

23. SEPT – 03. OKT

OKOUKA.NO

ØKO VEKA

2021



BERGEN

*Stikk
fingeren
i jorda*

TAKK TIL VÅR



HOVEDSPONSOR

FØLG OSS PÅ

www.okouka.no

facebook: Økoveka Bergen

Instagram: @okovekabergen

TAKK TIL VÅR HOVEDSPONSOR:



ØKOVEKA ER ET SAMARBEID MELLOM



Redaksjonen ble avsluttet 22.09.21

Program med forbehold om endringer.

Se okouka.no for oppdatert program.

Har du spørsmål? Send en epost til anja@reindyrka.no

OM ØKOVEKA

ØKOVEKA er en feiring av norsk økologisk og biodynamisk mat og jordbruk som formidler råvarer, kunnskap og inspirasjon. ØKOVEKA ønsker å vise fram mangfoldet i norsk jordbruk. Derfor tar vi over Bergen by og smaksetter byen med arrangementer av alle sorter.



KORONA – Hold avstand – Vask hender – Ikke delta på arrangementer hvis du har symptomer. Hold deg oppdatert på arrangørens facebook-arrangementer der du skal delta og myndighetenes smittevernstiltak. Arrangementer kan bli avlyst.

VELKOMMEN TIL ØKOVEKA 2021 I BERGEN

ØKOVEKA Bergen er ein del av det nasjonale ØKOUKA-nettverket som vil spreie glede, kunnskap og inspirasjon rundt verdiskapinga Frå gard til gaffel, og fremje økologisk matproduksjon og grøn omstilling.

ØKOVEKA samlar alle hendingar som femnar tema økologi og grøn omstilling i eit felles program.

Målet med ØKOVEKA er å formidle kunnskap om økologisk mat, matproduksjon og landbruk, og å inspirere og informere om økologisk kvalitet i matvarer og jord.

Gjennom veka vert det arrangert eit stort utval ulike teoretiske- og praktiske kurs og seminar.



ØKOUKA (ØKOVEKA i Bergen)
- eit nasjonalt prosjekt i regi av
interesseorganisasjonen Økologisk Norge
(tidlegare Oikos Norge).

Økoveka vert arrangert årleg, første gong i Nord
Trøndelag i 2011, i Oslo sidan 2013 og i Bergen frå 2015.

Økologisk Vestland og Økologisk Bergen står saman
om å arrangere ØKOVEKA Bergen.



KALENDER

Fredag 24.09

08.00 – 09.00

Godt Brød Festplassen Christiesgate 10, Bergen

Frukost og opning av ØKOVEKA Bergen med innlegg av styremedlem Christian Høie på Godt Brød Festplassen. Utdeling av program og økologisk frukost. Godt Brød spanderer gratis frukost til dei 100 første som kjem.

10.00 – 17.00

Våg Surdeigsbakeri har pop-up utsal hos Reindyrka, Strandgaten 21, Bergen

Hikari frå Bergen sitt vesle surdeigsbakeri sel sine freistande bakevarer.

Laurdag 25.09

11.00 – 15.00

Marknad og omvising i Matskogen. Matskogen på Landås.

Her kan du handle tørka urter til te og krydder, eller kva med eit soppdyrkesett til dyrking av din eigen gourmetsopp? Shiitake, bjørkeøsters, piggsvinsopp.

Der blir og sal av smårettar, med innslag av skogens egne råvarer.

12.00 – 14.30

Dyrk enkelt med Kristin, Kokstadflaten 36, 5257 Kokstad
Dette kurset er for deg som har lyst til å dyrke, men

som treng litt moralsk støtte og av-mystifisering av dyrkingsprosessen.

Dyrking til eige bruk skal vere enkelt og gjevande!

16.00 – 18.45

Fermenteringskurs med Matmagi hos Reindyrka,
Strandgaten 21, Bergen

Kurset gir deg praktisk kunnskap om korleis du kan fermentere heime på ditt eige kjøkken. I tillegg får du innsyn i fermenteringa si historie, kvifor fermentering er viktig for helse vår og korleis vi kan re-introdusere mjølkesyregjæring på ein enkel og bærekraftig måte.

Påmelding: johanna@matmagi.no

Sundag 26.09

11.30 – 14.00

Marknad og omvising hos Hauglandstræ Gård,
Hausdalsvegen 254, Bergen

Som eit tilbod i ØKOVEKA 2021, inviterer hauglandstæ gård til omvising på garden, informasjon om grunnidèen bak drifta, og samtalar omkring bærekraftig produksjon.

Det blir smaksprøvar fra årets produksjon.

13.00

Lær om kvitløksdyrking i Botanisk hage i på Milde, ved snuplassen til bussen til Mildevågen

Jorunn og Geir frå Ekrene urtehage viser ulike typar kvitløk, og korleis ein bygger opp beda for kvitløksdyrking. Arrangementet er i kjøkkenhagen.

16.00 – 18.00

Hagevandring, frøsanking og smaksprøvar på grillen i Finnestråi, Gullfjordungen på Voss

Velkomen til hagevandring! Me fyrer opp grillen og smakar på diverse frå hagen. Dei som ynskjer må gjerne samla frø frå den fantastisk rikhaldige hagen.

Måndag 27.09

16.00 – 18.00

Hagevandring, frøsanking og smaksprøvar på grillen i Finnestråi, Gullfjordungen på Voss

Velkomen til hagevandring! Me fyrer opp grillen og smakar på diverse frå hagen. Dei som ynskjer må gjerne samla frø frå den fantastisk rikhaldige hagen.

Tysdag 28.09

14.00 – 16.30 og 18.30 – 21.30

Rawkake kurs med SIWRAW hos Reindyrka, Strandgaten 21, Bergen

I samarbeid med Økoveka Bergen inviterer Reindyrka til kurs i raw bakeglede. På kurset vil du få ei innføring i ingrediensar og prosessar for å oppnå gode teksturar i raw kaker, barar og kremar. Påmelding: siw@siwraw.no

17.00 – 18.00

Bli kjent med kompostringen! Marineholmen på Møhlenpris.

Kompostringen er ei slags panteordning og eit pilotprosjekt for meir bærekraftig handtering av matavfall i Bergen. Denne dagen blir det ei omvisning ved Gullars - Kompostringen sin gule container der medlemmene leverer avfall og der komposteringa skjer. Dette er ei topp moglegheit til å bli kjent med Kompostringen og kanskje også bli medlem eller engasjere seg på andre måtar. Gjennom å produsere kompostjord lokalt, reduserer ein utslepp frå transport og forbrenning samt bruk av ikkje-fornybare ressursar som torvjord. Samtidig resirkulerer ein næring og berikar matjorda. Møt opp på kaia på Marineholmen - Gullars er lett å få auge på.

Onsdag 29.09

13.00 – 17.00

Fjåk sjokolade har pop-up utsal hos Reindyrka, Strandgaten 21, Bergen

Kom og møt prisvinnande Fjåk sjokolade på Reindyrka! Me vil fortelje om korleis me lagar sjokolade frå sjokoladebønner i vår sjokoladefabrikk i Eidfjord i Hardanger, om prosessen og tanken bak sjokolade som handverk. Og ikkje minst om kvifor vår sjokolade er økologisk.

17.00 – 19.30

Sopptur til Storavatnet, Godviksvingane.

Ta bussen til bussterminalen på Godvik.

Bergen Sopp- og nyttevekstforening inviterer til sopptur og soppkontroll. Turen starter ved parkeringsplassen vest for bussterminalen, der det vert ei kort orientering om opplegget ved turleiarane, før vi går ut for å leite etter sopp i området. Etter turen møtest vi til soppkontroll på oppmøtestaden. Kontrollen er open kl 18.30 - 19.30. Tilbodet er gratis og ope for alle interesserte, utan påmelding.

18.00 – ca. 19.30

Filmen: «Biggest Little Farm» på Cinemateket i Bergen. Georgernes Verft 12, Bergen

Kort introduksjon før visning ved Inger Elisabeth Måren, førsteamanuensis i anvendt økologi.

Billett: <https://cinemateketbergen.ticketco.events>

18.30 – 20.00

**«Fremtidens regenerative matsystem -
Hvordan skape den verden vi ønsker oss?»**

Lystgården, Kanonhaugen 39, 5097 Bergen.

Workshop med Caroline Ålum Solberg frå «Bak maten med Caroline» Påmelding: <https://bakmatenmedcaroline.simplero.com/page/211450>

Torsdag 30.09

09.00 – 19.00

**Fårikålens dag, tilbod og fårikål i fokus på Reindyrka,
Strandgaten 21, Bergen**

11.30 – 13.00

**Podcast, Bak maten med Caroline. «Kvifor økologisk?»
Biblioteket, Strømgaten 6, Bergen**

Gjester: Gry Hammer (forfattar og praktikar i anvendt økologi) Jon Frede Engdahl (gründer av Kolonihagen) og Markus Brun Hustad (dagleg leiar i Økologisk Norge)

15.30 – 16.30

**Bokpresentasjon med Gry Hammer, Biblioteket,
Strømgaten 6, Bergen**

Forfattaren presenterer si nye bok «Fra jord til bord»

17.30 – 20.00

**Surdeigskurs med Sabines surdeig hos Reindyrka,
Strandgaten 21, Bergen**

Her kan du lære å lage gode og sunne surdeigsbrød. Det blir fokus på norsk økologisk urkorn og kvifor surdeig er sunt. Du får også delta i brødbaking, og smake på eit godt brød med godt pålegg. Kvar deltakar lager eigen deig for å ta med heim. Påmelding: sabinehelin@gmail.com

18.00 – ca. 19.30

**Filmen: «Gunda» på Cinemateket i Bergen. Georgernes
Verft 12, Bergen**

Med kort introduksjon av Gry Hammer, forfattar og praktikar i anvendt økologi. Billett: <https://cinemateketbergen.ticketco.events>

Laurdag 02.10

10.00 – 16.00

Bondens Marked med ØKOFOKUS, Munkebyggen 1, Bergen

Bondens Marked inviterer til marknadsdag med spennande økologiske produsentar.

11.00 – 15.00

**Merand Kaffe inviterer til ope kaffibrenneri, Finnegarden,
Finnesvegen 16, 5704 Voss**

Merand Kaffe vil vise brenneprosessen, korleis dei brenner kaffi frå grønne kaffibønner til nydeleg svart kaffi i brenneriet

på Finnegarden. Dei fortel om tanken bak å importere rå kaffibønner frå små kaffibønder i Colombia, og forklarar korleis og kvifor Finnegarden nyttar restmateriale frå brenninga (coffe chaff) til å tilføre oksygen i kompostjorda på garden. Møt opp på Finnegarden på Voss.

13.00 - 16.00

Voss Kombucha har pop-up utsal hos Reindyrka, Strandgaten 21, Bergen

Kom og møt Voss Komucha på Reindyrka! Dei vil snakke om korleis dei lagar kombucha, kvifor vår kombucha er økologisk og ikkje pasteurisert, og til og med korleis du kan lage din eigen kombucha heime!

Sundag 03.10

11.30 - 15.00

Sopptur til Arboretet på Milde. Busstopp Grendatunvegen. (Busslinje 53)

Bergen Sopp- og nyttevekstforening inviterer til sopptur og soppkontroll. Turen starter på Dalsmyra, der det blir ei kort orientering om opplegget ved turleiarane 11.30-12.00, før vi går ut for å leite etter sopp i området. Etter turen møtes vi til soppkontroll ved Veksthuset inne på området. Kontrollen er open 14.30 - 15.30. Tilbodet er gratis og ope for alle interesserte utan påmelding.

12.00 – 15.00

Sopptur til Rossland på Holsnøy, Skintveitvegen 11, 5917 Rossland. (Buss 340 frå Frekhaug)

Bergen Sopp- og nyttevekstforening inviterer til sopptur og soppkontroll. Før sjølve turen blir det kort fellesinformasjon ved turleiarane. Soppkontroll ved Rossland skule, Skintveitvegen 11, 14.00-15.00. Tilbodet er gratis og ope for alle interesserte utan påmelding.

13.00 – 18.00

Våg Surdeigsbakeri har pop-up utsal hos Reindyrka, Strandgaten 21, Bergen

Hikari frå Bergen sitt vesle surdeigsbakeri sel sine freistande bakevarer.

Heile veka

Solros, Ope bakeri. Marken 31, Bergen

Tysdag 11.00 - 17.00

Onsdag - laurdag 10.00 - 17.00

ØKOVEKA på Reindyrka, Strandgaten 21, 5013 Bergen

For å feire dei økologiske bøndene på Vestlandet og det viktige arbeidet dei gjer for oss alle, har me 20% rabatt på varer frå Vestlandsbonden i ØKOVEKA.

Måndag - fredag 09.00 - 19.00, Laurdag 09.00 - 18.00,

Sundag 13.00 - 18.00

ØKOVEKA hos Lindas Miljøvarer og Helsekost, Vangsgata 50, 5700 Vossevangen

For å feire dei økologiske bøndene på Vestlandet og det viktige arbeidet dei gjer for oss alle, har me 20% rabatt på varer frå Vestlandsbonden i ØKOVEKA.

Måndag - fredag 09.00 - 17.00, torsdag 09.00 - 18.00,

Laurdag 10.00 - 16.00

Bergen byr på økologisk mat og produkter. Denne listen viser deg veien til gode varer og bakgårder.

BUTIKKAR

Reindyrka
Råvarene
Litlere Mat
Kinsarvik Naturkost
Stend gardsbutikk og
gartneri

BAKERI

Godt Brød
Våg Surdeigsbakeri
Solros
Kronstad Surdeig
Bakstehuset på Ask
Urtemakeriet







Utgiver: ØKOUKA
Adresse: Engebrets vei 3, 0275 Oslo
E-post: ida@okologisknorge.no

Grafisk Design: Heia Folk
Foto: Birgitta Eva Hollander

ØKOVEKA 2021: 23. SEPT – 03. OKT

www.okouka.no

23. SEPT – 03. OKT

OKOUKA.NO

ØKO VEKA

2021



BERGEN

*Stikk
fingeren
i jorda*

TAKK TIL VÅR



HOVEDSPONSOR