



Ausblick
2026



„Wir essen die Wiese - Die Landschaft kochen“

2026 ist das Internationale Jahr der Weidelandschaften und des Hirtentums. Der Workshop beschäftigt sich mit der Bedeutung von Weidelandschaften, was bietet die Wiese an und was kann man daraus machen. Es werden die Weidelandschaften im Biosphärenreservat Drömling besucht, „Wiesenprodukte“ kochen und essen.

Leitung: Anja Fiedler (Nachhaltige Lebensmittelkünstlerin - www.anja-fiedler.de)

Termin: Samstag, 21. Februar 2026, Beginn: 11 Uhr bis ca. 15 Uhr

Anmeldung erforderlich (begrenzte Teilnehmerzahl), Kostenbeitrag 20 €

Zerlegeworkshop „Vorderviertel einer Gallowayfärse“

mit anschließender Verköstigung

Leitung: Josef Spahn (seit Jahrzehnten Fleischer aus Leidenschaft)

Termin: Samstag, 28. März 2026, Beginn 11 Uhr (ca. 4 Stunden)

Teilnehmerbeitrag: 75 Euro. Anmeldung erforderlich (begrenzte Teilnehmerzahl)

Verkaufstermine 2026

29. u. 30. März, 16. Mai, 11. Oktober und vor den Adventssonntagen

Verkauf auf Bestellung (siehe auch: www.bauernstrasse11.de).

Hoffest im Rahmen „Tag der Regionen 2026“ – mit Bio-Betrieben aus der Region

Termin: 11. Oktober 2026 von 10 bis 16 Uhr

Veranstaltungsort, Anmeldung und Fleischverkauf von Bio-Rindfleisch:

Galloway-Zuchtbetrieb Lauenroth-Mago

Lindenstr. 11, 39359 Rätzlingen (bei Haldensleben)

E-Mail: bauernstrasse11@gmx.de, Tel.: 039057 2429, www.bauernstrasse11.de



DE-Öko-021
Deutsche Landwirtschaft



Partner

Biosphärenreservat
Drömling



Demonstrationsbetriebe
Ökologischer Landbau

