

Chili con Grilli – Zukünftig Grillen auf dem Teller?

Dienstag 16. September, 15 – 17 Uhr

Beim Besuch der ersten Bio-Grillenfarm der Firma EntoSus in Bremen-Hemelingen gibt es spannende Einblicke in die nachhaltigen Anbaumethoden, die Haltung der Speiseinsekten und die EntoSus-Philosophie. Mit einem Mix aus modernster Technik und traditionellen Methoden werden hochwertige Produkte hergestellt. Zur Produktpalette gehören Brotaufstriche, Saucen und Snacks, die probiert werden können.

Ort: EntoSus GmbH, Funkschneise 12, 28309 Bremen

Kosten: 7 Euro, **Anmeldung** erforderlich



Aus dem Fleetgarten in den Gärtopf

Freitag, 19. September, 16 – 19 Uhr

Das Gemüse wird im Fleetgarten geerntet und kann im Rahmen dieses Workshops durch Fermentation direkt haltbar gemacht werden. Victor Thomas, Inhaber der Manufaktur „Umami Ferment“ zeigt, wie's geht und gibt einen Überblick über verschiedene Fermentationsmethoden und über die wichtigsten Grundlagen des Fermentationsprozesses. Jede Person kann ein Glas fermentiertes Gemüse selbst herstellen und mit nach Hause nehmen. Bitte ein Glas (mind. 500 ml) mit Schraub-, Bügel- oder Klammer-Verschluss mitbringen. Victor präsentiert eine Produktauswahl aus seiner Manufaktur und bietet sie zum Probieren an.

Ort: Fleetgarten Walle, Fleetstrasse/ Ecke Margaretenweg

Kosten: 20 Euro (inkl. Material)



umami
ferment

SoLaWi „Moorbirke“

Samstag, 20. September, 16 Uhr



60 verschiedene Gemüsesorten baut Frank Lütjen in Worpswede an, hält Rinder und Legehennen. Alle Produkte werden über die in 2017 gegründete SoLaWi (Solidarische Landwirtschaft) vermarktet. Damit versorgt er Menschen aus Worpswede und Bremen. Der Anbau erfolgt nach den Prinzipien der regenerativen Landwirtschaft. Die Hofführung verspricht viel Interessantes zum SoLaWi-Prinzip und zu den Hintergründen seiner landwirtschaftlichen Praxis.

Ort: Überhammerstr. 36a, 27726 Worpswede



10. Marktfest der BioStadt Bremen

Sonntag, 28. September, 11 – 17 Uhr



Auch in diesem Jahr möchte BioStadt die Vorteile von Bio für alle Bremer:innen erlebbar machen. Auf dem 10. Marktfest werden die Bürger:innen wieder über Vielfalt und Vorteile der ökologischen Wertschöpfung informiert. Der Verein Sozialökologie ist mit einem Infostand und Mitmachaktionen für Große und Kleine dabei.

Ort: Findorffmarkt an der Neukirchstraße

VORSCHAU

Besuch der Allos-Manufaktur in Drebber

Müslis und Aufstriche von Allos sind in vielen Bioläden in Bremen Teil des Sortiments. Im Herbst laden wir Interessierte zu einem Besuch bei Allos ein, bei dem eine Präsentation der Firmenentwicklung bis heute und eine Verkostung der Produkte auf dem Programm steht. Termin auf unserer Homepage ab September.

Kontakt & Anmeldung



Verein Sozialökologie e.V.

Schildstr. 12-19

28203 Bremen

Telefon 0421 – 3 49 90 77

Mail: info@verein-sozialoekologie.de

Webseite: www.verein-sozialoekologie.de

Infos und Anmeldung:

Die Zahl der Plätze ist bei den Führungen begrenzt, daher ist eine Anmeldung erwünscht / erforderlich.

Interesse an einer gemeinsamen Anfahrt mit Zug / Rad oder PKW bitte per Mail oder Telefon mitteilen.

Die **Bremer Aktionstage Ökolandbau** finden statt in Zusammenarbeit mit der Bremer Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaft und werden gefördert von



Die Senatorin für Umwelt,
Klima und Wissenschaft



VERBRAUCHER AN-STIFTUNG

Bremer Aktionstage Ökolandbau 2025

30. August – 28. September 2025

**Bio aus der Region
– geht doch!**



Gestaltung: hajduga.de

Titelbild: Farina Listl von frischeKISTE © frischeKISTE

Übrige Fotos: © jeweilige Betriebe/Verein Sozialökologie

Mehr Bio für Bremen und umzu

Der **Verein Sozialökologie** fördert, bildet und informiert rund um Öko-Landbau, Bio-Ernährung und Stadt-Ökologie. Thema der Aktionstage Ökolandbau 2025: „Bio aus der Region – geht doch!“.

Gemüse direkt vom Acker in das Hofrestaurant und in die „frischeKISTE“

Samstag, 30. August, 13 – 21 Uhr

frischeKISTE

Aus der Region für die Region - Das Bioland Hofrestaurant in Syke und die frischeKISTE laden zum Hoffest ein mit spannenden Einblicken hinter die Kulissen. Regionale Leckereien und nachhaltige Produkte können entdeckt und probiert werden. Es gibt ein breites kulinarisches Angebot, Führungen über den Acker und ein Kinderprogramm. Zum Abschluss: gemeinsames Tanzen unter freiem Himmel.
Weitere Infos: www.friskestikiste.de

Ort: frischeKISTE, An der Wassermühle 20, 28857 Syke-Gessel
Anfahrt: auf Wunsch gemeinsame Anfahrt mit dem Zug nach Barrien + 20 min. zu Fuß

6. Landpartie in Felde - Imhorster Landluft 2025

Sonntag, 31. August, 11 – 18 Uhr

Hof Imhorst

Der Hof Imhorst lädt zu einem bunten, vielfältigen Hoffest mit zahlreichen Ständen, Musik und Hofführungen ein. Der Verein Sozialökologie ist mit Infos und Mitmachaktionen dabei. Die Hofgemeinschaft startete in 2021 mit ökologischem Gemüseanbau nach Demeter-Richtlinien. Ziel ist es, gemeinwohl-orientierte Landwirtschaft zu betreiben. Die Produkte werden über eine SoLaWi und Marktstände (5 Tage/Woche an zwei Orten in Bremen) direkt vermarktet.

Weitere Infos: www.hof-imhorst.de

Ort: Imhorst 4, 27339 Riede (ca. 22 km ab Bremen)



Hoffest auf dem Biohof Kaemena

Sonntag, 31. August, 11 – 17 Uhr

Snuten lekker
by Kaemena

Beim großen Hoffest gibt's viele Anlässe zu feiern: 20 Jahre Snuten lekker BioEis, 25 Jahre Kunstausstellungen, 30 Jahre Ferien auf dem Hof. Die Gäste erwartet Kulinarisches, Kunst, Kinderprogramm und ein Blick auf die Hofgeschichte. Der Verein Sozialökologie feiert mit und ist mit Infos und Aktionsangeboten dabei.

Weitere Infos: www.kaemena-blockland.de

Ort: Niederblockland 6, 28357 Bremen

Vom Hopfen zum Bier

Donnerstag, 04. September, 16.30 – 18.30 Uhr

Gemüsewerft

Erst geht's zur Gemüsewerft, direkt an der Weser neben dem ehemaligen Kellosgelände. Dort wird Hopfen angebaut und wir folgen dem Hopfen zur nahe gelegenen Braumanufaktur, wo er zum guten Geschmack des „Hopfenfängers“ beiträgt. Die Veranstaltung beinhaltet einen geführten Rundgang über die Gemüsewerft mit ihrer großen Gemüsevielfalt und eine Führung durch die Braumanufaktur. Und alle, die Zeit haben, setzen sich noch auf ein Bier zusammen. Wen's gepackt hat, der ist herzlich zum Hopfenzupfen am Sonntag, den 07. September ab 11 Uhr in die Gemüsewerft eingeladen.

Treffpunkt: Gemüsewerft, Stephanikirchenweide 25, 28217 Bremen, **Kosten:** 7 Euro (Brauereiführung)



Schumachers Biohof mit Direktvermarktung

Samstag, 06. September, 11 – 13 Uhr

Schumachers Biohof

Anja und Friedhelm Schumacher züchten seit 25 Jahren Rinder und verkaufen das Fleisch im eigenen Hofladen. Nun übernimmt Sohn Enno mit dem festen Willen, den Hof in eine sichere Zukunft zu führen - eine Herausforderung für einen kleinen landwirtschaftlichen Betrieb. Hofführung mit Besuch des Hofladens und einer Fahrradtour zu den nahegelegenen Rinderweiden am Hollerdeich.

Treffpunkt: Schumachers Biohof, Katrepeler Landstraße 56a, 28357 Bremen-Borgfeld

Fockes Fest

Sonntag, 07. September, 14 – 18 Uhr

FOCKE

Wir sind mit einem Infostand zur ökologischen Landwirtschaft und zu einer nachhaltigen Ernährung beim Fockefest im Park vom Fockemuseum dabei. In diesem Jahr informieren wir über regionale Biobetriebe, ihr Sortiment und die Bezugsmöglichkeiten. „Bio aus der Region – geht doch!“. Fockes Fest mit Theater, Musik und Leckereien.

Ort: Fockemuseum, Schwachhauser Heerstr. 240, 28213 Bremen

Ökolandbau fördert biologische Vielfalt – zu Gast auf dem Biolandhof Blumenthal

Sonntag, 07. September, 11 Uhr

Bioland

Ulli Vey führt durch das Naturschutzgebiet Eispohl/Sandwehen. Die dort weidenden Rinder freuen sich über die pflanzliche Vielfalt in ihrem Futter. Der Biohof Blumenthal vermarktet das Rindfleisch an sogenannten Abholtagen direkt an Kund:innen in Bremen und umzu.

Treffpunkt: Parkplatz Neurönnebecker TV, Bremen-Blumenthal, Turnerstr. 111,

Anmeldung: VeyQH@aol.com, Mobil/SMS/WhatsApp 01791075171, Biolandhof Blumenthal-Vey

Bio-Speiseöle aus Thedinghausen

Mittwoch, 10. September, 16 Uhr

Wesermühle

Es erwartet Sie eine informative Führung durch die Öl- und Senfmühle mit Verkostung der regionalen Produkte und Erklärungen zu Inhaltsstoffen und Verwendung. Die Wesermühle hat viel Arbeit investiert, um den regionalen Anbau der Rohprodukte zu fördern und die Produktion nachhaltig zu organisieren. Eine Veranstaltung in Kooperation mit dem Verein VeReNa – Verden regional & nachhaltig e.V.

Kosten: 5€ | max. 30 Personen

Anmeldung: bis zum 5.9. unter info@wesermuehle.com

Treffpunkt: Wesermühle, Mühlenweg 34, 27321 Thedinghausen

Einkaufsgenossenschaft: Der Bauernladen Ostertor

Freitag, 12. September, ab 16 Uhr

EVG
Einkaufsgenossenschaft
Erzeuger-Verbraucher
Genossenschaft eG

Die Gäste erhalten beim Tag der Offenen Tür Infos über die Möglichkeit, regionale und ökologische Produkte auf genossenschaftlichem Weg zu beziehen. Funktioniert das Prinzip „Aus der Region“? Was sind die Herausforderungen? Wir präsentieren Betriebe, die neben dem Anbau auch die Verarbeitung und Vermarktung in der Region halten wollen. Begleitend dazu regionales Essen, Musik und Infos zu Bezugsquellen von regionalen Bio-Produkten.

Ort: Bauernladen, Beim Paulskloster 28, Bremen-Ostertor

Nahrungsmittelproduktionsanlagen statt Tierställe?

Samstag, 13. September, 12 – 13 Uhr

Acheron
Harvesting Future

Bei einem Besuch der Acheron GmbH im Überseehafen informiert Benjamin Bühring über die Entwicklung von hoch effizienten Nahrungsmittelproduktionsanlagen, bei denen Rohstoffe wie Wasser, Phosphor und Stickstoff im Kreislauf gehalten und damit umweltschädliche Emissionen verringert werden. Beteiligt an dem Kreislaufsystem sind Hühner, Fische, Gemüse, Insekten und Mikroalgen.

Treffpunkt: Stephanikirchenweide 19, 28217 Bremen, **Anmeldung** erforderlich, max. 15 Personen

