



2019

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



Der Verein.....	2
Vorwort.....	3
Das Thünen-Institut für Ökologischen Landbau.....	4
FÖJ in Trenthorst.....	5
Licht in unserem modernen Wohnumfeld.....	6
Trenthorster Superfoto 2019 und Geschichtsthema.....	7
Kochen mit Dagmar Schilling.....	8
Mykologischer Rundumschlag: Pilze sammeln, Pilze anbauen und mit... Pilzen die Landwirtschaft revolutionieren.....	9
Käse selber machen.....	10
Alles Banane, oder was?.....	11
Die Gefahren des Mikroplastiks.....	12
Bierverkostung.....	13
Jahreshauptversammlung.....	14
Thuenen Betriebswirtschaft.....	15
Trenthorster Schafe tragen wieder lang .....	16
„Trentobst“-Apfeltag.....	17
Trave, ein Fluss mit vielen Wendungen.....	18
Einblicke in den ökologischen Weinbau.....	19
Science Slam.....	20

## 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,

der Besuch unserer Veranstaltungen im vergangenen Jahr war wiederum sehr erfreulich und motivierte uns zu dem nun vorliegenden Programm für 2019.



Wir haben wieder eine interessante Mischung zusammengestellt: Sie finden Themen aus dem Bereich des Instituts, Berichte des Institutsleiters von seinen weltweiten Aktivitäten, Veranstaltungen zum Mitmachen beim Kochen und Käse-Bereiten, aber auch Angebote zum Verkosten von Speisen und Getränken. Sicher ist für Sie manches dabei!

Bitte melden Sie sich zu den Veranstaltungen an. Sie erleichtern uns die Vorbereitungen sehr!

Wenn Sie selbst weitere Themen-Vorschläge haben, sind wir Ihnen dankbar. Neue Vereinsmitglieder sind uns ebenfalls stets willkommen!

Viel Freude beim Blättern in unserer Broschüre wünscht Ihnen der Förderverein des Thünen-Instituts für Ökologischen Landbau Trenthorst.

Gerd Herrmann  
Vorsitzender

Seit 14 Jahren unterstützen FÖJlerinnen und FÖJler den Förderverein des Instituts für Ökologischen Landbau bei seiner Arbeit.

Dieses Jahr bekomme ich die Möglichkeit, mir das Institut sowie seine Aufgabenbereiche anzuschauen und aktiv mitzuarbeiten. Des Weiteren bildet die Arbeit im Förderverein einen wichtigen Bestandteil meiner Tätigkeit. Im Rahmen dieser sind wir FÖJlerinnen und FÖJler jedes Jahr maßgeblich an der Planung und Durchführung des Jahresprogramms sowie der damit verbundenen Veranstaltungen beteiligt.

Voller Vorfreude schaue ich auf die bevorstehenden Veranstaltungen, die wir als Förderverein für Sie und mit Ihnen veranstalten werden. Ich bin mir sicher, dass im diesjährigen Programm für jeden Geschmack etwas dabei ist.

Ich hoffe, dass meine Nachfolgerin und ich viele von Ihnen das ein oder andere Mal treffen werden, interessante Gespräche führen und Ihnen die Arbeit des Fördervereins etwas näher bringen können.

Clara Hofmann  
(FÖJlerin 2018/2019)

## Das Thünen-Institut für Ökologischen Landbau

Der Förderverein des Thünen-Instituts für Ökologischen Landbau schafft es jedes Jahr, ein spannendes und innovatives Programm auf die Beine zu stellen. Im Mittelpunkt stehen dabei der Ökolandbau, gesunde Ernährung und Forschung. Die Veranstaltungen sind immer sehr gut besucht, was für den ländlichen Raum und insbesondere bei der hohen Konkurrenz durch die Metropolen Hamburg und Lübeck umso bemerkenswerter ist.

Alle Veranstaltungen sind eine Ehre und Herausforderung für das Institut und den Förderverein. Ihre Teilnahme und auch die Unterstützung aller ehrenamtlichen HelferInnen sind der Garant für die herausragende Arbeit. Danke dafür.

Ich freue mich auf Ihren Besuch, wünsche mir volle Räume und lachende Gesichter.

Prof. Dr. Gerold Rahmann  
Institutsleiter

In den Weihnachtstagen nimmt das Lichtermeer allenorts enorme Ausmaße ein, was sich zunehmend aber nicht auf diesen besonderen Zeitraum beschränkt. Neue moderne Leuchtmittel verheißen hohe Lichtintensität bei geringem Verbrauch und daraus eröffnen sich schier uferlose Möglichkeiten. Im Resultat wird zunehmend die Nacht zum Tag gemacht, was sich nicht nur auf Insekten oder bestimmte Tiere nachteilig auswirkt, sondern auch für den Tag-Nacht-Rhythmus für uns Menschen. Es wird sogar bereits von Lichtverschmutzung gesprochen.

Im Vortrag des Landschaftsarchitekten Dr. Florian Liedl werden Möglichkeiten einer vernünftigen Beleuchtung unserer Gärten und Außenanlagen als positive Chancen aufgezeigt, aber eben auch teilweise peinliche und schädliche Auswüchse. Es geht um den vernünftigen Umgang mit dem Gestaltungselement Licht und einer gezielten Ausleuchtung wichtiger und besonderer Bereiche.

Der Eintritt ist frei.  
Anmeldung erbeten

Eduard Heubel und Karl Josef Hölle. 2 Künstler und architektonische Gestalter, die auch Spuren in Trenthorst hinterlassen haben. Das Geschichtsthema ist diesmal kunstgeschichtlich ausgerichtet. Doch der Ausgangspunkt ist auch diesmal Trenthorst.

Zunächst wird die Glasmalerei im Herrenhaus vorgestellt, die von dem Glaskünstler Karl Josef Hölle stammt und danach wird mit einigen Beispielen das Gesamtwerk dieses bedeutenden Glaskünstlers vorgestellt, der sein Atelier/Werkstatt in Altona hatte. Der zweite Künstler/Gestalter ist der Architekt Walther Eduard Heubel. Von ihm stammt das Herrenhaus - so wie wir es heute vorfinden. Aber auch bedeutende Großbauten vor allem in Hamburg stammen von ihm. Heubel war zudem "mehr" als nur Architekt. Er hat sich um 1900 auch um eine moderne bauliche Gestaltungskonzeption bemüht, die später als "Heimatschutzstil" bekannt geworden ist. Auch dafür ist Trenthorst ein Beispiel.

Nach einer kurzen Pause folgt dann der Fotowettbewerb. Das Oberthema lautet diesmal "Wasser". Vom kleinen Tropfen bis zum großen See ist alles gefragt, was man fotografisch mit Wasser in Verbindung bringen kann. Es geht um optische Reize sowie um Stimmungen und ganz allgemein um Wasser in Natur und Landschaft.

Der Eintritt ist frei.  
Anmeldung erbeten

## Kochen mit Dagmar Schilling

Gemeinsam kochen macht Spaß! In geselliger Runde kochen wir uns durch das Jahr, um tolle Lebensmittel aus der Region, verschiedene Länder und gesundheitsfördernde Ernährung geschmacklich zu erkunden.

Ob mit dem ersten Grün im Frühjahr, den frischen Feldfrüchten im Sommer, den leuchtenden Farben im Herbst oder den wärmenden Gewürzen im Winter: mit dem Genuss unseres leckeren Essens runden wir den schönen Abend ab.

Auf den Geschmack gekommen? Dann melden Sie sich an, um mit uns auf die kulinarische Entdeckungsreise zu gehen

Kostenbeitrag je Termin: 15 € zuzüglich Kostenumlage für Lebensmittel

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

# Mykologischer Rundumschlag: Pilze sammeln, Pilze anbauen und mit Pilzen die Landwirtschaft revolutionieren

Donnerstag, 14. März 2019  
19<sup>00</sup> Uhr Herrenhaus

Ohne Pilze gäbe es wahrscheinlich so gut wie kein Leben an Land: Die ersten Pflanzen gelangten wohl nur mit ihrer Hilfe aus den Meeren hinaus und die fruchtbaren Böden, derer wir uns heute erfreuen, sind zu einem großen Teil das Resultat pilzlicher Abbauprozesse.

Viel Aufmerksamkeit wird Pilzen dennoch nicht geschenkt. Um das zu ändern, wird in dieser Veranstaltung zum mykologischen Rundumschlag ausgeholt!

Hierbei stehen neben einer kurzen Einführung in die einzigartige Biologie der Pilze auch Tipps für's Pilzsammeln im Programm. Denn es gibt viele Speise- und Heilpilze, die sich sehr leicht und sicher bestimmen lassen, wenn man weiß, worauf zu achten ist!

Zum Schluss soll es darum gehen, wie der Anbau von Pilzen genutzt werden kann, um Nährstoffkreisläufe in der Landwirtschaft zu schließen.

Der Eintritt ist frei.  
Anmeldung erbeten

Wollten Sie schon immer einmal Käse selber herstellen? Unter fachlicher Anleitung stellen sie ihren eigenen Käse her. Aus Rohmilch vom landwirtschaftlichen Betrieb Trenthorst wird in einem Topf unter der Zugabe von Käsereikulturen und tierischem Lab ein Weißschimmelkäse hergestellt. Zum Schluss nimmt jeder Teilnehmer seinen Käse mit nach Hause. Dieser muss dann nur noch reifen und kann nach 3- 6 Wochen verzehrt werden.

Die Teilnehmerzahl ist auf 12 Personen begrenzt.  
Kostenbeitrag: 10 € | 8 €

Wieder Sonntagskaffee mit einer spannenden Geschichte.

Diesmal geht es um die Banane. Alle kennen sie, aber niemand so richtig. Institutsleiter Prof. Dr. Gerold Rahmann erzählt Wahrheiten und Anekdoten über diese tropische Beerenfrucht, die Regierungen hat stürzen lassen, zum Sinnbild von Wohlstand und auch Ausbeutung geworden ist.

Wieder zeigen Bilder seiner "Weltreisen", welche Vielfalt es an Bananen gibt, wie sie angebaut und gegessen werden und natürlich gibt es auch Bananen in ihrer ganzen Vielfalt zum Genießen. Lassen Sie sich überraschen. 57 Gäste sind willkommen.

Der Eintritt ist frei.  
Anmeldung erbeten

Wie gefährlich ist Mikroplastik für Meeresorganismen?

Dr. Mark Lenz,

GEOMAR Helmholtz-Zentrum für Ozeanforschung Kiel

Jedes Jahr gelangen Millionen Tonnen Plastikabfall unkontrolliert in die Ozeane. Dort wird das Plastik nicht abgebaut und reichert sich so langsam in den Weltmeeren an. Es wird zudem mit den Meeresströmungen über weite Strecken transportiert und erreicht so auch entlegenste Regionen. Während dieses marine Müllproblem kontinuierlich weiterwächst, kann die Wissenschaft die Folgen dieser Verschmutzung überhaupt noch nicht abschätzen.

Vor allem die Auswirkungen von Mikroplastik, das aus dem Zerfall großer Plastikfragmente entsteht, auf Organismen und Ökosysteme sind bislang nur wenig untersucht worden.

Dieser Vortrag gibt einen Überblick zum Stand der Mikroplastik-Forschung, zeigt auf, welche Gefahren von diesen Partikeln ausgehen könnten und welche Maßnahmen zur Eindämmung des marinen Plastikmüllproblems getroffen werden können.

Der Eintritt ist frei.

Anmeldung erbeten

In den letzten Jahren hat sich der Biermarkt, auch in Deutschland, gewandelt. Es gibt immer mehr private Brauereien die sich dem handwerklichen Brauen verschrieben haben. So auch die Störtebeker Braumanufaktur. Unsere Leidenschaft ist das Brauen von Spezialitäten, die fest in der Tradition der hanseatischen Braukultur verwurzelt sind.

Unter Anleitung eines professionellen Biersommeliers verkosten Sie in lockerer Runde verschiedene Störtebeker Brauspezialitäten und erfahren dabei wie Bierstile erkannt und beurteilt werden.  
Riechen, schmecken, Kenner werden!

Anmeldung erbeten  
Kostenbeitrag: 10 € | 8 €

Einmal im Jahr lädt der Förderverein seine Mitglieder und Interessierte zur Jahreshauptversammlung ein. Der Vorstand lässt das vergangene Jahr Revue passieren und berichtet über die Veranstaltungen sowie die wirtschaftliche Situation. Außerdem stehen die üblichen Regularien, wie zum Beispiel die Vorlage des Kassenberichtes, die Entlastung des Vorstands und Neuwahlen auf dem Programm. Der Institutsleiter gibt einen Überblick über die Institutsangelegenheiten. Dem Ausblick auf künftige Veranstaltungen sowie geplante Aktivitäten folgt dann eine gemeinsame Aussprache, in der die Vereinsmitglieder auch Wünsche und Anregungen zur Sprache bringen. Zum Abschluss der Jahreshauptversammlung gibt es einen kleinen Imbiss bei regem Gedankenaustausch.

Auch diejenigen, die sich einen aktuellen Überblick über die Aufgaben und das Wirken des Fördervereins verschaffen und sich vielleicht auch einbringen möchten, sind hier genau richtig.

Anmeldung erbeten

Eine nachhaltige Wirtschaftsweise wird immer mehr zu einer konkreten Anforderung an die Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung von Lebensmitteln. International wie national möchte man auch von der deutschen Milchwirtschaft wissen, wie nachhaltig die Milch erzeugt wird. Die Integration der Urproduktion in (molkereispezifische) Nachhaltigkeitskonzepte birgt allerdings erhebliche Herausforderungen: zum einen ist eine Vielzahl von Milcherzeugerbetrieben mit zum Teil sehr unterschiedlichen Produktionsbedingungen zu berücksichtigen. Zum anderen kommt für die Abbildung von Nachhaltigkeit in Landwirtschaftsbetrieben generell eine sehr breite Palette an Nachhaltigkeitsaspekten in Betracht.

Vor diesem Hintergrund wurde vom Thünen-Institut für Betriebswirtschaft zusammen mit dem QM-Milch e.V. ein erstes Konzept für ein sogenanntes „Nachhaltigkeitsmodul Milch“ entwickelt. Frau Claus arbeitet am Thünen-Institut für Betriebswirtschaft für das Projekt Nachhaltigkeitsmodul Milch. Sie wird das Projekt in offener und gemütlicher Runde vorstellen.

Der Eintritt ist frei.  
Anmeldung erbeten

## Trenthorster Schafe tragen wieder lang

Jochen Heinrich Martens aus dem lauenburgischen Kühsen ist Schäfer in der dritten Generation. Seine Schafherden weiden ganzjährig auf den Flächen des Gustav Alvermann und dem Thünen Institut. Tierwohl und Tierschutz sind ein besonderes Anliegen des Betriebes, der seit fast 100 Jahren besteht. Der Betrieb ist als Modell und Demonstrationsbetrieb in diesem Belange einzigartig in Norddeutschland. Mit der Übernahme der Trenthorster Schafherde im Jahre 2007 ist der Anteil langschwänziger Schafe in seinem Betrieb fast 100 %ig.

Im Rahmen des Vortrags geht es um das anspruchsvolle Management, das die Haltung, Zucht und Pflege dieser Schafe voraussetzt. Abgerundet wird der Abend mit einem gemeinsamen Lammessen, vom Trenthorster Weidelamm.

Der Eintritt ist frei.  
Anmeldung erbeten

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 Fläche, 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 probieren. Mittags ist für Speis und Trank gesorgt, sodass es anschließend mit erneuter Kraft weitergehen 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

Die Trave ist mit rund 120 km der zweitlängste Fluss Schleswig-Holsteins. Ursprünglich von den Schmelzwassern der Eiszeit geformt, schlängelte er sich Jahrtausende ungestört durch die Landschaft.

Vor 200 Jahren begann der Mensch dann, den Fluss immer stärker zu zähmen – insbesondere im letzten Jahrhundert nahm man ihm viele Wendungen und begradigte ihn auf weiten Strecken. Die Trave sollte dem Transport dienen – von Gütern und Menschen, vor allem aber dem Abtransport des Wassers aus der Landschaft heraus in Richtung Ostsee - Siedlungen am Fluss sollten vor Hochwasser geschützt und landwirtschaftliche Nutzfläche gewonnen werden.

Heute wendet sich der Umgang mit unseren Gewässern und dort, wo möglich, darf sich die Trave wieder schlängeln.

Die Biologin Sabine Reichle, Vorsitzende des NABU Reinfeld-Nordstormarn, stellt die Entwicklung und einige neuere Maßnahmen vor.

Der Eintritt ist frei.  
Anmeldung erbeten

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. 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.

Wir befassen uns mit dem biologischen Weinbau im Allgemeinen und geben Beispiele über die Umsetzung in der Realität. Wir werfen an diesem Abend auch einen Blick in die Forschung und auf die zukünftige Ausrichtung der Bio-Winzerei.

Selbstverständlich dürfen der Geschmack, die Freude am Wein und der Genuss dabei nicht zu kurz kommen: Wie immer dürfen Sie verschiedene Bioweine probieren und bewerten.

Anmeldung erforderlich

Kostenbeitrag: 10 € | 8 €

Forschen für den Ökolandbau von Morgen ist die Aufgabe der Wissenschaft in Trenthorst.

Was aber genau gemacht wird, ist nur wenigen bekannt.

Im Organic Science Slam 2019 wollen Ihnen vier junge WissenschaftlerInnen wieder einmal in kurzen Vorträgen spannend und unterhaltsam erzählen, was sie so treiben. 42 Gäste als Jury dürfen entscheiden, wer dieses am besten gemacht hat und den "Trenthorster Organic Science Slam Pokal 2019" gewinnt, der mit 100 Euro dotiert ist. Lassen Sie sich überraschen und verbringen mit uns einen lockeren und lustigen Abend.

Eintritt frei.

Anmeldung erforderlich





# „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@thueneen.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: Clara Hofmann (FÖJ)

Text: Referenten

Bankverbindung Förderverein:

Volksbank Stormarn, Geschäftsstelle Reinfeld

IBAN: DE90 2019 0109 0081 1455 20 BIC: GENODEF1HH4



[www.trenthorst.de](http://www.trenthorst.de)