



2016

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

Der Verein.....	04
Vorwort.....	05
Das Institut für Ökologischen Landbau.....	06
Was machen die in Trenthorst eigentlich?.....	09
Bericht aus Äthiopien.....	10
Trenthorster Superfoto und Geschichtsthema.....	11
Was geht uns die globale Wasserkrise an?.....	12
Ist das Trinkwasser in Gefahr?.....	13
Hoffest.....	14
Wildkräuter sammeln und essen.....	15
Mittsommernachtsfest.....	16
Jakobskreuzkraut.....	17
Trenthorst im vergangenen Jahrhundert.....	19
Die Hühnermast von morgen.....	20
Erntedank.....	21
Phosphor- eine endliche Reserve.....	22
Pflanzkohle: ein Katalysator für nährstoffarme Böden?.....	23
Weinprobe.....	24
Apfeltag.....	25
Käse selber machen.....	26
Kochen mit Dagmar Schilling.....	27
Kinder auf dem Bauernhof.....	28

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@ti.bund.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 2015 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 2016. 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

Das Institut für Ökologischen Landbau

Der Ökologische Landbau kann ein Maßstab für die Weiterentwicklung moderner Agrarsysteme sein. Seine Ansätze reizen und reiben, denn sowohl Praktikerinnen und Praktiker als auch Förderer wollen eine besonders umwelt- und tiergerechte, aber auch eine sozial gerechte Landwirtschaft. Die Weiterentwicklung solcher Ansätze, die Akzeptanz der Kundschaft und der ökonomische Erfolg sind Voraussetzung für das Bestehen von Biobetrieben.



Mit unseren 90 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie unserem Versuchsbetrieb – spezialisiert auf Systeme der ökologischen Tierhaltung – liefert unser Thünen-Institut für Ökologischen Landbau in Trenthorst hierzu wichtige Forschungsergebnisse.

Zum Beispiel erarbeiten wir Verfahren, den Einsatz von Medikamenten bei Milchkühen weiter zu vermindern, Kälber bei ihren Müttern aufzuziehen, Ferkel kostengünstig in Gruppen aufzuziehen, Hühner passend zu füttern, interessante Pflanzen in Mischungen mit gängigen Kulturarten anzubauen, vitaminreiche, heimische Futtermittel bereitzustellen und das Wohlergehen der Nutztiere objektiv zu bewerten und zu fördern. Auch auf vielen landwirtschaftlichen Betrieben außerhalb von Trenthorst erfassen wir Forschungsdaten und diskutieren neue Perspektiven vor Ort.

Ökologische Landwirtschaft geht uns alle an, ist aber nicht alles. Das sieht man auch am vielseitigen Jahresprogramm 2016 unseres Fördervereins. Hier können Sie sich informieren und austauschen sowie unser Institut besuchen. Sie werden merken, an reizvollen Themen auch abseits der Ökologischen Landwirtschaft herrscht kein Mangel.

Dr. Hans Marten Paulsen
(Stellvertretender Institutsleiter)



Dieser Frage wollen wir gerne in unserer Auftaktveranstaltung nachgehen. Der stellvertretende Institutsleiter, Dr. Hans Marten Paulsen, wird hier interessierten Nichtlandwirten und Fachleuten die unterschiedlichen Seiten und Ergebnisse des Ökolandbaus erläutern. Am Thünen-Institut für Ökologischen Landbau erforschen wir, wie der Ökologische Landbau sich zukünftig weiterentwickeln kann. Die Ergebnisse fließen in den wissenschaftlichen Diskurs und in die politische und praktische Beratung. Heute bekommen Sie eine Übersicht darüber, wie wir im System Boden-Pflanze-Tier-Mensch-Umwelt arbeiten und welche Ergebnisse entstehen. Sie erfahren, wie unser Versuchsbetrieb in Trenthorst ausgestattet ist. Gerne können Sie mit uns diskutieren, wie Ökologische Landwirtschaft aussehen sollte.

Der Eintritt ist frei
Anmeldung erbeten



Der Agrarökonom Prof. Dr. Gerold Rahmann ist seit 2000 Leiter unseres Instituts für Ökologischen Landbau hier in Trenthorst. Zurzeit ist er von seinen Aufgaben als Institutsleiter freigestellt, um sich für einige Zeit im Rahmen des Bundesprogramms „Eine Welt ohne Hunger“ in Äthiopien zu engagieren.

Mit diesem Programm stellt sich das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung einigen der größten Herausforderungen der Menschheit. Immer noch leiden mehr als 800 Millionen Menschen an Hunger. Zusätzlich sind mehr als eine Milliarde Menschen mangelernährt, weil ihre Ernährung zu einseitig und arm an lebenswichtigen Nährstoffen ist. Damit können sich insgesamt fast zwei Milliarden Menschen nicht ausreichend ernähren, um ein würdevolles, gesundes und leistungsfähiges Leben zu führen.

Gerold Rahmann wird uns über seine bisherigen Erfahrungen berichten.

Der Eintritt ist frei
Anmeldung erbeten



Auch der diesjährige Wettbewerb „Trenthorster Superfoto“ ist mit einem Geschichtsthema verbunden. Der Abend wird mit einem Vortrag über das Leben und Wirken von Friedrich Thörl beginnen. Thörl war zwischen 1910 und 1928 Besitzer des Gutes Trenthorst. Doch nicht sein Trenthorster Engagement wird diesmal im Vordergrund stehen.

Der Vortrag von Dr. Rainer Oppermann wird Thörls wirtschaftliches und politisches Wirken in Hamburg beleuchten. Er war ein bedeutender Unternehmer (Friedrich Thörl's Vereinigte Harburger Oelfabriken AG). Auch seine politische Rolle beim Ausbau des Hafens in Hamburg-Harburg ist bemerkenswert.

Nach einer kurzen Pause geht es an diesem Abend weiter mit der Bekanntgabe der Gewinner des Fotowettbewerbs „Superfoto 2016“. Das Thema lautet: „Ob von fern oder von ganz nah: faszinierende Eindrücke von Natur und Landschaft rund um Trenthorst“.

Die Jury stellt die eingesandten Fotos vor und zeichnet die Gewinner des Wettbewerbs aus. Nicht am Wettbewerb teilnehmen dürfen die Mitglieder des Vorstands sowie des Beirats des Fördervereins. Einsendeschluss der Fotos (möglichst digital) ist der 15. Februar 2016 (an die Adresse des Fördervereins). Sie können bis zu fünf Fotos einschicken.

Der Eintritt ist frei
Anmeldung erbeten



Was geht und die globale Wasserkrise an?

Donnerstag, 21. April 2016
19.00 Uhr, Herrenhaus

Klimawandel, Gewässerverschmutzung und Siedlungswachstum gefährden die Wasserschätze der Erde und erschweren zunehmend eine sichere und zuverlässige Wasserversorgung. Die Entstehung von Megacities wird begleitet von einem Mangel an Konzepten für Wasser- und Abwasserinfrastruktur. Außerdem findet eine Übernutzung von Flüssen und Grundwasser statt. Dazu kommen die industrielle Verschmutzung sowie der Verlust von Wasserressourcen für andere Nutzungen.

Der Vortrag erläutert unter anderem, was wir in Europa mit dem Wasserverbrauch in anderen Weltregionen zu tun haben. Er liefert Zahlen zu Wasserverbrauch und Wasserverschmutzung durch bestimmte Produkte, geht der Frage nach, in welchen Regionen unser Konsum Folgen für die Gewässer hat und wie wir unserer Verantwortung gerecht werden können.

Der Referent, Dr. Klaus Lanz, ist Chemiker, Wasserforscher und Publizist. Er forschte in den USA und in der Schweiz über Umwelt- und Wasserfragen. Von 1988 bis 1992 war er bei Greenpeace Deutschland für das Thema Wasser verantwortlich. Seither berät er mit seinem Institut «international water affairs» Wissenschaft und Politik bei übergreifenden Wasserfragen (www.klaus-lanz.ch).

Der Eintritt ist frei
Anmeldung erbeten



Ist das Trinkwasser in Gefahr?

Donnerstag, 28. April 2016
19.00 Uhr, Herrenhaus

Eine einfache Frage mit vielfältigen Antworten. Für die Beantwortung dieser simplen Frage wird man sich vielen Detailfragen stellen müssen. Eine mögliche Auswahl: Was ist Trinkwasser überhaupt, wie ist es definiert und wie wird es genutzt? Welche technischen Möglichkeiten gibt es, Trinkwasser herzustellen? Und welche Sichtweise haben wir in Deutschland, speziell in Norddeutschland, auf unser Trinkwasser?

Die Beantwortung jeder der Fragen könnte zu einem abendfüllenden Vortrag führen. Das haben wir bei dieser Veranstaltung nicht vorgesehen. Vielmehr wird der Referent, Dr. Guido Austen, einen Überblick zu den relevanten Themen sowie Antworten auf Ihre Fragen geben. Er ist unter anderem Geschäftsführer des Wasserverbands Wacken und wird gemeinsam mit dem Auditorium den gesellschaftspolitischen Aspekt einer sicheren und hochwertigen Trinkwasserversorgung diskutieren. Dabei richtet er sein besonderes Augenmerk auf die Wechselbeziehung Grundwasser – Landwirtschaft – Trinkwasser.

Der Eintritt ist frei
Anmeldung erbeten



Das Hoffest auf dem Gelände des Instituts für Ökologischen Landbau in Wulmenau hat sich zu einem nicht mehr wegzudenkenden Ereignis in der Region entwickelt. Im Jahr 2014 kamen rund 8.000 Besucher und ließen sich von der einzigartigen Atmosphäre faszinieren. Erleben Sie auf dem Hoffest 2016 viele Tiere, Kunsthandwerker, Künstler und landwirtschaftliche Vorführungen. Werfen Sie einen Blick in den Versuchsbetrieb in Wulmenau und erkunden Sie den historischen Gutshof. Mitarbeiter des Instituts geben einen Einblick in ihre Forschungsarbeit. Zu Fuß oder auf Trecker-Rundfahrten gibt es die Möglichkeit, Kühe, Schweine und Hühner anzusehen. Außerdem können sich Besucher über moderne Landmaschinen informieren. Mehr als 70 Aussteller präsentieren Handwerksarbeiten und sorgen für Speisen.

Informationen zum diesjährigen Hoffest finden Sie demnächst unter www.trenthorst.de.

Der Eintritt ist frei



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 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 € | 4 €

Für zusätzliche Lebensmittel wird eine Umlage nach Aufwand erhoben.

Die Teilnehmerzahl ist auf 15 begrenzt.

Anmeldung erforderlich



Am 21. Juni ist Mittsommernacht und die kürzeste Nacht des Jahres. Früher glaubte man, dass diese Nacht eine magische Kraft habe. Elfen sollen tanzen und Trolle hinter den Bäumen stehen. Ein Feuer hält aber böse Kräfte fern. Auch glaubt man, dass der Morgentau kranke Tiere und Menschen heilen kann.

Wir wollen unser Mittsommernachtsfest am 18. Juni in Trenthorst als traditionelles ländliches und nordisches Fest feiern. Von 18 bis 22 Uhr gibt es am Herrenhaus ein Lagerfeuer, dazu Stockbrot und Leckeres vom Grill. Für Getränke ist auch gesorgt. Bei einer Trecker-Rundfahrt extra für Kinder und Jugendliche wollen wir sehen, ob wir die Elfen und Kobolde auf dem „Bauernhof bei Nacht“ entdecken können und sehen, wie und wo Kühe schlafen, wo das Getreide für unser Brot wächst oder was die Tiere abends so alles machen.

Kostenbeitrag 6 € | 4 €
Anmeldung erbeten



Das Jakobskreuzkraut ist häufig an Feldrändern, Wiesen oder auf Weiden anzutreffen. Die nicht besonders anspruchsvolle Pflanze blüht im Sommer gelb. Doch obwohl es eine heimische Pflanze ist, sind besonders Landwirte und Pferdehalter nicht erfreut, wenn sie es auf ihren Flächen finden. Denn die Pflanze enthält leberschädigende Substanzen, die bei Weidetieren, wie Rindern, Pferden, Schafen und Ziegen sogar zum Tod führen können. Zwar meiden die Tiere auf der Weide das frische Jakobskreuzkraut wegen seiner Bitterstoffe. Doch diese Bitterstoffe verflüchtigen sich im getrockneten Zustand, während das Gift im Heu enthalten bleibt, das von den Tieren aufgenommen wird. Seit einigen Jahren breitet sich das Jakobskreuzkraut auch bei uns in Trenthorst-Wulmenau auf den Flächen aus. Gemeinsam wollen wir mehr über dieses Kraut erfahren, zum Beispiel, ob es tatsächlich so gefährlich ist, wie in den Medien oft berichtet wird.

Der Eintritt ist frei
Anmeldung erbeten



Sommerpause



Wie sah es in der Mitte des vergangenen Jahrhunderts in Trenthorst aus? Wie nutzte man die Wirtschaftsgebäude des Gutes? Welche Gebäude, die heute nicht mehr vorhanden sind, gab es außerdem? Wo befand sich die Gutsgärtnerei? Wie war die Straßenführung durch den Ort? Wo befand sich das Ehrenmal und wie sah es aus? Wo liegen die 35 Hektar Fläche, auf denen damals Obst angebaut wurde? Wie und wohin transportierte man das Obst, um es zu vermarkten oder zu verarbeiten? Welche markanten Flurbezeichnungen gab es damals rund um Trenthorst und wie lauten sie heute?

Begleiten Sie Rüdiger Hildebrandt auf seinem Rundgang durch den Ort und einige Außenbereiche von Trenthorst. Als gebürtiger Trenthorster, der dort auch aufgewachsen ist, wird er Ihnen diese und viele andere Fragen beantworten. Begleiten Sie ihn. Im Gepäck hat er auch Fotos, die einzelne Stationen des Rundgangs aus der damaligen Sicht zeigen. Bitte bringen Sie entsprechende Kleidung mit. Zum Abschluss des Rundgangs erwartet Sie ein leckerer Imbiss.

Kostenbeitrag 6 € | 4 €
Anmeldung erforderlich



Trenthorsts neuer Forschungszweig der Hühnerhaltung geht in sein zweites Jahr. Nachdem 2015 die erste Generation Legehennen ihren Mobilstall bezogen hat, folgen 2016 die Masthühner. Um unter hundertprozentigen Öko-Bedingungen forschen zu können, haben die Wissenschaftler in Trenthorst ein mobiles Haltungssystem für Forschungszwecke entwickelt, das „Mobile Broiler-Forschungs-Zentrum“, kurz MBFZ. Damit werden vor allem Fragen der hundertprozentigen Biofütterung bearbeitet. Diese stellt eine Herausforderung für die Öko-Hühnerhalter dar. Das ist mit ein Grund dafür, dass nur 1,6 Prozent der deutschen Masthühner nach ökologischen Richtlinien gehalten werden. Dr. Lisa Baldinger vom Institut Trenthorst wird über die Einweihung des MBFZ und den ersten Fütterungsversuch berichten. Sie wird den Teilnehmern damit Appetit auf Bio-Hühnerfleisch machen. Bei einer Verkostung im Anschluss an den Vortrag können die Feinschmecker unter Ihnen nach geschmacklichen Unterschieden zwischen den Fütterungsvarianten suchen.

Kostenbeitrag 6 € | 4 €
Anmeldung erbeten



Lebensmittel gibt es heutzutage im Supermarkt in unüberschaubaren Mengen und Varianten. Es ist für uns selbstverständlich, dass die Regale bis zum Rand gefüllt sind. Aber wissen wir alle überhaupt noch, wie viel das Essen wert ist? Wissen wir, wo es herkommt? Können wir das Essen noch wertschätzen?

Wir wollen zusammen mit Ihnen das Erntedankfest in Trenthorst feiern und uns dabei ins Bewusstsein rufen, dass nicht für alle Menschen auf dieser Welt genügend Nahrung eine Selbstverständlichkeit ist. Nach einer Andacht wollen wir gemeinsam im Ihnen essen.

Wir bitten um Anmeldungen und Spenden für das Kaffee-, Kuchen- und Salat-Büffet.

Der Eintritt ist frei
Anmeldung erbeten



Phosphor ist ein wichtiger Mineralstoff, der über die Nahrung als Phosphat aufgenommen wird. Er sorgt zusammen mit Kalzium für die Festigkeit von Knochen und Zähnen, spielt eine Rolle bei der Energiegewinnung, beim Aufbau der Zellwände und als Puffersubstanz im Blut. Allerdings sind die weltweiten Phosphor-Reserven in den Lagerstätten endlich. Szenarien für die Europäische Union wollen das derzeitige Düngenniveau konstant halten, aber auch den Verbrauch fossiler Reserven auf rund zehn Prozent des derzeitigen Verbrauchs senken.

Gerade dort, wo keine natürlichen Phosphatgesteine vorhanden sind, muss auf eine verstärkte und gezieltere Rückführung von Phosphor aus Wirtschaftsdüngern, organischen Abfällen und menschlichen Fäkalien gesetzt werden.

Dr. Hans Marten Paulsen gibt einen Überblick zum Stand der Diskussion und der Forschung.

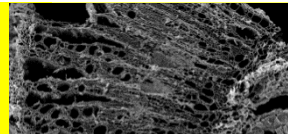
Der Eintritt ist frei
Anmeldung erbeten

28 086 1410 2355 1,9	15 30 974 44,2 272 2,2	16
Si Silicium [Ne]3s ² 3p ²	P Phosphor [Ne]3s ² 3p ³	S Schwefel [Ne]3s ²
-4,4	1,83 -3,3,4,5	2,07

In den vergangenen Jahren hat sich eine Art „Pflanzkohle-Hype“ entwickelt, basierend auf den Forschungen der berühmten „Terra Preta de Indio“ in Brasilien. Die Anhänger der Pflanzkohle sehen diese als eine Art Allheilmittel für die Probleme in der Landwirtschaft, die sogar den Klimawandel abschwächen könnte. Kritiker der Pflanzkohle wollen mit allen Mitteln deren Einsatz in der Landwirtschaft verhindern und sehen in ihr sogar eine Gefahr. Es wurden und werden kontroverse Debatten geführt, die meist auf einer Reihe von Missverständnissen basieren.

Die Referentin Dr. Katja Wiedner von der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg hat mit ihren interdisziplinären Forschungsarbeiten zu diesem Thema ein breites Publikum adressiert. Neben den Bodenwissenschaften, Agrarwissenschaften, Umweltwissenschaften sowie der Archäologie werden auch politische Entscheidungsträger, Anlagenbauer zur Herstellung von Pflanzkohle und jene, die Pflanzkohle bereits anwenden oder anwenden möchten, angesprochen.

Der Eintritt ist frei
Anmeldung erbeten



Immer mehr Menschen reagieren auf Wein oder dessen Inhaltsstoffe mit Unverträglichkeiten oder sogar allergisch. Welche Inhaltsstoffe im Wein können solche Reaktionen auslösen? Geht es nicht auch ohne Zusatzstoffe? Sind Bioweine besser verträglich? Was sind vegane Weine? Gibt es histaminfreie Weine?

Diesen Fragen gehen wir in unserer Weinprobe nach. Selbstverständlich dürfen der Geschmack, die Freude am Wein und der Genuss dabei nicht zu kurz kommen.

Armin Mann, Mitglied im Förderverein, serviert wieder prickelnde Weine, weiße, roséfarbene und leichte bis kräftige Rotweine. Sie sind alle auf gute Verträglichkeit getestet. Er hat die Weingüter wieder selbst besucht und begutachtet. Mit Bildern und Texten wird er uns diese Winzer, deren Weingüter und Produkte vorstellen. Die Ökowinzer 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.

Für den Heimweg steht wieder ein Shuttleservice zur Verfügung.

Kostenbeitrag: 10 € | 8 €

Anmeldung erforderlich



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.

Der Eintritt ist frei
Anmeldung erbeten



Käse selber machen

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

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 bekannt gegeben.

Die Teilnehmerzahl ist auf 12 Personen begrenzt!

Kostenbeitrag: 10 € | 8 €



Kochen mit Dagmar Schilling

Gemeinsames Kochen macht riesigen Spaß!

Die Ernährungsberaterin Dagmar Schilling aus Bargfeld-Stegen bietet in der Küche des Herrenhauses einen Kochkurs an. Verteilt über das Jahr gibt es sechs Termine von je drei bis vier Stunden. Sie erfahren Wissenswertes rund um eine gesundheitsfördernde Ernährung, werden Lebensmittel aus der Region genießen und besonders die Früchte der Jahreszeiten kennenlernen!

6 Termine im Jahr, je 3-4 Stunden

Kostenbeitrag: 25 €

(Lebensmittel sind inbegriffen)



Kinder auf dem Bauernhof

Hören, riechen, sehen, berühren und schmecken – also das Institut mit allen Sinnen erleben! Dieses Mal sind die Kleinen ganz groß, denn wir wollen ihnen den etwas anderen „Bauernhof“ nahe bringen. Was bedeutet „ökologisch“, stinken Schweine wirklich, woher kommt die Milch und picken Hühner auch aus der Hand? Alle diese Fragen möchten wir Kindern aus der Grundschule beantworten. Das praktische Erleben bei den verschiedenen Hofführungen steht hier im Vordergrund. Ob wir zusammen den Weg vom Getreidesamen zum Brot/Stroh erfahren, das Leben des Schweines vom Ferkel zur Sau oder zum Eber erleben oder gar lernen, welche Rolle das Tier für Mensch und Umwelt spielt - vieles ist bei uns möglich!

2014 begann die Kooperation zwischen dem Förderverein und der Organisation „Ökomarkt Hamburg“, bei welcher wir den Bauernhof in die Schule bringen wollen.

Anmeldung:
Ökomarkt Hamburg
Osterstraße 58
20259 Hamburg
Tel: 040/43270-600 Fax:-602
schule-und-landwirtschaft@oekomarkt-hamburg.de
www.oekomarkt-hamburg.de



”

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@ti.bund.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: Ulla Fischle (FÖJ)
Text: Burkard Dillig
Bilder: Institut für Ökologischen Landbau, Ulla Fischle,
Referenten



www.trenthorst.de
e