



## Newsletter „Gemeinschaftlich gärtnern“

### Liebe Gartenfreunde!

Ich freue mich, Euch heute unseren dritten Newsletter für unser Netzwerk „Gemeinschaftlich gärtnern“ zu präsentieren.

Für alle neu gewonnenen Interessenten und Gartenfreunde: Ziel ist es, uns nach und nach besser zu vernetzen, das heißt das einer von dem anderen profitieren kann und die Informationen für alle Interessierten zugänglich sind. Daher würde es mich freuen, wenn auch Ihr aktiv Themen mit mir gemeinsam hier veröffentlicht, sei es ein Angebot für organischen Dünger oder dass jemand einen Betriebsnachfolger sucht oder eine bestimmte Frage hat. Alles ist erwünscht an Beiträgen. Vorschläge können wie folgt eingereicht werden:

[sandra.poettrich@jugendhaus-storchennest.de](mailto:sandra.poettrich@jugendhaus-storchennest.de)  
oder telefonisch unter 0172-871 78 20.

### Viel Spaß beim Lesen!

Mit gärtnerischen Grüßen

Sandra Pöttrich  
Redaktion

### Rückblick Veranstaltungen

Im September 2016 haben wir bislang 3 Veranstaltungen durchgeführt.

Am **07.09.2016** fand der **Umwelt- und Gesundheitstag** auf dem Alten Markt in Stralsund statt, den wir mit Gemüse und Kräutern aus den Klein- und Hausgärten unseres Netzwerkes beliefert haben.



Die Schülerfirma aus Franzburg hat das Gemüse dann gemeinsam mit dem Team der Minimanufaktur aus Parow zu einer leckeren Gemüsesuppe verarbeitet. Allen Essern hat es vorzüglich geschmeckt, was natürlich nicht zuletzt an den frischen und leckeren Zutaten aus den Gärten des Netzwerkes lag.



Die Zusammenarbeit mit dem **Landkreis Vorpommern-Rügen, Fachbereich Gesundheit**, hat großen Spaß gemacht. Und wir sind gerne wieder dabei!

Die **Ostseemühle in Langenhanshagen** lud am **10.09.2016** Klein- und Hausgärtner zum **Regionalmarkt** im Rahmen der **Bio-Landpartie** ein. 3 Anbieter aus unserem Netzwerk haben sich mit bunten Obst- und Gemüseständen daran beteiligt.



Auch wenn das schöne Sommerwetter viele Besucher an diesem Tag fernhielt, war es doch ein rundherum gelungener Tag mit vielen netten Gesprächen und regem Austausch über



## Newsletter „Gemeinschaftlich gärtnern“

Rezepte, Sortenvielfalt & Co. Vielen Dank an das Team der Ostseemühle.

Zur **Gartenroute** öffneten in ganz Nordvorpommern am 17./18.09.2016 viele Gärten Ihre Pforten. Mit dabei war auch die **Alte Gärtnerei in Parow**, die gerade im Rahmen des LEADER-Förderprogramms saniert wird.



Viele Interessierte informierten sich an diesem Tag über die Geschichte des Ensembles sowie das Sanierungsvorhaben und seine zukünftige Ausrichtung.



Unser Projekt „Gemeinschaftlich gärtnern“ präsentierte sich an diesem Tag mit einer Ernte- und Pflanzentauschbörse vor der Minimanufaktur in Parow.



### Neuigkeiten aus unserem Netzwerk

**Projektlaufzeit „Gemeinschaftlich gärtnern“**  
Unser Projektverlängerungsantrag für das Jahr 2017 wurde vom Entscheidungsgremium einstimmig bewilligt. Und so freuen wir uns auf ein weiteres Jahr mit unserem Netzwerk „Gemeinschaftlich gärtnern“, indem wir den Fokus vor allem auf die Abnahme der Produkte aus den Haus- und Kleingärten richten werden. Durch die gezielte Koordination des Wissenstransfers auf Erzeuger- und Abnehmerseite aufgrund von Trends, Nachfrage und Verarbeitungsmöglichkeiten sollen so in der Region kleine und individuelle Wirtschaftskreisläufe für passgenaue Angebote an den Kunden entstehen.

### **Stand Zusammenarbeit Fachhochschule Neubrandenburg**

Die Ergebnisse zur Abnehmerbefragung von Produkten aus dem Projekt „Gemeinschaftlich gärtnern“ liegen nun in Form der Masterarbeit von Herrn Benzin (Fachhochschule Neubrandenburg) vollständig vor. Wir konnten 6 Partner aus der Region für die Abnahme von gärtnerisch erzeugten Produkten aus unserem Netzwerk gewinnen. Wir freuen uns über dieses wirklich positive Ergebnis. Es folgen nun Anschlussgespräche mit den interessierten Partnern, um die Zusammenarbeit weiter zu konkretisieren und damit voranzubringen.



## Newsletter „Gemeinschaftlich gärtnern“

### Veranstaltungen

Nachfolgend findet Ihr einen kurzen Überblick über die nächsten geplanten Veranstaltungen.

Eine Übersicht mit ausführlichen Informationen zu allen Veranstaltungen findet Ihr auf unserer Homepage:

[www.jugendhaus-storchennest.de/Angebote/GemeinschaftlichGärtnern/Veranstaltungen](http://www.jugendhaus-storchennest.de/Angebote/GemeinschaftlichGärtnern/Veranstaltungen)

#### **01.10.2016 APPELTAG**

Tag rund um den Apfel, Bestimmung von Apfelsorten (ausführliches Programm-siehe Internet)

##### Mitbringen zur Apfel-Sortenbestimmung:

6-8 durchschnittlich große, reife, madenfreie Früchte mit sortentypischer Ausfärbung von der Südhälfte des Baumes und nur vom oberen Drittel der Krone (wichtig: der Stiel muss an der Frucht bleiben). Die Äpfel nicht waschen, nicht polieren und stoßgeschützt transportieren. Einige Blätter, ggf. sogar ein Foto vom Baum, können zusätzlich helfen.

**Wo:** Alter Pfarrgarten in Starkow  
**Wann:** 01.10.16 von 13-19.00 Uhr

#### **11.10.2016 Kochkurs „Herbstklassiker - Kartoffeln, Kürbis & Konsorten“**

Die Teilnehmer erstellen aus frischen saisonalen Zutaten aus der Region ein kulinarisches 4-Gänge Menü.  
Ob Rote Bete-Carpaccio oder Meerrettich-Kartoffelgulasch an geschmorter Ochsenbacke, hier steckt richtig viel Geschmack drin und den kosten wir an diesem Abend voll aus. Lassen Sie sich überraschen, was die Herbstklassiker noch so zu bieten haben auf dem Teller.

**Wo:** Minimanufaktur, Dorfstr. 22, Parow  
**Wann:** 11.10.16 von 17-20.00 Uhr  
**Kosten:** 35,- Euro/Person  
**Anmeldung:** Tel. 0172-871 78 20

#### **14.10.2016 Apfelsafttag - Mobile Mosterei**

Wir saften Ihr Kernobst an diesem Tag.  
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.

**Wo:** Minimanufaktur, Dorfstr. 22, Parow  
**Wann:** 14.10.16 von 12-18 Uhr  
**Anmeldung:** Tel. 0172-871 78 20

#### **20.11.2016 Weiterbildung für Haus- und Kleingärtner**

**Thema:** Das neue Gartenjahr richtig planen - ökologische Bewirtschaftung des Gemüsegartens

##### Programm:

1. Führung durch die Wasserburg und den Selbstversorgergarten nach Prinzipien der Permakultur
2. Weiterbildung (ca. 3h mit Pause), Kursinhalte:
  - Prinzipien des ökolog. Pflanzenschutzes (Bodenpflege, Nützlinge, Brühen, Jauchen, Tees)
  - Elemente der ökologischen Bewirtschaftung des Gemüsegartens (Kompost, Mulchen, Regenwassernutzung, Mischkultur, Fruchtfolge, Gründüngung)
  - Workshop Mischkultur und Vierfelder-Fruchtfolge (Jahresplanung für eine Gemüseanbaufläche durch die Teilnehmer)
  - Hinweise zur Anlage von Gemüsebeeten



## Newsletter „Gemeinschaftlich gärtnern“

**3. Gemeinsames Mittagessen:** vegane Köstlichkeiten in Form eines Buffets sowie die Möglichkeit des Austausches unter den Teilnehmern

**Wo:** Wasserburg, Turow 19 in Glewitz  
**Wann:** 20.11.2016 von 10-14.00 Uhr  
**Kosten:** 6,- Euro/Person (inkl. Mittagessen)  
**Anmeldung:** Tel. 0172-871 78 20

-----

**In Planung (weitere Informationen im nächsten Newsletter):**

**Nov./Dez.2016 Kurs Obstbaumschnitt**

auch von anderem Wild. Bei Bedarf bitte melden bei Frau Hünnekens Tel. 0152-28807461.

### **Veganes Catering**

Frau Brandl aus Gremersdorf-Buchholz bietet für Feste und Feierlichkeiten ein veganes Catering an, für bis zu max. 50 Personen. Bei Interesse bitte melden unter Tel. 038320-717460 (ab 18 Uhr) oder Tel. 0174-5174041.

- ENDE -

## Gesuche

### **Miststreuer gesucht**

Suche leihweise einen Miststreuer zur Ausbringung von organischem Dünger. Bitte bei Herrn Felgenhauer (Duvendiek) melden Tel. 0176-44404456

## Angebote

### **Kostenloser Pferdemist**

Selbstabholer können bei folgenden Anbietern Pferdemist kostenlos abholen:

- Frau Gonsiorek aus Duvendiek  
Tel. 0176-20361348
- Frau Hünnekens aus Hildebrandshagen  
Tel. 0152-28807461

Bei Bedarf bitte telefonisch kontaktieren.

**Scheren- und Messerschleifdienste** bietet Herrn Brandl aus Gremersdorf-Buchholz an. Bei Bedarf bitte telefonisch bei ihm melden unter Tel. 0172-7827315.

### **Wildspezialitäten**

In Hildebrandshagen bietet Familie Hünnekens Spezialitäten (Fleisch, Leberwurst, Schinken, Salami) vom Schwarzwild an. Auf Nachfrage