 0 55 05/28 92
oder info@umweltbeirat-hardeggen.de*

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei.

Freitag, 20. September 2013, 15:00 – 18:00 Uhr

Internationaler Schulbauernhof gGmbH „Aus der Region in den Kochtopf“ – Regionale Lebensmittelversorgung!

Der Internationale Schulbauernhof in Hevensen lädt ein zu einer Besichtigung des Hofes, gemeinsamen Aktivitäten in der Lehrküche und abschließender Verkostung regionaler Produkte!

■ **Ort:** Internationaler Schulbauernhof gGmbH,
Lehmkuhlenstraße 3, 37181 Hardeggen/Hevensen

Anmeldung: Bis Freitag, den 13. September 2013 unter 0 55 03/80 55 21

Montag, 23. September 2013, 18:00 – 21:00 Uhr

Upasana Kumar Regionales Kochen – Indische Küche

*Wir kochen ein vegetarisches Linsen-Gericht mit Reis (Region Nordindien).
Ein Kochkurs der KVHS Northeim*

■ **Info:** 0 55 73/9 59 96 70

■ **Ort:** Hardeggen-Lutterhausen, bvg, An der Zementfabrik 4, ehem. Kantine
Kosten: 20 Euro, ermäßigte Gebühr: 16,40 Euro (incl. Lebensmittelkosten)
Anmeldung: 26. August – 17. September 2013 bei der KVHS Northeim mit der Kursnummer J3750H1
Bitte Schürze mitbringen.

Dienstag, 24. September 2013, 18:00 – 21:00 Uhr

Sandra Reginato Regionales Kochen – Italienische Küche

Wir kochen ein Menü aus der Region Veneto.

Ein Kochkurs der KVHS Northeim

■ **Ort:** Hardeggen-Lutterhausen, bvg, An der Zementfabrik 4, ehem. Kantine
Kosten: 20 Euro, ermäßigte Gebühr: 16,40 Euro (incl. Lebensmittelkosten)
Anmeldung: 26. August – 18. September 2013 bei der KVHS Northeim mit der Kursnummer J3750H2
Bitte Schürze mitbringen.

Mittwoch, 25. September 2013, 16:30 – 19:30 Uhr

Dr. Günter Hartmann Im Reich der Pilze - Pilzwanderung

Eine Exkursion der KVHS Northeim

Die Pilzwanderung ist für jedermann in der Nähe von Hardeggen zum Kennenlernen heimischer Waldpilze. Dabei soll nicht nur die häufige Frage „Kann man den essen?“ im Vordergrund stehen. Daneben soll die Aufmerksamkeit der Teilnehmer/innen auch auf Schönheit und Erkennungsmerkmale der gefundenen Arten gelenkt werden sowie auf deren ökologische Bedeutung und Schutzwürdigkeit.

■ **Info:** 0 55 73/9 59 96 70

■ **Ort:** Hardeggen-Goseplack, Parkplatz am „Alten Forsthaus“
Kosten: 10 Euro

Anmeldung bei der KVHS Northeim mit der Kursnummer J1150H1
Bitte feste Schuhe und evtl. Regenschutz anziehen.

Donnerstag, 26. September 2013, 18:00 – 21:00 Uhr

Ilona Hagendorff Regionales Kochen nach Hardegser Art

Wir kochen ein regionales Eintopfgericht (nach Omas Rezept).

Ein Kochkurs der KVHS Northeim

■ **Info:** 0 55 73/9 59 96 70

■ **Ort:** Hardeggen-Lutterhausen, bvg, An der Zementfabrik 4, ehem. Kantine
Kosten: 20 Euro, ermäßigte Gebühr: 16,40 Euro (incl. Lebensmittelkosten)
Anmeldung: 26. August – 19. September 2013 bei der KVHS Northeim mit der Kursnummer J3730H1
Bitte Schürze mitbringen.

Freitag, 27. September 2013, 14:00 – 18:00 Uhr

Bauern- und Regionalmarkt

Mit: Biolandbetrieb Penk · Eichelberghof – Bioland · Lichtenborner Kräuter – Demeter · Hausbrauerei Mollenhauer · Hennekes Wildhandel und Hofladen · Tofit · Obstbau Wedemeier · Fleischerei Steckel · Imkerei Flügel · Internationaler Schulbauernhof gGmbH · Bürgerinitiative für ein gentechnikfreies Südniedersachsen · Sandra mit selbstgemachten Köstlichkeiten · Umweltbeirat Hardeggen · BUND · Blumenzwiebeln Blank

Ort: Bürgerpark

V.i.S.d.P.: U. Berghahn, Umweltbeirat Hardeggen, Vor dem Tore 1, 37181 Hardeggen
www.umweltbeirat-hardeggen.de · info@umweltbeirat-hardeggen.de

*Druck: AktivDruck, Göttingen · 05 51 67065 · service@aktivdruck.com
Gedruckt mit mineralölfreien Druckfarben auf Recyclingpapier aus 100% Altpapier*