



REGIO CHALLENGE

LINGEN & REGION



14.09.2024

Tag 1: Los geht's!

Heute ist der erste Tag der Regio-Challenge! Konntest du dich bereits mit leckeren Lebensmitteln aus der Lingener Umgebung eindecken? Falls nicht besteht heute bis 13 Uhr noch die Möglichkeit, dem Wochenmarkt in Lingen oder Meppen einen Besuch abzustatten. Alternativ kannst du auch eine Radtour zu den umliegenden [Hofläden](#) unternehmen.

Was bedeutet eigentlich „regional“?

Der Begriff "**Region**" ist gesetzlich **nicht definiert** und wird unterschiedlich verwendet. In der Werbung sind Begriffe wie "regional" und "Region" oft wenig nachvollziehbar und teilweise sogar irreführend. So kann beispielsweise Kaffee als „regional“ bezeichnet werden, wenn er in der Nähe geröstet wird. Die Kaffeebohnen kommen jedoch aus Übersee. Auch finden sich Bezeichnungen wie „von hier“ oder „Heimat“ auf Produkten, die mehrere hundert Kilometer entfernt vom Supermarkt angebaut wurden.

Um auf Nummer sicher zu gehen lohnt es sich, direkt bei den Erzeuger*innen vor Ort einzukaufen, z.B. in Dorf- und Hofläden oder auf dem Wochenmarkt. Eine Übersicht findest du [hier](#). Häufig werden dort auch zugekaufte Waren angeboten, sodass es sich lohnt nachzufragen, welche Produkte wirklich aus der Region bzw. vom Betrieb selbst stammen. Zudem gibt es die Möglichkeit, über [Marktschwärmer](#) sich online Lebensmittel aus der Region zusammenzustellen oder Mitglied bei einer [Solidarischen Landwirtschaft](#) zu werden.

Auch (Bio-)Supermärkte bieten häufig Produkte von lokalen Erzeuger*innen an. Eine Orientierungshilfe bietet hierbei das **Regionalfenster**. Dieses gibt Auskunft über die Herkunftsregion, wo das Produkt verarbeitet wurde, wie viele regionale Zutaten dabei verwendet wurden sowie über die Kontrollstelle. Es lohnt sich jedoch genau hinzuschauen, da die gesiegelten Produkte deutschlandweit vermarktet werden können und so nicht garantiert ist, dass das Produkt aus der Region stammt.

Regional

- ✓ Wo kommt es her?

- ✓ Wo wurde es verarbeitet?

- ✓ Wie hoch ist der regionale Anteil?

Neutral geprüft durch: Kontroll GmbH
www.regionalfenster.de

Bildquelle: <https://www.regionalfenster.de/>

Mehr Infos zu dem Thema findest du [hier](#).

Hofvorstellung: Hof Krone-Raue

In seinem Hofladchen bietet der [Hof Krone-Raue](#) frisches Obst und Gemüse, Freilandeier, ausgewählte Wurst- und Käsespezialitäten, Geschenkideen, verschiedene Obstsäfte und vieles mehr an – natürlich alles aus der Region. Hierzu arbeitet der Hof mit ausgewählten Partner*innen zusammen, die die gleiche Philosophie und das gleiche Ziel wie der Hof Krone-Raue verfolgen: 100% Regionalität, 100% Frische und vor allem 100% Genuss.

Adresse: Bramharstrae 12, 49811 Lingen

Öffnungszeiten: Fr. & Sa. von 10 bis 15 Uhr

Nächste Wochenmärkte

Dienstag, 17.9.:

- Meppen von 8 bis 13 Uhr
- Bersenbrück von 7.30 bis 12.30 Uhr

Veranstaltungshinweis



"Fairlaufen" - Weg der Nachhaltigkeit durch Lingen

Lara & Christina der Caritas möchten dir bei diesem Rundgang verschiedene Standorte in Lingen zeigen, an denen Nachhaltigkeit bereits gut umgesetzt wird. Geplant ist, gemeinsam einige Standpunkte abzulaufen und bei einem fairen Getränk eine Pause zu genießen. Die Route beträgt insgesamt ca. 2,5 km. Bei einem Quiz hast du außerdem die Chance dein Wissen und natürlich das neu hinzugewonnene unter Beweis zu stellen.

Wann? Freitag, 27. September 2024 von 15 bis ca. 18 Uhr

Wo? Treffpunkt ist am Bahnhof in Lingen, an der Unterführung.

Anmeldung: Schreib einfach eine Nachricht über Instagram [@caritas.el_ehrensache](#) oder an lbehnen@caritas-os.de

Lara & Christina freuen sich auf dich! 😊

Sonstiges



Apfelsaft selber machen

Die Äpfel hängen reif am Baum. Jetzt ist Erntezeit. Wer will da nicht mal etwas Neues ausprobieren? Es ist gar nicht schwer, selber größere Mengen Apfelsaft herzustellen. Was viele nicht wissen:

Der BUND Emsland verleiht gegen eine kleine Gebühr einen starken Häcksler und eine hydraulische Saftpresse. Beide Geräte passen gut in einen PKW. So kann man sortenreinen Saft vom Lieblingsapfel machen, zum Beispiel süßen Cox Orange oder roten von der Ingrid Marie. Auch Birnen- oder Quittensaft lässt sich leicht herstellen. Kurz erhitzt und abgefüllt hält der naturtrübe Saft solange, bis er aufgetrunken ist. Schön ist es, eine große Familienaktion daraus zu machen. Wer es lieber alkoholisch mag, kann natürlich auch Wein herstellen.

Hier die Ansprechpartner*innen: Familie Cordes (Tel.: 05961/7657), Karsten Osmers (Tel.: 05931/3249)

Du hast dich erst später angemeldet? Kein Problem, alle **vergangenen Newsletter** findest du auf [dieser Seite](#) unter Downloads.

Dir fehlt Inspiration, was du mit all den regionalen Leckereien kochen sollst? Dann findest du **saisonale Rezeptideen** [hier](#).

Du möchtest dich **mit anderen Teilnehmenden vernetzen** und dich über Tipps und Tricks austauschen? Einen Zugang zu der gemeinsamen **Telegram-Gruppe** findest du [hier](#). Falls du dich lieber über eine andere App oder einen Mailverteiler vernetzen möchtest, melde dich gerne bei Nele (wagenfeld@ven-nds.de).

Viel Spaß beim Erkunden der regionalen Vielfalt und dem Ausprobieren neuer Rezepte wünscht dir das Projektteam der „Weltbaustelle Ernährung“. Wir freuen uns, wenn du deine Erfahrungen mit uns teilst!

Bei Fragen oder Anmerkungen melde dich gerne bei Nele Wagenfeld (Tel.: 0155 66461615 / Mail: wagenfeld@ven-nds.de)

Die Regio-Challenge wird durchgeführt von:



Die Regio-Challenge findet im Rahmen des Projekts „**Weltbaustelle Ernährung**“ statt, das sich mit den Herausforderungen und Auswirkungen unseres globalisierten Ernährungssystems auseinandersetzt. [Hier](#) geht's zur Projektwebsite.

Das Projekt wird gefördert durch:

ENGAGEMENT GLOBAL
MIT MITTELN DES



Bundesministerium für
wirtschaftliche Zusammenarbeit
und Entwicklung



Brot
für die Welt

Verband Entwicklungspolitik Niedersachsen e.V. (VEN)

Nele Wagenfeld

Hausmannstraße 9-10 | 30159 Hannover

fon 0155 66461615 | wagenfeld@ven-nds.de | <https://t1p.de/wbe>