

**ТИП:** еко земеделска кооперация  
**Страна:** Ирландия



**Защо това е добра практика?** Neantog са посветили живота си на добра храна и предават знанията си на другите. Чрез своето училище те преподават ползите от здравословното хранене, органичното градинарство, фуражите, ферментацията, готвенето на растителна основа и печенето на квас. Техният етос се върти около устойчив начин на живот и всичките им учения насърчават това и екотуризма за техния регион.

### **i** Относно

Neantóg е ирландската дума за коприва и името на тяхната биологична ферма в Слиго, тъй като вилата, в която са се преместили, е била заобиколена от коприва, която подхранва, лекува и зарежда с енергия. Neantóg е основан от Габи и Ханс Виланд, които се преместват в провинция Ирландия от Германия през 1985 г. и живеят в палатка в продължение на две години, като стават фермери, производители, производители на сирене и пекари. Те бяха едни от първите местни производители, които доставиха магазини в Слиго и сред първите, които направиха хляб с квас в региона. През 1987 г. те купуват тяхната ферма и освен че са им дом, те предлагат курсове и семинари в училището си в Кухненската градина и където Габи ръководи своята Натуропатична клиника. Габи и Ханс се включиха в органичното движение в северозападната част на Ирландия и по-специално в проекта The Organic Center, където започнаха да дават курсове още през 1996 г. Габи, с опит в сестринството, завърши като натуропат и билкар през 2004 г. Ханс посвети следващите 16 години за разработване на курсове и програми за обучение по биологично градинарство, устойчив начин на живот и екотуризъм, които спомагат за превръщането на Биологичния център в национален и международен план като център за върхови постижения. Заедно те сега се концентрират върху разработването на програмата от курсове, обиколки, семинари и менторства на Neantóg Kitchen Garden School.

„В Neantóg се стремим да осигурим пространство за учене на умения, придобиване на знания и споделяне на идеи за здравословен и устойчив живот. Всички наши курсове се основават на нашия опит като производители, производители и практикуващи“. През 2019 г. те поеха друго начинание, когато започнаха Sligo Food Tours, споделяйки кулинарната история на района, като същевременно се наслаждаваха на храна в някои от най-добрите кафенета, ресторанти и локации в района.

### **Здравословно**

Подхранващи, лечебни и зареждащи с енергия, точно като тяхното мото, са в основата на гамата от курсове по биологично градинарство, готвене на растителна основа, печене на квас, ферментация и фураж, които предлагат Neantog. Те популяризират растителна храна за всички нейни ползи за здравето и предлагат изобилие от рецепти, които да дадат разнообразие и вдъхновение.

### **Устойчиво**

Начинът на живот и курсовете на Wielands са съсредоточени около устойчив живот и практики. Те преподават от собствения си опит в земеделието, производството на храни и алтернативни средства за лечение и терапии.

### **Използване на технология**

Има и обширен уебсайт с новини, рецепти и други: <https://www.neantog.com> Габи също е написала бестселъра Neantóg Cookbook и двойката е направила няколко участия в националната телевизия.

**Последвайте историята на Neantog**

