



www.abenteuerlernen.org
www.facebook.com/Abenteuer-Lernen-eV



www.alanus.edu
www.facebook.com/alanushochschule
www.youtube.com/c/alanushochschule
www.instagram.com/alanushochschule



www.instagram.com/bienenhilfe



Mehr über die Bio-Stadt
Bonn erfahrt ihr unter www.bonn.de/bio-stadt
Informationen über das
Netzwerk findet ihr hier: hier www.biostaedte.de

Abenteuer Lernen e. V. ist das Bonner Regionalzentrum für Bildung für Nachhaltige Entwicklung im Landesnetzwerk Nordrhein-Westfalen. Mit vielfältigen handlungs- und erfahrungsorientierten Projekten führt es Kinder und Jugendliche an Zukunftsthemen heran und ermutigt sie zu eigenverantwortlichem Handeln.

Wieviel Energie steckt eigentlich in einer Walnuss? Warum poppt Popcorn und wie mache ich aus harten Weizenkörnern ein lockeres Brötchen? Beim Agrikultur-Festival bekommt ihr die Antworten auf diese Fragen und könnt experimentell erfahren, welche spannenden Aspekte in den Themen „Ernährung“ und „Nachhaltigkeit“ stecken.

Die staatlich anerkannte Alanus Hochschule für Kunst und Gesellschaft in Alfter bei Bonn bietet Studiengänge in den Fachrichtungen Bildende und Darstellende Kunst, Architektur, Künstlerische Therapien, Pädagogik, Wirtschaft und Philosophie an. 2018 wurde ihr das Siegel „Fairtrade University“ verliehen.

Am Infostand beim Agrikultur-Festival erfahrt ihr mehr über die Fairtrade-Initiative sowie zu allen Studiengängen der Hochschule, von denen viele einen Fokus auf Nachhaltigkeit legen. Darüber hinaus stellt sich eine studentische Initiative vor, die im Oktober eine Konferenz zum Thema „Gemeingut Boden“ ausrichtet. Außerdem gibt es Infos zum Konzept „Nachhaltig feiern und tagen“ der Alanus Service-Betriebe.

Der Verein Bienenhilfe für Umweltschutz e. V. aus dem bergischen Ort Much, etwa 30 km östlich von Köln und Bonn entfernt, setzt sich für den Schutz von Wild- und Honigbienen ein, indem er gezielt nachhaltige Projekte zu deren Schutz fördert. Zur Zeit arbeitet die Bienenhilfe Much am Projekt "Majas wilde Schwestern": Schülerinnen und Schülern von Grundschulen in der Region werden im Rahmen von Projektarbeiten Wildbienenhilfen zur Verfügung gestellt und deren Aufbau betreut. Der gesamte Verkaufserlös, den die Bienenhilfe auf dem Agrikultur-Festival erwirtschaftet, fließt in dieses Projekt.

Außerdem erfahrt ihr, dass Wildbienen mit der Hilfe von Honigbienen möglich ist und was extensive ökologische Bienenhaltung von konventioneller Imkerei unterscheidet.

Mehr Bio für Bonn! – ist das Motto aller Aktivitäten der Bio-Stadt Bonn, die die 19. Bio-Stadt im deutschen Bio-Städte- Netzwerk ist. Aufklärungs- und Bildungsarbeit zum Thema ökologische Landwirtschaft, regionale Wertschöpfungsketten und Bio-Lebensmittel sind wichtige Aufgaben der Bio-Stadt Bonn.

Auf dem Agrikultur-Festival präsentiert sich die Bio-Stadt Bonn als Mitveranstalter des Festivals mit einem Infostand, der reichlich Anschauungsmaterial liefert. Bei Mitmach-Aktionen könnt ihr euer Wissen über Bio in der Region und über unterschiedliche Bio-Kennzeichnungen spielerisch überprüfen und erweitern und bekommt Tipps zum Alltag mit Bio in der Region.



www.bonnsummt.de

„Bonn blüht und summt“ bietet Saatgut und Beratung für die Anlage von insektenfreundlichen Blühflächen an. Blühbotschafter*innen verteilen regional angepasstes Saatgut in unterschiedlichen Mengen und Zusammensetzungen. So lassen sich mehrjährige bunte Blühstreifen sowie einjährige Pflanzen in Balkontöpfen und an Baumscheiben aussäen. „Bonn blüht und summt“ existiert seit dem Frühjahr 2018. Es ist ein Projekt des Transitionvereins Bonn im Wandel e. V., das im April 2019 von der UN Dekade Biologische Vielfalt ausgezeichnet wurde.

Auf dem Agrikultur-Festival verteilt die Initiative Saatgut und informiert über Artenvielfalt im eigenen Garten oder auf dem Balkon.



www.bonnorange.de

bonnorange ist nicht nur Straßenreinigung und Müllabfuhr: Abfallvermeidung und Kreislaufwirtschaft sollen nicht nur auf dem Papier stehen, sondern können von jedem aktiv gelebt werden. Unter anderem

hat sich das städtische Unternehmen die Förderung der Eigenkompostierung auf die Fahnen geschrieben. Denn: Wer selbst kompostiert, erntet wertvollen Dünger, trägt zur Bodenverbesserung bei und hat nicht zuletzt Gewissheit, was in den selbst gezogenen Früchten und Gemüse „drin“ ist.

Wie's gemacht wird, erfahrt ihr bei bonnorange!



www.bonner-heimbrauer.de
www.facebook.com/bonnerheimbrauer
www.instagram.com/bonnerheimbrauer

Die Bonner Heimbrauer sind ein Verein, der sich der alten Tradition des Hausbrauens verschrieben hat. Die fast 40 Mitglieder aus Bonn/Rhein-Sieg setzen sich für den Erhalt und die Verbreitung der Braukunst und der Braukultur ein, möchten die internationale Bierkultur bekannt machen und an der Wiederkehr des Heimbrauens als Teil des deutschen Brauchtums arbeiten.

Auf dem Agrikultur-Festival werben die Bonner Heimbrauer für ihr Hobby – denn regionaler kann Bier nicht sein. Natürlich könnt ihr auch heimgebrautes Bier probieren.



www.eifel-felle.de
www.facebook.com/Eifel-Felle

Das Projekt "Eifel-Felle" rettet die guten, regionalen Felle der privaten sowie kleinen gewerblichen und ökologischen Nutztierhaltung, um sie wiederverwenden zu können und als regionales, gesundes, schadstoffreies und nachhaltiges Produkt zur Verfügung zu stellen. Nachdem vor 4 Jahren die letzte Öko-Gerberei in der Eifel geschlossen hatte, entstand dieses Projekt. Die mittlerweile 10 überwiegend ehrenamtlichen Mitarbeiter helfen seit einem Jahr sogar Initiativen dabei, das Konzept in anderen Bundesländern zu kopieren.

Vertrieben werden die Felle ausschließlich bei besonderen Veranstaltungen wie dem Agrikultur-Festival.



foodsharingbonn.wordpress.com
www.facebook.com/foodsharingbonn
www.instagram.com/foodsharing_bonn



www.freikost.de

Foodsharing Bonn ist der regionale Ableger der Initiative foodsharing.de, die sich für die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung einsetzt. Durch dieses Engagement werden Ressourcen geschont und Produktionsaufwände gewürdigt.

Am foodsharing-Infostand auf dem Agrikultur-Festival bekommt ihr Informationen und Anschauungsmaterial rund um die Themen aktives Lebensmittelretten und Fair-Teilung sowie praktische Alltagstipps für zu Hause.

Und eine aufmerksamkeitsstarke Aktion wird zeigen: Es ist genug für alle da!

FREIKOST bedeutet keine unnötigen Einwegverpackungen. Bei Freikost Deinert in Duisdorf könnt ihr Müsli, Pasta, Getreide, Hülsenfrüchte, Nüsse, Ölsaaten, Trockenfrüchte und Süßigkeiten direkt in eigene Gefäße oder Papiertüten abfüllen und euch von ihren Gerüchen, Farben und Geräuschen inspirieren lassen.

Außerdem spielen Saisonalität und Regionalität eine wichtige Rolle im FREIKOST-Angebot. Gemeinsam mit den Kunden möchte das Freikost-Deinet-Team fast vergessene Sorten und Rezepte wiederentdecken und mit viel Kreativität und Genuss die Vielfalt unserer heimischen Nahrungsmittel wiederbeleben.



GREENPEACE
Bonn

www.greenpeace-bonn.de
www.facebook.com/greenpeacebonn
www.instagram.com/greenpeace_bonn
www.twitter.com/greenpeace_bonn
www.youtube.com/user/GreenpeaceDE

Greenpeace ist eine internationale und unabhängige Umweltorganisation. Ihr Ziel ist eine grüne und friedliche Zukunft für die Erde und das Leben auf ihr in all seiner Vielfalt. Greenpeace Bonn ist eine Gruppe engagierter Bonner*innen, die die Ziele und Prinzipien der Organisation Greenpeace vor Ort umsetzen.

Beim Agrikultur-Festival wird Greenpeace Bonn zeigen, wie wenig Platz ein Mastschwein in herkömmlichen Betrieben hat, und wie sehr die Tiere leiden. Weil sich die Organisation für eine tier- und artgerechte Haltung einsetzt, informiert sie die Besucher auf dem Festival über Alternativen zu Fleisch und zur Massentierhaltung.



Hanfer
Hofgemüse

www.bauerbernd.de
www.facebook.com/HanferHof

Der Hanfer Hof liegt zwischen dem Siebengebirge und dem Westerwald im wunderschönen Hanftal. Dort bewirtschaften Bernd Schmitz und Nathalie Fehling mit ihrem Team Grünland, Ackerflächen, Wald sowie verschiedene Naturschutzflächen nach Demeter-Richtlinien. Außerdem werden etwa 2 ha Ackerland als Solidarische Landwirtschaft "Hanfer Hofgemüse" bewirtschaftet.

Die Einkommensgrundlage bilden Holstein-Friesian Kühe, deren Milch an die Upländer Bauernmolkerei verkauft und dort zu leckeren Produkten verarbeitet wird.

Der Hanfer Hof ist Partnerbetrieb der Regionalwert AG Rheinland.



www.bollheim.de
www.facebook.com/hausbollheim

Der Demeter-Hof Haus Bollheim, das ist Vielfalt in jeglicher Hinsicht. Auf 190 ha Land in der Zülpicher Börde finden jede Menge Kühe, noch mehr Hühner und etwa 70 Menschen einen Platz. Durch die Tierhaltung, den Acker- und Gemüsebau, in dem mehr als 50 Gemüsesorten, Kartoffeln, Getreide und etwas Obst und Beeren angebaut werden, ist ein vollständiger Hofkreislauf vorhanden.

Eine Bäckerei und eine Käseerei ergänzen das Angebot hochwertiger Lebensmittel des Hofes. Sie werden im großen Hofladen mit Café und in den Bioläden der nah gelegenen Städte vermarktet.

Haus Bollheim ist Partnerbetrieb der Regionalwert AG Rheinland.



www.kgvbonnsued.wordpress.com
www.facebook.com/kleingartnervereinbonnsued

Der Kleingärtnerverein Bonn Süd steht stellvertretend für die zahlreichen Kleingärten im Bonner Stadtgebiet. Beim Agrikultur-Festival könnt ihr Euch am gemeinsamen Stand mit den StadtFrüchtchen über die bunte Gartenanlage in Kessenich informieren. Es gibt dort eine Vielzahl unterschiedlicher Vorstellungen vom Wunschgarten, vom Bio-, Gemüse und Bauerngarten über den Familien- und KindergartenGarten bis zur

Streuobstwiese mit Bienenstöcken. In einigen Gärten werden zudem Kunstobjekte integriert.

Infos zu den Kleingartenvereinen in Bonn findet ihr hier:
www.bonner-kleingartner.kleingarten-efonetz.de/vereine



www.ko-ga.eu
de.facebook.com/oekologischevielfaltinobstanlagen

Im Kompetenzzentrum Gartenbau werden gartenbauliche Wissenschaft, Beratung und Praxis durch eine Partnerschaft der Universität Bonn, des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum Rheinpfalz, der Landwirtschaftskammer NRW sowie des Forschungszentrums Jülich miteinander verbunden. Durch gemeinsame Forschungs- und Entwicklungsprojekte adressiert das KOGA drängende Probleme der gartenbaulichen Praxis mit hohem wissenschaftlichem Anspruch.

Seit drei Jahren ist das KOGA gemeinsam mit weiteren Partnern in Deutschland im vom Bundesprogramm Biologische Vielfalt geförderten Projekt "Ökologische Vielfalt in Obstanlagen" aktiv.



www.lapinchen.de

Lapinchen bietet ländliche Spezialitäten vom Kaninchen und vom Lamm. Das Familienunternehmen besteht aus zwei Firmen: der Landwirtschaft und der Schlachtereier mit Zerlegebetrieb. So können die Produkte aus einer Hand erzeugt, verarbeitet und vermarktet werden. Die Tiere wachsen so artgerecht auf, wie es in einem wirtschaftlich orientierten Zuchtbetrieb möglich ist. Nicht nur wegen des verantwortungsvollen Umgangs mit den Tieren schätzen die Sterneköche des Landes das Fleisch, sondern auch wegen der hohen Qualität.

Am Stand von Lapinchen/Lammour lernt ihr gleich zwei Delikatessen mit Genussgarantie kennen – regional, herkunftsgarantiert und tiergerecht produziert.



Landwirtschaftskammer
Nordrhein-Westfalen

www.essbares-rheinland.de

www.landwirtschaftskammer.de/landwirtschaft/landentwicklung/urban/mitmachen
www.landwirtschaftskammer.de/landwirtschaft/wasserschutz/kooperationen

www.landwirtschaftskammer.de/landwirtschaft/naturschutz/beratung/biodiversitaet

Die Landwirtschaftskammer (LWK) NRW stellt an ihrem Stand beim Agrikultur-Festival drei Bereiche ihrer Arbeit vor:

Das Projekt StadtFarm beschäftigt sich mit der Landwirtschaft zum Mitmachen: hierunter fallen die Mietgärten auf den Höfen, verschiedene Formen der Selbsternte, aber auch Patenschaften zum Beispiel für einen Apfelbaum oder die Solidarische Landwirtschaft. Die LWK trägt Informationen sowohl für Verbraucher als auch für interessierte Landwirte und Landwirtinnen zusammen und bietet über Beratung die Möglichkeit, den Betrieb auf einen der genannten Bereiche umzustellen.

Im Rhein-Erft-Kreis und im Rhein-Sieg-Kreis ist der Arbeitskreis Gartenbau, Landwirtschaft und Wasser im Wasserschutzgebiet Urfeld e. V. (GLWU) aktiv. Es handelt sich hierbei um eine freiwillige Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft/Gartenbau und Wasserwirtschaft. Ziel ist es, eine Wirtschaftsweise zu praktizieren und weiterzuentwickeln, die sowohl den Produktqualitäten des Gartenbaus und der Landwirtschaft als auch dem Gewässerschutz gerecht wird.

Die Umsetzung von Biodiversitätsmaßnahmen ist für die Landwirte mit hohem bürokratischem Aufwand und speziellen Kenntnissen in der Förderung verbunden. Daher bietet die Landwirtschaftskammer NRW den Landwirten in einigen Projektgebieten Unterstützung durch eine einzelbetriebliche Beratung an. Die Ergebnisse zeigen, dass die Landwirte mit Unterstützung gerne bereit sind Maßnahmen umzusetzen. Durch eine solche Beratung kann der Anteil an Maßnahmen für den Natur- und Artenschutz signifikant erhöht werden.



DER LEYENHOF
NATURLICH ÖKOLOGISCH

www.derleyenhof.de
www.facebook.com/derleyenhof

Der Leyenhof ist seit 1988 eine anerkannte BIOLAND-Gärtnerei mit eigenem Hofladen, Lieferservice und Bistro.

Die idyllische Lage mit ihrer einmaligen Atmosphäre macht einen Einkauf zum schönen und entspannten Erlebnis.

Kinder finden auf dem Leyenhof Platz zum Spielen und viele Tiere, die sich aus nächster Nähe beobachten lassen.



Marktschwärmerei Bonn Südstadt

www.marktschwaermer.de/de-DE/assemblies/9353
www.facebook.com/marktschwaermer.bonn

Marktschwärmerei Bonn Altstadt

www.marktschwaermer.de/de-DE/assemblies/9473
www.facebook.com/marktschwaermer.bonn.altstadt

Die Marktschwärmer sind eine bundesweite Initiative für regionalen Konsum: Sie ermöglichen den Online-Direktverkauf von guten Lebensmitteln aus nachhaltiger und handwerklicher Produktion. Bei den wöchentlichen Verteilungen der regionalen Produkte lernen die Kunden die Erzeuger persönlich kennen und unterstützen ganz nebenbei die regionale Landwirtschaft.

Am Marktschwärmer-Stand können sich alle Interessierten über das Konzept informieren und die eine oder andere regionale Kleinigkeit probieren. Ein Flyer der Marktschwärmerei Bonn Südstadt beschreibt die regionalen Produzenten, ihre Produkte und ihre Arbeitsweise.

MAX KUGEL

Da wo's nur Brot gibt.

www.maxkugel.de

www.facebook.com/MAXKUGELdawosnurBrotgibt

www.instagram.com/max_kugel

Das Team von Max Kugel backt ausschließlich Brot. Und zwar mit unbehandeltem Mehl, mit den Händen im Teig, mit Herzblut in der Backstube und mit dem frischen Brotduft aus dem Ofen, der die Menschen wieder erreicht. Sie sind Bäcker, die einfach Bock haben. Die Macher sind. Die einfach „nur“ Brot backen. Deshalb ist es an der Zeit für eine neue Art Bäckerei. Und vielleicht ist es dann auch gar nicht mehr „nur“ Brot!?

Beim Agrikultur-Festival erklären euch die Bäcker den Unterschied zwischen Bio- und Nicht-Bio-Rohstoffen in der Backbranche, informieren rund um das Thema Brot und zeigen euch, was ein gutes Brot ausmacht und woran ihr es erkennen könnt.



www.mehrwert.nrw

www.facebook.com/MehrWert.NRW

www.instagram.com/mehrwert.nrw

www.twitter.com/MehrWertKonsum

„Mach mit – mach's klimafreundlich“ – unter diesem Motto zeigt das Projekt MehrWert der Verbraucherzentrale NRW, wie wir alle durch einen nachhaltigeren Konsum zum Klimaschutz beitragen können. Auf der Mitmachkarte könnt ihr die rund 650 Gruppen und Initiativen in NRW entdecken, in denen sich Menschen bereits für einen nachhaltigen Konsum einsetzen.

Kommt vorbei und findet mit MehrWert den Weg zum nächsten Gemeinschaftsgarten, Lebensmittel Fair-Teiler oder Leihladen!

Außerdem lädt das Projekt alle Interessierten zum Workshop „Nachhaltig durchstarten!“ ein. Gemeinsam werden Ideen entwickelt, wie wir uns ganz konkret in unserem Umfeld für einen ressourcenschonenden Konsum und für eine klimafreundliche Ernährung engagieren können, um so unsere Gesellschaft zukunftsfähiger zu gestalten.



www.meine-ernte.de/gemuesegarten-in-bonn-mieten

www.facebook.com/meineernte

www.instagram.com/meineernte.de www.twitter.com/meineernte

www.pinterest.de/meineernte

Die meine ernte Gemüseärten zum Mieten ermöglichen Städtern und Garteninteressierten bundesweit den Anbau von regionalem, frischem Gemüse. In Bonn bei Biobauer Palm sind vor 10 Jahren die ersten Gemüse-Mietgärten entstanden. Sie sind bei der Übernahme schon mit über 20 Gemüsepflanzen bepflanzt. Wasser, Gartengeräte und die fachliche Beratung des meine ernte Teams und der Landwirte sind Teil des Konzepts.

Wer in Bonn keinen eigenen Garten oder Kleingarten hat, findet hier die Gelegenheit, saisonales Gemüse selber anzubauen, zu pflegen und zu ernten. Viele junge Familien gärtnern bei meine ernte. Auf dem Agrikultur-Festival wird es neben der Beratung und Information zu den Gärten auch einige Gemüseaktionen für Kinder geben!



www.hor-bonn.de

www.bimev.de

www.facebook.com/MIGRAPOLIS-Haus-der-Vielfalt

Das MIGRAPOLIS House of Resources Bonn (HoR) ist ein vom Bonner Institut für Migrationsforschung und Interkulturelles Lernen (BIM) e. V. getragenes und durch das Bundesministerium des Innern, für Bau und Heimat über das Bundesamt für Migration und Flüchtlinge gefördertes Projekt. Das HoR dient zur Beratung und Förderung von Vereinen und Initiativen, die sich für interkulturelle Verständigung, Integration und das Zusammenleben in Vielfalt engagieren.

Beim Agrikultur-Festival richtet das HoR die Blicke auf soziale, gesellschaftliche und integrative Prozesse. Am Infostand werden das MIGRAPOLIS – Haus der Vielfalt, das BIM und das HoR mit seinen Angeboten zur Unterstützung integrativ wirkender Vereine, Initiativen und Projekte vorgestellt.



www.monschauer-bauernmilch.de
www.facebook.com/MonschauerBauernmolkerei

Hinter der Monschauer Bauernmolkerei GmbH stecken zwei Bio-Bauern aus der Eifel bei Monschau, die ihre Bio-Milch selber vermarkten: Sie bieten frische Bio-Milch im Automaten oder Dispenser zum Selberzapfen an.

Außerdem gibt es bei der Monschauer Bauernmolkerei Joghurt, Käse, Frischkäse in verschiedenen Sorten sowie Quark und Milchreis in Kunststoff und/oder Glas.

Auf dem Agrikultur-Festival könnt ihr die Monschauer Bauernmolkerei und die frisch hergestellten Bio-Milchprodukte kennenlernen.



www.mobilemosterei.de

Most & Trester ist ein Kollektiv aus dem Raum Köln-Bonn, das eine mobile Mosterei betreibt. Indem die Mitglieder Saft aus dem Obst von Kleinkund*innen pressen, helfen sie, Streuobstwiesen zu erhalten. Denn nur, wenn dieses Obst auch Verwendung findet, kann diese ökologisch wichtige Kulturlandschaft langfristig gepflegt werden. In echter Handarbeit engagiert sich Most & Trester für Kleinbäuer*innen, Kindergärten, Kleingartenvereine und Kapitalismusüberdrüssige – heute hier und morgen dort.

Beim Agrikultur-Festival will Most & Trester euch mit leckeren (Misch-)Säften für landwirtschaftliche Produkte mit Charakter begeistern. Außerdem könnt ihr den gesamten Prozess vom Apfel bis zum Saft live und in Farbe miterleben.



www.regionalwert-rheinland.de
www.facebook.com/regionalwert.rheinland
www.instagram.com/regionalwert.rheinland

Die Idee der Regionalwert AG: Bürger*innen beteiligen sich durch den Kauf von Aktien an der nachhaltigen Entwicklung der Region. Durch finanzielle Beteiligungen und ein regionales Partner-Netzwerk stärkt die Regionalwert AG Rheinland regionale Bio-Betriebe, die besonders nachhaltig arbeiten. 332 Aktionärinnen sind bereits dabei. Jetzt gibt es neue Aktien.

Am Stand der Regionalwert AG lernt ihr einige Erzeuger kennen, die bereits unterstützt werden und könnt euch über die nachhaltige Anlagemöglichkeit informieren.



www.staedtische-agrikultur.de
www.facebook.com/SAINagrikultur

Im Projekt SAIN „Städtische Agrikultur – gemeinsam innovativ entwickeln“ (gefördert vom BMBF) haben WILA Bonn und Fraunhofer UMSICHT zwei Jahre lang Erfahrungen von Stadtgärtnern und anderen Akteur*innen ausgetauscht. Außerdem haben sie innovative Kleintechnologien wie Aquaponik-Anlagen, autarke Hochbeete sowie Pilz- und Beerengärten angelegt und erforscht. Daraus sind gute Kontakte und Kooperationen zwischen Vereinen, Initiativen, Stadtverwaltung, Universität und Bürger*innen in Bonn und Oberhausen entstanden.

Beim Agrikultur-Festival soll all dies abschließend gefeiert und zur Verstetigung dem Ernährungsrat in Gründung übergeben werden.



Kontakt: jacek.maliszewski@gmail.com

Pilze brauchen keinen fruchtbaren Boden und keine Sonne. Ein wenig Platz im Keller und etwas Klimatechnik reichen fast schon aus. Damit passt die Pilzzucht perfekt zur Lebensmittelproduktion in der Stadt.

Inspiriert von einer Idee der Blue Economy haben sich die zwei Pilzzüchter im Rahmen des SAIN Projektes zwei Jahre lang mit der urbanen Pilzzucht befasst und viel Erfahrung gesammelt. An ihrem Stand auf dem Agrikultur-Festival erfahrt ihr mehr und könnt euch eure eigene Pilzkultur für zuhause mischen.



www.instagram.com/pizza.punkx

Die PizzaPunkx sind ein junges, mobiles Pizza-Kollektiv, bei dem Pizzabacken zur politischen Handlung wird. Das Kollektiv funktioniert selbstorganisiert, ohne Chef*in, d. h. Entscheidungen werden gemeinschaftlich getroffen. Die Pizzen sind vegetarisch und vegan, belegt mit regionalem Bio-Gemüse.

Neben Straßenfesten und Festivals versorgen die PizzaPunkx auch politische Veranstaltungen oder Camps (z.B. Ende Gelände) mit Soli-Pizza und geben die Spenden direkt an die jeweilige Bewegung weiter.

Auf dem Agrikultur-Festivals könnt ihr selbst entscheiden, wie viel euch die Pizza wert ist.



www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/bonn/termine

Genießen ist eine politische Handlung! – das ist die Überzeugung von Slow Food. Am Slow-Food-Stand erfahrt ihr, was qualitativ gute Lebensmittel ausmacht, woran man ein gutes Restaurant erkennt, wie man schon beim Einkaufen Artenvielfalt und Umwelt fördern kann und wofür Slow Food sich weltweit einsetzt.

Außerdem können Groß und Klein ihre Sinne trainieren und bei einer Wasserverkostung feststellen, dass Wasser nicht gleich Wasser ist.

Slow Food Bonn arbeitet komplett ehrenamtlich und freut sich über eure Vorschläge für Veranstaltungen!



www.solawi-bonn.de

Bei der Solidarischen Landwirtschaft Bonn ist Kirmeszeit: Werft beim Agrikultur-Festival mit „Gemüse“-Bällen auf „Glyphosat“-Dosen. Nebenbei erfahrt ihr, wie ihr in Bonn selbst angebautes und solidarisch verteiltes Gemüse bekommt.

Die Solidarische Landwirtschaft (SoLawi) ist eine Gemeinschaft zwischen privaten Leuten und einem oder mehreren Landwirten. Das Ziel ist es, den Lebensraum für Pflanze, Tier und Mensch langfristig zu erhalten. Solidarisch ist das Modell durch ein partnerschaftliches Verhältnis zur Bäuerin oder zum Landwirt. Alle Beteiligten teilen sich die Kosten, die Ernte und auch das Risiko.



StadtFrüchtchen

www.stadtfruechtchen.de

www.facebook.com/stadtfruchtchen
www.instagram.com/stadtfruchtchen
www.twitter.com/stadtfruchtchen

Wenn es um städtische Agrikultur geht, dürfen natürlich die StadtFrüchtchen nicht fehlen. Im Mai 2017 haben Imke Feist und Miriam Brink die Urban Gardening Initiative mitten im Herzen Bonns, gleich hinter dem Bertha-von-Suttner-Platz, ins Leben gerufen.

Die StadtFrüchtchen möchten den Anbau von regionalen und seltenen Nutzpflanzen stärken - damit holen sie die Natur in die Stadt zurück und schaffen neue Zugänge zu einer bewussten, gesunden Ernährung.



www.stadtlandmarktbonn.de
www.facebook.com/stadtlandmarkt
www.instagram.com/stadtlandmarkt
www.twitter.com/stadtlandmarkt

Das Anliegen des Stadt.Land.Markt e. V. ist es, Lebensmittelerzeugern einen weiteren Absatzmarkt für ihre Produkte anzubieten und Stadtbewohnern einen besseren Zugang zu gesunden, in der Umgebung produzierten Lebensmitteln zu ermöglichen.

Seit August 2018 veranstaltet der Verein einen Bauernmarkt in der Bonner Altstadt, jeden Donnerstag von 15.30 bis 19.00 Uhr am Frankenbad.

Der Stadt.Land.Markt e. V. ist einer der vier Veranstalter des ersten Bonner Agrikultur-Festivals und geht damit einen weiteren Schritt, um eine nachhaltige, regionale Ernährung und gelebte Ernährungsdemokratie für alle Bonner zu fördern.



www.facebook.com/the.wild.cottage.garden.bruehl
www.instagram.com/the.wild.cottage.garden.bruehl

Regional mit Herz – gemeinsam, einfach und gesund, das hat sich der Wild Cottage Garden Brühl auf die Fahnen geschrieben. Der private Lerngarten dient den beiden Neu-Landwirt*innen gleichermaßen als Basis und Experimentierfeld für naturnahen Anbau von Gemüse und Obst und folgt zudem in ihrem Mitmach- und Mitnahme-Garten dem Sharing- und Urban-Farming-Gedanken mit Blick auf neue Ideen des ökologischen Naturerlebnisses. Schwerpunkt des Anbaus bilden Microgreens, kleine Kraftpakete, die der Wild Cottage Garden auf dem Agrikultur-Festival präsentiert.

Gerne stehen die beiden Betreiber*innen für neugierige Fragen zur Verfügung und erzählen aus ihrem Erfahrungsschatz.



www.wild-und-honigbienen.de

Wild- und Honigbienen sind bedroht. Durch ausgeräumte Landschaften und Monokulturen fehlt es an Blüten und damit an Pollen und Nektar als Insektennahrung. Mehr und mehr Naturfläche wird zugebaut, die konventionelle Landwirtschaft und die Umweltverschmutzung bringen große Probleme mit sich.

Auf dem Agrikultur-Festival erfährt ihr von einer erfahrenen Imkerin, wie ihr Wild- und Honigbienen unterstützen könnt. Außerdem könnt ihr Honig erwerben und frische, leckere Honigwaffeln probieren.



www.weingutbaecker.de

Auch Essen und Trinken sollen beim Agrikultur-Festival natürlich nicht zu kurz kommen. Leckere Weine aus dem Ahrtal gibt es am Stand vom Weingut Bäcker. Als erster Betrieb an der Ahr hat das Weingut Bäcker schon 1990 seine Flächen auf den ökologischen Weinbau umgestellt. Seit dieser Zeit ist es Mitglied im Bundesverband Ökologischer Weinbau mit seinem Warenzeichen ECOVIN. Mittlerweile werden 2,5 ha Rebfläche nach diesen Richtlinien bewirtschaftet.

Da in der Weinbereitung auf den Einsatz tierischer Eiweiße verzichtet wird, sind alle Weine auch für Veganer geeignet.



www.weber-lehmen.de

Das Bio-Terrassen-Weingut Karl Weber befindet sich in Lehmen, am Unterlauf der Mosel, etwa 20 km flussaufwärts von Koblenz. Schon zur Zeit des römischen Dichters Ausonius (310-393) gab es hier Weinberge. Auch in der Familie Weber hat der Weinbau eine lange Tradition und lässt sich bis zum Anfang des 17. Jh zurückverfolgen.

Heute bewirtschaftet Uwe Weber die Terrassensteilstagen, in denen der Einsatz von Maschinen kaum möglich ist, in aufwändiger Handarbeit. Aus den 11 wichtigsten Rebsorten stellt er eine Vielzahl an köstlichen Öko-Weinen her, die ihr beim Agrikultur-Festival probieren könnt.



www.facebook.com/zerowastebonn
www.instagram.com/zerowastebonn

Zero Waste Bonn – das ist die Initiative für ein müllfreies Bonn. Was als Müllsammelaktion mit Yoga als Belohnung begonnen hat, ist inzwischen eine Gruppe engagierter Menschen geworden, die das Thema Müllvermeidung in die Öffentlichkeit und ins Bewusstsein bringen will.

An ihrem Stand auf dem Agrikultur-Festival veranschaulicht euch die Initiative die Vorteile eines verpackungsfreien Einkaufs, weist Wege aus dem Massenkonsum und empfiehlt euch ihre DIY-Rezepte.

Und natürlich seid ihr herzlich eingeladen, bei Zero Waste Bonn mitzumachen!

Die Übersicht der Aussteller gibt es auch online unter www.stadtlandmarktbonn.de.