

Monatsblatt 2/23

Solawi Wildes Gemüse Beckstedt



Hallo!

Drittes Monatsblatt - Drittes Design

Viel Freude am dritten Monatsblatt,
das nun - so glaube ich - seine Form gefunden
hat. Vielen Dank an alle, die dazu
beitragen haben. Falls auch Du Ideen
oder Anregungen hast, schreibe gerne an
die jeweiligen Seitenverantwortlichen oder
an mich: sine84@gmx.de
Redaktionsschluss ist der 10. März.

Termine

Die allerwichtigsten

18.02. „Kistenzauber“

13:00- ca. 19:30
Gemeinsam Kochen
zum Thema
„Steckrübe und
Sellerie“

25.02. - letzter Samstag im Monat - Aktionssamstag

14:30- ca. 17:00
Gemeinsam ernten,
jäten, singen,
spielen, für Gross
und Klein.
Einfach zum Hof
kommen.





Immer:

Donnerstags Nachmittags

wird geerntet. Einige Solawistas helfen Familie Dolling dabei. Alle, die auch kommen mögen, können sich über Zeiten und genaueren Einsatzbereich im yopad informieren: yopad.eu/p/SolawiWildesGemüse-365days

IMMER FREITAGS

Freitags treffen sich ab **9:00**, im Winter auch **manchmal erst ab 10:00**, bis circa **12:00** einige Solawistas, um für uns die Kisten zu packen. In Corona-Zeiten war das zentrale Packen durch einige wenige Solawistas eingeführt worden und wir sind seither dabei geblieben, weil es immer eine gesellige Runde ist, mit der es Spaß macht, unsere Ernteanteile zu verteilen. Jede:r ist herzlich willkommen, auch einmal zu kommen, um zu gucken, zu schnacken und/oder gleich mitzuhelfen.

Um **12:30** gibt es die sogenannte **Freitagsrunde**, in der zusammen mit Familie Dolling alles Wichtige rund um unser Gemüse besprochen wird: Wie sieht der Ernteanteil in der nächsten Woche aus, was gibt es zu tun, wo kann mitgeholfen werden.

18.02.23 - ein voller Tag :)

18.2. um 11 Uhr bei Matthias in Harpstedt - Schulung Homepage für angehende Admin:as

Wir freuen uns riesig über Hilfe auf diesem rückschonenden Weg. Anmeldungen nimmt Lutz Beckröge vom Vorstand gerne entgegen. mobil 0176 47169124. Er gibt Dir dann auch die genaue Adresse.

Die Koch AG "Kistenzauber" lädt zum nächsten gemeinsamen Kochen ein:

Thema: "Steckrübe und Sellerie" - Salat, Suppe, Hauptgericht, Nachtisch

Termin: Samstag, 18. Februar 13:00 bis ca. 19:30

Ort: Im Studio von Matthias Hoffmann

Am Wolle Lager 8

27749 Delmenhorst

Bei Interesse meldet euch bitte umgehend bei:

Birgit Sejtka-Kolloge

Tel. [04431 2599](tel:044312599)

mobil [0162 4345545](tel:01624345545)

mail info@decoration-dinner.de

über whatsapp oder signal

Geplant ist, dass die Kochevents in einem vierwöchigen Rhythmus, jeweils am 3. Samstag, im Monat stattfinden.

25.02.23 Aktiussensory

14:30-17:00

Gemeinsam unterhalten,
singen und spielen für
Groß und Klein -
einfach zum Hof kommen



Neues aus Beckstedt

Liebe Solawisten,

das Jahr hat nun schon ein wenig an „Fahrt aufgenommen“, die Tage werden merklich länger. Der erste Satz **Jungpflanzen** ist im Folientunnel gepflanzt. Winterposteleien, Batavia Salat, Feldsalat und Salatrauke freuen sich auf Sonne um wachsen zu dürfen. Die Petersilie hat sich bei uns ins Wohnhaus verkrochen und wartet im „warmen Kämmerlein“ auf frostfreie Tage, damit auch sie von uns ausgepflanzt werden kann.

Wir haben mit Euch einiges unternommen im Januar: Passend zur kalten Jahreszeit haben wir an unserem **Aktionssamstag** (immer der letzte Samstag im Monat), unter kritischen Blicken der Rinder und Spatzen, in der Scheune Körnerkissen mit Weizen, Lavendel und Rapssaat gefüllt. Natürlich wurden diese gleich auf „Funktionstüchtigkeit“ geprüft und wanderten sofort nach Fertigstellung in die Mikrowelle zum erwärmen.

Als kleine Stärkung für zwischendurch habt Ihr leckere Kekse und Gemüse mitgebracht. Der Nachmittag verging wie im Fluge. Danke an alle die vorbereitet und nachmittags teilgenommen haben!

Mal raus und etwas anschauen ist auch wichtig und schön. So haben wir uns mit der Gruppe Anbaumethoden am 03.02.23 auf den Weg zum **Sonnenhof nach Vechta** gemacht. Die Lebens- und Arbeitsgemeinschaft Sonnenhof e. V. ist eine sozialtherapeutische Einrichtung für Menschen die auf dem ersten Arbeitsmarkt kaum Chancen haben. Beschäftigungsmöglichkeiten werden hier unter



anderem in der Landwirtschaft geboten. Der Hof setzt schon viele Jahre die **Tropfbewässerung** ein. Landwirt Conrad hat uns den Einsatz dieser Bewässerungsform erläutert und an einigen praktischen Beispielen gezeigt. Wir als Solawi nehmen den Klimawandel sehr intensiv wahr und müssen in Zukunft noch verantwortungsvoller mit der kostbaren Ressource Wasser umgehen. Der Einsatz von Tropfschläuchen ermöglicht es uns ca. 50% Wasser einzusparen. Das ist sehr viel. Die Schläuche werden in der zu bepflanzenden Reihe ca. 15 cm in den Boden gelegt. Mit Tropfabständen von ca. 30 cm wird so die Pflanze direkt mit Wasser versorgt. Die Kräfte Wind und Sonne können bei dieser Bewässerung kaum direkt für Wasserverluste sorgen. Selbstverständlich spielen Humusaufbau des Bodens und Windschutzhecken auch eine wichtige Rolle. Vielen Dank an Conrad und an die Gruppe Anbaumethoden!



Bericht aus der Wilden Runde

Wer oder was ist die Wilde Runde?

Die Wilde Runde ist der erweiterte Vorstand unserer Solawi. Wir treffen uns in der Regel jeden ersten Sonntag im Monat, um Ideen auszutauschen, Termine zu planen, Organisatorisches zu klären und einen schönen Abend gemeinsam zu verbringen. Das Treffen findet immer wieder woanders statt und alle Solawisten sind herzlich eingeladen, daran - auch nur sporadisch oder einmal - teilzunehmen und Ideen einzubringen.

Aus dem Protokoll (vom 07.02.23)

Werbung

Bassum: Die Agendabeauftragte Frau Olma hat Flyer erhalten, die sie gezielt an Kontakte weitergeben möchte, sie fragt auch nach wegen Stand am Wochenmarkt, der allerdings Freitags Vormittags stattfindet. Möhlenhof, ein Käsedirektvermarkter zwischen Harpstedt und Bassum gelegen, hat schon Flyer bekommen, vermutlich können wir dort zum nächsten Verkaufssamstag, 4.3. einen Stand machen (Irmtraud). Wir nehmen Kontakt zu Elke Steding auf, damit sie über unsere Aktionen informiert ist (Irmtraud).

Goldenstedt: Zeitungsartikel in der Oldenburgischen Volkszeitung (Irmtraud), Flyer in Wohngebiet verteilen (bisher Lutz, Beate ST), Stand beim Pflanzenflohmarkt am Haus am Moor am 2.4. (Lutz), IGG – wer?

Wildeshausen: Stand am 23.2. beim Wochenmarkt, bisher 9-11 Uhr Christine, Lutz Irmtraud

Staudenflohmarkt Mikado 30.4. (Christine)

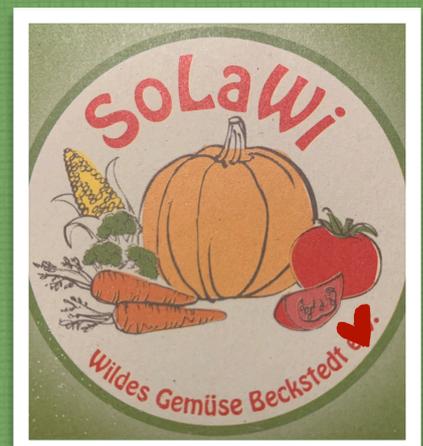
Ernte einer Woche im Januar



Wir suchen dich! Hast du Lust, mit Werbung zu machen?

Wer hat Zeit und Lust, uns bei den obigen Terminen zu unterstützen? Bitte spricht Lutz oder Irmtraud dafür an via wildes.gemuese@posteo.de oder via Threema oder Handy (0177 6228774)

Vielleicht hast du auch noch andere Ideen, wie wir weitere interessierte Menschen für unsere Gemeinschaft und unsere Sache begeistern können? Dann melde dich gerne!





Rote Beete Bolognese

Für 4 Personen

Ca. 40 Min.

- | | | |
|--------|---|---|
| 120g | Belugalinsen/ Berglinsen | in 250ml Wasser vorgaren |
| 1 - 2 | Zwiebeln | würfeln |
| 1 | Knoblauchzehe | würfeln |
| 1 TL | grob gemahlener Pfeffer | |
| 3-4 EL | Bratöl | alles zusammen anbraten |
| 1 | rote Beete (200g) | kleinwürfeln |
| 2 | Möhren | kleinwürfeln |
| 1 | Selleriescheibe (100g) | kleinwürfeln |
| 3 EL | Balsamico-Essig | damit ablöschen |
| 1 Dose | stückige Tomaten (400 g) | dazugeben |
| 200ml | Wasser | dazugeben |
| 2 TL | Gemüsebrühe | dazugeben |
| 2 TL | Salz | dazugeben |
| | Rosmarin Thymian Oregano | dazu, einrühren ca. 15 Minuten köcheln lassen |
| | Vorgegarte Linsen | abgießen und zum Gemüse, unterrühren, abschmecken |
| 400 g | Nudeln | kochen |
| | Parmesan | reiben |
| | auf einem Teller anrichten und genießen | |

Statt Balsamico Essig und 200 ml Wasser kann auch 200 ml Rotwein nehmen

Vielen Dank an Sabine für den Beitrag!

Falls ihr auch gerne einmal ein Rezept teilen wollt, schreibt ihr gerne unter:

sabine.riberst@t-online.de



SOLAWI Rote Bete – Kochnachmittag am 20.01.2023

Gruß aus der Küche

Rote Bete - Dips auf Rote Bete Crackern

Petra (bringt fertig mit): Rote Bete Pesto

Beate (bringt fertig mit): Rote Bete – Ziegenfrischkäse – Dip



Salate

Tanja: Rohkostsalat von roher Roter Bete (TM31)

<https://www.rezeptwelt.de/vorspeisensalate-rezepte/rote-bete-salat/09ka2lk-bd94-206395-cfcd2-772npw2/>

Petra: Salat mit gekochter Roter Bete

Suppe

Beate: kalte Variante: Kalte Rote Bete-Suppe aus dem Baltikum

<https://www.schmecknachmehr.de/kalte-rote-bete-suppe-aus-dem-baltikum/>

warme Variante: Schnelle Rote Bete Suppe „Fit for Fun“

<https://www.fitforfun.de/rezepte/schnelle-rote-bete-suppe>

Hauptgang

Christine: Rote Bete Bolognese

Nachspeise

Tanja: Saftiger Schokoladenkuchen mit Rote Bete und Ganache

<https://www.springlane.de/magazin/rezeptideen/schokoladenkuchen-rote-bete/amp/?epik=di0y/nl9by03QVVVcF9pVFnVjFURHdGaf8423RmMmEa5Faf0WTcmD0wlm49LudqQE5ozZA0RIVIMzdHOUIgRkd6Z0PUFBQUF8R18DZ1VF>

Beate: Rote Bete Latte





**Heißer Tipp der Woche Nr. 20 MZ Mittels Resteverwertung und geschickter Aufwertung zum Super-Food**

Das kleine Jubiläum ist für mich Anlass, in mich zu gehen und auch euch zu fragen, wie geht es besser weiter?? GOETHE sagte, *dass in der Veränderung, etwas Ewiges ruht*. SIMONE SIGNORET meinte, dass **ein guter Rat wie Schnee ist. Je sanfter er fällt, desto länger bleibt er liegen und umso tiefer dringt er ein**. Ich bin nicht allwissend, habe aber durch meine chronische Erkrankung einen langen Leidensweg hinter mir. Habe mit euch in den letzten zwei Jahren ungeheuer viel dazu gelernt und dabei reichlich Freude empfunden. Danke euch allen. Was unsere „Schwarmintelligenz“ alles zu Wege bringen und wie Innovation funktionieren kann, hat mir unser Kochen „**Kistenzauber**“ im Januar deutlich gezeigt. Fazit: keinen Schluss-Punkt unter die Tipps??? Meine guten Vorsätze mich medientechnisch während der Pandemie zu qualifizieren, blieben in Anfängen stecken. Halte ich mich nun an den Rat von LAO-TSE ?? *Gönne Dir einen Augenblick der Ruhe und Du begreifst, wie närrisch Du herumgehastet bist.*

Also beides ?: - Pause zur Neuausrichtung und Erholung und trotzdem
- Empfehlungen /Ideen für mögliche Änderungen bei Anbau und Verwertung

Ich möchte nicht aufgeben, meine gesundheitlichen Probleme mittels regionalem unbelastetem Gemüse in Griff zu bekommen. Ich könnte euch an meinen Erfahrungen auf diesem Weg weiter teilhaben lassen, wenn Ihr das auch so wollt.

Falls ja, hätte ich einige Abkürzungen für kommende effizientere Tipps für Euch:

eAW steht für **eigene Aufwertung**, damit meine ich zum Beispiel aus dem gesunden *Apfelessig* noch mehr heraus zu holen, indem man noch hochwertigere Ansätze wie Quittenessig daraus macht u./o. diesem zusätzlich noch bitterstoffhaltige Blätter zusetzt. Zweites Beispiel *frischer Grünkohl* viel zu kostbar, um zerkocht zu werden, also in Marinade geknetet wird er vielen Standard-Salatrezepten in kleinen Mengen beigelegt. Drittes Beispiel: *Eiweiß- und Ballaststoff-Kick* mittels Lein- und Hanfmehl, was nicht nur Salatmarinaden, sondern auch vegetarischen Bratlingen etc. zugesetzt werden kann. Beide enthalten ca. 30 % Eiweiß und ca. 40% Ballaststoffe, deren tägliche Zufuhr uns oft sehr schwer fällt.

bKM steht für **beste Kombinationsmöglichkeit** oder erste Wahl, weil z.B. *Öl nicht gleich Öl ist*. Hanföl hat das ideale Verhältnis von Omega 3 – zu Omega 6-Fettsäuren, während das allseits eingesetzte Sonnenblumenöl sehr stark Omega-6 Fettsäuren haltig ist. Wählt man dann noch obendrein bei Pesto, Brotbacken, Salatzugabe oft Sonnenblumenkerne (ohne ausgleichendes Omega 3 von frischem Leinöl), verfällt man in ein ungesundes Extrem.

Upc „Restnutzung“ oder Weiterverwertung kann zu neuem Rohstoff werden, besseres Ressourcen nutzen durch **upcycling**.
z.B. *Bio-Orangen essen*: vor dem Schalen Schale abreiben und auf Teller mit Roh-Rohrzucker trocknen. Neuer Rohstoff für Backwaren, Süß-Speisen und Marmeladen. Nach ca. 3 Tagen Lufttrocknung in Schraubglas aufbewahren. Genau so könnt ihr mit euren Bio-Zitronen am Vorabend des morgentlichen Zitronentrunkes verfahren. Die Schalen in Urstein-/Bergsalz getrocknet sind eine ideale Würze für jegliche Rohkost und als Nachwürze beim Servieren von Gemüsepfanne.



Petra Müller-Stuchly
Für den Förderverein SoLaWi Wildes Gemüse Beckstedt

Kirchseelte, 09.02.2023
MZ

Heißer Tipp der Woche Nr. 20 a Mittels Resteverwertung und geschickter Rezepte Aufwertung zum Super-Food

Pikanter roter HUMMUS

Zutaten

ca.200g Kichererbsen aus Glas
max. 250g nachsteh. Gemüses
variabel 50g Rote Bete
variabel 110g Steckrübe
variabel 80 g Sellerieknolle
1 mittelgroße Zwiebel
200-300ml Kokos- oder Mandel-
Milch
2 EL Leinmehl, 1EL Hefeflocken
1 TL Zitronensalz (eAW)
3 Msp Kurkuma, 2EL Sesam
Cayennepfeffer nach Belieben
1 EL Apfelessig (eAW)
1 EL Kokosöl

gesamten Kichererbsenglas-Inhalt nur mit etwas Wasser noch einmal kurz Aufkochen lassen. Kochwasser (**upc** zu Aquafaba) abgießen, für Eierschnee-Ersatz im Kühlschrank aufbewahren. Zwiebel klein gewürfelt in Pfanne im Kokosöl anschmoren. Je nach vorhandenem rohem Gemüse oder vorgegarten² Resten Stücke schneiden und in Pfanne geben, mit Kokosmilch ablöschen und zugedeckt ca.10 min garen lassen. Zum Schluß Reste² zugeben und mit Leinmehl, Kurkuma und Zitronensalz würzen. Mit Kichererbsen alles zusammen pürieren. Ggf. eine Knoblauchzehe quetschen und noch untermengen. Je nach gewünschter Konsistenz noch Flüssigkeit zugeben und mit Pfeffer und Apfelessig abschmecken. Hummus hält sich im Kühlschrank bis zu zwei Wochen.

Blaue Kartoffelsuppe mit Steckrüben und Knollensellerie

Zutaten

150 g blaue Kartoffeln
(oder andere mehliges)
ca..75g Steckrüben
ca..25 g Knollensellerie
1EL Butter oder Bratöl
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Msp Kreuzkümmelsamen
1 Msp Bockshornklee
2 Pimentkörner
Muskat, Zitronensalz (eAW)
450 ml Gemüsebrühe

Für die Suppe die Zwiebeln und den Knoblauch klein würfeln. Geschälte Steckrüben, Sellerieknolle und Kartoffeln würfeln und zu im Topf angedünsteten Zwiebeln beginnend mit Steckrüben geben und mit etwas von der Gemüsebrühe köcheln lassen. Nach 5 min restliches Gemüse und Brühe zugeben und ca. 25 min bei mittlerer Hitze weich garen. Gewürze in Mörser mit ½ TL Zitronensalz fein zerreiben und in Kochtopf geben. Mit Pürierstab fein pürieren und mit etwas frisch geriebener Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken. Suppe ggf. noch mal erhitzen. Und mit Einlagen nach Wahl servieren, wie bunten Gemüse-Chips, aufgeschlagener Sahne oder Kichererbsen-Eierschnee (**upc**) und Kräutern bestreuen.

Fruchtiger Creme-Essimo

Falls ihr im Herbst zu wenig Quittenssig hergestellt habt und euer Vorrat (eAW) schon zur Neige geht, bietet der Vorratschrank und der Froster noch viele Möglichkeiten des köstlichen Aufpeppens:

- zu dünnes Fruchtgelee - pürierte Quittensaft-Trester aus dem Glas oder Froster - vielleicht auch nur ein Rest aus dem zu großen Apfelmusglas;

eAW von Bio-Apfelessig: Gebt zum **Rest** einfach ein paar Esslöffel Apfelessig dazu und ggf. noch etwas Orangenzucker (**upc**), es sollte noch schön cremig sein und schon ist eine köstliche Zutat für Salatdressings fertig. Im Kühlschrank 2-4 Wochen haltbar.

Viel Spaß und beste Gesundheit *Herzlichst Petra*

*Viel Spaß
Petra!*



Ökologische Einkaufstipps - Bezugsquellen für Garten, Keller, Tisch und Teller:

Auf die Wichtigkeit von gesunden qualitativ hochwertigen Ölen ist Petra in der Jubiläumsausgabe Heißer Tipp N°20 bereits eingegangen. Ergänzend dazu teile ich hier die regionalen Bezugsquellen von Eva, Petra und mir für verschiedene gute Öle.

Eva bezieht direkt vermarktetes **Olivenöl** von einem Paar, das einige Jahre in Israel gelebt und gearbeitet hat. Sie bestellt jeweils im Oktober für sich und andere für die Lieferung im Februar und bietet das auch für unsere Solawi an. Details zur Abwicklung in unserer Septemerausgabe. Jetzt schon Infos zum Öl, tolle Rezepte und Angebote zu estnischer Schokolade u. einem estn. Ferienhaus auf <https://www.oelbaum.org>.

Petra's Ölquelle sprudelt zwischen Bremen und Hamburg in der **Ölmühle Godenstedt**. Als Beitrag gegen den Klimawandel werden von Meisterhand aus Bio Rohstoffen schonend feine Bio Speiseöle, wie z.B. [Bio Leinöl](#), [Bio Hanföl](#), [Bio Kokosöl](#) sowie weitere Produkten wie z.B. [Hanfprotein](#) konsequent mit 100% erneuerbaren Energien hergestellt. Einen Überblick über die Produkte für 2- und 4-Beiner, Preise sowie tolle Rezepte findet Ihr unter <https://www.oelmuehle-godenstedt.de/> Petra fragt vor Bestellung ab, ob sich jemand anschließen will.

Mein regionaler Favorit für Wintersalate ist das **Mohnöl** von der **Wesermühle in Thedinghausen**. Neben verschiedenen Ölen werden auch Essig, Senf, Mehle und Saaten vor Ort, auf Märkten und im regionalen Handel angeboten. Mehr dazu unter <https://www.wesermuehle.com/>

artefakt in **Wilstedt** ist eine seit 25 Jahren bestehende **Erzeuger-Verbrauchergemeinschaft für Olivenöle** mit dem Konzept der Solidarischen Landwirtschaft. Im Zuge des Generationswechsels wurde sie im August 2020 in eine Genossenschaft überführt. Ein Highlight sind die jährlich am 1. Maiwochenende stattfindenden „Olivenölabholtag“, bei denen die Oliviers die Öle der aktuellen Kampagne präsentieren. Es werden Olivenöl-Verkostungen, inspirierende Gerichte mit den verschiedenen Olivenöle sowie weitere Leckereien wie z.B. alte ital. Hülsenfrüchte, Currys, Wein und Senf aus befreundeten Manufakturen sowie hochwertige Produkte aus Handwerk und Gartenbau angeboten. Unter <https://www.artefakt.eu/> gibst es umfangreiche Infos zu den Ölen und ihren Oliviers u. Projekten, Wissenswertes über Olivenöl, Partner sowie einen umfangreichen Rezeptschatz. In der Oktoberausgabe stelle ich die Bio-Orangenkampagne von artefakt vor.

Veranstaltungs-Hinweise: Februar | März

11. Februar 17-19 Uhr	Artefakt OliveLab <i>digital und live aus der Werkstattküche in Wilstedt</i>	11. Feb. Mrz. ab 20 Uhr	TANZ IM GLÜCK <i>wie jeden 2. Samstag im Monat im Roten Salon, Bremen Überseestadt</i>	16. Feb. Mrz. 19 Uhr	Vivo lo Vin - TASTING <i>wie jeden 3. Donnerstag im Monat in Bremen Neustadt</i>
Wintergemüse trifft auf nativ aromatisierte Olivenöle. Gemeinsam mit Franziska Licht zu Hause selbst aktiv frühlinghafte Kreationen kochen. https://www.artefakt.eu/wissen/artefakt-digital/		Global Pop & Soul & Swing; Musik mit Herzblut für Tanzbegeisterte und Glückspilze von 26 bis 86 J. mit DJ Jörg Gebauer http://www.tanzimglueck.de/		<i>wechselnde Themen, Teilnahme nur mit Voranmeldung</i> http://www.vivolovin.de/	
5. + 11. März 10-13 Uhr	„Permakulturerfahrung im Hausgarten“ mit Eva Brunken und Jens Timm LEB Großenkneten	5. März 11-18 Uhr	Unikates Kunsthandwerk im Kulturbahnhof Bremen- Vegesack	11. März bis 4. Apr. 11-17 Uhr	World Press Photo Ausstellung in Oldenburg
+2 Folgetermine im Juni u. September 3-tlg. Kurs zur Hausgartenumgestaltung nach Permakultur-Prinzipien https://oldenburg.leb-niedersachsen.de/kurse-ansicht.html?nr=N-OL100682&sp=6&th=25		Ca. 30 außergewöhnliche Kunst- und Handwerk-Schaffende stellen im Kulturbahnhof ihr Können und ihre Waren vor. https://www.unikates-bremen.de/		Der neue Jahrgang der weltbesten Pressefotos in Oldenburg . Mit Vorträgen, Diskussionen und Workshops zum Thema Fotografie. https://worldpressphotoausstellung-oldenburg.de	
11./12. März 10-18 Uhr	Tag d. offenen Töpferei <i>schauen anfassen staunen</i>	15./18. März 11-17 Uhr	Tag der Druckkunst in der Druckwerkstatt Craftschöpferei in Schierbrok	18. März	Essgarten Start des neuen Programms in Winkelsett
Keramik deutschlandweit; teilnehmende Werkstätten in Niedersachsen: https://www.tag-der-offenen-toepferei.de/land.php?land=niedersachsen		Julia Vogel lädt ein in ihre Craftschöpferei: Mi. 15.Mrz. Tag der offenen Tür Sa. 18.Mrz. Schnupper:Werkstatt https://www.craftschoepferei.de/veranstaltungen/		Termine und Buchung für das neues Kur- u. Vortragsprogramm unserer Freunde vom Essgarten unter: https://essgarten.de/aktuelles/uebersicht-termine	

Save
the
date/
ticket

April	22. „Fête des Fleurs“ Die Nacht der Sinnlichkeit in der Botanika Bremen https://phil-porter.de/produkt/fete-des-fleurs-22-04-2023/
Mai	6./7. Olivenölabholtag Artefakt, Wilstedt https://www.artefakt.eu/wissen/events/
	12./13. Kultur Jazz Open Air, Kultur Hinterm Feld, Dötlingen https://kultur-hinterm-feld.de/veranstaltungen/jazz-festival-open-air-2023-kombi-ticket/
Juni	24. Führung auf dem Hof "Marktgärtnerei Erdfrüchte", Solawi Sandkrug https://www.vhs-ol.de/p/gesellschaft/nachhaltigkeit/solidarische-landwirtschaft-erleben/fuehrung-auf-dem-hof-marktgaertnerei-erdfruechte-628-C-23AH1103

In eigener Sache:

Die Fundstücke aus der Region werden hier bewusst ohne Bilder präsentiert. Warum? Ich halte nichts davon, diese Seite mit Bildern aufzupeppen, die keinen Bezug zum Inhalt haben. Die Recherche von Bildrechten und die Einholung von Genehmigungen zur Verwendung von Bildern erfordert zeitliche Ressourcen, die bei mir ebenso limitiert sind, wie bei den Lesenden. Da die verlinkten Webseiten (*einfach anklicken*) ohnehin mit Bilder illustriert sind, fokussiere ich mich auf die Recherche und Aufbereitung von Informationen.

Du hast auch etwas Interessantes zum Teilen auf *Dies & Das*? Bitte gern via Email an beate.peltzer@web.de