



## Übersicht Veranstaltungen 2017

1

Datum	Uhrzeit	Veranstaltung, Ort	Programm
11.03.2017	10-14.30 Uhr	<p><b><u>Weiterbildung für Haus- und Kleingärtner</u></b>  <b>„Saisonstart im Gemüsegarten“</b>  Referentin: Frau Roos, Natur-im-Garten-MV e.V., Neu Schloen</p> <p><b>Minimanufaktur</b>  Dorfstr. 22, Kramerhof OT Parow</p> <p><b>Kosten: 15,- Euro/Person</b> (inkl. warme und kalte Getränke)</p> <p><b>Anmeldung: Tel. 0172-871 7820</b>  <b>Ansprechpartnerin: Frau S. Pöttrich</b></p>	<p>Für Gemüsegärtner beginnt die Gartensaison bereits im Vorfrühling. Abschließende Arbeiten zur Bodenverbesserung und Vorbereitung der Anbauflächen stehen auch im ökologisch betriebenen Garten auf dem Arbeitsplan. Einige wärmeliebende Gemüsesorten sollten ab März in Anzuchttöpfen und Schalen ausgesät werden. Weitere Gemüsesorten können für eine frühe Ernte vorgezogen werden. Einrichtungen wie der Frühbeetkasten oder der Folientunnel unterstützen das vorzeitige Heranwachsen der Jungpflanzen.</p> <p><b><u>Der Kurs gibt Ihnen einen Überblick über</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Methoden der Bodenpflege im naturnahen Gemüsegarten und zeigt konkret die Arbeiten auf, die Sie im Frühjahr zur Vorbereitung der Beetflächen einer Vierfelderfruchtfolgewirtschaft durchführen sollten</li> <li>- Von Direktsaat, Voranzucht und Jungpflanzenanzucht bis zu den Keim- und Wachstumsbedingungen, erhalten Sie die wichtigsten gärtnerischen Hintergrundinformationen zur Gemüseanzucht</li> <li>- Sie lernen praxisnah, wie Sie Anzuchterde kostengünstig selber mischen können, erproben unterschiedliche Aussaatmethoden in unterschiedlichen Anzuchtgefäßen und pikieren Sämlinge</li> <li>- die Funktion des Frühbeetkastens und des Folientunnels wird erläutert und eine einfache Bauweise zum Nachbauen für den Frühbeetkasten vorgestellt.</li> </ul>
01.05.2017	13-17 Uhr	<p><b><u>Pflanzentauschbörse</u></b></p> <p><b>Minimanufaktur</b>  Dorfstr. 22, Kramerhof OT Parow</p> <p><b>Keine Anmeldung erforderlich</b></p>	<p><b>Pflanzentauschbörse</b>  Bringen Sie an diesem Tag aus Ihrem Garten alle übrigen Pflanzen (z.B. Jungpflanzen, Kräuter, Zwiebelblumen, Ziergräser, Samen etc.) sowie Gehölze, Beerensträucher und zu groß gewordenen Stauden mit und lassen Sie sich überraschen, welche Vielfalt zum Tauschen auf Sie wartet.  Alle Interessierten sind an diesem Tag ganz herzlich zum Tauschen und Erfahrungsaustausch eingeladen.</p>

2

08.07.2017	14-18 Uhr	<p><b><u>Börse für Marmelade, Eingemachtes &amp; Co.</u></b></p> <p>Wasserwanderrastplatz in Nehringen (Badestelle an der Trebel)</p> <p>Anmeldung: Tel. 038334-80311 Ansprechpartnerin: Frau S. Wagner</p>	<p>Im Rahmen des Nehringer Trebelfestes, das im letzten Jahr knapp 600 Besucher zählte, möchten wir in Zusammenarbeit mit dem Jugendgästehaus „Graureiher“ einen bunten Markt mit selbst gemachten Spezialitäten aus dem eigenen Garten organisieren und möchten dazu alle Interessierten recht herzlich einladen. Marmeladen, Chutneys, eingelegtes Gemüse, Kompott, Pestos, Brotaufstriche und andere selbstgemachte Leckereien sollen an diesem Tag verkauft, getauscht oder verschenkt werden. Alles ist erlaubt und Jeder kann mitmachen. Natürlich möchten wir auch ein paar tolle Rezepte an Interessierte verteilen, daher auch diese bitte unbedingt mitbringen. Außerdem wird eine Jury das beste „Selfmade Produkt“ mit einem Preis auszeichnen. Wir dürfen gespannt sein, wer das Rennen machen wird. <b>Tische für den Verkauf werden zur Verfügung gestellt, die Teilnahme am Markt ist kostenlos. Wir bitten um vorherige Anmeldung der Teilnehmer, damit wir für genügend Platzkapazitäten sorgen können.</b></p>
16.09.2017	14-17 Uhr	<p><b><u>Weiterbildung für Haus- und Kleingärtner</u></b> <b>Wild- und Heilkräuterseminar mit Ziegenwanderung</b></p> <p>Kräuterhof Carlsthal Trebelstr. 12, 18334 Lindholz <a href="http://www.kraeuterhof-carlsthal.de/">http://www.kraeuterhof-carlsthal.de/</a></p> <p>Anmeldung: Tel. 0172-8717820 Ansprechpartnerin: Frau S. Pöttrich</p>	<p>In diesem Seminar möchten wir Ihnen alles Wissenswerte rund um das Thema heimische Wild- und Heilkräuter und deren Verwendung in der Küche vermitteln. Dazu wird uns Frau Nadebor mitnehmen auf eine Kräuterwanderung mit Ihren Ziegen rund um Carlsthal inmitten des schönen Trebeltal. Jeder wird seine eigenen Heilkräuter sammeln und daraus im Anschluss einen frischen Tee zubereiten. Wir möchten die Sinne und den Blick für die Natur schärfen und zeigen, was es alles Essbares in der heimischen Flora und Fauna zu entdecken gibt. Die Wanderung wird ca. 1,5 h dauern. Bitte an wetterfeste Kleidung denken (Gummistiefel, Regenjacke). Danach werden wir die gesammelten Wild- und Heilkräuter zu einer Teemischung verarbeiten, die dann auch gleich probiert werden kann. Im Anschluss besteht die Möglichkeit des Ausklingsens des Tages bei einem Stück hausgemachten Kuchen im gemütlichen Café des Kräuterhofes.</p> <p><b>Die Teilnahme am Seminar ist kostenlos. Da die Teilnehmerzahl begrenzt ist, bitten wir unbedingt um vorherige Anmeldung.</b></p>
24.09.2017	11-18 Uhr	<p><b><u>Gutshaus airleben</u></b></p> <p>Wiese vorm alten Gutshaus in Parow</p> <p>Anmeldung: Tel. 0172-8717820 Ansprechpartnerin: Frau S. Pöttrich</p>	<p><b>Verbrauchermarkt mit frischem Obst &amp; Gemüse aus der Region</b></p> <p>Im Rahmen der Veranstaltung bieten die Haus- und Kleingärtner aus dem Netzwerk „Gemeinschaftlich gärtnern“ frisches, regionales Obst und Gemüse der Saison an. <b>Apfel- und Kartoffelbörse</b></p> <p>Weiterhin findet eine Apfel- und Kartoffelbörse statt. Sie können alte und in Mecklenburg-Vorpommern heimische Apfelsorten bei uns verkosten und natürlich auch kaufen. Außerdem werden wir ausgefallene Feinschmecker-Kartoffelsorten zum Kauf anbieten. <b>Wir bitten um vorherige Anmeldung der Teilnehmer, damit wir für genügend Platzkapazitäten sorgen können.</b></p>

03.10.2017	10-17 Uhr	<p><b><u>Apfel-Safttag (mobile Mosterei)</u></b></p> <p>Minimanufaktur Dorfstr. 22, Kramerhof OT Parow</p> <p>Anmeldung: Tel. 0172-871 7820 Ansprechpartnerin: Frau S. Pöttrich</p>	<p><b>Wir saften Ihr Kernobst an diesem Tag!</b> Die „Mostis“ sind eine mobile Mosterei aus Ahrenshagen und verarbeiten frisches Obst zu fruchtigen Direktsäften. Jeder erhält den Saft von seinem eigenen Obst ab Kleinstmengen von 50kg. Die Abfüllung der Säfte erfolgt in 3l, 5l oder 10l Big Bags. um unnötige Wartezeiten zu vermeiden, bitten wir unbedingt um vorherige Anmeldung.</p> <p><b>Wichtiger Hinweis:</b> Das Herstellen vom reinem Birnensaft ist nicht möglich, da dieser nicht haltbar wäre (fehlende Säure). Daher beim Mitbringen von Birnen immer anderes Obst zum Mischen mitbringen, wie beispielsweise Äpfel. Mitgebrachte leere Kartonagen der Big Bags werden mit 0,50 Euro/Stück gutgeschrieben.</p> <p><b>Weiterhin bietet die Minimanufaktur an diesem Tag wärmende Getränke und kulinarische Leckereien an.</b></p>
18.11.2017	10-14 Uhr	<p><b><u>Weiterbildung für Haus- und Kleingärtner</u></b> <b>Seminar Obstbaumschnitt</b> Referent: Herr Weiland, NABU Greifswald - Fachgruppe Streuobst</p> <p>Alte Gärtnerei am Gutshaus Kramerhof OT Parow</p> <p>Kosten: 15,- Euro/Person Anmeldung: Tel. 0172-871 7820 Ansprechpartnerin: Frau S. Pöttrich</p>	<p><b>Das Seminar gliedert sich in 3 Teile:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <b>Theoretische Grundlagen der Pflege von Obstbäumen (ca. 1h)</b> Warum schneiden, verschiedene Baumformen, Wurzelunterlagen, in der Baumschule von der Wurzel/Edelreis zum fertigen Baum, die verschiedenen Wuchsgesetze, Pflanzung, die richtige Erziehung, Regeln bei der Pflege von Jung- und Altbäumen, eine kleine Sortenkunde, Pflanzenschutz ohne Chemie, Lebensraum Obstwiese</li> <li>2) <b>Praktische Übungen in Kleingruppen zur Pflege von Jungbäumen und kleinkronigen Bäumen (ca. 1,5h)</b></li> <li>3) <b>Praktische Übungen in Kleingruppen zur Pflege von Altbäumen, wieder in Pflegebringen von Obstbäumen (ca. 1,5h)</b></li> </ol> <p><b>Unbedingt mitbringen:</b> wetterfeste Kleidung (Regensachen), Gummistiefel, Gartenschere, wenn möglich Astsäge/Astschere</p>
25.11.17	16-19 Uhr	<p><b><u>Fermentationskurs</u></b> Referentin: Frau Wendt, Gesundheitspraxis Vitalia</p> <p>Ostseemühle, Dorfstr. 14, Trinwillershagen</p> <p>Kosten: in Planung Anmeldung: Tel. 0172-871 7820 Ansprechpartnerin: Frau S. Pöttrich</p>	<p>Obst und Gemüse aus dem Hausgarten wollen wir in diesem Kurs mal auf eine ganz andere Art und Weise haltbar machen-durch Fermentation. Frau Wendt wird Sie dabei zunächst in das Thema „fermentieren“ einführen und Ihnen auch die gesundheitlichen Vorzüge dieser einfachen und alten Konservierungsmethode näherbringen.</p> <p>Im Anschluss an den theoretischen Teil wollen wir dann gemeinsam in der Schauküche der Ostseemühle regionales Obst und Gemüse fermentieren und dabei mit vielerlei Geschmäckern experimentieren. Jeder Teilnehmer wird sein eigenes Fermentationsglas bestücken und kann dieses dann gerne mit nach Hause nehmen.</p>