



Bio-Musterregion
Mittelbaden+



Naturpark Schwarzwald
Mitte/Nord

Veranstaltungen 2026

März bis Dezember



Gefördert
durch



Baden-Württemberg
Ministerium für Ernährung,
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz

Inhalt



Hinweise3

Übersichtskarte4

Veranstaltungen

März5

April7

Mai12

Juni20

Juli25

August30

September33

Oktober38

November45

Dezember48

Bio aus der Region51

Kontakt, Impressum52

Über 100 Veranstaltungen in der Bio-Musterregion Mittelbaden+

Entdecken Sie die Vielzahl an Angeboten im Jahresprogramm der Bio-Musterregion Mittelbaden+. Ob kulinarisch, informativ, familienfreundlich oder aktiv – die Akteure im Raum Rastatt, Baden-Baden und in der Ortenau bieten Ihnen vielfältige Veranstaltungen und Aktionen.

Verkosten Sie, werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen und lernen Sie die Vielfalt der ökologischen Landwirtschaft in der Region kennen.

Hinweise Bei kostenpflichtigen Veranstaltungen sind die Teilnahmegebühren direkt bei den Anbietenden zu entrichten. Diese sind alleinig verantwortlich für Inhalt und Ablauf der Angebote sowie etwaige Änderungen.



Bio Musterregion Mittelbaden+ Übersichtskarte

Bio-Produkte erleben und
genießen - bei Veranstaltungen
an diesen Orten in der
Bio-Musterregion Mittelbaden+



Bio-Weinprobe beim Weingut Iselin

Was? Ein Erlebnis im historischen Rathaus mit vielfältigen Geschmacksrichtungen, ergänzt mit Geschichten von Wein, Land und Leuten.

Wann? **Jeden Freitag** ab 19 Uhr

Wo? Weingut Iselin, Hauptstraße 11, **Gernsbach**

Kosten 25 Euro p.P. für 5 Weine, 40 Euro p. P. für 7 Weine

Anmeldung welcome@weingutiselin.com

Infos www.weingut-iselin.com

.....

Demeter-Gartengruppentreffen Raum Offenburg

Was? Vortrag „Verwoben im Grünen – Das Zusammenspiel von Pflanzen und Tieren im Gartenökosystem“, Saatgut- und Steckzwiebelverkauf, Infos und Bücherverkauf.

Wann? Mittwoch, **25. März**, 19.30 Uhr

Veranstalter Demeter Landesarbeitsgemeinschaft
Baden-Württemberg e.V., Regionalstelle Offenburg

Wo? Freie Waldorfschule Offenburg,
Moltkestraße 3 (Haupthaus), **Offenburg**

Infos www.gartenrundbrief.de/gartengruppen-veranstaltungen

.....

Kulinarische Weinprobe beim Bio-Weingut Maier

Was? Regionales 5-Gänge-Menü mit Bio-Weinbegleitung

Wann? Freitag, **27. März**, 18.30 bis 22.30 Uhr
(weitere Termine im Mai und Dezember)

Wo? Bio-Weingut Maier, Karlsruher Straße 8, **Baden-Baden**

Kosten 99 Euro p.P. (nur VVK)

Anmeldung info@weingutmaier.de oder 07221 64197

Infos www.weingutmaier.de/veranstaltungen.php

.....



© Tobias Stampf Fotografie

Bio-Markt in Lahr

Was? Neben weiteren Angeboten erwartet Sie am Blütensonntag auf dem Lahrer Marktplatz ein bunte Vielfalt an Bio-Erzeugnissen von lokalen Anbietern, Speisen und Getränke in gemütlicher Atmosphäre und tolle Familienangebote.

Wann? Sonntag, **29. März**, 12 bis 17 Uhr

Wo? Marktplatz **Lahr**



Winzerfrühstück beim Bio-Weingut Maier

Was? Regionales Frühstück mit Sekt- und Seccoverkostung

Wann? Dienstag, **31. März**, 9 bis 11 Uhr
(weitere Termine im Juni, Juli, September und Oktober)

Wo? Bio-Weingut Maier, Karlsruher Straße 8, **Baden-Baden**

Kosten 36 Euro p. P. (nur VVK)

Anmeldung info@weingutmaier.de oder 07221 64197

Infos www.weingutmaier.de/veranstaltungen.php

Bio-Weinprobe beim Weingut Iselin

Was? Ein Erlebnis im historischen Rathaus mit vielfältigen Geschmacksrichtungen, ergänzt mit Geschichten von Wein, Land und Leuten.

Wann? **Jeden Freitag** ab 19 Uhr

Wo? Weingut Iselin, Hauptstraße 11, **Gernsbach**

Kosten 25 Euro p.P. für 5 Weine, 40 Euro p. P. für 7 Weine

Anmeldung welcome@weingutiselin.com

Infos www.weingut-iselin.com

Führung durch die Produktion in der Ölmühle Walz

Was? Erleben Sie die Herstellung von kaltgepressten Bio-Speiseölen Schritt für Schritt. Erfahren Sie Wissenswertes über Rohstoffe, Pressung und Qualität – direkt in der laufenden Produktion. Mit anschließender Öl-Verkostung und Besuch im Naturkostladen.

Wann? **Jeden Freitag** (April bis Oktober), 10 bis 11 Uhr

Wo? Ölmühle Walz, Appenweier Straße 56, **Oberkirch**

Kosten 9 Euro p. P.

Anmeldung nur für Gruppen erforderlich, info@oelmuehle-walz.de

Infos www.oelmuehle-walz.de



Betriebsführung bei der Solawi Mahlberg eG

Was? Wo kommt mein Gemüse her und wie funktioniert solidarische Landwirtschaft wirklich? Bei den Hofführungen erleben Sie den Hof und die Menschen dahinter und bekommen einen Einblick in regionale, solidarische Landwirtschaft. Die Hofführung wird jeden zweiten Samstag im Monat angeboten.

Wann? Samstag, **11. April**, 11 Uhr

Wo? Solawi Mahlberg eG, Eisenbahnstraße 39, **Mahlberg**

Infos www.solawimahlberg.de

Frühlingsfest im Obstgut Leisberg

Was? Leckeres Essen, Kaffee und hausgemachte Kuchen. Verkauf von frisch gebackenem Holzofenbrot, Marmelade, Gelee, Apfelessig, Apfelsaft und mehr vom Obstgut Leisberg. Angebot von Kräutergartenführungen, Kreativ-Ecke und vieles mehr.

Wann? Sonntag, **19. April**, 12.30 bis 17.30 Uhr

Wo? Obstgut Leisberg, Frankreichstraße 12,

Baden-Baden Lichtental

Infos www.unterbeuern.de, Tel 0160 535 24 0613

Einkehr beim Wein & Hof Glanzmann am Blütenwandertag

Was? Am Blütenwandertag rund um Ebersweier laden das Weingut Glanzmann und weitere Verpflegungsstationen entlang der Strecke zur kulinarischen Rast ein.

Wann? Sonntag, **19. April**, 11 bis 18 Uhr

Wo? Wein & Hof Glanzmann, Stöcken 3, **Durbach**

Tag des offenen Weinkellers im Baden-Badener Rebland

Was? Mit dabei sind u. a. das Weingut Liebich, das Bio-Weingut Maier und das Weingut Kopp. Ein Shuttle bringt Sie an diesem Tag durch das Baden-Badener Rebland.

Wann? Sonntag, **19. April**, 11 bis 18 Uhr

Wo? Rebland **Baden-Baden**

Backen mit Urgetreiden: Emmer, Einkorn, Waldstaudenroggen

Was? Backen mit Urgetreiden erfordert ein wenig mehr handwerkliches Geschick, Zeit und Geduld. Doch wer sich ihnen widmet, wird mit Backwaren belohnt, deren Aromen außergewöhnlich sind und aus Brot und Brötchen wieder ein Erlebnis machen. Daniela macht Sie vertraut mit den Eigenschaften der verschiedenen Getreide und zeigt, wie sie eingesetzt werden.

Wann? Dienstag, **21. April**, 16 bis 20 Uhr

Wo? Zeller Mühle Huber GmbH, Zeller Straße 47,
Ottersweier-Unzhurst

Kosten 79 Euro p. P.

Anmeldung www.backstueb.zeller-muehle.de/veranstaltung





Tag der Streuobstwiese

Was? Europaweiter Aktionstag um das Bewusstsein für Streuobstwiesen zu schärfen und zu deren Schutz und Pflege anzuregen. Das Landwirtschaftsamt des Landkreises Rastatt, organisiert anlässlich dazu in diesem Jahr zusammen mit dem Obst und Gartenbauverein Loffenau einen Aktionstag.

Wann? Freitag, **24. April**

Wo? Loffenau

Infos www.rastatt.landwirtschaft-bw.de
> [Veranstaltungskalender](#)

„Best of“-Weinprobe beim Bio-Weingut Maier

Was? Premium-Weinprobe mit Sommelière Natalie Lump von verschiedenen Jahrgängen aus Top-Lagen in Kombination mit Köstlichkeiten aus der Weingutsküche.

Wann? Freitag, **24. April**

Wo? Bio-Weingut Maier, Karlsruher Straße 8, **Baden-Baden**

Kosten 89 Euro p.P.

Anmeldung info@weingutmaier.de oder 07221 64197

Infos www.weingutmaier.de/veranstaltungen.php

Vom Glück des Gärtnerns: Pflanzen- und Samentauschfest

Was? Samen, Zwiebeln, Setzlinge oder Ableger von Nutz- und Zierpflanzen können getauscht, verschenkt oder erworben werden. Besonders eigene Nachzuchten von samenfester Obst-, Gemüse- oder Salatpflanzen sind begehrte Tauschware. Zusätzlich wird professionelles Bio-Saatgut angeboten. Daneben gibt es Infostände, Gelegenheit zum Austausch über Gartenerfahrungen sowie einen Kuchenverkauf der Entersbacher Landfrauen.

Wann? Samstag, **25. April**, 14 Uhr

Wo? Bio-Hof Reber, Dorfstraße 13, **Zell-Unterentersbach**

Kosten Spenden erbeten

Hoffest von Deckers Biohof

Was? Hoffest im Rahmen der Gläsernen Produktion mit Hofführungen, Kinderprogramm, großem Ausstellermarkt, Jungpflanzenkauf, leckerem Essen sowie Kaffee und Kuchen.

Wann? Sonntag, **26. April**, 11 bis 16 Uhr

Wo? Deckers Biohof, Ottenhofener Straße 27,
Bühl-Weitenung

SUNDOWNER @ Weingut Kopp

Was? Live-Musik, gute Weine und Sonnenuntergangsblick über die Rheinebene, kulinarisch begleitet durch das Restaurant ebanat.

Wann? Dienstag, **28. April**, 17 bis 22 Uhr
(weitere Termine im Mai, Juni, Juli, August und September)

Wo? Weingut Kopp, Ebenunger Straße 23,
Sinzheim-Ebenung

Bio-Weinprobe beim Weingut Iselin

Was? Ein Erlebnis im historischen Rathaus mit vielfältigen Geschmacksrichtungen, ergänzt mit Geschichten von Wein, Land und Leuten.

Wann? **Jeden Freitag** ab 19 Uhr

Wo? Weingut Iselin, Hauptstraße 11, **Gernsbach**

Kosten 25 Euro p.P. für 5 Weine, 40 Euro p. P. für 7 Weine

Anmeldung welcome@weingutiselin.com

Infos www.weingut-iselin.com

.....

Führung durch die Produktion in der Ölmühle Walz

Was? Erleben Sie die Herstellung von kaltgepressten Bio-Speiseölen Schritt für Schritt. Erfahren Sie Wissenswertes über Rohstoffe, Pressung und Qualität – direkt in der laufenden Produktion. Mit anschließender Öl-Verkostung und Besuch im Naturkostladen.

Wann? **Jeden Freitag** (April bis Oktober), 10 bis 11 Uhr

Wo? Ölmühle Walz, Appenweier Straße 56, **Oberkirch**

Kosten 9 Euro p. P.

Anmeldung nur für Gruppen erforderlich, info@oelmuehle-walz.de

Infos www.oelmuehle-walz.de

.....

Jungpflanzentausch des Vereins BIO Mittelbaden-Ortenau+ e.V.

Was? Vereinsfest mit Pflanzentauschmarkt für Hobbygärtner, Biobegeisterte und Experten aus dem Obst- und Gartenbau mit der Möglichkeit sich über Anbaumöglichkeiten, Jungpflanzen und Saatgut auszutauschen.

Wann? Samstag, **2. Mai**, 11 bis 16 Uhr

Wo? Deckers Biohof, Ottenhofener Straße 27,
Bühl-Weitenung

Infos www.bioregion-mittelbaden.de/aktuelles.html

Webinar: Zöliakie richtig verstehen - von Anfang an

Was? Grundlagenwissen zur Zöliakie mit Dr. med. Stephanie Baas. In diesem Webinar gibt es Informationen darüber, was bei Zöliakie im Körper passiert, welche Untersuchungen zur Überprüfung sinnvoll sind und wie der Verlauf unter glutenfreier Ernährung aussieht. Und natürlich Tipps, wie das glutenfreie Leben gelingt und dein Alltag mit Zöliakie in ruhige Bahnen kommt. Teilnehmende erhalten im Anschluss an das Webinar ein kostenloses Musterpaket mit glutenfreien Bio-Backwaren der Marke Schnitzer Glutenfreiheit.

Wann? Montag, **4. Mai**, 19 bis 20.30 Uhr
(weiterer Termin im Oktober)

Wo? **Webinar**, Schnitzer GmbH & Co. KG

Teilnahme Registrierung über [Microsoft Teams](#)

Vortrag: Gepflegte Unordnung - Naturgarten anlegen

Was? Was zeichnet einen Naturgarten aus? Wie legt man eine Wildblumenwiese an? Wer wohnt in einer Trockenmauer und wieviel Leben steckt im Totholz?

Wann? Mittwoch, **6. Mai**, 19 Uhr

Veranstalter Zukunftsforum Natur und Umwelt Ortenau e.V. in Kooperation mit der VHS Kehl/Außenstelle Rheinau

Wo? Stadtbibliothek, Schwimmbadst. 4, **Rheinau-Freistett**

Infos www.gartenrundbrief.de/gartengruppen-veranstaltungen

Grillevent beim Bio-Weingut Maier

Was? Mit Grillmeister Heiko Brath und Weinbegleitung. 6-Gänge-Menü vom Grill mit Fisch, Gemüse, Fleisch sowie Süßem.

Wann? Freitag, **8. Mai**, 18.15 bis 22 Uhr

Wo? Bio-Weingut Maier, Karlsruher Straße 8, **Baden-Baden**

Kosten 195 Euro p.P.

Anmeldung info@weingutmaier.de oder Tel. 07221 64197

Infos www.weingutmaier.de/veranstaltungen.php



Laugengebäck für jede Feier!

Was? Köstliches Laugengebäck ist eine Kunst für sich. Zwar sind die Zutaten überall erhältlich, es erfordert jedoch einiges an Erfahrung, wenn Teig und Lauge zu leckerem Backwerk werden sollen.

Lernen Sie bei Theresia bei der Herstellung von Laugenwecken und Brezeln den richtigen Einsatz und Umgang mit den Zutaten und erfahren Sie, wie Sie tolles Partygebäck selbst machen können

Wann? Freitag, **8. Mai**, 16 bis 20 Uhr

Wo? Zeller Mühle Huber GmbH, Zeller Straße 47,
Ottersweier-Unzhurst

Kosten 79 Euro p.P.

Anmeldung www.backstub.zeller-muehle.de/veranstaltung

Betriebsführung bei der Solawi Mahlberg eG

Was? Wo kommt mein Gemüse her und wie funktioniert solidarische Landwirtschaft wirklich?

Bei den Hofführungen erleben Sie den Hof und die Menschen dahinter und bekommen einen Einblick in regionale, solidarische Landwirtschaft. Die Hofführung wird jeden zweiten Samstag im Monat angeboten.

Wann? Samstag, **9. Mai**, 11 Uhr

Wo? Solawi Mahlberg eG, Eisenbahnstraße 39, **Mahlberg**

Infos www.solawimahlberg.de

Oldtimer-Treffen beim Bio-Obsthof Schindler

Was? Anlässlich des 30-jährigen Bestehens des Bio-Obsthofes findet ein Oldtimer-Treffen für Autos, Motorräder und Mopeds statt. Mit dabei ist der Rock'n Roll-Club „Heiße Sohle“ aus Renchen-Ulm mit einer Tanzdarbietung sowie der MC Mösbach. Der Laden bleibt bis 14 Uhr geöffnet.

Wann? Samstag, **9. Mai**, 10 bis 14 Uhr

Wo? Bio Obsthof Schindler, Renchtalstraße 18,
Achern-Mösbach

Familienfrühstück im Bildungshaus St. Bernhard

Was? An ausgewählten Sonntagen ein entspanntes Familienfrühstück im Bildungshaus St. Bernhard in Rastatt genießen. Herzliche Atmosphäre, frische Brötchen, duftenden Kaffee und ein reichhaltiges Buffet für eine schöne gemeinsame Zeit mit der Familie.

Wann? Sonntag, **10. Mai**, 10 bis 13 Uhr
(weitere Termine im Mai und Dezember)

Wo? Bildungshaus St. Bernhard,
An der Ludwigsfeste 50, **Rastatt**

Kosten 17,50 Euro p.P.

Anmeldung anfrage@bildungshaus-st-bernhard.de
oder Tel. 07222 10466-0

Tag der offenen Tür bei der Ölmühle Walz

Erleben Sie die Herstellung von kaltgepressten Bio-Speiseölen Schritt für Schritt. Erfahren Sie Wissenswertes über Rohstoffe, Pressung und Qualität - direkt in der laufenden Produktion. Mit anschließender Öl-Verkostung und Besuch im Naturkostladen.

Wann? Donnerstag, **14. Mai**, 10 bis 17 Uhr

Wo? Ölmühle Walz, Appenweier Straße 56, **Oberkirch**

Infos www.oelmuehle-walz.de

Unimog-Treffen beim Bio-Weingut Maier

Was? Am Vorabend von „Unimog meets wine“ im Unimog-Museum Gaggenau treffen sich befreundete Winzer mit ihren Fahrzeugen neben der Weinbleibe zu einem gemütlichen Beisammensein. Unimogfreunde und Interessierte sind herzlich eingeladen.

Wann? Samstag, **16. Mai**, 17 Uhr

Wo? Bio-Weingut Maier, Karlsruher Straße 8, **Baden-Baden**

Infos www.weingutmaier.de/veranstaltungen.php

Naturpark-Markt in Oberkirch

Was? Im Rahmen der Heimattage Baden-Württemberg sind beim Naturpark-Markt in Oberkirch auch Bio-Betriebe mit ihren Erzeugnissen dabei.

Wann? Sonntag, **17. Mai**, 11 bis 17 Uhr

Wo? Innenstadt bei der katholischen Kirche, **Oberkirch**



© Tobias Stampf Fotografie

Mehrwert durch Bio, Regionalität und Wertschöpfungsketten

Was? Welche Bedeutung haben eigentlich die Begriffe „Bio“ und „Öko“? Und welchen Mehrwert bringt die ökologische Landwirtschaft für Mensch und Natur? In dieser Veranstaltung erfahren Sie nicht nur die Antworten auf diese Fragen, sondern auch, was Regionalität bedeutet, was Wertschöpfungsketten sind und welchen Mehrwert sie zusammen mit der Bio-Musterregion Mittelbaden+ der Region bringen. Zusätzlich wird nach einem kurzen Überblick über die historische Entwicklung der Landwirtschaft auf heutige globale (Ernährungs-)zusammenhänge eingegangen. Zum Schluss nehmen Sie Ideen mit nach Hause, wie Sie die gelernten Mehrwerte auch in Ihren Alltag integrieren können.

Wann? Dienstag, **19. Mai**, 18 bis 19.30 Uhr

Wo? Volkshochschule **Landkreis Rastatt**

Anmeldung www.vhs-landkreis-rastatt.de
Zugangsdaten werden per E-Mail versandt



SUNDOWNER @ Weingut Kopp

Was? Live-Musik, gute Weine und Sonnenuntergangsblick über die Rheinebene, kulinarisch begleitet durch das Restaurant ebanat.

Wann? Dienstag, **19. Mai**, 17 bis 22 Uhr
(weitere Termine im Juni, Juli, August und September)

Wo? Weingut Kopp, Ebenunger Straße 23,

Sinzheim-Ebenung

Kulinarische Weinprobe beim Bio-Weingut Maier

Was? Regionales 5-Gänge-Menü mit Bio-Weinbegleitung

Wann? Freitag, **22. Mai**, 18.30 bis 22.30 Uhr
(weiterer Termin im Dezember)

Wo? Bio-Weingut Maier, Karlsruher Straße 8, **Baden-Baden**

Kosten 99 Euro p.P. (nur VVK)

Anmeldung info@weingutmaier.de oder 07221 64197

Infos www.weingutmaier.de/veranstaltungen.php

Pfingstfest bei der Brennerei Kessler

Was? Leckere Cocktails, edle Brände, feine Liköre, eine gemütliche Lounge-Area und vieles mehr erwartet Sie beim Pfingstfest. Für das leibliches Wohl sorgt die Kath. Landjugend Bad Peterstal.

Wann? Sonntag **24. Mai** und
Montag, **25. Mai**, jew. 11 bis 18 Uhr

Wo? Brennerei Kessler, Rentschlerstraße 49 c,
Bad Peterstal-Griesbach

Infos www.brennerei-kessler.de

Backen mit Urgetreiden: Emmer, Einkorn, Waldstaudenroggen

Was? Backen mit Urgetreiden erfordert ein wenig mehr handwerkliches Geschick, Zeit und Geduld. Doch wer sich ihnen widmet, wird mit Backwaren belohnt, deren Aromen außergewöhnlich sind und aus Brot und Brötchen wieder ein Erlebnis machen. Daniela macht Sie vertraut mit den Eigenschaften der verschiedenen Getreiden und zeigt, wie sie eingesetzt werden.

Wann? Freitag, **29. Mai**, 16 bis 20 Uhr

Wo? Zeller Mühle Huber GmbH, Zeller Straße 47,
Ottersweier-Unzhurst

Kosten 79 Euro p.P.

Anmeldung www.backstub.zeller-muehle.de/veranstaltung



Traditionelle badische Backkunst

Was? Karlheinz Männle ist Bäckermeister und durch und durch Badener. In diesem Kurs werden Ihnen die Künste der badischen Backkunst anhand des Durbacher Wurzelbaguettes, eines Dinkelbrots und badischen Spitzwecke vermittelt.

Wann? Samstag, **30. Mai**, 9 bis 13 Uhr

Wo? Zeller Mühle Huber GmbH, Zeller Straße 47,
Ottersweier-Unzhurst

Kosten 79 Euro p.P.

Anmeldung www.backstub.zeller-muehle.de/veranstaltung

Familienfrühstück im Bildungshaus St. Bernhard

Was? Genießen Sie an ausgewählten Sonntagen ein entspanntes Familienfrühstück im Bildungshaus St. Bernhard in Rastatt. Freuen Sie sich auf eine herzliche Atmosphäre, frische Brötchen, duftenden Kaffee und ein reichhaltiges Buffet. Verbringen Sie eine schöne gemeinsame Zeit mit Ihrer Familie.

Wann? Sonntag, **31. Mai**, 10 bis 13 Uhr
(weitere Termine im Dezember)

Wo? Bildungshaus St. Bernhard,
An der Ludwigsfeste 50, **Rastatt**

Kosten 17,50 Euro p.P.

Anmeldung anfrage@bildungshaus-st-bernhard.de oder
Tel. 07222 10466-0

Bio-Weinprobe beim Weingut Iselin

Was? Ein Erlebnis im historischen Rathaus mit vielfältigen Geschmacksrichtungen, ergänzt mit Geschichten von Wein, Land und Leuten.

Wann? **Jeden Freitag** ab 19 Uhr

Wo? Weingut Iselin, Hauptstraße 11, **Gernsbach**

Kosten 25 Euro p.P. für 5 Weine, 40 Euro p. P. für 7 Weine

Anmeldung welcome@weingutiselin.com

Infos www.weingut-iselin.com

Führung durch die Produktion in der Ölmühle Walz

Was? Erleben Sie die Herstellung von kaltgepressten Bio-Speiseölen Schritt für Schritt. Erfahren Sie Wissenswertes über Rohstoffe, Pressung und Qualität – direkt in der laufenden Produktion. Mit anschließender Öl-Verkostung und Besuch im Naturkostladen.

Wann? **Jeden Freitag** (April bis Oktober), 10 bis 11 Uhr

Wo? Ölmühle Walz, Appenweier Straße 56, **Oberkirch**

Kosten 9 Euro p. P.

Anmeldung nur für Gruppen erforderlich, info@oelmuehle-walz.de

Infos www.oelmuehle-walz.de

„Alphorse Duo“ - Konzert auf dem Bio Obsthof Schindler

Was? Alphorn trifft mongolische Pferdekopfgeige. Franz Schüssele und Enkhjargal Dandarvaanchig schlagen musikalische Brücken zwischen Europa und Asien.

Wann? Samstag, **6. Juni**, 19.30 Uhr

Wo? Bio Obsthof Schindler, Renchtalstraße 18,
Achern-Mösbach

Kosten 18 Euro p.P. (VVK), 20 Euro p.P. (AK)

Infos www.demeterhof-schindler.de

Wein- & Tafelfreude „Spargelvielfalt & Erdbeerzeit“

Was? Saisonale Speisen abgestimmt auf ausgewählte Bio-Weine und zum Abschluss gibt es hauseigene Destillate.

Wann? Samstag, **6. Juni**,
wahlweise 17.30 Uhr oder 19.30 Uhr

Wo? Bio-Weingut Maier, Karlsruher Straße 8, **Baden-Baden**

Kosten 59,90 Euro p.P. (nur VVK)

Anmeldung info@weingutmaier.de oder Tel. 07221 64197

Infos www.weingutmaier.de/veranstaltungen.php

SUNDOWNER @ Weingut Kopp

Was? Live-Musik, gute Weine und Sonnenuntergangsblick über die Rheinebene, kulinarisch begleitet durch das Restaurant ebanat.

Wann? Dienstag, **9. Juni**, 17 bis 22 Uhr
Dienstag, **23. Juni**, 17 bis 22 Uhr
(weitere Termine im Juli, August und September)

Wo? Weingut Kopp, Ebenunger Straße 23,
Sinzheim-Ebenung

Yoga und Wein

Was? Ein Abend voller Achtsamkeit, Bewegung und Genuss, mitten in der Natur zwischen den Reben.

Wann? Donnerstag, **11. Juni**, 18.15 bis 21.30 Uhr
(weitere Termine im Juli und September)

Wo? Bio-Weingut Maier, Karlsruher Straße 8, **Baden-Baden**

Kosten 49 Euro p.P. (nur VVK)

Anmeldung info@weingutmaier.de oder 07221 64197

Infos www.weingutmaier.de/veranstaltungen.php

Winzerfrühstück beim Bio-Weingut Maier

Was? Regionales Frühstück mit Sekt- und Seccoverkostung

Wann? Samstag, **13. Juni**, 9 bis 11 Uhr
(weitere Termine im Juli, September und Oktober)

Wo? Bio-Weingut Maier, Karlsruher Straße 8, **Baden-Baden**

Kosten 36 Euro p.P. (nur VVK)

Anmeldung info@weingutmaier.de oder 07221 64197

Infos www.weingutmaier.de/veranstaltungen.php

Betriebsführung bei der Solawi Mahlberg eG

Was? Wo kommt mein Gemüse her und wie funktioniert solidarische Landwirtschaft wirklich?
Bei den Hofführungen erleben Sie den Hof und die Menschen dahinter und bekommen einen Einblick in regionale, solidarische Landwirtschaft. Die Hofführung wird jeden zweiten Samstag im Monat angeboten.

Wann? Samstag, **13. Juni**, 11 Uhr

Wo? Solawi Mahlberg eG, Eisenbahnstraße 39, **Mahlberg**

Infos www.solawimahlberg.de

Frühjahrsverkostung im Weingut Wöhrle

Was? Verkostung der aktuellen Weine in entspannter Atmosphäre. Dazu die Köstlichkeiten aus Miessmers Foodtrailer.

Wann? Samstag, **13. Juni**, und Sonntag, **14. Juni**,
jew. 12 bis 18 Uhr

Wo? Weingut Wöhrle, Weinbergstraße 3, **Lahr**

Infos www.woehrle-wein.de



Frauenweinprobe: von Frau zu Frau

Was? Weinprobe mit Essen von Frauen für Frauen

Wann? Freitag, **19. Juni**, 19 Uhr

Wo? Wein & Hof Glanzmann, Stöcken 3, **Durbach**

Anmeldung info@biowein-glanzmann.de oder Tel. 0781 97051827

Infos www.biowein-glanzmann.de

Nachtweinprobe im Weinberg

Was? Informativer Spaziergang durch die Rebstöcke des Bio-Weinguts Maier mit Themen wie Bio-Weinanbau und Sektherstellung. Anschließend Weinprobe im Weinberg mit deftigem Vesper.

Wichtig: festes Schuhwerk erforderlich

Wann? Freitag, **19. Juni**, 18.30 bis 22.30 Uhr und

Samstag, **20. Juni**, 18 bis 22 Uhr

(weitere Termine im Juli und August)

Wo? Bio-Weingut Maier, Karlsruher Straße 8, **Baden-Baden**

Kosten 58,50 Euro p.P. (nur VVK)

Anmeldung info@weingutmaier.de oder 07221 64197

Infos www.weingutmaier.de/veranstaltungen.php



Tag der offenen Tür und Gläserne Produktion bei der Bioland-Imkerei Krög

- Wann?** Samstag, **20. Juni** und
Sonntag, **21. Juni**, 10 bis 18 Uhr
- Wo?** Bioland-Imkerei Krög, Sasbachrieder Str. 59, **Sasbach**
- Infos** www.kroeg-sasbach.de

Einstieg in die Kunst des Brotbackens

- Was?** Dieser Kurs führt Sie in die Kunst des Brotbackens ein. Unsere Kursleiterin Theresia ist selbst Müllerin und leidenschaftliche und erfahrene Hobbybäckerin und vermittelt Ihnen die Grundlagen der Brotbackkunst von Anfang an. Dieser Kurs ist ohne Pausen und Vesper.

- Wann?** Freitag, **26. Juni**, 16 bis 20 Uhr
- Wo?** Zeller Mühle Huber GmbH, Zeller Straße 47,
Ottersweier-Unzhurst

- Kosten** 45 Euro p.P.

- Anmeldung** www.backstueb.zeller-muehle.de/veranstaltung

Bio-Weinprobe beim Weingut Iselin

Was? Ein Erlebnis im historischen Rathaus mit vielfältigen Geschmacksrichtungen, ergänzt mit Geschichten von Wein, Land und Leuten.

Wann? **Jeden Freitag** ab 19 Uhr

Wo? Weingut Iselin, Hauptstraße 11, **Gernsbach**

Kosten 25 Euro p.P. für 5 Weine, 40 Euro p. P. für 7 Weine

Anmeldung welcome@weingutiselin.com

Infos www.weingut-iselin.com

Führung durch die Produktion in der Ölmühle Walz

Was? Erleben Sie die Herstellung von kaltgepressten Bio-Speiseölen Schritt für Schritt. Erfahren Sie Wissenswertes über Rohstoffe, Pressung und Qualität – direkt in der laufenden Produktion. Mit anschließender Öl-Verkostung und Besuch im Naturkostladen.

Wann? **Jeden Freitag** (April bis Oktober), 10 bis 11 Uhr

Wo? Ölmühle Walz, Appenweier Straße 56, **Oberkirch**

Kosten 9 Euro p. P.

Anmeldung nur für Gruppen erforderlich, info@oelmuehle-walz.de

Infos www.oelmuehle-walz.de

Winzerfrühstück beim Bio-Weingut Maier

Was? Regionales Frühstück mit Sekt- und Seccoverkostung

Wann? Samstag, **4. Juli**, 9 bis 11 Uhr
(weitere Termine im September und Oktober)

Wo? Bio-Weingut Maier, Karlsruher Straße 8, **Baden-Baden**

Kosten 36 Euro p.P. (nur VVK)

Anmeldung info@weingutmaier.de oder 07221 64197

Infos www.weingutmaier.de/veranstaltungen.php

WEIN.GUT.WALD Vol.6

- Was?** Weinausschank, Verpflegung und Musik in einmaliger Atmosphäre an der Wolfsgrube, mit Weinen u. a. vom Weingut Freiherr von und zu Franckenstein.
- Wann?** Samstag, **4. Juli**, 18 Uhr
- Wo?** Wolfsgrube Zell-Weierbach, Obertal 102, **Offenburg**
- Infos** www.weingut-franckenstein.de/i/termine-and-events

Klassisches Piano-Konzert auf dem Bio-Obsthof Schindler

- Was?** Der Pianist Stephan Hohlweg taucht ein in die Welt von Franz Liszt unter dem Titel „Träume und transzendente Virtuosität“, gespielt auf seinem mitgebrachten Flügel.
- Wann?** Samstag, **4. Juli**, 20 Uhr
- Wo?** Bio Obsthof Schindler, Renchtalstraße 18,
Achern-Mösbach
- Kosten** Spenden für den Künstler sind willkommen
- Infos** www.demeterhof-schindler.de

SUNDOWNER @ Weingut Kopp

- Was?** Live-Musik, gute Weine und Sonnenuntergangsblick über die Rheinebene, kulinarisch begleitet durch das Restaurant ebanat.
- Wann?** Dienstag, **7. Juli**, und Dienstag, **21. Juli**, jew. 17 bis 22 Uhr (weitere Termine im August und September)
- Wo?** Weingut Kopp, Ebenunger Straße 23,
Sinzheim-Ebenung



Nachtweinprobe im Weinberg

Was? Informativer Spaziergang durch die Rebstöcke des Bio-Weinguts Maier mit Themen wie Bio-Weinanbau und Sektherstellung, anschließend Weinprobe im Weinberg mit deftigem Vesper.

Wichtig: festes Schuhwerk erforderlich

Wann? Freitag, **10. Juli**, 18.30 bis 22.30 Uhr und
Samstag, **11. Juli**, 18 bis 22 Uhr
(weitere Termine im August und September)

Wo? Bio-Weingut Maier, Karlsruher Straße 8, **Baden-Baden**

Kosten 58,50 Euro p.P. (nur VVK)

Anmeldung info@weingutmaier.de oder 07221 64197

Infos www.weingutmaier.de/veranstaltungen.php

Betriebsführung bei der Solawi Mahlberg eG

Was? Wo kommt mein Gemüse her und wie funktioniert solidarische Landwirtschaft wirklich?
Bei den Hofführungen erleben Sie den Hof und die Menschen dahinter und bekommen einen Einblick in regionale, solidarische Landwirtschaft. Die Hofführung wird jeden zweiten Samstag im Monat angeboten.

Wann? Samstag, **11. Juli**, 11 Uhr

Wo? Solawi Mahlberg eG, Eisenbahnstraße 39, **Mahlberg**

Infos www.solawimahlberg.de

Tag der offenen Gartentür bei der SolArie Friesenheim

Was? Führungen durch den Betrieb

Wann? Sonntag, **12. Juli**, 9 und 11 Uhr

Wo? SolArie, Ziegelhof, **Friesenheim**

Infos www.solarie-friesenheim.de



Weingutshock mit Datschkuchen aus dem Holzofen

Was? Hock mit musikalischer Begleitung

Wann? Freitag, **17. Juli**, 18.30 bis 23 Uhr

Wo? Wein & Hof Glanzmann, Stöcken 3, **Durbach**

Anmeldung nicht erforderlich, aber wegen begrenzter Platzanzahl
Reservierung sinnvoll

Infos www.biowein-glanzmann.de

„Genuss-Gipfel“ auf dem Lahrer Hausberg

Was? Blick auf die Rheinebene, ein 5-Gänge-Menü
aus der Sterneküche mit ausgewählten Weinen des
Weinguts Wöhrle. Mit Daniel Fehrenbacher und
dem Restaurant Adler in Lahr.

Wann? Sonntag, **26. Juli**, 17.30 Uhr

Wo? Weingut Wöhrle, Schutterlindenberg, **Lahr**

Kosten Auf Anfrage

Anmeldung nur mit Reservierung, Plätze sind begrenzt:
info@woehrle-wein.de oder Tel. 07821 25532

Infos www.woehrle-wein.de

Sommerkonzert bei der Brennerei Kessler

Was? Pünktlich zum Ferienstart laden die Musik- und Milizkapelle Bad Peterstal e.V. und Jugendkapelle Bad Peterstal-Griesbach zu einem Doppelkonzert ein. Sommerliche Cocktails, eine gemütliche Lounge-Area und gute Musik. Für das leibliche Wohl ist gesorgt.

Wann? Mittwoch, **29. Juli**, 18 bis 22 Uhr

Wo? Brennerei Kessler, Rentschlerstraße 49 c,
Bad Peterstal-Griesbach

Nachtweinprobe im Weinberg

Was? Informativer Spaziergang durch die Rebstöcke des Bio-Weinguts Maier mit Themen wie Bio-Weinanbau und Sektherstellung, anschließend Weinprobe im Weinberg mit deftigem Vesper.

Wichtig: festes Schuhwerk erforderlich

Wann? Freitag, **31. Juli**, 18.30 bis 22.30 Uhr

Samstag **1. August**, 18 bis 22 Uhr

Wo? Bio-Weingut Maier, Karlsruher Straße 8, **Baden-Baden**

Kosten 58,50 Euro p.P. (nur VVK)

Anmeldung info@weingutmaier.de, Tel. 07221 64197

Infos www.weingutmaier.de/veranstaltungen.php



Bio-Weinprobe beim Weingut Iselin

Was? Ein Erlebnis im historischen Rathaus mit vielfältigen Geschmacksrichtungen, ergänzt mit Geschichten von Wein, Land und Leuten.

Wann? **Jeden Freitag** ab 19 Uhr

Wo? Weingut Iselin, Hauptstraße 11, **Gernsbach**

Kosten 25 Euro p.P. für 5 Weine, 40 Euro p. P. für 7 Weine

Anmeldung welcome@weingutiselin.com

Infos www.weingut-iselin.com

Führung durch die Produktion in der Ölmühle Walz

Was? Erleben Sie die Herstellung von kaltgepressten Bio-Speiseölen Schritt für Schritt. Erfahren Sie Wissenswertes über Rohstoffe, Pressung und Qualität – direkt in der laufenden Produktion. Mit anschließender Öl-Verkostung und Besuch im Naturkostladen.

Wann? **Jeden Freitag** (April bis Oktober), 10 bis 11 Uhr

Wo? Ölmühle Walz, Appenweier Straße 56, **Oberkirch**

Kosten 9 Euro p. P.

Anmeldung nur für Gruppen erforderlich, info@oelmuehle-walz.de

Infos www.oelmuehle-walz.de



Naturpark-Brunch auf dem Bio-Obsthof Schindler

Was? Immer am ersten Sonntag im August laden verschiedene Höfe aus dem Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord zum Brunch auf dem Bauernhof ein. Auf dem Bio Obsthof Schindler erwartet Sie ein vielfältiges und ausgewogenes Frühstücks-Angebot mit hofeigenen und regionalen Bio-Produkten.

Wann? Sonntag, **2. August**, 9.30 bis 14 Uhr

Wo? Bio Obsthof Schindler, Renchtalstraße 18,
Achern-Mösbach

Kosten 39,90 Euro p. P.

Anmeldung info@demeterhof-schindler.de, Tel. 07841 6638966

Infos www.naturparkschwarzwald.de > regional
> brunch auf dem bauernhof

SUNDOWNER @ Weingut Kopp

Was? Live-Musik, gute Weine und Sonnenuntergangsblick über die Rheinebene, kulinarisch begleitet durch das Restaurant ebanat.

Wann? Dienstag, **4. August**, 17 bis 22 Uhr
Dienstag, **18. August**, 17 bis 22 Uhr
(weiterer Termin im September)

Wo? Weingut Kopp, Ebenunger Str. 23, **Sinzheim-Ebenung**





© Tobias Stampf Fotografie

Betriebsführung bei der Solawi Mahlberg eG

Was? Wo kommt mein Gemüse her und wie funktioniert solidarische Landwirtschaft wirklich?
Bei den Hofführungen erleben Sie den Hof und die Menschen dahinter und bekommen einen Einblick in regionale, solidarische Landwirtschaft. Die Hofführung wird jeden zweiten Samstag im Monat angeboten.

Wann? Samstag, **8. August**, 17.30 Uhr

Wo? Solawi Mahlberg eG, Eisenbahnstraße 39, **Mahlberg**

Infos www.solawimahlberg.de

Kulinarisches Weinfest beim Weingut Freiherr von und zu Franckenstein

Was? Weinfest eingebettet in das besondere Flair der Streuobstwiesen. Kulinarische Highlights von Gastköchen und ausgewählte Bio-Weine in entspannter Atmosphäre.

Wann? Freitag, **21. August** bis Sonntag, **23. August**

Wo? Weingut Freiherr von und zu Franckenstein,
Weingartenstraße 66, Offenburg

Infos www.weingut-franckenstein.de/i/termine-and-events

Bio-Weinprobe beim Weingut Iselin

Was? Ein Erlebnis im historischen Rathaus mit vielfältigen Geschmacksrichtungen, ergänzt mit Geschichten von Wein, Land und Leuten.

Wann? **Jeden Freitag** ab 19 Uhr

Wo? Weingut Iselin, Hauptstraße 11, **Gernsbach**

Kosten 25 Euro p.P. für 5 Weine, 40 Euro p. P. für 7 Weine

Anmeldung welcome@weingutiselin.com

Infos www.weingut-iselin.com

.....

Führung durch die Produktion in der Ölmühle Walz

Was? Erleben Sie die Herstellung von kaltgepressten Bio-Speiseölen Schritt für Schritt. Erfahren Sie Wissenswertes über Rohstoffe, Pressung und Qualität – direkt in der laufenden Produktion. Mit anschließender Öl-Verkostung und Besuch im Naturkostladen.

Wann? **Jeden Freitag** (April bis Oktober), 10 bis 11 Uhr

Wo? Ölmühle Walz, Appenweier Straße 56, **Oberkirch**

Kosten 9 Euro p. P.

Anmeldung nur für Gruppen erforderlich, info@oelmuehle-walz.de

Infos www.oelmuehle-walz.de

.....

SUNDOWNER @ Weingut Kopp

Was? Live-Musik, gute Weine und Sonnenuntergangsblick über die Rheinebene, kulinarisch begleitet durch das Restaurant ebanat

Wann? Dienstag, **1. September**, 17 bis 22 Uhr

Wo? Weingut Kopp, Ebenunger Straße 23,

Sinzheim-Ebenung

.....

Yoga und Wein

Was? Ein Abend voller Achtsamkeit, Bewegung und Genuss, mitten in der Natur zwischen den Reben.

Wann? Donnerstag, **3. September**,
18.15 bis 21.30 Uhr

Wo? Bio-Weingut Maier, Karlsruher Straße 8, **Baden-Baden**

Kosten 49 Euro p.P. (nur VVK)

Anmeldung info@weingutmaier.de oder 07221 64197

Infos www.weingutmaier.de/veranstaltungen.php

Weinbleibehock beim Bio-Weingut Maier

Was? Immer am Wochenende nach der ersten Weinlese wird sich mit neuem Wein, Zwiebelkuchen und andere Leckereien auf den Herbst eingestimmt.
Ein Abend voller Musik, guter Stimmung, leckerem Essen und starken Bio-Weinen.

Wann? Samstag, **5. September**

Wo? Bio-Weingut Maier, Karlsruher Straße 8, **Baden-Baden**

Infos www.weingutmaier.de/veranstaltungen.php

Winzerfrühstück beim Bio-Weingut Maier

Was? Regionales Frühstück mit Sekt- und Seccoverkostung

Wann? Samstag, **12. September**, 9 bis 11 Uhr
(weiterer Termin im Oktober)

Wo? Bio-Weingut Maier, Karlsruher Straße 8, **Baden-Baden**

Kosten 36 Euro p.P. (nur VVK)

Anmeldung info@weingutmaier.de oder 07221 64197

Infos www.weingutmaier.de/veranstaltungen.php

Öko-Aktionswochen

Was? Bei den Öko-Aktionswochen initiiert vom Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg und der MBW-Marketinggesellschaft laden zahlreiche Veranstaltungen in ganz Baden-Württemberg dazu ein, den Ökolandbau und regionale Bio-Produkte kennen und schätzen zu lernen. Die Themenwoche „Baden-Württemberg is(s)t Bio in der Gemeinschaftsverpflegung“ beginnt am 21. September.

Wann? **Aktionswochen** vom **12. September** bis **31. Oktober**

Wo? **Baden-Württemberg**

Infos www.oeko-aktionswochen-bw.de

Betriebsführung bei der Solawi Mahlberg eG

Was? Wo kommt mein Gemüse her und wie funktioniert solidarische Landwirtschaft wirklich? Bei den Hofführungen erleben Sie den Hof und die Menschen dahinter und bekommen einen Einblick in regionale, solidarische Landwirtschaft. Die Hofführung wird jeden zweiten Samstag im Monat angeboten.

Wann? Samstag, **12. September**, 17.30 Uhr

Wo? Solawi Mahlberg eG, Eisenbahnstraße 39, **Mahlberg**

Infos www.solawimahlberg.de

Hock beim Wein & Hof Glanzmann am Durbacher Weinwandertag

Was? Hock im Hof mit Speisen und Wein

Wann? Sonntag, **13. September**, 11 bis 18 Uhr

Wo? Wein & Hof Glanzmann, Stöcken 3, **Durbach**

Infos www.biowein-glanzmann.de

Wein- & Tafelfreude „Neuer Wein und Herbstgenuss“

Was? Saisonale Speisen abgestimmt auf ausgewählte Bio-Weine und zum Abschluss gibt es hauseigene Destillate.

Wann? Freitag, **18. September**,
wahlweise 17.30 Uhr oder 19.30 Uhr

Wo? Bio-Weingut Maier, Karlsruher Straße 8, **Baden-Baden**

Kosten 50 Euro p. P. (nur VVK)

Anmeldung info@weingutmaier.de oder 07221 64197

Infos www.weingutmaier.de/veranstaltungen.php

KLIMA.LÄND.TAGE

Was? Aktionszeitraum für eine Vielzahl nachhaltiger Aktionen und Veranstaltungen in ganz Baden-Württemberg

Wann? **Aktionswochen** vom **18. September** bis **8. Oktober**

Infos www.klimalaend.de/klimalaendtage

Kulinarische Hofladentour

Was? Neurieder Erzeuger laden auf ihre Höfe ein und bieten Genussvolles aus den eigenen Produkten. Mit dabei sind auch einige Bio-Betriebe.

Wann? Sonntag, **20. September**, ab 11 Uhr

Wo? **Neuried**, Ortsteile Altenheim, Dundenheim, Ichenheim

Infos www.neuried.net

Straube Abend beim Bio-Weingut Maier

Was? Auswahl an Vesper und Bio-Weinen

Wann? Donnerstag, **24. September**, ab 17 Uhr
(weiterer Termin im Oktober)

Wo? Bio-Weingut Maier, Karlsruher Straße 8, **Baden-Baden**

Infos www.weingutmaier.de/veranstaltungen.php

Deutsch-französischer Freundschaftsmarkt

Was? Die Zeller Mühle lädt ein zum Markt mit regionalen Spezialitäten aus Baden und dem Elsass.

Wann? Samstag, **26. September**, 10 bis 16 Uhr

Wo? Zeller Mühle Huber GmbH, Zeller Straße 47,
Ottersweier-Unzhurst

Infos www.zeller-muehle.de

Tag der offenen Imkerstube bei Cum Natura

Was? Fachvortrag zu Propolis und Co., Verkostung der feinen Bioland Honigsorten sowie Liköre, Whisky, Gin und andere Getränke mit Honig. Vorstellung der Bienenkosmetik und Aufklärung über Inhalt und Wirkung.

Wann? Samstag, **26. September**, 9 bis 14 Uhr

Wo? Cum Natura GmbH, Am Froschbächle 17, **Bühl**

Infos www.imkergut.de

Tag der offenen Tür beim Kräuterland Baden-Württemberg e.V.

Was? Vom Kräuterfeld bis zur Teetüte - regional und biologisch. Einblick in die Kräutermanufaktur mit Besuch auf dem Kräuterfeld und Verkostung von biologischen Tee-, Kräutersalz- und Gewürzmischungen sowie Blütenzucker. Führungen Jew um 11 und 14 Uhr in der Manufaktur und zum Kräuterfeld. Je nach Witterung festes Schuhwerk für den Besuch auf dem Kräuterfeld.

Wann? Samstag, **26. September**, 10 bis 16 Uhr

Wo? Kräuterland Baden-Württemberg e.V. -
Die Kräutermanufaktur, Unterdorfstraße 13,
Schwana-Ottenheim

Kosten auf Spendenbasis

Anmeldung info@kraeuterland-bw.de oder Tel. 07824 7039960

Bio-Weinprobe beim Weingut Iselin

Was? Ein Erlebnis im historischen Rathaus mit vielfältigen Geschmacksrichtungen, ergänzt mit Geschichten von Wein, Land und Leuten.

Wann? **Jeden Freitag** ab 19 Uhr

Wo? Weingut Iselin, Hauptstraße 11, **Gernsbach**

Kosten 25 Euro p.P. für 5 Weine, 40 Euro p. P. für 7 Weine

Anmeldung welcome@weingutiselin.com

Infos www.weingut-iselin.com

.....

Führung durch die Produktion in der Ölmühle Walz

Was? Erleben Sie die Herstellung von kaltgepressten Bio-Speiseölen Schritt für Schritt. Erfahren Sie Wissenswertes über Rohstoffe, Pressung und Qualität – direkt in der laufenden Produktion. Mit anschließender Öl-Verkostung und Besuch im Naturkostladen.

Wann? **Jeden Freitag** (April bis Oktober), 10 bis 11 Uhr

Wo? Ölmühle Walz, Appenweier Straße 56, **Oberkirch**

Kosten 9 Euro p. P.

Anmeldung nur für Gruppen erforderlich, info@oelmuehle-walz.de

Infos www.oelmuehle-walz.de

.....

KLIMA.LÄND.TAGE

Was? Aktionszeitraum für eine Vielzahl an nachhaltigen Aktionen und Veranstaltungen in ganz Baden-Württemberg.

Wann? **Aktionswochen** vom **18. September** bis **8. Oktober**

Infos www.klimalaend.de/klimalaendtage

.....

Öko-Aktionswochen

Was? Bei den Öko-Aktionswochen initiiert vom Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg und der MBW-Marketinggesellschaft laden zahlreiche Veranstaltungen dazu ein, den Ökolandbau und regionale Bio-Produkte kennen und schätzen zu lernen. Die Themenwoche „Baden-Württemberg is(s)t Bio in der Gemeinschaftsverpflegung“ beginnt am 21. Sept..

Wann? **Aktionswochen** vom **12. September** bis **31. Oktober**

Wo? **Baden-Württemberg**

Infos www.oeko-aktionswochen-bw.de

Koch-Workshop: Regionale Küche mit Genuss

Was? Regionale Bio-Lebensmittel aus der Ortenau bieten eine große Vielfalt, die sich von herzhaften bis süßen Gerichten zu tollen Menüs verwandeln lassen. In dem Workshop bekommen Sie Tipps wie Sie die besten Bio-Zutaten der Region und Saison auf kreative Art zubereiten können.

Wann? Donnerstag, **1. Oktober**, 18 bis 21 Uhr

Wo? Ernährungszentrum Ortenau, Amt für Landwirtschaft / Lehrküche, Prinz-Eugen-Straße 2, **Offenburg**

Kosten 15 Euro p.P.

Anmeldung Online-Anmeldung unter www.ez-ortenau.de



Rindersafari auf dem Kuhlthorhof Eggs

Was? Wissenswertes zur Biorinderhaltung, Fahrt ins Naturschutzgebiet zur Jungviehweide, Livemelken, Kälberaufzucht und als Abschluss ein Bauernvesper mit Produkten vom Hof. Mit extra Kinderprogramm.

Wann? Freitag, **2. Oktober**, 15.30 bis 18 Uhr

Wo? Kuhlthorhof Eggs, Binzburghöfe 2, **Hohberg**

Kosten Erwachsene: 25 Euro, Kinder ab 4-12 Jahre: 1,50 Euro pro Lebensjahr, Kinder bis 3 Jahre sind frei

Anmeldung info@kuhlthorbauernhof.de oder 0178281049

Bio-Flammkuchen und Live-Musik auf dem Bio-Obsthof Schindler

Was? Es gibt Bio-Flammkuchen aus dem Holzofen und Live-Musik von der Band Kompagnie

Wann? Freitag, **2. Oktober**, 18 Uhr

Wo? Bio Obsthof Schindler, Renchtalstr. 18, **Achern-Mösbach**

Kosten Eintritt frei, Spendenhut im Umlauf

Infos www.demeterhof-schindler.de

Hof- und Bauerngartenführung beim Demeter-Heumilchbetrieb Kornbauernhof

Was? Erfahren Sie bei einer Führung die Besonderheiten von Demeter-Heumilch und biodynamischen Präparaten.

Wann? Sonntag, **4. Oktober**, 10.30 bis 12.30 Uhr und 14 bis 16 Uhr

Wo? Kornbauernhof, Obertal 13, **Oberharmersbach**

Infos www.kornbauers-milchtankstelle.de



Tag der Regionen

Was? Durch vielfältige Aktionen im Aktionszeitraum von September bis Oktober macht der bundesweite Tag der Regionen auf die Bedeutung der Heimat und ihren Wert aufmerksam. In diesem Jahr lautet das Motto „nah versorgen – gut für morgen“. Kerntag ist der Erntedanksonntag am 4. Oktober.

Wann? Sonntag, **4. Oktober**

Infos www.tag-der-regionen.de

Webinar: Eine Zöliakie kommt selten allein – Begleiterkrankungen und Komplikationen bei Zöliakie

Was? Hat man eine Zöliakie, ist es nicht selten, dass weitere Krankheiten hinzukommen. In diesem Webinar mit Dr. med. Stephanie Baas wird erklärt, warum viele Betroffene weitere Autoimmunerkrankungen haben und wie sich diese auswirken. Anhaltende Beschwerden stammen nicht immer nur von der Zöliakie. Daher wird erläutert, an welche Möglichkeiten man noch denken sollte, wenn die Symptome nicht abklingen. Das Webinar gibt einen Rundumblick über assoziierte Autoimmunkrankheiten, Begleiterkrankungen und mögliche Komplikationen bei Zöliakie. Teilnehmende erhalten im Anschluss an das Webinar ein kostenloses Musterpaket mit glutenfreien Bio-Backwaren der Marke Schnitzer Glutenfreiheit.

Wann? Donnerstag, **8. Oktober**, 19 bis 20.30 Uhr

Wo? **Webinar**, Schnitzer GmbH & Co. KG

Teilnahme Registrierung über [Microsoft Teams](#)

Wein- & Tafelfreude „Schlachtfest“

Was? Saisonale Speisen abgestimmt auf ausgewählte Bio-Weine und zum Abschluss gibt es hauseigene Destillate.

Wann? Freitag, **9. Oktober**,
wahlweise 17.30 Uhr oder 19.30 Uhr

Wo? Bio-Weingut Maier, Karlsruher Straße 8, **Baden-Baden**

Kosten 55 Euro p. P. (nur VVK)

Anmeldung info@weingutmaier.de oder 07221 64197

Infos www.weingutmaier.de/veranstaltungen.php

Pflanzentauschtag auf dem Bio-Obsthof Schindler

Was? Mit der Bürgerinitiative Achertal organisierter Pflanzentausch (Stauden, Sträucher u.v.m.).

Wann? Samstag, **10. Oktober**, 9 bis 13.30 Uhr

Wo? Bio Obsthof Schindler, Renchtalstraße 18,
Achern-Mösbach

Kosten Spenden für die Bürgerinitiative Achertal willkommen

Infos www.demeterhof-schindler.de

Betriebsführung bei der Solawi Mahlberg eG

Was? Wo kommt mein Gemüse her und wie funktioniert solidarische Landwirtschaft wirklich?
Bei den Hofführungen erleben Sie den Hof und die Menschen dahinter und bekommen einen Einblick in regionale, solidarische Landwirtschaft. Die Hofführung wird jeden zweiten Samstag im Monat angeboten.

Wann? Samstag, **10. Oktober**, 17.30 Uhr

Wo? Solawi Mahlberg eG, Eisenbahnstraße 39, **Mahlberg**

Infos www.solawimahlberg.de

Herbstfest im Obstgut Leisberg

Was? Leckeres Essen, Kaffee und hausgemachte Kuchen. Verkauf von Holzofenbrot, Marmelade, Gelee, Apfelessig, Apfelsaft und vieles mehr vom Obstgut Leisberg. Mit Apfelsaftpresen vor Ort, Kräutergartenführungen, kreativ Ecke u.v.m.

Wann? Sonntag, **11. Oktober**, 12.30 bis 17.30 Uhr

Wo? Obstgut Leisberg, Frankreichstraße 12,

Baden-Baden Lichtental

Infos www.unterbeuern.de, Tel 0160 535 24 0613

Demeter-Gartengruppentreffen Raum Offenburg

Was? Vortrag, Saatgut- und Steckzwiebelverkauf, Infos und Bücherverkauf

Wann? Dienstag, **14. Oktober**, 19.30 Uhr

Veranstalter Demeter Landesarbeitsgemeinschaft Baden-Württemberg e.V., Regionalstelle Offenburg

Wo? Freie Waldorfschule Offenburg, Moltkestraße 3 (Haupthaus), **Offenburg**

Infos www.gartenrundbrief.de/gartengruppen-veranstaltungen

Strauße Abend beim Bio-Weingut Maier

Was? Auswahl an Vesper und Bio-Weinen

Wann? Donnerstag, **15. Oktober**, ab 17 Uhr

Wo? Bio-Weingut Maier, Karlsruher Straße 8, **Baden-Baden**

Infos www.weingutmaier.de/veranstaltungen.php



Winzerfrühstück beim Bio-Weingut Maier

Was? Regionales Frühstück mit Sekt- und Seccoverkostung

Wann? Samstag, **17. Oktober**, 9 bis 11 Uhr

Wo? Bio-Weingut Maier, Karlsruher Straße 8, **Baden-Baden**

Kosten 36 Euro p. P. (nur VVK)

Anmeldung info@weingutmaier.de oder 07221 64197

Infos www.weingutmaier.de/veranstaltungen.php

Wein- & Tafelfreude „Es wird Wild“

Was? Saisonale Speisen abgestimmt auf ausgewählte Bio-Weine und zum Abschluss gibt es hauseigene Destillate.

Wann? Freitag, **23. Oktober**,
und Samstag, **24 Oktober**,
jew. wahlweise 17.30 Uhr oder 19.30 Uhr

Wo? Bio-Weingut Maier, Karlsruher Straße 8, **Baden-Baden**

Kosten 62 Euro p. P. (nur VVK)

Anmeldung info@weingutmaier.de oder 07221 64197

Infos www.weingutmaier.de/veranstaltungen.php



Bio-Weinprobe beim Weingut Iselin

Was? Ein Erlebnis im historischen Rathaus mit vielfältigen Geschmacksrichtungen, ergänzt mit Geschichten von Wein, Land und Leuten.

Wann? **Jeden Freitag** ab 19 Uhr

Wo? Weingut Iselin, Hauptstraße 11, **Gernsbach**

Kosten 25 Euro p.P. für 5 Weine, 40 Euro p. P. für 7 Weine

Anmeldung welcome@weingutiselin.com

Infos www.weingut-iselin.com

.....

Wein- & Tafelfreude „Käse und Wein“

Was? Saisonale Speisen abgestimmt auf ausgewählte Bio-Weine und zum Abschluss gibt es hauseigene Destillate.

Wann? Freitag, **6. November**, 18.30 bis 22 Uhr

Wo? Bio-Weingut Maier, Karlsruher Straße 8,
Baden-Baden

Kosten 62 Euro p. P. (nur VVK)

Anmeldung info@weingutmaier.de oder 07221 64197

Infos www.weingutmaier.de/veranstaltungen.php

.....

Jubiläumshoffest auf dem Bio-Obsthof Schindler

Was? Gefeiert wird das 30-jährige Bestehen des Bio-Obsthofs mit Kunsthandwerk, live Musik, Bio-Ausstellern, Verkostungen und vielem mehr.

Wann? Samstag, **7. November**, 10 bis 18 Uhr

Wo? Bio Obsthof Schindler, Renchtalstraße 18,
Achern-Mösbach

Infos www.demeterhof-schindler.de

.....

Nacht der Weine

- Was?** Das Bio-Weingut Liebich und Kollegen präsentieren ihre Weine im schönen Ambiente des E-Werks.
- Wann?** Samstag, **7. November**, 18 bis 13 Uhr
- Wo?** Altes E-Werk Baden-Baden, Waldseestraße 15,
Baden-Baden
- Infos** www.foerderverein-rebland.de

Demeter-Jahresvortrag mit Begegnungsforum

- Was?** „Artenreiche Gärten – klimafeste Pflanzen und Lebensräume für Tiere“ - Wie Gärten zu Rückzugsorten für Tiere und zu robusten Lebensräumen im Klimawandel werden. Referentin: Ulrike Aufderheide (Dipl.-Biologin und Autorin) aus Bonn mit Austausch vor und nach dem Vortrag.
- Wann?** Sonntag, **8. November**, 14 Uhr
- Veranstalter** Demeter Landesarbeitsgemeinschaft Baden-Württemberg e.V., Regionalstelle Offenburg
- Wo?** Freie Waldorfschule Offenburg, Moltkestraße 3 (Haupthaus), **Offenburg**
- Infos** www.gartenrundbrief.de/gartengruppen-veranstaltungen

Cellar open beim Bio-Weingut Maier

- Was?** Kellerführung, vorbei an Fässern und Tanks mit Verkostung und anschließendem Vesper. Treffpunkt in der Vinothek in Bühlertal.
- Wann?** Freitag, **13. November**, 18.30 bis 22 Uhr
- Wo?** Bio-Weingut Maier, Schulstraße 4, **Bühlertal-Untertal**
- Kosten** 54 Euro p. P. (nur VVK)
- Anmeldung** info@weingutmaier.de oder 07221 64197
- Infos** www.weingutmaier.de/veranstaltungen.php



Betriebsführung bei der Solawi Mahlberg eG

Was? Wo kommt mein Gemüse her und wie funktioniert solidarische Landwirtschaft wirklich?

Bei den Hofführungen erleben Sie den Hof und die Menschen dahinter und bekommen einen Einblick in regionale, solidarische Landwirtschaft. Die Hofführung wird jeden zweiten Samstag im Monat angeboten.

Wann? Samstag, **14. November**, 11 Uhr

Wo? Solawi Mahlberg eG, Eisenbahnstraße 39, **Mahlberg**

Infos www.solawimahlberg.de

Kulinarische Sektprobe

Was? Mehrgängiges Menü mit Sektbegleitung vom Wein & Hof Glanzmann

Wann? Freitag, **27. November**, 19 Uhr

Wo? Restaurant Linde, Lindenplatz 1, **Durbach**

Bio-Weinprobe beim Weingut Iselin

Was? Ein Erlebnis im historischen Rathaus mit vielfältigen Geschmacksrichtungen, ergänzt mit Geschichten von Wein, Land und Leuten.

Wann? **Jeden Freitag** ab 19 Uhr

Wo? Weingut Iselin, Hauptstraße 11, **Gernsbach**

Kosten 25 Euro p.P. für 5 Weine, 40 Euro p. P. für 7 Weine

Anmeldung welcome@weingutiselin.com

Infos www.weingut-iselin.com

.....

Kulinarische Weinprobe beim Bio-Weingut Maier

Was? Regionales 5-Gänge-Menü mit Bio-Weinbegleitung

Wann? Freitag, **4. Dezember**, 18.30 bis 22.30 Uhr

Wo? Bio-Weingut Maier, Karlsruher Straße 8, **Baden-Baden**

Kosten 99 Euro p. P. (nur VVK)

Anmeldung info@weingutmaier.de oder 07221 64197

Infos www.weingutmaier.de/veranstaltungen.php

.....

Familienfrühstück im Bildungshaus St. Bernhard

Was? Genießen Sie an ausgewählten Sonntagen ein entspanntes Familienfrühstück. Freuen Sie sich auf eine herzliche Atmosphäre, frische Brötchen, duftenden Kaffee und ein reichhaltiges Buffet. Verbringen Sie eine schöne gemeinsame Zeit mit Ihrer Familie.

Wann? Sonntag, **6. Dezember**, 10 bis 13 Uhr
(weiterer Termin am 20. Dezember)

Wo? Bildungshaus St. Bernhard,
An der Ludwigsfeste 50, **Rastatt**

Kosten 17,50 Euro

Anmeldung anfrage@bildungshaus-st-bernhard.de
oder Tel. 07222 10466-0

Adventszauber am Viadukt

Was? Genießen Sie am 2. Adventssonntag leckeren Glühwein, Glühgin, Eierpunsch, Kinderpunsch und vieles mehr beim Adventszauber der Brennerei Kessler in gemütlicher Atmosphäre. Für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt.

Wann? Sonntag, **6. Dezember**, 15 bis 19 Uhr

Wo? Brennerei Kessler, Renchtalstraße 49 c,
Bad Peterstal-Griesbach

Infos www.brennerei-kessler.de

Adventsmarkt im Weingut Liebich

Was? Kleiner Adventsmarkt mit ausgesuchten Ständen, Glühwein, heißer Wurst und Waffeln sowie feine Bio-Weine.

Wann? Samstag, **12. Dezember**, 11 bis 20 Uhr

Wo? Weingut Liebich, Im Breitenacker 2, **Sinzheim-Ebenung**

Infos www.weingut-liebich.de

Betriebsführung bei der Solawi Mahlberg eG

Was? Wo kommt mein Gemüse her und wie funktioniert solidarische Landwirtschaft wirklich?
Bei den Hofführungen erleben Sie den Hof und die Menschen dahinter und bekommen einen Einblick in regionale, solidarische Landwirtschaft. Die Hofführung wird jeden zweiten Samstag im Monat angeboten.

Wann? Samstag, **12. Dezember**, 11 Uhr

Wo? Solawi Mahlberg eG, Eisenbahnstraße 39, **Mahlberg**

Infos www.solawimahlberg.de

Familienfrühstück im Bildungshaus St. Bernhard

Was? Genießen Sie an ausgewählten Sonntagen ein entspanntes Familienfrühstück im Bildungshaus St. Bernhard in Rastatt. Freuen Sie sich auf eine herzliche Atmosphäre, frische Brötchen, duftenden Kaffee und ein reichhaltiges Buffet. Verbringen Sie eine schöne gemeinsame Zeit mit Ihrer Familie.

Wann? Sonntag, **20. Dezember**, 10 bis 13 Uhr

Wo? Bildungshaus St. Bernhard,
An der Ludwigsfeste 50, **Rastatt**

Kosten 17,50 Euro p. P.

Anmeldung anfrage@bildungshaus-st-bernhard.de
oder Tel. 07222 10466-0

Die Bio-Musterregion Mittelbaden+ setzt sich dafür ein, regionale Bio-Wertschöpfungsketten auf- und auszubauen sowie den Ökolandbau gezielt voranzubringen. Denn dieser fördert die Biodiversität, schützt Boden, Wasserressourcen und Klima und erhält die vielfältige Kulturlandschaft.

Damit das gelingt, vernetzt die Bio-Musterregion die verschiedenen Akteure aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Vermarktung sowie Gastronomie und informiert Verbraucherinnen und Verbraucher über den Wert von heimischen Bio-Lebensmitteln.





Kontakt, Impressum

Kooperationspartner

Die Bio-Musterregion Mittelbaden+ wird getragen von einer Kooperation aus

- Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord e.V. (Lead-Partner)
- Landkreis Rastatt und Ortenaukreis
- Baden-Baden und Bühl
- Verein BIO Mittelbaden-Ortenau+ e.V.
- Bioland Landesverband Baden-Württemberg e.V.
- Demeter Baden-Württemberg e.V.
- Gemeinwohl Forum Baden e.V.



Kontakt

Regionalmanagement Bio-Musterregion Mittelbaden+

Dr. Laura Willer

c/o Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord e.V.

Haus des Gastes, Hauptstraße 94, 77830 Bühlertal

Tel. 07223 957715-30

biomusterregion@naturparkschwarzwald.de

Mehr Informationen

unter www.biomusterregionen-bw.de/mittelbaden

©: Bio-Musterregion Mittelbaden+ Gestaltung: xxdesignpartner.de

Bilder: Tobias Stampf Fotografie (Titel o., S. 3 o.r., S. 51 o.r. und u.), Die Kräutermanufaktur (Titel u.l.), MLR/Michael Bode (Titel u.r.), Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord e.V. (S. 3 o.l. und u., S. 51 o.l.), Baden-Baden Kur- & Tourismus GmbH (Rücks.)