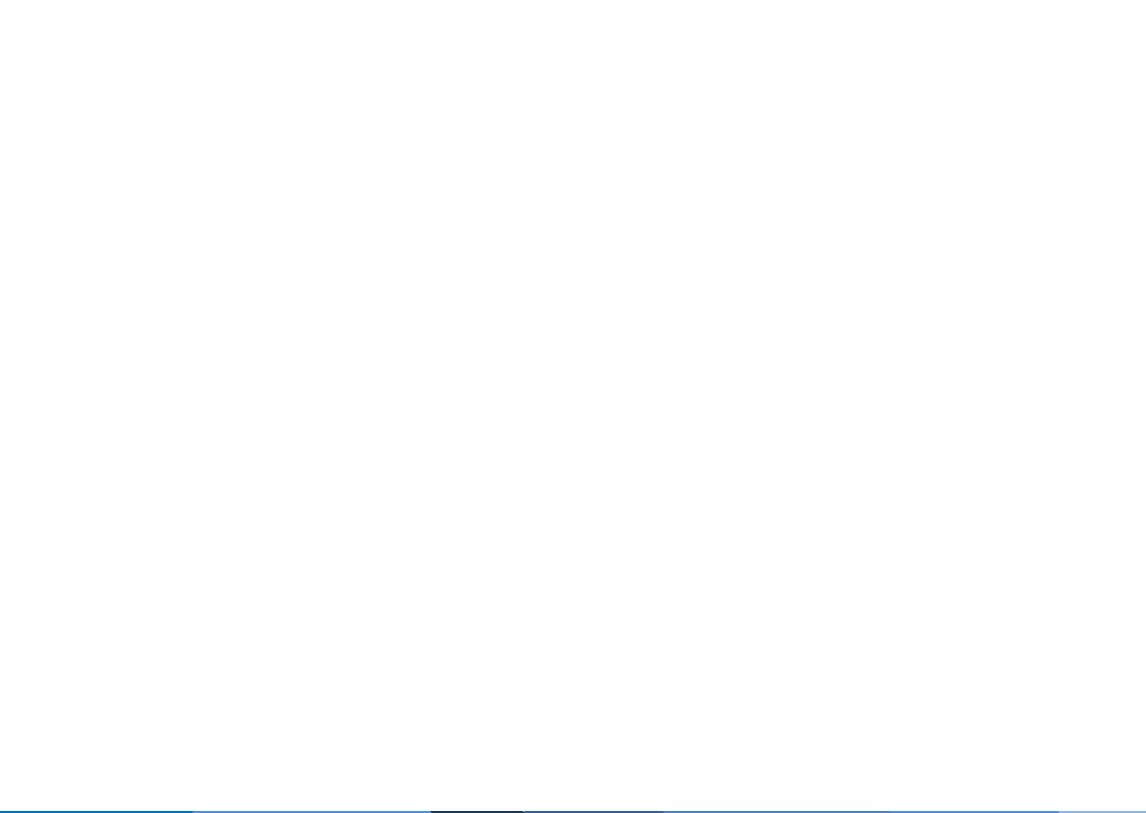




2017

Förderverein des Instituts für Ökologischen Landbau, Trenthorst e.V.
Veranstaltungsprogramm



Der Verein	2
Vorwort	3
Das Thünen-Institut für Ökologischen Landbau	4
Tierwohl in der Nutztierhaltung – Was ist das?	6
Trenthorster Superfoto 2017 und Geschichtsthema	7
Kochen mit Dagmar Schilling	8
Wie bestimmt man international gehandelte Hölzer?	9
Hightech für die Überwachung von Fischbeständen	10
Wildkräuter sammeln und essen	11
Ein Mittsommerabend mit Zwerg- und Wasserfledermaus	12
Meine Bienen – Erfahrungsbericht eines Imkers	13
Praktische Forschung zur Schweinehaltung in Trenthorst	14
„Trentobst“-Apfeltag	15
Weidemast von männlichen Bio-Milchviehkälbern	16
Einblicke in den ökologischen Weinbau – mit Weinprobe	17
Käse selber machen	18

Der Verein

Zweck und Aufgabe des Vereins ist es, das Thünen-Institut für Ökologischen Landbau bei der Weiterentwicklung der wissenschaftlichen und technischen Grundlagen zu unterstützen und die Zusammenarbeit mit allen, die auf dem Sektor des Ökologischen Landbaus tätig sind, zu fördern.

Vorträge und Veranstaltungen sollen dazu dienen, das Interesse an den Arbeiten des Instituts zu erhalten, die Zusammenarbeit mit der Praxis zu vertiefen und die Ergebnisse der Forschungsarbeit möglichst weiten Kreisen zugänglich zu machen.

Mitglieder erhalten ermäßigten Eintritt zu den Veranstaltungen und regelmäßig Berichte aus dem Institut.

Bitte melden Sie sich für die Veranstaltungen an unter:

Mail: foelt@thuenen.de

Telefon: 04539/88800 04539/8880215 04539/552 (Weirauch)

Anschrift: Trenthorst 32, 23847 Westerau

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Freundinnen und Freunde des Instituts,

unsere Veranstaltungen im Jahre 2016 hatten eine sehr erfreuliche und ermutigende Resonanz, so dass wir uns mit Freude an die Vorbereitungen für das nächste Jahr gemacht haben.

Hier präsentieren wir Ihnen nun unser Programm für 2017. Es ist wieder eine Mischung aus Theorie und Praxis, in jedem Falle informativ und – so nehmen wir an – bereichernd. Es gibt Veranstaltungen, in denen Sie selbst produktiv tätig werden können und sollen, und andere, in denen der Inhalt referiert daherkommt – mal so, mal so. Suchen Sie sich die für Sie spannendsten und reizvollsten Angebote aus.

Wenn Sie weitere Vorschläge haben, die uns für die kommenden Jahre auf noch andere Ideen bringen, sind wir Ihnen dankbar.

Viel Freude nun mit unserer kleinen Info-Broschüre wünscht Ihnen der Förderverein des Thünen-Instituts für Ökologischen Landbau Trenthorst.

Gerd Herrmann
Vorsitzender

Ökologischer Landbau – Weiterentwicklung eines Systems

Ökologischer Landbau macht in Deutschland weiter Umsatz. Er punktet bei der Förderung der Biodiversität, bei Gewässerschutz und tierfreundlichen Haltungsverfahren. Doch gefragt wird auch: Ist er produktiv genug? Sind die Produkte erschwinglich? Ist das Verfahren klimafreundlich? Kann ökologischer Landbau ein Vorbild für die Landwirtschaft sein? Zu solchen übergeordneten Fragen wollen wir am Thünen-Institut für Ökologischen Landbau Antworten geben.



Auf unserem ökologisch geführten Versuchsbetrieb erproben wir dazu Details mit neuen Anbaukombinationen von Futterpflanzen, Fütterungsstrategien für Schweine, Geflügel und Rinder und Studien zum Wohlergehen der Nutztiere. Wir messen und modellieren Schad- und Treibhausgasemissionen. Und nicht zuletzt analysieren wir die Qualitäten ökologischer Futter- und Nahrungsmittel.

Unser Förderverein unterstützt uns engagiert dabei, unser Institut und unsere Arbeit publik zu machen. Er setzt auch darüber hinausgehende Akzente und organisiert Informationsveranstaltungen zu weiteren Themen aus Landwirtschaft, Umwelt und Naturschutz, die hier am Institut nicht bearbeitet werden. Sie finden dieses bunte Programm anliegend. Ich hoffe, wir haben bei den vielen Veranstaltungen im Jahr 2017 wieder häufig ein volles Haus.

Dr. Hans Marten Paulsen
(Stellvertretender Institutsleiter)

Die Tierhaltung im ökologischen Landbau hat das zentrale Anliegen, ein hohes Maß an Tierwohl zu gewährleisten. Doch was bedeutet Tierwohl eigentlich, von dem seit einiger Zeit immer wieder die Rede ist? Wie kann man es messen und wie kann man es in landwirtschaftlichen Betrieben verbessern?

Dr. Jan Brinkmann und Dr. Solveig March leiten die Arbeitsgruppe Tiergesundheit & Tierwohl des Thünen-Instituts in Trenthorst. Sie haben sich in den vergangenen zwölf Jahren im Rahmen verschiedener Forschungsvorhaben mit der objektiven Situationsbeschreibung in der ökologischen Tierhaltung beschäftigt. Herausgekommen sind dabei wertvolle Erkenntnisse und Instrumente: Zum Beispiel Herdengesundheitspläne, die Beratungsinitiative „Stable Schools“, aber auch Praktiker-Leitfäden, die Landwirte bei der Anwendung von Tierwohlindikatoren im eigenen Betrieb unterstützen.

Dr. Jan Brinkmann wird in seinem Vortrag zunächst Tierwohl definieren und anschließend Indikatoren zur objektiven Beurteilung des Tierwohls vorstellen. Abschließend wird er ausgewählte Ergebnisse zur Verbesserung dieser Thematik in Praxisbetrieben präsentieren.

Der Eintritt ist frei

Anmeldung erbeten



Wie in den vergangenen Jahren kombinieren wir in einer Veranstaltung die Prämierung des Trenthorster „Superfotos 2017“ mit einem historisch-heimatkundlichen Vortrag. Dr. Rainer Oppermann berichtet über Leben und Wirken von Friedrich Bölck, der Trenthorst von 1928 bis 1936 besaß. Im Vordergrund steht Bölcks Rolle als Unternehmer, der ein Margarine-Imperium aufbaute. Er war sicher ein Lebemann, der allerdings auch sozial verantwortlich handeln wollte. Er hat sich aktiv für die Republik eingesetzt und in der Deutschen Friedensgesellschaft engagiert.

Nach einer kurzen Pause geht es mit dem Fotowettbewerb weiter. Das Motto für das Superfoto 2017 lautet: „Auffälliges und Besonderes in Dorf, Natur, Landschaft unserer Gegend“. Und wie in den Jahren zuvor ist es den Einsendern von Fotos freigestellt, wie sie das Motto verstehen und umsetzen. Die Jury stellt die Fotos alle vor und zeichnet die Gewinner aus. Nicht am Wettbewerb teilnehmen dürfen die Mitglieder des Vorstandes sowie des Beirats des Fördervereins. Einsendeschluss der Fotos (bis zu 5 Fotos pro Person, möglichst digital) ist der 15. Februar 2017 (an die Adresse des Fördervereins).

Der Eintritt ist frei.

Anmeldung erbeten



Kochen mit Dagmar Schilling

Gemeinsames Kochen macht Spaß!

Die Ernährungsberaterin Dagmar Schilling aus Bargfeld-Stegen bietet in der Küche des Herrenhauses einen Kochkurs an. Es finden drei Termine (Dauer jeweils 3 bis 4 Stunden) mit unterschiedlichen Themen statt. Die Teilnehmer verarbeiten ökologisch angebaute Zutaten aus der Region und erfahren Wissenswertes rund um eine gesundheitsfördernde Ernährung. Außerdem werden sie besonders die Früchte der Jahreszeiten kennenlernen.

Termine:

Freitag, 24.02.2017

Freitag, 16.06.2017

Freitag, 10.11.2017

Jeweils um 17:30 Uhr

Kostenbeitrag je Termin: 15 € zuzüglich Kostenumlage für Lebensmittel

Verbindliche Anmeldung erforderlich. Abmeldungen können nur bis 4 Tage vor der Veranstaltung berücksichtigt werden.



Die globalen Veränderungen und Entwicklungen im internationalen Handel mit Holz und Holzprodukten erfordern wichtige (Kontroll-)Maßnahmen. Effektive Methoden für eine genaue und exakte Bestimmung der individuellen Hölzer und ihrer geographischen Herkunft sind angesagt. Als Grundlage für eine zweifelsfreie Holzartenbestimmung unterhält das Thünen-Institut in Hamburg-Bergedorf eine der weltweit größten wissenschaftlichen Holzsammlungen. Sie umfasst 37.500 Muster und 50.000 mikroskopische Präparate. Diese Sammlung dient als belegtes Referenzmaterial für die makroskopische und mikroskopische Bestimmung von international gehandelten Hölzern. So hat das Thünen-Kompetenzzentrum „Holzherkünfte“ im Jahr 2016 rund 700 Anfragen zur Bestimmung weltweit gehandelter Hölzer bearbeitet. Diese Untersuchungen liefern einen wichtigen Beitrag, um zum Beispiel Falschdeklarationen in den Handelsdokumenten und Zertifikaten zu erkennen.

Der Kurator der wissenschaftlichen Holzsammlung, PD Dr. habil. Gerald Koch (im Foto unten in seiner Holzbibliothek), wird an diesem Abend in die Welt der Hölzer einführen und über spannende Fälle der Arbeit am Kompetenzzentrum berichten.

Der Eintritt ist frei.

Anmeldung erbeten



Das intelligente **U**nterwasser-**F**isch-**O**bservatorium, kurz „UFO“ genannt, ist ein neuartiges Messsystem, das erstmals Fischbestände der Nordsee kontinuierlich erfassen soll.

Unter der Federführung von Prof. Dr. Joachim Gröger vom Thünen-Institut für Seefischerei, Hamburg, ist dieses neuartige Messsystem mit Hilfe eines Konsortiums von insgesamt vier Partnern aus Industrie und Forschung entwickelt worden. Die Forschungen dazu laufen noch. Das UFO soll in der Lage sein, Fischbestände automatisch und auf „sanfte“ Weise arten-, mengen- und größenmäßig zu erkennen. Gleichzeitig erfasst und überwacht es die Umgebungsbedingungen der Fische kontinuierlich. UFO soll damit einen wesentlichen Beitrag zu einem nachhaltigen Management der betroffenen Fischbestände und des zugehörigen Meeresökosystems leisten.

Joachim Gröger wird in seinem Vortrag „UFO“ vorstellen und dessen Einsatzmöglichkeiten erläutern. So lässt es sich zum Beispiel nicht nur auf die Erfassung von Fischen anwenden, sondern findet auch gezielt für ein Monitoring anderer Arten (zum Beispiel Meeressäuger) Einsatz.

Der Eintritt ist frei.
Anmeldung erbeten



Was wachsen da eigentlich für Kräuter in der Natur und in unserem Garten? Kennen wir sie alle? Sollen wir sie ausgraben, verbrennen oder wegspritzen? Aufklärung tut hier not. Deshalb wollen wir den Wildkräutern einmal anders begegnen!

Gemeinsam mit der Kräuter-Expertin Martina Sauer gehen wir durch Trenthorst und sammeln Wildkräuter. Diese Kräuter werden wir anschließend in der Institutsküche zu leckeren Speisen verarbeiten und gemeinsam verkosten.

Martina Sauer wird Ihnen in der Natur zeigen, was schmackhaft ist und was nicht. Lernen Sie die Kräuter genau kennen und nehmen Sie jede Menge Wissen und Inspiration mit nach Hause!

Kinder sind natürlich beim Kräutersammeln auch erwünscht. Denken Sie an festes Schuhwerk und die richtige Kleidung. Bringen Sie bitte auch einen Korb und ein Messer zum Sammeln mit.

Kostenbeitrag: 6 €

(Mitglieder: 3 €)

Für zusätzliche Lebensmittel wird eine Umlage nach Aufwand erhoben.

Die Teilnehmerzahl ist auf 15 begrenzt.

Anmeldung erforderlich



Ein Mittsommerabend mit Zwerg- und Wasserfledermaus

Freitag, 23. Juni 2017
19 Uhr, Herrenhaus

Historische Gebäude, Knicks, Wald und Wasser – Trenthorst und die Landschaft drum herum sind ein Eldorado für Fledermäuse. Sabine Reichle vom NABU Reinfeld-Nordstormarn nimmt Sie mit in die Welt dieser geschickten Jäger der Nacht. Nach einer kurzen Einstimmung mit Bildern zur Situation der Fledermäuse im Norden Stormarns wollen wir uns die Quartiermöglichkeiten an den Gebäuden ansehen und verschiedene Möglichkeiten der Anbringung von Kunstquartieren diskutieren. Gestärkt mit Speis und Trank geht es dann am späteren Abend (23 Uhr) mit Ultraschallgeräten ausgerüstet in die Natur, um die Fledermäuse zu hören und zu beobachten. Bei Dauerregen entfällt der Teil mit der Exkursion (und dem Speis und Trank), wir machen es dann wie die Fledermäuse und bleiben im Quartier. Wir sehen uns dafür einfach mehr Bilder an sowie kurze Filmsequenzen aus den Winterquartieren der Fledermäuse in Nordstormarn.

Anmeldung ist erforderlich

Kostenbeitrag für Speis und Trank: 10 € | 8 € ???



Jeder Bundesbürger konsumiert im Durchschnitt etwa 1 Kilogramm Honig pro Jahr. Davon werden in Deutschland etwa 20 Prozent produziert, 80 Prozent kommen aus dem weltweiten Ausland. Das Halten von Bienenvölkern erfordert umfangreiche Kenntnisse nicht nur der Imkerei, sondern auch der Pflanzenkunde. Bevor die Honigtöpfe gefüllt sind, muss sich der Imker ständig mit vielfältigen Themen auseinandersetzen. Parasiten, Herbizide, Pestizide und Fungizide sind nur einige davon. Imker Bernhard Bauer ist Mitglied im Vorstand des Landesverbandes Badischer Imker und wird einen Erfahrungsbericht liefern.

Der Eintritt ist frei
Anmeldung erbeten



Kommen Sie nach Trenthorst und lassen Sie sich aus erster Hand berichten, welche „Schweinereien“ im Thünen-Institut für Ökologischen Landbau laufen. MSc. Ralf Bussemas, der an der Hochschule Osnabrück und der Universität Kassel Landwirtschaft studiert hat, ist Leiter der Arbeitsgruppe Monogastrier und wird zusammen mit Ihnen einen Teil der „Sauereien“ aufdecken, die im Versuchsbetrieb des Instituts in Wulmenau passierten, passieren und passieren werden. Dabei schlägt er einen Bogen von Ergebnissen unterschiedlichster Forschungsprojekte, die sich dahinter verbergen. Er informiert über bestehende und zukünftige Aktivitäten bis hin zu einem Einblick in die Planung von Stallgebäuden, die dafür benötigt werden. Und alle, die mit dem Begriff Monogastrier nichts anfangen können, werden am Ende der Veranstaltung zumindest in dieser Hinsicht ein Stück klüger geworden sein. Nach dem Vortrag belohnen wir Ihre Aufmerksamkeit mit bestem Grillgut aus der Trenthorster Schweinehaltung. Spätestens dann merken Sie, dass bei all den Schweinereien nichts so heiß gegessen wird, wie es gekocht wurde.

Anmeldung erforderlich

Kostenbeitrag: 10 € | 8 € ???

Wenn der Sommer vorbei ist, die Sonne längere Schatten wirft und die Blätter beginnen, sich zu färben, dann sind die Äpfel der Trenthorster Streuobstwiesen reif! Auf der rund 5 Hektar großen Wiese, die nach naturschutzflächlichen Kriterien extensiv bewirtschaftet wird, stehen rund 350 Apfelbäume. Die Äpfel der alten Baumsorten reifen 100 % ökologisch ohne jeglichen Eingriff des Menschen heran.

Gemeinsam wollen wir die Äpfel pflücken und vor Ort zum Probieren Apfelsaft selber pressen. Mittags ist für Speis und Trank gesorgt, sodass es anschließend mit erneuter Kraft weiter gehen kann. Um die großen Mengen zu pflücken, brauchen wir ganz viele Helfer, die uns dabei unterstützen. Bitte bringen Sie passende Kleidung mit. Wir werden bestimmt viel Spaß dabei haben.

Den genauen Termin entnehmen Sie bitte unserer Website und den Ankündigungen in der Presse.

Eintritt frei

Anmeldung erbeten



Der größte Teil der männlichen Kälber aus der ökologischen Milchproduktion wird an konventionelle Mastbetriebe verkauft. Ursachen dafür sind unter anderem fehlende Strukturen, also ökologisch wirtschaftende Rindermastbetriebe und auf diese Rassen angepasste Mastverfahren. Die Wissenschaftler in Trenthorst wollen sich deshalb diesem Thema verstärkt widmen. In einem ersten Schritt untersuchen sie, wie durch die Weidemast ein marktreifes Schlachttier bei schwarzbunten Bullenkälbern erzeugt werden kann. Tasja Kälber und Kerstin Barth vom Institut in Trenthorst werden die Besonderheiten der Weidekälbermast vorstellen und über die ersten beiden Mastdurchgänge berichten. Im Anschluss an den Vortrag können sich die Teilnehmer bei einer Verkostung auch geschmacklich ein Urteil darüber bilden, ob das Fleisch von männlichen Milchviehkälbern nicht eine höhere Wertschätzung verdient hätte.

Anmeldung erforderlich

Kostenbeitrag: 10 € | 8 € ???



Im ökologischen Weinbau stehen die Pflege der Böden, das vielfältige Leben in den Reben und die handwerkliche Lese im Zentrum allen Tuns. Die Weinbereitung erfolgt unter Beachtung natürlicher Rhythmen. Das Ziel der Winzer sind Weine voller Charakter, Heimat und innerer Harmonie. Ökwinzer erhalten konsequent ein gesundes Ökosystem im Weinberg. Dabei schonen sie Boden und Wasser, fördern nützliche Pflanzen und Tiere, die wiederum ganz natürlich die Schädlinge begrenzen.

Die Winzerin Christine Bernhard aus Zellertal/Harxheim referiert über ihre biodynamische Wirtschaftsweise. Natürlich wird der Genuss dabei nicht zu kurz kommen: Eine Weinprobe wird Aufschluss über die Ergebnisse, zum Beispiel holzfassgereifte Rot- und spontanvergorene Weißweine, liefern. Außerdem lernen die Teilnehmer der Weinprobe die Heimat dieser Weine, das „vergessene Tal“ im Donnersbergkreis in Rheinland-Pfalz, kennen.

Für den Heimweg steht ein Fahrservice (gegen Spende) zur Verfügung.
Anmeldung erforderlich
Kostenbeitrag: 10 € | 8 €



Käse selber machen

Machen Sie Ihren Käse doch „einfach“ einmal selber. In der Küche des Instituts werden wir Trentthorster Kuhmilch zu Käse verarbeiten. Schritte der Herstellung, die sonst für Verbraucher nicht sichtbar sind, bringen wir ans Licht. Ein Käsefachmann wird Sie mit Theorie aber auch praktisch unterstützen. So kann nichts schiefgehen!

Nachdem wir die Milch in eine feste Masse verwandelt haben, ist Geduld angesagt. Nach sechs Wochen kommen wir erneut zusammen, um unseren eigenen Käse zu probieren.

Bringen Sie bitte einen 10-Liter-Kochtopf, eine Schaum- oder Schöpfkelle, ein langes Messer und viel gute Laune mit.

Die Termine werden gesondert auf unserer Website sowie in der Presse bekannt gegeben.

Die Teilnehmerzahl ist auf 12 Personen begrenzt.

Kostenbeitrag: 10 € | 8 €



„Auch ich möchte etwas für eine nachhaltige Zukunft tun und Mitglied des Fördervereins werden“

Name, Vorname

Straße

PLZ Wohnort

Tel

E-Mail.....

Geburtsdatum (opt.)

Mein Beitrag in Höhe von €/Jahr
(mind. 12,00 € / Jahr) kann von folgendem Konto abgebucht werden:

IBAN

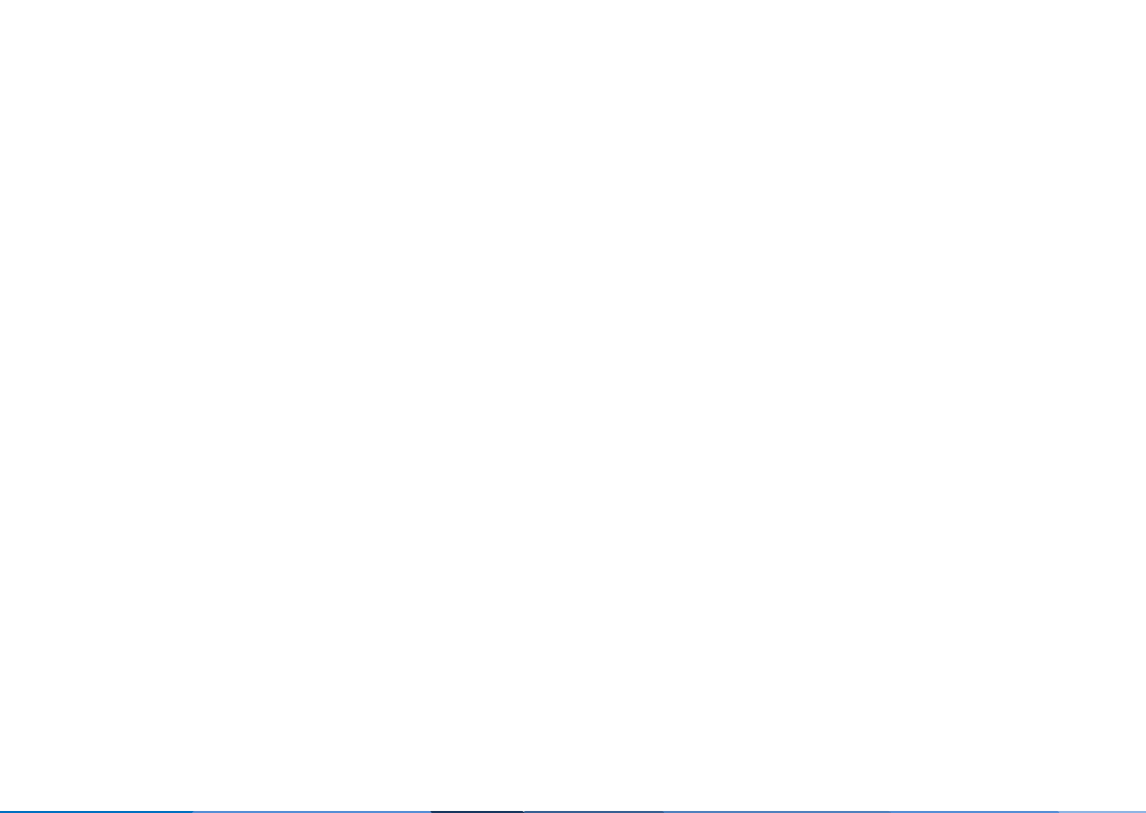
BIC.....

Bank

.....

Datum, Unterschrift





Bitte melden Sie sich für die Veranstaltungen an unter:

Mail: foelt@thuene.de

Telefon: 04539/88800 04539/8880215 04539/552 (Weirauch)

Anschrift: Trenthorst 32, 23847 Westerau

Druckerei: Masuhr Druck- und Verlags GmbH Offsetdruck
Holländerkoppel 14
23858 Reinfeld (Holstein)

Auflage: 1.000 Stück

Layout: Linnea Rulle (FÖJ)

Text: Burkard Dillig, Referenten

Bilder: Frank-Michael Wölk, Hanna Beuck, Linnea Rulle, Birte Conrad-Wagner

Bankverbindung Förderverein:

Volksbank Stormarn, Geschäftsstelle Reinfeld

IBAN: DE90 2019 0109 0081 1455 20, BIC: GENODEF1HH4



www.trenthorst.de