



Ernteaufbruch
Die ganze Vielfalt der
Region Braunschweig

2. Auflage, 2016



Vorwort

Wissen, was man isst!



3



Sie lieben regionale, saisonale und biologische Produkte?

Wir möchten Ihnen mit dem Einkaufsführer für die Region Braunschweiger Land dabei helfen, diese Produkte zu finden. Hier ist die 2. überarbeitete Auflage. Informationen über die Vorteile dieser Produkte für Natur und Mensch finden Sie ab Seite 9.

Der vorliegende Einkaufsführer listet Landwirte, Geschäfte, Wochenmarktanbieter etc., nach Sparten sortiert und mit den entsprechenden Symbolen für die Produkte versehen, auf. Nicht alle Betriebe im Einkaufsführer sind biozertifiziert, aber viele konventionelle kleinbäuerliche Betriebe produzieren „ökologisch“. Aber auch Initiativen und Vereine, die sich für alternative Vermarktung einsetzen, sind genannt.

Die Informationen wurden von der BUND Kreisgruppe Braunschweig, Bündnis 90/Die Grünen KV Braunschweig und Slow Food Braunschweiger Land zusammen getragen. Wir möchten allen Beteiligten für die gute Zusammenarbeit danken!

Über Kritik, Ergänzungswünsche und natürlich auch Lob würden wir uns sehr freuen. Kontaktadressen finden Sie auf der Rückseite.

Viel Spaß beim Einkaufen und Genießen!

Gisela Dietze
Slow Food Braunschweiger Land







Es freut mich, dass das Slow Food Convivium Braunschweiger Land wieder in Zusammenarbeit vor Ort mit dem BUND eine Neuauflage seines bewährten regionalen Einkaufsführers herausgebracht hat. Alle Akteure wollen damit eine nachhaltige, ökologische Landwirtschaft und das traditionelle Lebensmittelhandwerk unterstützen sowie die regionale Geschmacksvielfalt bewahren. Dabei sollen verantwortungsbewusster Konsum und Genusssinn miteinander verknüpft werden.

Der Einkaufsführer bringt dazu Produzenten, Händler und Verbraucher in der Region zusammen und vermittelt einen anschaulichen Überblick über das gute Angebot an regionalen Produkten und ihre positiven Auswirkungen auf Umwelt und Landschaft, z. B. durch die Anlage von Streuobstwiesen oder die Etablierung von Beweidungsprojekten.

Ich wünsche den Herausgebern viel Erfolg durch den Vertrieb des Einkaufsführers und den Nutzern viel Spaß beim Stöbern in den fast 100 Seiten Text, beim nachhaltigen Einkaufen in der Region und beim Genießen der vielfältigen Produkte.

Christian Meyer

Minister für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
des Landes Niedersachsen



Inhalt



Inhalt

| | |
|--------------------------------------|----|
| ● Einführung | 9 |
| ● Naturkostläden | 13 |
| ● Brot & Backwaren | 21 |
| ● Schlachtereien & Metzgereien | 27 |
| ● Hühner, Hähnchen, Eier | 31 |
| ● Bauernhöfe & Hofläden | 35 |
| ● Abokisten | 53 |
| ● Kooperativen | 57 |
| ● Wochenmärkte | 63 |
| ● Beweidungsprojekte | 69 |
| ● Streuobstwiesen | 73 |
| ● Imker | 77 |
| ● Mühlen | 83 |
| ● Die Siegel der Anbauverbände | 87 |
| ● Register | 90 |
| ● Impressum | 93 |
| ● Legende | 95 |



Einführung





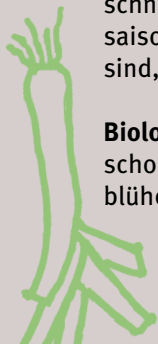
Die Einkaufsentscheidung: Wissen was man isst und woher es kommt!

Woher kommt unser Essen? Wie kann ich mich regional und saisonal ernähren? Sind denn Bio- oder auch regionale Produkte zwangsläufig immer teurer?

Viele Einkäufer suchen wieder den direkten Kontakt zu bäuerlichen Erzeugern, um ihren Lebensmittelbedarf zu decken. Sie wollen wissen, woher ihre Lebensmittel kommen und wie sie erzeugt werden.

Biologisch angebaute Lebensmittel sind gut für Natur und Mensch. Aber auch hier sollte der bewusste Verbraucher auf Regionalität im Einkaufskorb setzen. In Hinblick auf Diskussionen um Klimabilanz und lange Transportwege von Lebensmitteln schneiden regional angebaute Produkte besser ab. Und wenn man saisonale Produkte einkauft, die frisch und nicht weiterverarbeitet sind, dann sind sie nicht viel teurer.

Biologisch angebaute Lebensmittel • fördern die Artenvielfalt • schonen das Grundwasser • belasten die Böden weniger • fördern blühende Ackerrandstreifen • betreiben Mischfruchtanbau •



- beinhalten geschlossene Nährstoffkreisläufe • berücksichtigen Fruchtfolgen • arbeiten ressourcenschonend • erhalten die genetische Vielfalt • sind eingebunden in regionale Wertschöpfungsketten • verwenden keine chemisch-synthetischen Pestizide • verwenden keinen Mineraldünger • berücksichtigen die natürlichen Kreisläufe • produzieren ohne Gentechnik • erreichen eine größere Nährstoffdichte • sind frei von Pestizidrückständen und Tierarzneimitteln • erfordern viel Handarbeit • schaffen Arbeitsplätze • schonen das Klima

Regionale Lebensmittel • bieten frische Produkte sowie Gemüse und Früchte der Saison • laden zum Kennenlernen ein • bieten Transparenz • ermöglichen dem Produzenten faire Preise • stärken die bäuerlichen Strukturen • haben kurze Transportwege • werden reif geerntet • haben weniger Rückstände an Pestiziden und Nitrat • stärken kleinere und mittlere Betriebe • sichern Arbeits- und Ausbildungsplätze • produzieren weniger Verpackungsmüll • haben geringere Emissionen



Wo finde ich eigentlich was?

Wer sich dazu entscheidet, seinen Teil zur Unterstützung regionaler Produkte beizutragen, hat verschiedene Möglichkeiten dies zu tun. In Naturkostläden, auf Wochenmärkten oder direkt auf dem Bauernhof können umweltbewusste Kunden regionale Lebensmittel beziehen.



Naturkostläder

A close-up photograph of fresh green herbs. The image shows various types of leafy greens, including what appears to be parsley with its characteristic curly leaves, and several long, thin green stalks, possibly scallions or green onions. The herbs are vibrant green and appear to be in a container. The text 'Naturkostläder' is written in a yellow, cursive font across the middle of the image.



Der Naturkostladen ist die klassische Variante, Bio-Lebensmittel der unterschiedlichsten Anbauverbände einzukaufen. Neben 100 % biologischen Lebensmitteln punkten Naturkostläden als kompetenter Ansprechpartner mit Beratung.

Durch den Kontakt zu regionalen Erzeugern gibt es viel Wissen um Herkunft und Produktionsabläufe der Lebensmittel, die sie anbieten. Zu jeder Jahreszeit finden sich hier saisonale Spezialitäten. Unbekannte, bisher nicht verwendete Gemüse- und Getreidearten, Hülsenfrüchte, Gewürze und Kräuter eröffnen neue Geschmackserlebnisse.



Braunschweig

Grünes Lädchen

Giersbergstraße 1

38102 Braunschweig

Tel. 0531 71 200

www.gruenes-laedchen-bs.de

Mo–Fr 8–18.30 · Sa 9–13

- Lieferservice

Guten Morgen Naturkost

Hagenbrücke 1–2

38100 Braunschweig

Tel. 0531 188 01

www.guten-morgen-laden.de

Mo–Fr 9–19

Sa 9–16

- Fleischtheke
- Bistro





Filiale

Schunterstraße 17
38106 Braunschweig
Tel. 0531 34 19 10
Mo–Do 9–13.30, 15–18.30
Fr 9–18.30 · Sa 9–13.30

- Umfangreiches Sortiment (Lebensmittel, Waschmittel, Kosmetika)
in Bio-Qualität
- Verbraucher-Erzeuger-Genossenschaft eG

Hof Zeit

Vor dem Kreuze 4
38126 Braunschweig-Rautheim
Tel. 0531 680 29 61
www.hofzeit.de
Mo–Fr 9–13, 15–18 · Sa 9–1

- Lieferservice
- Catering

Kleines Heide Lädchen

Lammer Heide 125
38116 Braunschweig
Tel. 0531 377 180
Di–Do 16–19.30
Fr 15–19.30
Sa 7.30–15

- Fleisch auf Vorbestellung

Kernbeisser

Bültenweg 71
38106 Braunschweig
Tel. 0531 23 39 180
www.kernbeisser-bs.de
Mo, Do, Fr 16–18.30
Mi 17–19.30 · Sa 11–14

Natur-Haus

Ölschlägern 4
38100 Braunschweig
Tel. 0531 42 910
Mo–Fr 9–18.30
Sa 9–15



Planet Vegan

Altewiekring 20a

38102 Braunschweig

Tel. 0531 707 66 036

www.planet-vegan.net

Mo–Fr 11–18.30 · Sa 10–18

• circa 75 % der Produkte mit Bio-Siegel

Gifhorn

natur Köstlich

Angershop 5 · 29392 Wesendorf

Tel. 05376 89 02 89

www.natur-koestlich.de

Fr 9–18 · Sa 9–12

Mo 9–18

Bioladen Inkoop

Cellerstraße 3

38518 Gifhorn

Tel. 0162 27 98 519

www.bioladen-gifhorn.de

Fr 12–18 · Sa 10–12

Naturkostladen Lebenswandel

Steinweg 20

38518 Gifhorn

Tel. 05371 57 404

www.naturkostladen-gf.de

Mo–Fr 8.30–18

• Bistro und Kochkurse

Naturkost an der Oker

Hauptstraße 50

38536 Meinersen

Tel. 05372 978 327



www.okerbio.de
Mo–Fr 8–18.30 · Sa 8–14
Lieferservice

Bio Scheune Leiferde

Hauptstraße 12
38542 Leiferde
Tel. 05373 93 06 95
www.bioscheune-leiferde.de
Di–Sa 9.00–12.30
Di–Fr 15.00–18.00 Uhr

Isenbüttel

Molkereistraße 2
38550 Isenbüttel
Tel 05374 673 60 60
Mo–Fr 8.30–12.30, 14.30–18
Sa 8.30–12.30
• Fleisch saisonal

Goslar

Naturkost und Tee

Rosenstraße 1 · 38723 Seesen

Tel. 05381 70 190
Mo–Fr 9–13, 15–18
Sa 9–13
• Fleisch auf Vorbestellung

Viva – Naturkost und Reformkost in Goslar

Bauernladen/Hofladen
Schilderstraße 52
38640 Goslar
Tel. 05321 249 33
Mo–Fr 8–18
Sa 9–13

Viva – Naturkost und Reform-Markt

Astfelder Straße 7
38640 Goslar
Tel. 05321 393 81 65
www.viva-goslar.de
Mo–Fr 9–18.30
Sa 9–14

Helmstedt

Via Verde Naturfeinkost

Lindenplatz 3
38350 Helmstedt
Tel. 05351 41 160
www.viaverde.de
Mo–Sa 9–13 · Mo, Mi, Fr 15–18

Wilde Möhre e.V.

Verein für gesundes Leben
Zum Stüh 16 · 38350 Barmke
Tel. 05358 656
www.wildemoehre.bplaced.net
Di und Fr 16–18
• Fleischtheke
• Mitgliederladen

Peine

Radieschen Naturkost

Echternstraße 32
31224 Peine

Tel. 05171 18 55 4
www.naturkost-peine.de
Mo–Fr 9.30–18
Sa 9.30–13
• Fleisch auf Vorbestellung

Salzgitter

Vollkornladen

Am Schölkegraben 5
38226 Salzgitter
Tel. 05341 155 52
www.vollkornladen-salzgitter.de
Mo–Fr 9– 13.30, 14.30–18
Sa 8.30–13
• Fleisch auf Vorbestellung

Wolfenbüttel

Biomarkt Wolfenbüttel

Leopoldstraße 10–11
38302 Wolfenbüttel
Tel. 05331 935 94 24



www.biomarkt.de

Mo–Sa 9–19

Kornblume Naturkostladen

Breite Herzogstraße 18 A

38300 Wolfenbüttel

Tel. 05331 23 88

bs.cyty.com/kornblume/

Mo–Fr 9–18 · Sa 9–13

Wolfsburg

Bio-Laden

Hansaplatz 10

38448 Wolfsburg

Tel. 05361 65 53 16

Mo–Fr 8.30–12.30, 14.30–18

Sa 8.30 – 12.30

Naturkost Meyer

Feldscheunenweg 2

38442 Wolfsburg

Tel. 05361 72 707

Mo–Fr 8–18

Sa 8–12.30

- Fleischtheke

Sonnenschein Biomarkt

Goethe-Straße 42a

38440 Wolfsburg

Tel. 05361 15 822

[www.sonnenschein-](http://www.sonnenschein-biomarkt.de)

[biomarkt.de](http://www.sonnenschein-biomarkt.de)

Mo–Fr 8–19

Sa 8–14

- Backshop, Bistro mit

Mittagstisch

BioMarkt

Schäfersche Scheune

Hoffmannstraße 10

38442 Wolfsburg-Fallersleben

Tel. 05362 72 86 55

www.biomarkt.de

Mo–Fr 8–19

Sa 8–14

Brot & Backwaren





Gut zu wissen, woher unser täglich Brot kommt. Mehr als Mehl, Wasser und Salz braucht ein Brot nicht, wird uns jeder Bäcker sagen, der noch selber backt.

Aber wird das Brot wirklich selbst vor Ort handwerklich hergestellt, oder werden Backmischungen oder gar Rohlinge verwendet? Schön einheitlich werden dafür die Grundlagen von großen Mühlen oder Industriebetrieben geliefert. Von Flensburg bis Rosenheim der gleiche Geschmack.

Weitere Zutaten, wie z. B. Enzyme, Backhilfsstoffe, Stabilisatoren, Emulgatoren welche die Mehltreife beschleunigen und den Teig maschinengängiger machen finden hier Verwendung, ohne dass der Verbraucher davon weiß. Ein Unding, dass all diese Zusatzstoffe nicht gesetzlich kennzeichnungspflichtig sind und so finden sich auf dem Etikett eines industriell hergestellten Brotes nur die Zutaten Mehl und Salz.

Fragen Sie nach bei Ihrem Bäcker, erfahren Sie, von welchem Bauern das Getreide kommt und welche Mühle das Mehl gemahlen hat. Regionale Spezialitäten und Mitarbeiter, die Fragen nach Zutaten und Herstellung beantworten, das ist die Transparenz, die viele Verbraucher erwarten. Von der traditionellen Handwerkskunst mit regionalen Zutaten profitieren neben den Verbrauchern auch die Landwirte und Müller, ebenso werden Nahversorgung und Arbeitsplätze in der Region gesichert.

Braunschweig

Brotinsel Bio Vollkornbäckerei



Hansestraße 74
38112 Braunschweig
Tel. 0531 75 271
www.brotinsel.com

Filialen

Leonhardstraße 10
Mo–Fr 7–18 · Sa 7–13.30
Altewiekring 29
Mo–Fr 7.30–18 · Sa 7.30–13

Wochenmärkte

BS-Querum, BS-Altstadtmarkt,
BS-Franzshes Feld,
BS-Stöckheim, Vechelde,
WOB-Rathausplatz,
WOB-Fallersleben,
Gifhorn, Meine
• In der Leonhardstraße mit
Café

Vollkornbäckerei & Konditorei Schütze



Gliesmaroder Straße 107
38106 Braunschweig
Tel. 0531 34 122 8
www.bio-brotladen.de
Mo–Fr 7–18 · Sa 7–13

Filiale

Hagenmarkt 15–16
Tel. 0531 17 467
Mo–Fr 7.30–18.30 · Sa 7–14

Region

Backstube Ahnsen

Dorfstraße 14 · 38536 Ahnsen
Tel. 05372 52 69
www.baekerei-hacke.de
Mo–Sa 5.30–12
Di–Fr 14.30–18 · So 7.30–10.30
• Regionale Zutaten, Holzofen

Filiale

Erlebnisbackstube Meinersen
Hauptstr. 40
38536 Meinersen
Tel. 05372 487
Mo–Fr 6–18 · Sa 6–13
So 7.30–10.30

Das Brot

Brotmanufaktur in der Autostadt



StadtBrücke
38440 Wolfsburg
Tel. 05361 40 61 70
Mo–So 8–18

Brot & Wein, Die Bio-Bäckerei am Elm



Dorfstraße 20
38173 Evessen
Tel. 05333 513
www.die-bio-baekerei-am-elm.de
Mo–Di 7–12.30 · Do–Fr 15–18
Sa 7–12

Wochenmärkte

BS-Altstadtmarkt (Sa)
Königslutter, Wolfenbüttel (Sa)
• Das Getreide wird vor Ort
bezogen und selbst gemahlen





Destedter Backhaus



Destedter Hauptstraße 10
38162 Cremlingen
Tel. 05306 26 09
Mo–Fr 6.30–13, 15–18
Sa 6–12
So 8.30–10.30

Richters Altstadt-Bäckerei

Dr.-Heinrich-Jasper-Straße 65
38304 Wolfenbüttel
Tel. 05331 88 31 14
www.brotverstehet.de
Mo–Fr 5.30–18
Sa 5.30–13
So 7–17

- Regionale Zutaten, Holzofen

Weitere Filialen: siehe Homepage

Sartorius, Vollkornbäckerei & Konditorei



Marienstraße 1
38364 Schöningen
Tel. 05352 47 19
www.sartoriusohg.de
Mo–Fr 6–18 · Sa 6–13

- Weitere Verkaufsstellen: siehe Homepage.

Thormanns

Bauernbackstube

Mitteldorfstraße 2
31087 Eyershausen
Wochenmärkte
BS-Bauernmarkt (Do)

- Brot und Backwaren aus selbst angebautem Dinkelmehl

*Schlachtereien &
Metzgereien*





Fleischkauf ist Vertrauenssache, aber dieses Vertrauen wurde gerade in den letzten Jahren erschüttert: Massentierhaltung und qualvolle Schlachtung, Genfutter, Antibiotika und Hormone – um nur einige Beispiele zu nennen.

Deshalb wollen wir heute wissen, wo unser Fleisch herkommt, wie die Tiere gehalten und gefüttert wurden. Die Schlachtereien und Metzger, die wir Ihnen nennen, schlachten fast alle selbst und bauen ihr Futter oft selber an. Wenn Sie es genauer wissen möchten, fragen Sie nach; diese Möglichkeit ist ein Vorteil des regionalen Einkaufs.

Die Frage nach dem Preis ist berechtigt. Aber was wollen wir, Qualität oder Masse?

Der Eine oder Andere hat weitergehende Konsequenzen gezogen und isst vegetarisch oder vegan. Aber wir brauchen die Weidetiere, als Samentaxis und Düngerlieferanten. In Demeter-Betrieben gehört die Tierhaltung zum Kreislauf auf dem Hof. Oder wollen wir Rinder, Schweine, Hühner, Ziegen und Schafe im Zoo halten? Niemand muss Fleisch essen! Und: weniger ist mehr!



Fleischerei Budnik

Dorfstraße 3 · 38474 Tülow

Tel. 05833 489

www.fleischerei-budnik.de

Mo–Fr 8–12.30

Di–Fr 14.30–18 · Sa 8–12

- Das Fleisch stammt zu 90 % von Tieren aus der Region, von ausgesuchten Bauernhöfen

Filiale

Bahnhofstraße 32 · 38465 Brome

Tel. 05833 7624

Landschlachtereier Dröge

Mittelstraße 7

38368 Grasleben

Tel. 05357 248

www.landschlachtereier-grasleben.de

Di, Do 7–13, 15–18

Sa 7–13 · Fr 7–18

- Eigene Schlachtung von Rind und Schweinen aus der Region

Fleischerei Friedrichs

Knesebecker Straße 25

29378 Wittingen

Tel. 05831 89 74

www.fleischerei-friedrichs-wittingen.de

Mo–Fr 6–18 · Sa 6–13

- Eigene Schlachtung von Rind, Schweinen und Wild aus der Region

Filialen

Marktstraße 24

29379 Knesebeck

Tel. 05834 60 15

Gifhorner Straße 22

38584 Sassendorf-Triangel

Tel. 05371 61 86 55

Landschlachtereier Klaus Meier

Landstraße 8

38154 Königslutter-Bornum

www.meiers-zum-weissen-ross.de



Tel. 05353 95 43 23
Di, Do 7–13, 15–18 · Mi 7–13
Fr 7–18 · Sa 7–12

- Eigene Schlachtung von Rind und Schweinen aus der Region

Landschlachtereier Meier

Im Moorbusche 100
38162 Cremlingen
Tel. 05306 93 20 92
www.landschlachtereier.com

Di, Do, Fr 7–18
Mi, Sa 7–13

- Eigene Schlachtung von Rind und Schweinen aus der Region

Landschlachtereier Römmling

Hauptstraße 5
38173 Evessen
Tel. 05333 210
[www.landschlachtereier-
roemmling.de](http://www.landschlachtereier-
roemmling.de)
Mo–Fr 8–13 · Sa 7–13

- Eigene Schlachtung von Rind, Schweinen und Schafen aus der Region

Metzgereier Robert Siedentopf

An der Ziegelei 1 · 31185 Söhlde
Tel. 05129 74 64

Hofladen Mo–Sa 8–17 Uhr
Weiterer Vertrieb über Wochenmärkte

- Eigene Schlachtung, nur selbstgezogene Tiere

Wildwurstladen

Zur Schwemme 2
38388 Wobbeck
Tel. 0151 22 87 72 02

Wochenmärkte

BS Altstadtmarkt (Sa)
H Stephansplatz (Fr)

- verschiedene Wurstsorten, Schinken und Fleisch von einheimischem Wild

Hühner
Hähnchen
Eier





... aber nicht in der Massentierhaltung, um dann in riesigen Schlachthöfen unter üblen Bedingungen geschlachtet zu werden und zu Spottpreisen im Supermarkt zu landen.

Hühner müssen artgerecht in Freilandhaltung leben. Sie müssen viel Platz haben. Die Herden dürfen nicht zu groß sein. Das Futter muss aus biologischem oder aus kontrolliert konventionellem Anbau stammen. Es darf nicht gentechnisch verunreinigt sein. Das Futter muss von regionalen bäuerlichen Betrieben kommen. Die Hühner dürfen nicht gequält werden. Die Schlachtung muss mit möglichst geringen Schmerzen ablaufen, verantwortungsbewusst.

Die folgenden Adressen können wir für den Erwerb von Hähnchen, Suppenhühnern und Eiern empfehlen. In Naturkostläden sollte man genau hinschauen, woher die Produkte stammen. Häufig sind sie aus entfernten Regionen, so gibt es z. B. in Bayern einen Biohof für Geflügel, der viele Bioläden und Biosupermärkte hier beliefert, also nicht gerade eine regionale Produktion. Weitere konventionelle Betriebe mit Freilandhaltung und selbsterzeugtem Futter als auch Biobetriebe finden sich unter „Bauernhöfe und Hofläden“.

Diese neue Rubrik „Hühner, Hähnchen, Eier“ ist noch im Aufbau. Wir möchten Sie bitten, uns Einkaufsquellen zu nennen, die unseren und Ihren Kriterien entsprechen.



Braunschweig

Klostergut Dibbesdorf



eigene Legehennen, Suppenhühner und Eier, Verkauf der Eier u. a. beim Lindenhof
 Siehe: Bauernhöfe und Hofläden, S. 36

Landkreis Gifhorn

Der Hof e.V.



Hühner aus eigenem Betrieb, Eier
 Siehe: Bauernhöfe und Hofläden, S. 38

Geflügelhof Hörning

Konventionell, überwiegend

Freilandhaltung und selbst-erzeugtes Getreide

Siehe: Bauernhöfe und Hofläden, S. 39

Landkreis Goslar

Stecher's Landgenuss

konventionell, eigene Mast/Schlachtung, Eier
 Siehe: Bauernhöfe und Hofläden, S. 40

Helmstedt

Biohof Hansmann



Frischhühner auf Bestellung, TK-Hühner vorrätig, Eier
 Siehe: Bauernhöfe und Hofläden, S. 40



Freilandhof Reinold



eigene Hühner im Hofverkauf
und Versand

Siehe: Bauernhöfe und Hof-
läden, S. 41

Wilde Möhre e.V.

Hühner und Eier von Herwig
Mollenhauer (Helmstedt)

Siehe: Naturkostläden, S. 18

Landkreis Peine

Eine Welt



Eier

Siehe: Bauernhöfe und Hof-
läden, S. 42

Homanns Bauernladen

Konventionell, Freilandhaltung,
eigenes Futter, Hähnchen,
Gänse, Puten, Eier

Siehe: Bauernhöfe und Hof-
läden, S. 43

Landkreis Wolfenbüttel

Domäne Salzdahlum

Freilandhaltung, konventionell,
eigene, gentechnikfreie Futter-
mischung, Suppenhühner, Eier

Siehe: Bauernhöfe und Hof-
läden, S. 46

SoLaWi Dahlum

Eier und Hähnchen, Abgabe nur
an Mitglieder

Siehe: Bauernhöfe und Hof-
läden, S. 40

Bauernhöfe & Hofläden





dafür steht die bäuerliche Landwirtschaft! Natürliche Lebensmittel, die gut schmecken, die sauber hergestellt werden und wo der Bauer für seine Arbeit fair entlohnt wird. Die Agrarindustrie haben wir satt!

In den zahlreichen Hofläden sowie auf den Märkten der Region bieten Bauern ihre selbst hergestellten Erzeugnisse direkt an. Wissen, was man isst – hier kann man es erfahren und erleben, wo die Möhren wachsen, das Kartoffeln mal groß oder auch klein sind oder Kohlfiegen gern mal den Kohl fressen. Die Tiere sind für Kinder sicher die größte Attraktion. Hier können sie Hühner beim Sandbaden, Schweine, die sich auf der Weide suhlen, und Milchkühe, die gemolken werden, beobachten. Man bekommt wieder einen Bezug zu den täglichen Lebensmitteln.

Ein Besuch lohnt sich sowieso, da neben dem Hofladen oft auch noch ein Hofcafe mit selbstgebackenen Kuchen betrieben wird. Das Angebot der meisten Hofläden umfasst neben der eigenen Gemüseernte, die abhängig von den Jahreszeiten ist, oft auch Eingewecktes und Dauerwurst sowie weitere Produkte anderer Direktvermarkter. Somit ist das Angebot sehr umfangreich – die ganze regionale Vielfalt.



Braunschweig



Hofladen Bosse

Kleegasse 1

38126 Braunschweig-Rautheim

Tel. 0531 62 557

www.hofladen-bosse.de

Hofladen: Di 10–12, 17–19

Fr 10–12, 1–18 · Sa 9–13

- Hähnchen, Puten, Schafe, Rinder, Eingemachtes
- Tiere in Freilandhaltung



Klostergärtnerei

Klostergang 62a

38104 Braunschweig

Tel. 0531 23 17 05 46

www.neuerkerode.de/wfbm/

klostergaertneri

Mo–Fr 8–18 · Sa 10–16

Sa 13–16

- Bioprodukte wie Tee, Küchengewürze, Honig
- Kräuter- und Gemüsepflanzen



Klostergut Dibbesdorf



38108 Braunschweig

Tel. 05309 19 63

www.biohof-bs.de

Hofladen: Mi 16–19

Fr 10–13, 15–19 · Sa 10–13

- Hühner, Schweine, Highland-Rinder



Obsthof Riess

Geiteldestraße 75

38122 Braunschweig

Tel. 05300 91 01-0

www.obsthof-riess.de

Hofladen: Mo–Sa 9–12

Mo, Di, Do, Fr 15–18

Wochenmärkte

BS-Bauernmarkt,
Peine-Bauernmarkt

- In der Erdbeersaison Verkaufsstände an verschiedenen Standorten – siehe Homepage.
- Auch Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren



Papes Gemüsegarten

Celler Heerstraße 360
38112 Braunschweig-
Watenbüttel

Tel. 0531 51 35 08

www.papes-gemuesegarten.de

Hofladen: Mo–Fr 8–18

Sa 8–13

- Hühner, Enten, Gänse
- Auch Erdbeeren, Himbeeren, Kürbisse, Spargel



Spargelhof Henniges

Thunstraße 13

38110 Braunschweig

Tel. 05307 37 09

www.spargelhof-henniges.de

Hofladen – Nur in der Saison:

Mo–Fr 7–13, 15–18.30 · Sa 7–18

So, Feiertage 7–12.30,

15.30–18.30

- Auch Erdbeeren

Landkreis Gifhorn



Balkes Hofladen

Luisenstraße 5

29399 Wahrenholz

Tel. 05835 72 46

Hofladen: Mo, Mi, Fr 9–12,

14–18 · Sa 9–12

Wochenmarkt

Gifhorn



Bauer Banse – Hofmolkerei

Kakerbeck 7

29378 Wittingen

Tel. 05831 99 30 00

www.bauerbanse.de

Hofladen offen bei Hofbetrieb

Wochenmärkte

BS-Altstadtmarkt, WF-Stadtmarkt



Der Hof e.V.



Zum Hof 1

38550 Isenbüttel

Tel.: 05374 955 71 32

www.der-hof-isenbuettel.de

Hofladen: Mo, Di, Do, Fr

9–12.30, 14.30–18 · Sa 9–13

Hofcafé: täglich außer Mi

14.30–18

Wochenmärkte

Meine, Calberlah,

Gifhorn

- Hofcafé, Catering auf Anfrage, Hofführungen möglich

- Kräuter, Obstsäfte

- Schweine, Enten, Gänse, Hähnchen, Puten

- Besucher können die Tiere auf der Außenweide sehen



Gärtnerhof Wendengarten



Am Dorfbrunnen 4

29378 Wittingen-Zasenbeck

Tel. 05836 972 90 83

www.gaertnerhof-wendengarten.de

Abo-Kisten

Braunschweig, Wolfsburg, Gifhorn

Wochenmärkte

BS-Altstadtmarkt,
BS-Querum,
WOB-Brandenburger Platz,
Meine

- Kräuter



Geflügelhof Hörning

OT Höfen 8
38536 Meinersen
Tel. 05372 52 81
www.gefluegelhof-hoerning.de
Hofladen Warmse (an der B 188)
Tel. 05372 71 57
Sept–Juni: Mi, Fr 9–18
Sa 9–13

Wochenmarkt

WOB-Rathausplatz

- Tiere aus Freilandhaltung.
- Gänse, Flugenten, Puten, Hähnchen, Perlhühner, Legehennen, Wild



Hof Bernard

Appelweg 4
38536 Meinersen, OT Päse
Tel. 05372 97 42 74
www.natuerlich-gemuese.de
Hofladen: Fr ab 15

Wochenmärkte

BS-Querum,
BS-Stadtpark

- Das Gemüse wird seit über 20 Jahren nicht gespritzt
- Im Winter werden biologische Produkte zugekauft



Schäferei Paulus

Bahnhofstraße 20
38524 Neudorf-Platendorf
Tel. 05378 13 09

- Moorschnuckenfleisch



Ziegenhof Vorhof-Bilau

Rade 8 · 29378 Wittingen

Tel. 05831 99 21 91

Hofverkauf zu keinen
festen Zeiten

- Verkauf bei Museumsfesten
in Gifhorn, Brome,
Hankensbüttel, Hösseringen
- Ziegenlammfleisch,
Milch, Ziegenmilch und -käse

Landkreis Goslar



Bioland Hof Vollheyde



Bergenroder Straße 16

38690 Vienenburg

Tel. 05324 67 34

www.vollheyde.de

Hofladen: Fr 17–19



Stecher's Landgenuss

Hohe Warte 22

38644 Goslar-Jerstedt

Tel. 05321 81 342

www.stechers-landgenuss.de

Hofladen: Di–Fr 9–18

Sa 9–13

- Artgerechte Tierhaltung
- Puten, Gänse, Enten, Gockel
- Erdbeeren auch zum Selber-
pflücken

Landkreis Helmstedt



Biohof Hansmann



Rotdornstraße 30

38464 Klein Twülpstedt

Tel. 05364 24 19

www.hansbiomann.de

Hofladen: Mo 16–18, Mi 9–11,
Fr 14–18

- Abo-Kiste, Schweine in Freilandhaltung



Freilandhof Reinold



Zum Kloostergut 2
38388 Wobbeck

Tel. 05352 90 99 506

www.freilandhof.com

Hofladen: Mi, Fr 16–19

- Fleisch- und Wurstversand
- Schweine, Rinder, Geflügel



Heesehof

Schöninger Straße 4
38382 Beierstedt

Tel. 05354 99 42 53

www.heesehof.de

Hofladen: Mai–September

Fr 16–18, zusätzliche Termine
nach Vereinbarung

- Besichtigungen und Führungen möglich
- Schwarzes Ostfriesisches Milchschaaf, Heidschnucke, Merino Fleischschafe, Suffolk Schafe



Nudel-Kreativ



Sonnenstraße 3

38154 Königslutter-Boimsdorf

Tel. 05365 92 22 19

www.nudel-kreativ.de

Hofladen: Di, Fr 15–17 oder telefonisch nach Vereinbarung

- Fleisch vom Limousin-Rind in Freilandhaltung, konventionell

Landkreis Peine



Biohof Plockhorst



Im Deilen 8 · 31234 Edemissen

Tel. 05372 84 59

Hofladen: Fr 15–17

Wochenmärkte

BS-Bauernmarkt,
BS-Riddagshausen

- Kräuter



Eine Welt – Gärtnerhof und
Imkerei



Eichkamp 16

31234 Edemissen-Voigtholz

Tel. 05176 15 38

www.lahmanns-bioland.de

Hofladen: Fr 14–19 · Sa 9–13

Wochenmarkt

Peine

- Schweine, Rinder, Lämmer, Enten, Gänse, Hähnchen und Suppenhühner auf Anfrage
- Obstsaft



Carsten Friese

Rüperweg 5 · 38176 Wendeburg

Tel. 05303 25 83

Hofladen in der Spargel-Saison

- Nur Spargel



Hofladen Wiedemann

Breite Straße 1 (B1)

38159 Vechelde-Bettmar

05302 93 04 873

www.Hof-Wiedemann.de

Hofladen: Mo–Fr 8–18 · Sa 8–17

So 9–17

- Lieferung bis 25 km Umkreis
- Erdbeeren, Eier aus Bodenhaltung, zum Teil eigenes Futter



Homanns Bauernladen

Wehnsen Horst 7

31234 Edemissen

Tel. 05176 922 150

www.homanns-bauernladen.de

Hofladen: Di, Fr 9–18

Mi 14.30–18 · Sa 9–12.30

Wochenmärkte

BS-Stadtpark, Peine-Hagenmarkt, Peine-Bauernmarkt

- Auch Grünkohl, Spargel, Honig
- Enten, Hühner, Gänse, Schweine, Wild



Hoorns Hof

Unter den Eichen 19

31234 Edemissen-Wehnsen

Tel. 05176 99 95

www.hoornshof.de

Hofladen: Mi, Fr 15–18 · Sa 9–12

Wochenmärkte

BS-Stadtpark, Peine-Hagenmarkt, Peine-Bauernmarkt, Stederdorf

- Schweine



Lüddecke's Hofladen

Marktstraße 6

31246 Groß Lafferde

Tel. 05174 460

www.lueddekes-hofladen.de

Hofladen: Mo–Fr 8–13

Di–Fr 15–18 · Sa 8–12

Wochenmärkte

BS-Bauernmarkt, Gadenstedt bei Bäckerei Hanko Fr, Sa 8–12

- Schweine in Strohhaltung, Weidenrinder, Eier aus Bodenhaltung, eigenes Futter



Peyers Deele – Hofladen

Bekumer Ring 10

31249 Stedum

Tel. 05128 79 64

Hofladen: Di–Sa 9–12

Fr 15–18

- Rinder, Schweine, Wild, Enten, Gänse, Fasane, Hähnchen
- Erdbeeren und Äpfel auch zum Selbstpflücken
- Apfelwagen im Peiner und Braunschweiger Land
- Eier von Hühnern in Freilandhaltung

Filiale

Alte Landstraße 14

31226 Dungenbeck

Tel. 05171 98 88 89

Hofladen: Mo–Fr 7–18

Sa 7–13 · So 8–12



Spargelhof Hornig

Braunschweiger Straße 37

38176 Wendeburg

Tel. 05303 20 38

Hofladen in der Spargel-Saison

- Nur Spargel



Volker Werthmann

Kirchstraße 1

38159 Vechelde-Liedingen

Tel. 05302 32 39

Hofladen: Rottenweg 3 in

Liedingen, Di–Do 9–16

Fr 9–12, 15–18

Wochenmärkte

BS-Altstadtmarkt, BS-Bauernmarkt, Vechelde

- Kein chemischer Pflanzenschutz
- Auch Kräuter, Obstsäfte

Landkreis Salzgitter



Heiner Strube

Flothestraße 21

38228 Salzgitter, OT Lesse

Tel. 05341 54 779

Hofladen: Fr 14–18 · Sa 8–16

- Nur Kürbisse, Erdbeeren
- Saisonaler Erdbeerverkauf ab Feld und in SZ-Lebenstedt

Landkreis Wolfenbüttel



Athene – biodiverse Gemüse

Witwenweg 3

38170 Eilum

Tel. 05332 35 74

www.athene-bio-diverse-gemuesse.de

- Bestellung von Abokisten möglich

- Bio-Anbau, nicht zertifiziert
- vegan produziertes Gemüse, ohne tierische Düngung



Boetel-Kürbisse

Große Twete 1

38312 Börßum

Tel. 05334 65 86

www.kuerbismeister.de

Hofladen: Selbstbedienung ohne Öffnungszeiten

- Mehr als 70 Sorten Zier- und Speisekürbisse von September bis November





Demeter Betriebsgemeinschaft



Auf dem Heisterbeeke 14
38177 Evessen
Tel. 05333 777

Wochenmarkt

BS-Stadtpark



Domäne Salzdahlum

Braunschweiger Straße 26
38302 Wolfenbüttel-Salzdahlum
Tel. 05331 713 08

www.domaene-salzdahlum.de

Hofladen: Mo–Fr 9–18

Sa 9–13

- Verkaufsstände für Erdbeeren
– siehe Homepage
- Hühner, Eier von frei-laufenden Hühnern, Futter
ist gentechnikfrei



Hofbackstube Hordorf



Zollstraße 12a · 38162 Hordorf
Tel. 05308 22 441

www.hofbackstube-rittierott.de

Hofladen: Do, Fr 9–12, 15–19

- Schweine, Hähnchen, Enten,
Wachteln



Hof Reuer

Im Dorfe 6 · 38162 Cremlingen
Tel. 05306 932603

www.hof-reuer.de

Hofladen: Do–So 9–18

- Schweine



Käsehof Lowes

Hauptstraße 31 · 38173 Evessen

Tel. 05333 380

Hofladen: Selbstbedienung,
täglich 7–20

Wochenmärkte

BS-Bauernmarkt, BS-Altstadtmarkt, WF-Stadtmarkt

- Ziegen, Wasserbüffel, Ziegenkäse



Klostergut Heiningen



Gutshof 2 · 38312 Heiningen

Tel. 05334 67 92

www.klostergut-heiningen.info

Hofladen: Di, Do, Fr 10–13 und
15–18

Wochenmärkte

BS-Bauernmarkt,
BS-Altstadtmarkt

- Schweine, Schafe, Rinder



Lindenhof



Presseweg 6

38170 Kneitlingen-Eilum

Tel. 05332 35 47

www.eilum.de

Hofladen: Mo, Di, Do, Fr

9–13, 15–18 · Sa 9–13

Wochenmärkte

BS-Altstadtmarkt,
WF-Stadtmarkt



Obsthof Molks

Markmorgen 8 · 38173 Evessen

Tel. 05333 717

Hofladen: täglich 9–18

Wochenmarkt

BS-Altstadtmarkt

- Auch Beeren, Steinobst, Obstsäfte



Obsthof Deuse

Über dem Heisterbeeke 6

38173 Evessen

05333 94 87 48

Hofladen: Mo–Fr 9–18

Sa 9–14

Wochenmärkte

BS-Heidelberg, BS-Altstadtmarkt,

BS-Stadtpark

- Auch Beeren, Steinobst, Obstsäfte



Obsthof Familie Halbhuber

Am Borrwege 5 · 38173 Evessen

Tel. 05333 449

Hofladen: täglich 9–18

Wochenmärkte

BS-Altstadtmarkt,

BS-Bauernmarkt,

BS-Querum,

BS-Riddagshausen

- Auch Beeren, Steinobst, Walnüsse, Obstsäfte, Erdbeeren auch zum Selberpflücken
- Integrierter Anbau



Ries-Hof



Schaperstraße 11

38272 Berel

Tel 05347 677

Hofladen: Fr 16–18.30

- Schweine
- Kartoffeln im Container 24 Std/Tag



Schafzucht Dohlenburg

Am Zehnttor 2

38321 Groß Denkte

Tel 05331 64 321

- Leineschafe



SoLaWi Dahlum



Siedlerweg 1
38170 Groß-Dahlum
Tel. 05332 947 33 909
www.solawi-dahlum.de
• Verkauf nur an Mitglieder

Weitere Anbieter aus dem Umland



Bioland Gärtnerei Klages



Dorfstraße 1
31311 Uetze/Kartensen
Tel. 05173 244 94
www.familie-klages.de
Hofladen: Fr 15–18

Wochenmärkte

BS-Stadtpark, Gifhorn
• Auch Erdbeeren, Kräuter
• Freilandstiefmütterchen



Bio Bördeland GbR



Hauptstraße 10
31191 Algermissen
Tel. 05126 81 07
www.bioboerdeland.de
Hofladen: Mo–Sa 8–18
• Saisonal auch Erdbeeren





Börde-Gärtnerei



Bauernstraße 8 · 39343 Erxleben

Tel. 03952 9 52 02

www.boerde-gaertneri.de

Hofladen: Fr 16–18

Wochenmärkte

WOB-Rathausplatz, Helmstedt

- Kräuter, Bestellung von Abokisten möglich



Forellenzucht Auemühle

37412 Pöhlde, Stadt Herzberg
am Harz

Tel. 05521 99 97 87

www.angelsee-poehle.de/

feinfischraeucherei

Räucherei

Zur Mühle 2

37154 Northeim-Edesheim

Tel. 05551 53 252

Wochenmärkte

BS-Bauernmarkt

WF-Stadtmarkt



Gut Adolphshof



Gut Adolphshof 1 · 31275 Lehrte

Tel. 05175 45 35

www.adolphshof.de

Hofladen: Mo, Mi, Fr 9–12.30

und 15–18

Sa 9–14

Wochenmarkt

BS-Magnikirchplatz

- Kräuter
- Hofcafé
- Rinder, Schweine, Lamm
- Solawi, nur für Mitglieder



Henning Bauck



Bergstraße 30
29389 Bad Bodenteich
www.henning-bauck.de
Hofladen: Sa 10–18 · So 12–17

Wochenmärkte

BS-Herzogin-Anna-Amalia-
Platz, Gifhorn, WOB-Rathaus-
markt, WOB-Steimker Weg,
WOB-Schützenplatz, Vorsfelde
• Rinder, Bison, Büffel, Lama,
Lamm, Schweine, Wild



Kastanienhof



Lindenstr. 16
29351 Eldingen-Metzingen
Tel. 05148 41 42

www.kastanienhof-metzingen.de
Hofladen: Täglich 9–12
• Nur Spargel, Erdbeeren



Spargelhof, Landschlachterei & Partyservice Brink

Rosenstraße 7
29394 Langenbrügge
Tel. 05824 29 78
www.spargelhof-brink.de
April–Juni: täglich 8–18

Wochenmärkte

Gifhorn, Vorsfelde
Nur zur Spargelzeit:
BS-Heidberg, BS-Querum,
BS-Stadtpark, BS-Nibelungen-
platz, Königslutter
• Das Fleisch wird von Bauern
aus der Umgebung bezogen,
selbst weiterverarbeitet und nur
mit Naturgewürzen verfeinert

Apronsystem

A vertical garden system is shown, featuring a wooden slatted background. In the foreground, numerous green onions with long, thin stalks and small purple flower buds are growing. Behind them, a climbing plant with large green leaves and clusters of cherry tomatoes is visible. The tomatoes are in various stages of ripeness, ranging from green to bright red. The overall scene is lush and green, indicating a healthy and productive garden.

Es wird gegessen, was an die Haustüre kommt ...



Die Lebensmittel kommen frisch vom Bauernhof und werden umweltfreundlich verpackt. Die frische Ware wird wöchentlich oder vierzehntägig, bei Bedarf auch öfter, direkt an die Haustür oder zum Arbeitsplatz geliefert.

Die Abokiste ist ein Garant für frisches ökologisches Obst und Gemüse der Saison, abwechslungsreich zusammengestellt. Durch Lebensmittel wie beispielsweise Käse, Brot, Eier und Fleisch, können die Abokisten erweitert werden.

Über das jeweilige Angebot kann man sich bei den Anbietern persönlich oder über die Homepage informieren – ebenso über die genauen Konditionen wie Liefertage, Liefergebiete und Preise.





BioMobil Braunschweig

Büchnerstraße 12

38118 Braunschweig

Tel. 0157 844 62 837

www.bio-braunschweig.de



Athene – biodiverse Genüsse

Witwenweg 3 · 38170 Eilum

Tel. 05332 35 74

www.athene-bio-diverse-genuesse.de

• Bio-Anbau, nicht zertifiziert



Hof Morgentau



Stiddienstraße 1

38122 Braunschweig

Tel. 0531 87 77 62

www.hofmorgentau.de



Gärtnerhof Wendengarten



Am Dorfbrunnen 4

29378 Wittingen-Zasenbeck

Tel. 05836 972 90 83

www.gaertnerhof-wendengarten.de



Börde-Gärtnerei



Bauernstraße 8 · 39343 Erxleben

Tel. 039052 9 52 02

www.boerdegaeartnerei.de

Hofladen: Fr 8–16



Biohof Hansmann



Rotdornstraße 30
38464 Klein Twülpstedt
Tel. 05364 24 19
www.hansbiomann.de
Hofladen: Mo 16–18, Mi 9–11,
Fr 14–18

- Schweine in Freilandhaltung



Elbers Hof

An der Kirche 5
29559 Nettelkamp
Tel. 05802 40 49
www.elbers-hof.de

- eigene Rinder und Schweine
in artgerechter Haltung



Naturkost an der Oker

Hauptstraße 50
38536 Meinersen
Tel. 05372 978 327
www.okerbio.de
Mo–Fr 8–18.30 · Sa 8–14



Kooperativen

A close-up photograph of a wooden mortar and pestle. The mortar is a shallow bowl filled with a fine, white, powdery substance. The pestle is a wooden handle with a curved, notched end, resting inside the mortar. The entire setup is contained within a brown, textured paper bag. The background is dark and out of focus, showing some grainy texture. The word "Kooperativen" is written in a yellow, cursive font across the upper left portion of the image.

Solidarische Landwirtschaft, Genossenschaftsladen, Landkauf und Genussscheine ...



Wer Wert auf regionale Produkte legt, findet diese fast nur auf unseren Märkten. Kleinbauern sind auf diese Direktvermarktung angewiesen, denn der Handel und auch größere Bioläden diktieren oft die Preise.

Da auch die Agrarpolitik die Kleinbauern wenig unterstützt, eher den Industriebauern mit Millionensubventionen unter die Arme greift, war die Suche nach Alternativen absolut notwendig. Auf den folgenden Seiten sollen einige vorgestellt werden.



SoLaWi (solidarische Landwirtschaft) ist ein Konzept, das seit den 1960er Jahren bekannt ist, entstanden in Japan.

Anfang 2013 hat sich Lea Nagel, die den Demeter-Gartenbaubetrieb ihres Vaters in Groß-Dahlum übernommen hatte, diesem Projekt verschrieben. Die Mitglieder, die mit Lea Nagel und ihren Mitarbeitern eine Gemeinschaft bilden, tragen solidarisch die Kosten der Lebensmittelproduktion und finanzieren sie über einen Jahresbeitrag (auch in monatlichen Raten zahlbar) vor.

Sie erhalten dafür das, was der Hof gerade an reifem Obst und Gemüse hervorbringt, über verschiedene Verteilerpunkte. Seit einiger Zeit gibt es auch Eier aus Freilandhaltung.

Mitbestimmung beim Anbau, direkter Kontakt zum Erzeuger und die Versorgung mit saisonalen, regional und biologisch erzeugten Lebensmitteln bedeutet das für die Mitglieder; der Hof selbst senkt erheblich seine Kosten für die Vermarktung und hat eine finanziell gesicherte Basis für seine Arbeit.

Gemeinsam kann die Weiterentwicklung des Hofes in Angriff genommen werden. Etwa 100 Menschen kann der Betrieb versorgen. Wer also Interesse hat, sollte Kontakt aufnehmen:

www.solawi-dahlum.de

Der **Lindenhof** ist bereits 1979 als **Hofgemeinschaft** entstanden, die bis heute besteht und nach Bioland-Richtlinien anbaut.

Eigenes Obst und Gemüse sowie Fleisch, Eier und andere Produkte befreundeter Bioproduzenten werden über den Hofladen und die Marktstände in der Region verkauft. 1992 gründete die Hofgemeinschaft den Verein **Allmende** und übertrug ihm Hof und Land. Seitdem ist der Lindenhof Pächterin von Allmende, die den Schwerpunkt ihrer Arbeit beim Naturschutz (z. B. Feldhecken) und regenerativen Energien sieht. Über die **Aktion Landkauf** konnte, bereits zum zweiten Mal, der Kauf von Land unterstützt werden.

Durch den Erwerb eines Anteiles wird die ökologische Bewirtschaftung der „Torfbruchs“ bei Dettum, die bereits seit 25 Jahren vom Lindenhof betrieben wird, mit gesichert und der Anteilseigner erhält einen kleinen Ernteanteil. Weitere Informationen finden Sie unter www.eilum.de



Der **Genossenschaftsladen Kernbeißer** bezieht seit langem die Produkte von verschiedenen regionalen Biohöfen und einem Bio-großhandel.

Ökologisch erzeugte und fair gehandelte Produkte können im Mitgliederladen am Büldenweg 71 in Braunschweig gekauft werden. Die Palette reicht von Brot und Eiern bis zu Waschmitteln und Wein.

Der direkte Handel mit Produzenten und der Vorrang regionaler Produkte stehen im Vordergrund. Die Mitglieder organisieren den Ladenbetrieb selbst. Infos unter www.kernbeisser-bs.de

Auch **Joachim Banse** aus Kakerbeck/Wittingen setzt auf Direktvermarktung. Seine Milchprodukte, verschiedene Milchsorten sowie Joghurt, Quark und Butter, verkauft er auf Wochenmärkten, im Hofverkauf und einzelnen Edeka-Märkten. Die Verarbeitung der Milch der konventionell gehaltenen Kühe erfolgt nach traditionellen Rezepten in weitgehend handwerklicher Produktion ohne Hilfsstoffe.

Bauer Banse bietet auch „**Milch-Genuss-Scheine**“ an, die ihm einen Kredit gewähren, den er mit 7 % in Naturalien verzinst. Mehr Informationen unter: www.bauerbanse.de.

Die Ziegen von Edgar Hille aus Seinstedt sind 2015 nach **Heiningen** umgezogen und bevölkern jetzt neben Rindern und Schweinen das Kloostergut. Seit März 2016 werden aus der Milch verschiedene Ziegenkäsespezialitäten produziert.

Stallausbau, Melkstand und Käsertechnik werden mitfinanziert über die **Kloosterguter Ziegen-Genussscheine**, die in Produkten des Hofes oder Geld verzinst werden.

Näheres unter www.kloostergut-heiningen.info



Wochenmärkte





Was hier angeboten wird, ist frisch und kommt größtenteils aus der Umgebung. Einkaufen in einer einzigartigen Atmosphäre: Im Gegensatz zum anonymen, hektischen Supermarkt ist der Wochenmarkt ein sozialer Treffpunkt. Man trifft sich zum Plausch, und der eigentliche Einkauf wird fast zur Nebensache.

Über 30 Märkte gibt es in der Region Braunschweig. Ihr großer Vorteil ist die Nachvollziehbarkeit der Produktionskette. Die Händler können Auskunft über Art und Herkunft ihrer Ware geben.

- !! *Aber nicht alles, was auf dem Wochenmarkt verkauft wird,*
- *kommt aus der Region. Viele Stände kaufen fremde Lebensmittel zu – auch aus dem Ausland. Nachfragen lohnt sich also.*





Genussmarkt Braunschweiger Land

Kennelbad: Jährlich ein Sonntag im September, 11–17

Braunschweig

Altstadtmarkt: Mi, Sa 8–13

Bauernmarkt am Kohlmarkt:

Do 8.30–14

Heidberg, Erfurtplatz:

Di, Fr 8–13

Herzogin Anna Amalia Platz:

Fr 12–19, Mai bis Oktober

Lehdorf: Do 8–13

Magnikirchplatz:

Do 14–18

Nibelungenplatz: Di, Fr 8–13

Querum, Westfalenplatz:

Di, Fr 8–13

Rüningen: Sa 8–13

Stadtspark, Franzsesches Feld:

Do 14–18

Stöckheim: Sa 8–13

→ Wochenmärkte

Welfenplatz: Mi, Sa 8–13

Wenden: Fr 8–13

Weststadt: Do 8–13

Bad Harzburg

Badepark: Do 7.30–13

Brome

Ortskern: Do 13–17

Calberlah

Dorfplatz: Do 8–13

Clausthahl Zellerfeld

Bergbauernmarkt, Bornhardtstraße: Do 18–22 (Mai–Oktober)

Gifhorn

Steinweg, Fußgängerzone:

Mi, Sa 8–14

Goslar

Jakobikirchhof: Di, Fr 8–13

Groß Schwülper

Schlossplatz: Fr 15–18.30

Helmstedt

Holzberg: Mi, Sa 7–12.30

Hohenhameln

Rathausplatz:

Do 7–13

Jürgenohle

Danziger Straße:

Mi, Sa 8–12

Königsutter

Marktplatz: Do 8–13

Lengede

Brückenweg: Do 8–12

Meine

Marktplatz: Sa 8–13

Peine

Hagenmarkt: Mi, Sa 7–13
Oktober bis März: 8–13

Salzgitter

SZ-Bad,
Marktplatz: Mi, Sa 8–13
SZ-Lebenstedt,
Rathausvorplatz: Fr 8–13,
Am Schölkegraben:
Mi, Sa 8–13,
Einkaufszentrum: Do 8–13

Schöningen

Marktplatz:
Mi, Sa 8–12

Sickte

Platz am Sickter Einkaufs-
zentrum: Fr 14–18

Stederdorf

Ortspark: Do 8–13

Vechede

Marktplatz: Fr 8–12

Vienenburg

Marktplatz: Do 14–17

Wittingen

Am Markt: Do 8–13

Wolfenbüttel

Stadtmarkt: Mi, Sa 8–13

Wolfsburg

Rathausplatz: Mi, Sa 8–13
Hansaplatz: Do 8–13
Schützenplatz, Vorsfelde:
Fr 8–13
Brandenburger Platz: Di, Fr 8–13
Denkmalplatz, Fallersleben:
Mi, Sa 8–13
Westhagen: Do 8–13
Detmeroder Markt: Sa 8–13



Beweidungsprojekte

Essbarer Naturschutz – Vierbeinige Landschaftspflege



Die praktische Naturschutzarbeit der großen Naturschutzverbände wie NABU und BUND besteht längst nicht mehr nur aus Nistkästen, Krötenzäunen und Streuobst. Viele Gruppen betreuen große Naturschutzflächen, die sie mit der Hilfe von landschaftlich angepassten, alten Haustierrassen pflegen.

Doch Niederungsrinder, Harzer Höhenvieh, Moorschnucken, Merinoschafe, Skudden oder Heckrinder – eine Rückzüchtung des Auerochsen aus alten Hausrindrassen – sind nicht nur nett anzuschauen. In einer engen Wechselbeziehung haben sich die alten robusten Regionalrassen der jeweiligen Landschaft angepasst und formten diese Landschaften durch Beweidung mit.

Die Beweidung von Gebieten wie feuchten Niederungen, karstigen Hängen, Mooren oder schwer zugänglichen Gegenden, wie ehemalige Steinbrüche, ist eine sinnvolle und gute Möglichkeit die Landschaften offen zu halten. Da nicht alle Pflanzen den verschiedenen Tieren gleich gut schmecken, entwickelt sich so ein Mosaik aus vielfältigen Strukturen. Diese Strukturvielfalt fördert den Artenreichtum und den Erhalt der unterschiedlichen Kulturlandschaften.



ökofun

Bernd Hoppe-Dominik

Bestellungen unter:

email: fun@hondelage.de

- Wasserbüffel, Deutsch-schwarzbuntes Niederungsvieh, Schottisches Hochlandrind

Klostergut Dibbesdorf

38108 Braunschweig

Tel. 05309 19 63

www.biohof-bs.de

- Highland-Rinder

Biohof Scapen

Schapenholz 10

38104 Braunschweig

Tel. 0531 36 17 90

www.biohof-scapen.de

- Rotbuntes Husumer Schwein, Angler Rotvieh, Schottisches Hochlandrind

Hofladen Bosse

Kleegasse 1

38126 Braunschweig-Rautheim

Tel. 0531 62 557

www.hofladen-bosse.de

- Galloways, Leineschaf

Daniel Wehmeyer

Düna 16

37520 Osterode

Tel. 05522 748 54 und

0170 194 43 37

www.roteshoehenvieh.com

- Rotes Höhenvieh
- Verkauf über Kernbeißer e.V.

Jakob Drees



Tel. 05835 72 85

eMail: j-drees@gmx.de

- Fleisch von Auerochsen
- Bitte Vorbestellung

Artenreich. Für Einzug der biologischen Vielfalt e.V.

Norbert Haiduk

Witwenweg 3

38170 Eilum

Tel. 05332 35 74

- Rauhwolliges Pommersches Landschaft, Skudde, Weiße Hornlose Moorschnucke, Coburger Fuchsschaf

Familie Weber

38154 Königslutter

Tel. 05355 34 09

- Ostpreußische Skudden, Texel, Heidschnucke, Moorschnucke, Merino
- Bitte Vorbestellung

Käsehof Lowes

Hauptstraße 31

38173 Evessen

Tel. 05333 380

- Ziegen, Wasserbüffel,

Schafzucht Dohlenburg

Am Zehnttor 2

38321 Groß Denkte

Tel. 05331 64 321

- Leineschaf





Streuobstwiesen

Artenreiche Lebensgemeinschaften



Streuobstwiesen geben seit Jahrhunderten unserer Kulturlandschaft ein unverwechselbares Gesicht. Früher umgaben hochstämmige Apfel-, Birnen-, Pflaumen- und Kirschbäume als breite Gürtel unsere Dörfer und prägten als locker bepflanzte Obstwiesen, als Alleen oder prächtige Einzelbäume die Landschaft.

Streuobstwiesen beherbergen bei schonender Bewirtschaftung und Pflege eine besonders artenreiche Lebensgemeinschaft. In den blütenreichen Wiesen finden Schmetterlinge und Wildbienen ideale Lebensbedingungen. In alten Obstbäumen legen Spechte ihre Höhle an, die in den Folgejahren von typischen Höhlenbrütern wie z. B. dem Gartenrotschwanz bewohnt werden.

Oft sind diese Wiesen in Privatbesitz, stehen heute unter Naturschutz und werden z. B. von der Arbeitsgemeinschaft Streuobstwiese AST e. V. bewirtschaftet. Der Verein kümmert sich um Wiesen- und Baumpflegemaßnahmen, den Erhalt und die Neuanlage von Streuobstwiesen im Sinne eines nutzungsorientierten Naturschutzes. Nach der Ernte im Herbst wird der Saft in der Mosterei Armgart in Königslutter gepresst.





**Verkauf frischer
Streuobstsäfte über:**

Ast e. V.

Fallersleber Straße 12
38154 Königslutter
Tel. 05353 7983

Ab Lager nach Vereinbarung
in Braunschweig über:

Guten Morgen Laden

Hagenmarkt 1–2
38100 Braunschweig
Tel. 0531 188 01
www.guten-morgen-laden.de

Kernbeißer e. G.

Bültenweg 71
38106 Braunschweig
Tel. 0531 23 39 180
www.kernbeisser-bs.de

Weitere Mostereien, in die
man seine eigenen Früchte
zur Saison nach telefonischer
Absprache bringen kann:

Getränke-Armgart

Driebe 9
38154 Königslutter
Tel. 05353 2335
www.getraenke-armgart.de

Mosterei Burg Lutter

Hinter der Burg 1
38729 Lutter am Barenberge
Tel. 05383 8500
www.mosterei-burg-lutter.de

Mosterei Sottmar

Neindorferstraße 2
38321 Denkte-Sottrum
Tel. 0160 99428843
www.mosterei-sottmar.de

Imker



Mit Bienen für den Naturschutz



Die Bienen sind eines der wichtigsten Naturwunder unserer Erde. Ein Leben ohne sie ist undenkbar. Fleißig fliegen sie von Blüte zu Blüte und sorgen für die Bestäubung von vielen Pflanzen, damit wir Menschen uns von den daraus entstehenden Früchten ernähren können. Da mehr als 80 % aller angebauten Pflanzen von Insekten bestäubt werden, würde uns ohne Bienen eine große Ernährerin fehlen.

In dem Film „More Than Honey“ waren Bilder aus China sehr beeindruckend – erst wurden die Vögel vernichtet, die die Früchte gefressen haben, dann mit Insektiziden die überhand nehmenden Insekten und damit auch die Bienen. Heute werden in großen Teilen von China die Blüten mit einem ungeheuren Aufwand von Menschen bestäubt. Begrüßenswert ist das Verbot von drei Neonicotinoiden, also Nervengiften, durch die EU. Diese schädigen den Orientierungssinn der Bienen und stehen im Verdacht, für das Bienensterben verantwortlich zu sein. Das Verbot dieser Insektizide ist ein Schritt in die richtige Richtung.

Und für den Erhalt der Bienen brauchen wir die Imker. Sie versorgen uns zusätzlich auch noch mit leckerem und gesundem Honig. Durch den Verzehr von Honig können wir uns bei unseren Imkern für ihre geleistete Arbeit bedanken.

Braunschweig**Balke-Hof**

Unter den Linden 6
38112 Braunschweig
Tel. 0531 31 46 05
www.balke-hof.de

Brigitte Junge

Stobenstr. 12
38100 Braunschweig
0531 48 03 95 44
[www.heimathonig.de/imker/
brigitte-junge](http://www.heimathonig.de/imker/brigitte-junge)

Petra Nause-Alpert

Leisewitzstr. 11
38102 Braunschweig
Tel. 0531 724 94
www.okerbienen.de

Heiner Schrobsdorff

Jüdelstr. 50
38126 Braunschweig
Tel. 0531 22 74 952
www.wild-ess-kraut.de

Heinz Stache

Amselstr. 14
38118 Braunschweig
Tel. 0531 50 41 80

Wochenmarkt

BS-Querum

H. Kluth

Tel. 0531 51 28 57

G. Birnschein

Tel. 0531 35 38 12

Imkerei Trump-Wilmes

Tel. 0531 236 23 92

W. Pahl

Tel. 0176 57 43 30 15

Landkreis Gifhorn

Werner Dieter

Im Hägen 15 · 38524 Sassenburg
Tel. 05379 81 34

Imkerei Stephan & Markus

Stephan Brummack
Heidkamp 12 · 38536 Meinersen
Tel. 05372 95 85 21
www.imkerei-stephan.de

Landkreis Goslar

Harz-Imkerei

Buchenweg 7 · 38644 Goslar
Tel. 05321 50 871
www.harz

Edith Lehr

Grauhöfer Str. 11 · 38640 Goslar
Tel. 05321 244 42

Landkreis Peine

Imkerverein Peine

Werner Brauer
Eichendorffstr. 23 · 31224 Peine
Tel. 05171 10 775





Landkreis Wolfenbüttel

D.-H. Goldmann jun.

Elmtrift 6 · 38162 Cremlingen
Tel. 05306 27 55

H-D. Hahn

Eichenallee 6
38173 Klein Veltheim
Tel. 05305 547

G. Hartmann

Ringstr. 338
38304 Wolfenbüttel
Tel. 05331 442 98

K.-H. Kuhle

Lindenweg 10
38170 Schöppenstedt
Tel. 05332 36 29

T. u. M. Weng

Öselblick 11A · 38321 Denkte
Tel. 05337 92 61 94

Salzgitter

Horst Berger

Liegnitzer Straße 20
38259 Salzgitter
Tel. 05341 924 39

Weiterer Anbieter aus dem Umland

Hansgeorg-Michael Schell

Alter Postweg 7
29364 Langlingen
Tel. 05082 443

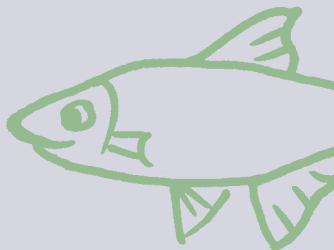
Mühlen





Früher gab es in fast jedem Dorf eine Wind- oder Wassermühle. Doch heute sind die meisten von ihnen Denkmäler oder Museen. Und die nostalgische Vorstellung, dass ein Müller heute noch in einer Windmühle oder Wassermühle arbeitet, entbehrt jeder Realität.

Aber neben den riesigen hochtechnisierten Mühlen findet sich noch hier und da ein kleineres Mühlenunternehmen, die das Getreide der Bauern vor Ort verarbeitet und kleinere Mengen an private Haushalte vor Ort verkauft. Mühlenführungen und Verkostungen findet man in Öl- Gewürz-, Senf oder Salzmühlen.



Getreidemühle Erich Sack

Untere Mühlenstraße 16
38685 Langelsheim

Tel. 05226 22 13

Mo–Sa 8–12 · Di, Do 15–18

Hier werden regional
angebaute Getreide ver-
arbeitet und Bäckereien
im Umland beliefert

Ölmühle Solling GmbH

Höxtersche Straße 1
37691 Boffzen

Tel. 05271 96 66 60

www.oelmuehle-solling.de

Mo–Fr 8.30–13, 14–17

Sa 10–13



- Online-Shop
- Kalt gepresste, native Speiseöle, Essige, Brotaufstriche, Nuss- und andere Mehle

Einbecker Senfmühle



Knochenhauer Str. 26-28
37574 Einbeck
Tel. 05561 97 16 73
www.einbeckersenf.de
• Online-Shop

Baukhof



Mehlmühle
Duhlenweit 4
29571 Rosche
Tel. 05803 98 73
www.bauckhof.de

Wesermühle



Hagener Str. 4
27299 Langwedel-Etelsen
Tel. 04235 94 23 76
www.wesermuehle.com
• Viele Öle aus regionalen Saaten
• Online-Shop

arteFakt

Am Bogen 5
27412 Wilstedt
www.artefakten.net
Tel. 04283 98 13 17
• Schwerpunkt: Olivenöle persönlich bekannter Erzeuger
• Online-Shop



Bioland
Kiwis
Kg 3.00

Bioland
Kiwis
Kg 3.00

Bioland
Grapes
Kg 3.00

Bioland
Birnen
Kg 4.99

Bioland
Birnen
Kg 3.99

Bioland
Kiwis
Kg 3.00

Bioland
Satsumas
Kg 3.95

Bioland
Birnen
Kg 4.99

Bioland
Birnen
Kg 3.99

Bioland
Apfel
Kg 2.99

Bioland
Apfel
Kg 2.99

Bioland
Apfel
Kg 2.99

Bioland
Apfel
Kg 2.99

Siegel

Bioland
Apfel
Kg 2.99

Im Laden erkennen Sie Bio-Produkte am Bio-Siegel. Nur Produkte, die nach den Regeln der EG-Öko-Verordnung produziert wurden, tragen dieses Zeichen. Nachfolgend die unterschiedlichen Bio-Siegel.



Das EU-Bio-Logo

Die Vergabe dieses Siegels richtet sich nach den Kriterien der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau. Beispielsweise müssen Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs zu mindestens 95 % aus ökologischem Landbau stammen. Nur Erzeuger sowie Verarbeitungs- und Importunternehmen, die diesen Anforderungen der EG-Vorschriften gerecht werden und sich den vorgeschriebenen Kontrollen unterziehen, sind berechtigt, ihre Produkte unter den Bezeichnungen „Bio“ oder „Öko“ zu verkaufen.



Demeter

Die Grundlage der biologisch-dynamischen Landwirtschaft bildet die anthroposophische Gedankenwelt und Methodik von Rudolf Steiner. Diese hat nicht allein die materiellen Substanzen und die physischen Abläufe der Natur, sondern auch kosmische Kräfte als Gestaltungsfaktoren im Blick. Die Förderung eines gesunden Zusammenspiels von Menschen, Tieren und

Pflanzen sowie Erde und Kosmos steht im Mittelpunkt. Demeter Hersteller verstehen es, mit Sorgfalt, Konsequenz und Können die Qualität der Rohstoffe zu bewahren und weiterzuentwickeln.



Bioland

Bioland ist einer der bedeutendsten Verbände ökologisch wirtschaftender Betriebe in Deutschland. Landwirte arbeiten nach Standards des organisch-biologischen Landbaus und richten ihre Landbaumethode nach ökologischen und ethischen Prinzipien aus. Sie arbeiten ressourcenschonend im Nährstoffkreislauf der Natur und betreiben mit ihrer Wirtschaftsweise aktiven Klima- und Naturschutz. Dazu gehören auch zahlreiche Partner aus Verarbeitung, Handel und Gastronomie, die hochwertige Lebensmittel herstellen.



Naturland

Naturland fördert den ökologischen Landbau weltweit. Er ist mit über 55.000 Bauern einer der größten ökologischen Anbauverbände, für den Öko-Kompetenz und soziale Verantwortung zusammengehören. Naturland-Bauern und -Verarbeiter folgen höchsten ökologischen Standards, die strenger sind als die des EU-Bio-Logo.



Neuland

Fleisch und Fleischprodukte aus artgerechter und umweltschonender Nutztierhaltung. Eine qualitätsorientierte, tiergerechte und umweltschonende Tierhaltung steht bei den Neulandhöfen im Vordergrund. Ökologisch produziertes Futter ist nicht vorgeschrieben.

Augen auf beim Eierkauf

Achten Sie beim Kauf von frischen Eiern auf den Stempel, den jedes Ei trägt. Die erste Ziffer in diesem Stempel gibt an, aus welcher Haltungsform das Ei stammt.

0 = Biohaltung, 1 = Freilandhaltung, 2 = Bodenhaltung,
3 = Käfighaltung

Augen auf bei weiterverarbeiteten Produkten, denn die Hälfte aller Eier im deutschen Lebensmittelmarkt sind Eier aus Käfighaltung, die bei der Herstellung von Nudeln, Backwaren und in Restaurants verarbeitet werden.

A

Abokiste 7, 45, 50, 53–55
 Anbauverbände 87–89
 Artgerecht 31, 40, 55
 Auerochsen 69, 71

B

Bauernhöfe 34–51
 Beweidungsprojekte 68–71
 Bioland 82
 biologisch-dynamisch 87
 Bison 51
 Braunschweig ... 14–16, 22, 32, 36, 37
 54, 60, 64, 70, 75, 78
 Brot & Backwaren ... 21–25, 36–51, 60

D–E

Demeter 87
 Eier 31–33, 36–51, 58, 60, 89
 Enten 37–46
 Erdbeeren 37, 40, 43–51

F–G

Fasan 44
 Forellen 50
 Gänse 33, 37–44
 Getreide 14–25, 40, 42, 46,
 50, 51, 55, 84, 85
 Gifhorn 16, 22, 32, 37, 38, 40,
 49, 51, 65, 79
 Goslar 17, 32, 40, 65, 79

H–I

Hähnchen 31–33, 36, 38, 39,
 42, 44, 46
 Helmstedt 18, 32, 33, 40, 50, 65
 Hofladen 34–51
 Hofcafe 38–50
 Imker 76–81

K

Kartoffeln 14–19, 36–51
 Kooperativen 56–61

K

Kräuter 36, 38, 39, 42, 44, 49, 50
 Kürbis 37, 45

L–O

Lama 51
 Lamm s. Schaffleisch
 Mostereien 75
 Mühlen 82–85
 Naturkostläden 13–19
 Obst & Obstsaft 36, 38, 42, 44, 47,
 48, 75
 Öle 84, 85

P–R

Peine 18, 33, 42–44, 65, 67, 79
 Perlhühner 39
 Puten 33, 36, 38–40
 Räucherei 50
 Rinder 36, 41–44, 47, 50, 51, 55, 70

S

Salzgitter 18, 45, 67, 81
 Schafe 29, 36, 39, 41, 47, 48, 70, 71
 Schlachtereien & Metzgereien . . 26–29
 Schweine 26–29, 36, 38, 41–44,
 46–48, 50, 51, 55
 Senf 85
 Siegel s. Anbauverbände
 Spargel 37, 42, 43, 44, 51
 Streuobst 72–75

V–Z

Vegan 16, 45
 Wachteln 46
 Wasserbüffel 47, 70, 71
 Wild 28, 29, 39, 43, 44, 51
 Wochenmärkte 62–67
 Wolfenbüttel 18, 19, 33, 45–49, 54, 67
 Wolfsburg 19, 23, 67
 Ziegen 40, 47, 61, 71
 Ziegenmilch & Käse 40, 47

Herausgeber

***B 90/Die Grünen
AG Umwelt***

Friedrich-Wilhelm-Str. 47

38100 Braunschweig

Tel. 0531 16 400

www.gruene-braunschweig.de

buendnisgruen.bs@t-online.de

BUND

Schunterstraße 17

38106 Braunschweig

Tel. 05 31 1 55 99

www.bund-bs.de

info@bund-bs.de

Slow Food

Braunschweiger Land

Thomaestraße 14

38118 Braunschweig

www.slowfood.de

braunschweigerland@slowfood.de

Verantwortlich

Sabine Sewella

Redaktion

Gisela Dietze, Hans-Helmut Oestmann,

Laura Peter, Jessica Rumpf, Sabine

Sewella, Annika Naber, Lisa Klaffke

Gestaltung und Illustration

Esther Sejtka, www.GanzSchoenMutig.de

Druck

oeding print GmbH, Braunschweig

Alle Rechte vorbehalten, 2. Ausgabe

August 2016

Fotos

Titel, Seite 6: Stefan Körber, fotolia.com

Seite 4, 45, 59 (Zwiebeln), 64:

Petra Bork, pixelio.de

Seite 2: simon stock, photocase.de

Seite 8: Alexander Wurditsch, fotolia.com

Seite 11: Max Müller, pixelio.de

Seite 12: ghOstyman, pixelio.de

Seite 14, 86: Peter von Bechen, pixelio.de

Seite 16: Singe Kremer, pixelio.de

Seite 20: contrastwerkstatt, fotolia.com

Seite 23: Rainer Sturm (Kringel),
Henrik Gerold Vogel (Backen), pixelio.de

Seite 24, 61 (Getreide):

Alexander Dreher, pixelio.de

Seite 25: photocrew, fotolia.com

Seite 30: angieconscious, pixelio.de

Seite 34: Sonja Birkelbach, fotolia.com

Seite 49: steffz, photocase.com

Seite 52: 11ostefan, pixelio.de

Seite 55: sarsmis, fotolia.com

Seite 57: oksix, fotolia.com

Seite 59 (Schmetterling), 61 (Kuh):
uschi dreiucker, pixelio.de

Seite 63: TiM Caspary, pixelio.de

Seite 66: Gerd Altmann, pixelio.de

Seite 68: cwalter, photocase.de

Seite 71: Bernd Hoppe-Dominik

Seite 72: bit.it, photocase.de

Seite 74: Volker Z, fotolia.com

Seite 77: segovax, pixelio.de

Seite 79: PeterA, pixelio.de

Seite 80: Maja Dumat, pixelio.de

Seite 82: Jetti Kuhlemann, pixelio.de

Seite 84: Heike, pixelio.de

Seite 93, 94: K.-C. Amme





Backwaren



Getreide



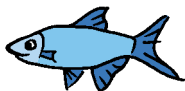
Eier



Gesamtes Sortiment
und mehr



Fisch



Kartoffeln



Fleisch und
Wurst



Milch und
Milchprodukte



Gemüse



Obst





Slow Food[®] Braunschweiger Land

Kontakt: Gisela Dietze
Thomaestraße 14
38118 Braunschweig
www.slowfood.de



Friedrich-Wilhelm-Str. 47
38100 Braunschweig
Tel. 0531 16 400
www.gruene-braunschweig.de



Schunterstraße 17
38106 Braunschweig
Tel. 05 31 1 55 99
www.bund-bs.de

Mit freundlicher Unterstützung von:
B90/Die Grünen des
Zweckverbandes Braunschweig

