

Einladung zur Netzwerkmesse



Wir laden Sie herzlich ein zur Netzwerkmesse
„eat local – Hof trifft Küche. Essen und Trinken von hier.“

Wann?

**Samstag, 26. September 2026
15 - 18 Uhr Netzwerkmesse
ab 18 Uhr Abendveranstaltung**

Wo?

**Hallig Hanken
August-Hanken-Straße 24
26125 Oldenburg**

Unter dem Motto „Hof trifft Küche. Essen und Trinken von hier.“ richtet sich die Veranstaltung an Küchenverantwortliche und Mitarbeitende aus Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Catering.

Lernen Sie regionale Lebensmittelproduzierende persönlich kennen, erhalten Sie Einblicke in Erzeugung und Verarbeitung und knüpfen Sie neue Kontakte für zukünftige Kooperationen.



Eine aktuelle Übersicht aller Betriebe und Ausstellenden, die Sie bei eat local kennenlernen können, finden Sie in unserer fortlaufend aktualisierten Ausstellerliste. Scannen Sie einfach den QR-Code oder besuchen Sie uns online unter:
www.eat-ow.de/eat-local-aussteller

Ein abwechslungsreiches Programm mit praxisnahen Einblicken und interaktiven Formaten begleitet die Veranstaltung. In zwei Workshop-Runden werden jeweils vier Workshops angeboten, sodass jeder Teilnehmende die Möglichkeit hat, zwei verschiedene Workshops zu besuchen:

Workshopangebot

**Bio in der Küche:
Wege zur
erfolgreichen
Zertifizierung**

**Regional & bio
überzeugend
kommunizieren:
Gäste gezielt
ansprechen**

**Vom Feld auf den
Teller: Erfolgreiche
Zusammenarbeit
zwischen Caterer und
Erzeuger**

**Die Regiothek im
Einsatz: Regionale
Vermarktung digital
gedacht**

Hinweis: Für die Teilnahme an den Workshops bitten wir um Anmeldung über den Link in der Mail.

➔ **Für weitere Highlights beachten Sie bitte unbedingt die nächste Seite!**

Ein Highlight der Veranstaltung ist die **Kocharena** rund um regionale Superfoods mit der Alge als Special Guest. Der Koch und AlgaeFood-Experte Michael Hofmann (Gründer der Algenladen GmbH) zeigt wie das "Gemüse aus dem Meer" gemeinsam mit regionalen Zutaten einfach und innovativ die Außer-Haus-Verpflegung bereichern kann.

Familien sind herzlich willkommen: Für Kinder wird ein begleitendes Programm angeboten.

Ab 18 Uhr öffnet sich die Veranstaltung zudem für die interessierte Öffentlichkeit.

Wir laden zu **Austausch und Vernetzung bei Live-Musik, Getränken und regionalem Essen** ein und freuen uns riesig auf die spannenden **Impulse zur Zukunft der Verpflegung von den Top-Speakern der Branche:**



Daniel Anthes ist Nachhaltigkeits-Experte, Autor und Keynote-Speaker, der sich mit den Themen Ernährung und gesellschaftlicher Wandel beschäftigt. In seinem Vortrag **„Die Zukunft unserer Verpflegung – wohin geht die Reise?“** verbindet er fundiertes Wissen mit inspirierenden Impulsen und zeigt praxisnah, wie eine nachhaltige Zukunft gestaltet werden kann.



Thore Hildebrandt ist Zero-Waste-Koch, Speaker und Experte für nachhaltige Küche. In seinem Vortrag **„Wie essen wir unseren Planeten gesund?“** zeigt er mit viel Praxisbezug, wie genussvolles Kochen, Wertschätzung von Lebensmitteln und Abfallvermeidung im Alltag zusammengebracht werden können.

Ablauf

15:00 Uhr	Eröffnung	19:00 Uhr	Begrüßung & Eröffnungsrede
15:30 Uhr	Kocharena „Regionales Superfood trifft Alge“	19:05 Uhr	Daniel Anthes: „Die Zukunft unserer Verpflegung – wohin geht die Reise?“
15:30 Uhr	Workshops Runde 1	19:45 Uhr	Thore Hildebrandt: „Wie essen wir unseren Planeten gesund?“
16:45 Uhr	Workshops Runde 2	20:20 Uhr	Diskussionsrunde mit dem Publikum
18:00 Uhr	Kocharena „Regionales Superfood trifft Alge“	20:45 Uhr	Musik und offener Ausklang
18:00 Uhr	Öffnung für die Abendveranstaltung		

Da die Plätze begrenzt sind, bitten wir um **Anmeldung**. Für die Abendveranstaltung ab 18:00 Uhr ist keine Anmeldung erforderlich.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme. Leiten Sie auch gerne die Einladung mit dem Anmeldelink an interessierte Personen und Mitarbeitende weiter.



Gefördert durch:



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages