



FRÄNKISCHE
BIO FALAFEL

treffen

FRÄNKISCHEN
BIO WEIN

*Eine zauberhafte
Verbindung*

MODERIERT VON
BERND ZEHNTER

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN,

dass Wein aus Franken kommt, weiß jedes Kind. Dass es in Franken auch Kichererbsen gibt, dürfte nur den Wenigsten bekannt sein. Wir laden Sie daher herzlich zum ersten Info-Schoppen mit dem Thema „FALAFEL AUS UNTERFRÄNKISCHER BIO-KICHERERBSE“ in Würzburg ein.

Bei unserem Event wollen wir Akteure aus Lebensmittelhandel, Gastronomie, Außer-Haus-Verpflegung und Multiplikatoren aus Landwirtschaft und Politik in lockerer Form zusammenbringen und somit Menschen miteinander bekannt machen, die Interesse an Lebensmitteln aus ökologisch regionaler Landwirtschaft haben.

Veranstalter sind die **Öko-Modellregion stadt.land.wü.**, **Benedikt Endres, Bio-Landwirt und Kichererbsen-Pionier** aus dem Lkr. Würzburg, die **Bio-Erzeugergemeinschaft VG Bio-Bauern mbH**, deren Landwirte die Bio-Kichererbsen auf den Feldern in der Öko-Modellregion anbauen und **organic veggie food GmbH (Wegbereiter von SOTO Bio-Spezialitäten seit 35 Jahren)**. Das Unternehmen produziert aus den regional erzeugten Kichererbsen seine SOTO Bio Falafel Traditionell für Außer-Haus-Verzehr und Lebensmittelhandel.

Die Bio-Weingüter Deppisch und Schömig stellen Ihnen einen ausgewählten Frankenwein vor. Als Aperitif reichen wir zum Beispiel einen lokalen Bio-Apfelsekt aus Flaschengärung der Kooperative Main-Schmecker.

Wir freuen uns über Ihre Teilnahme.

Anmeldung über <https://eveeno.com/128037765> oder den QR-Code.

leckeres | *köstliche*
**BIO FINGER- UND BIO
FOOD WEINE**

**UMRAHMEN UNSEREN INFOTEIL ZUM
THEMENKOMPLEX KICHERERBSE**

Grußworte von:

Thomas Eberth
Landrat

Christian Schuchardt
Oberbürgermeister Stadt Würzburg

Bio-Kichererbsenanbau – eine neue Kultur für unterfränkische Bio-Landwirte in Zeiten von Trockenheit, Hitzesommer und Klimawandel (Benedikt Endres, Bio-Landwirt & Andreas Hopf, Geschäftsführer EZG VG Bio-Bauern)

Bio-Falafel aus bio-regionaler Landwirtschaft im Spannungsfeld von Kaufzurückhaltung und neuen Ernährungstrends (Maria und Lennard Schramm, Fa. organic veggie food GmbH)

Bio-Food in Gastronomie und bei Großverbrauchern: Wie kommt die Bio-Falafel zum Endverbraucher? (Matthias Kipple, EPOS Bio Partner GmbH)

WANN & WO

**MITTWOCH
15. NOVEMBER 2023
16:30 - 18:30 UHR**

**TAGUNGSBOX IM BÜRGERBRÄU
FRANKFURTER STR. 87
97082 WÜRZBURG**

ÖKO-MODELLREGION
stadt.land.wü.



Vermarktungsgesellschaft
Bio-Bauern mbH
Erzeugergemeinschaft bayerischer Bioland-Betriebe



WIR BITTEN UM
ANMELDUNG BIS
08.11.2023

