



## Übersicht Veranstaltungen 2016 Projekt „Gemeinschaftlich gärtnern“

1

Datum	Uhrzeit	Veranstaltung, Ort	Programm
21.05.2016	15-19 Uhr	<b>Eröffnung „Haus „Demokratie leben“</b> Parkweg 4 in Niepars	- Einweihung des Hauses Demokratie leben + Umsonstladen - Arabisches Buffet und grillen, Musik - Pflanzentauschbörse vom Projekt „gemeinschaftlich gärtnern“
07.09.2016	10-13 Uhr	<b>Umwelt- und Gesundheitstag</b> Alter Markt in Stralsund	- <b>Belieferung der Veranstaltung mit regionalem Obst und Gemüse von Haus- und Kleingärtnern aus dem Projekt „gemeinschaftlich gärtnern“</b>
10.09.2016	10-17 Uhr	<b>Tag der offenen Biohöfe</b> Ostseemühle GmbH Dorfstr. 14 in Langenhanshagen	- der Tag startet um 10 Uhr mit einem Vortrag über die Herstellung von Öl und die besonderen gesundheitlichen Vorzüge von Leinöl, Kokosöl und Schwarzkümmelöl - die Ostseemühle wird zurzeit im Rahmen des LEADER-Förderprogramms erweitert (Bau einer Schaumanufaktur), an diesem Tag können Sie sich den Baufortschritt ansehen - <b>das Netzwerk „Gemeinschaftlich Gärtnern“ stellt ihr Projekt vor</b> - <b>Regionalmarkt-Verkauf von regionalem Obst und Gemüse durch Haus- und Kleingärtner vom Projekt</b>
17.09.2016 18.09.2016	10-16 Uhr 10-16 Uhr	<b>Gartenpfad Nordvorpommern „Treckeltiet“</b> Alte Gärtnerei am Gutshaus in Parow	Wir möchten Sie gedanklich mit in unsere Arbeit einbeziehen und unsere Vision, der historischen Gärtnerei Leben einzuhauchen, gemeinsam leben. Dazu legen wir für diesen Tag unser Bild-und Planungsmaterial vor. Bei der Begehung des Geländes werden die eine oder andere Geschichte erzählt. Für das leibliche Wohl an diesem Tag sorgt die Minimanufaktur in Parow mit saisonalen Gerichten und hausgemachten Kuchen. - <b>Erntetausmarkt, Pflanzentauschbörse vor der Minimanufaktur in Parow vom Projekt „gemeinschaftlich gärtnern“</b>
11.10.16	17-20 Uhr	<b>Kochkurs „Herbstklassiker - Kartoffeln, Kürbis &amp; Konsorten“</b> Minimanufaktur Dorfstr. 22 in Parow <b>Kosten: 35,- Euro/Person</b> <b>Anmeldung: Tel. 0172-871 7820</b>	Die Teilnehmer erstellen gemeinsam unter der Leitung des Chefkochs Axel Gräf, 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. Da die Teilnehmerzahl auf 20 begrenzt ist, bitten wir um vorherige Anmeldung.

2

14.10.2016	12-18 Uhr	<b>Apfel-Safttag (mobile Mosterei)</b> Minimanufaktur Dorfstr. 22 in Parow <b>Anmeldung: Tel. 0172-871 7820</b>	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. Um unnötige Wartezeiten zu vermeiden, bitten wir um vorherige Anmeldung.
19.11.2016	10-14 Uhr	<b>Weiterbildung für Haus- und Kleingärtner</b> <b>Thema: Seminar Obstbaumpflege „Naturgemäße Pflege von Obstbäumen im Hausgarten und auf Streuobstwiesen“</b>  Minimanufaktur Dorfstr. 22, Parow <b>Kosten: 8,- Euro/Person</b> <b>Anmeldung: Tel. 0172-871 7820</b>	<b>Seminarinhalte:</b> <b>Teil 1-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  <b>Teil 2-Praktische Übungen in Kleingruppen zur Pflege von Jungbäumen und kleinkronigen Bäumen (ca. 1,5h)</b>  <b>Teil 3-Praktische Übungen in Kleingruppen zur Pflege von Altbäumen, wieder in Pflegebringen von Obstbäumen (ca. 1,5h)</b>  <b>Unbedingt mitbringen:</b> wetterfeste Kleidung (Regensachen), Gummistiefel, Gartenschere, wenn möglich Astsäge
20.11.2016	10-14 Uhr	<b>Weiterbildung für Haus- und Kleingärtner</b> <b>Thema: „Das Gartenjahr beginnt im Kopf-Schwerpunkt: ökologische Bewirtschaftung des Gemüsegartens“</b>  Wasserburg Turow 19, 18513 Glewitz-OT Turow <b>Kosten: 6,- Euro/Person</b> <b>Anmeldung: Tel. 0172-871 7820</b>	<b>Programm</b> 1. Führung durch die Wasserburg und den Selbstversorgergarten nach den Prinzipien der Permakultur (teilnehmender Garten aus Netzwerk „Gemeinschaftlich gärtnern“) 2. Weiterbildung: <b>Das Gartenjahr beginnt im Kopf-Schwerpunkt: ökologische Bewirtschaftung des Gemüsegartens (ca. 3h mit Pause)</b> □ <b>Das Prinzip des ökologischen Pflanzenschutzes:</b> Bodenpflege; Nützlinge; Brühen, Jauchen, Tees □ <b>Elemente der ökologischen Bewirtschaftung des Gemüsegartens:</b> Kompost, Mulchen, Regenwassernutzung, Mischkultur, Fruchtfolge, Gründüngung □ <b>Vertiefung der Themen Mischkultur und Vierfelder-Fruchtfolge</b> mit praktischer Übung: Jahresplanung für eine Gemüseanbaufläche durch die Teilnehmer □ <b>Hinweise zur Anlage von Gemüsebeeten:</b> Tipps für kostengünstiges Bauen mit schadstofffreien und / oder recyclebaren Materialien  3. Gemeinsames Mittagessen: Im Anschluss an die Veranstaltung sind sie auf der Wasserburg herzlich zum Mittagessen in Form eines Buffets aus regionalen & saisonalen Köstlichkeiten eingeladen (Preis für Mittagessen ist in den Weiterbildungskosten enthalten).

<b>23.11.2016</b> Weitere Termine nach Absprache möglich	10-12 Uhr	<b>Kinderkochkurs</b> <b>Thema: Herstellung/Einkochen von Apfelmus</b>  Jugendgästehaus Graureiher Nehringen 25, Grammendorf <b>Kosten: 1 Euro/Kind</b> <b>Anmeldung: Tel. 0172-8717820</b>	Selbst gekochtes schmeckt lecker! Das lernen die Kinder in diesem Kurs in kleinen Gruppen von 20 Kindern und anhand von saisonalen, kindgerechten Rezepten. Diesmal bringen wir den Klassiker auf den Tisch - Apfelmus. Einfach und schnell herzustellen und wohl jedem Kind bekannt. Die Kinder genießen das gemeinsame Kochen und anschließende Verkosten und schulen dabei Ihre Sinne. Gleichzeitig wird den Kindern nahegebracht, wie einfach sich Obst konservieren lässt durch das Einkochen und Abfüllen in Gläser.
---	-----------	---	--