

Die Öko-Modellregion Heideregion Uelzen

...wird seit April 2020 bis Ende 2022 vom Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz mit bis zu 60.000 Euro pro Jahr vom Land unterstützt.

...wird von der Lokalen Aktionsgruppe der LEADER-Region Heideregion Uelzen mit bis zu 60.000 Euro gefördert.

...Projektträgerin ist die Bezirksstelle Uelzen der Landwirtschaftskammer Niedersachsen, die gemeinsam mit engagierten Akteuren aus der regionalen Öko-(Land)wirtschaft das Konzept entwickelt hat.



Landwirtschaftskammer
Niedersachsen

Dieses Projekt wird aus
Mitteln des Landes
Niedersachsen gefördert



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die
Entwicklung des ländlichen Raums - ELER

Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

Uelzen Ackert! Biogärtnern im Hausgarten

Die Kreisvolkshochschule (KVHS) Uelzen/Lüchow-Dannenberg und der ÖKORegio e.V. bietet gemeinsam für das Projekt „Öko-Modellregion Heideregion Uelzen“ eine Seminarreihe zum Thema „ökologisch Gärtnern“ an.

Selbstgezoogenes Biogemüse auf den Teller – das wünschen sich bestimmt viele. Doch wie gelingt das? Welche Rolle spielt die Bodengesundheit für eine gelungene Ernte? Was muss ich bei der Aussaat, Anzucht und Sortenwahl beachten? Gartenbeet, Topfkultur oder Hochbeet? Und wie lagere und konserviere ich meine Ernte?

Zielgruppe sind Garten-Interessierte, die sich im Bereich des ökologischen Anbaus von Gemüse und Obst fortbilden möchten. Im Jahresverlauf erfahren die Teilnehmenden in sieben Halbtags-Veranstaltungen praxisnah Grundlegendes zu Planung und Gartenformen, Aussaat, Anzucht und Pflanzung, biologischem Pflanzenschutz und Pflege, Methoden der Lagerung und Konservierung.

Eine Anmeldung zu den Seminaren erfolgt über die Website der KVHS Uelzen/Lüchow-Dannenberg www.allesbildung.de.



HEIDE
REGION
UELZEN



Kontakt:

Öko-Modellregion Heideregion Uelzen
c/o Landwirtschaftskammer Niedersachsen,
Bezirksstelle Uelzen
Wilhelm-Seedorf-Straße 3, 29525 Uelzen

Eva Neuls
eva.neuls@lwk-niedersachsen.de
Tel. 0581 / 8073-130

Christiane Kania-Feistkorn
christiane.kania-feistkorn@lwk-niedersachsen.de
Tel. 0581 / 8073-164

www.oeko-fuer-uelzen.de

Landwirtschaftskammer
Niedersachsen

Gestaltung/Grafik: ©Ulrike Bals, www.ideenlabor.design
Fotos: Titel und im Innenteil rechts © Adobe Stock,
alle anderen © Mechtild Ahlers, LWK Niedersachsen



ÖKO
MODELL
REGION

HEIDE
REGION
UELZEN

UELZEN ACKERT! Biogärtnern im Hausgarten

www.oeko-fuer-uelzen.de

SEMINAR PROGRAMM

Filmvorführung mit Impulsvortrag zum Thema Bodengesundheit

Sa., 27. Februar 2021, 14-16.15 Uhr

Central-Theater, Bahnhofstraße 7, 29525 Uelzen
Eintritt 8 €, ermäßigt 6,50 € (vor Ort zu zahlen)

Impulsvortrag Bodengesundheit: Jakob Schererz
„UNSER BODEN, UNSER ERBE“
Deutschland 2019 / Dokumentarfilm
79 Minuten / Regie: Marc Uhlig

Wie müssen sich Landwirtschaft und Gesellschaft wandeln, damit gesunde Böden an unsere Kinder weitergegeben werden können? Der Dokumentarfilm des Regisseurs Marc Uhlig beleuchtet, wie bedeutend und bedroht Lebensgrundlage, der Boden ist. Im Anschluss an die Filmvorführung gibt Landwirt Jakob Schererz vom Bauckhof in Stütensen einen Einblick in seine Arbeit als Bio-Landwirt und berichtet über seinen Umgang mit der wertvollen Ressource Boden.

Im Märzen der Bauer... Gut geplant ist halb begonnen

Sa., 6. März 2021, 14-17 Uhr

1 Nachmittag, 4 UStd., 17 €
Bauckhof Stütensen (Gärtnerei),
Stütensen 2, 29571 Rosche

Referentinnen: Katharina Koschel, Anja Krüger

Den Traum vom knackigen Gemüse aus dem eigenen Garten wahr werden zu lassen ist leichter als gedacht. Wichtig ist aber eine gute Planung. Sie bringen Ihre Ideen, Wünsche und Fragen mit, wir Gärtnerinnen vom Bauckhof Stütensen steuern dann unsere Erfahrungen bei. Gemeinsam können wir geeignete Gemüsekulturen auswählen, Erfahrungen austauschen und Ihren individuellen Gartenplan entwickeln. Ganz gleich wie groß oder klein Ihr Garten ist, ob mit oder ohne Vorkenntnisse. Ziel ist, dass alle mit einer umsetzbaren Gartenidee nach Hause fahren.

GÄRTNERN AUF KLEINEM RAUM UND HOHEM NIVEAU

Sa., 20. März 2021, 13-17 Uhr

1 Nachmittag, 5 UStd., 20 €
Landwirtschaftskammer Niedersachsen,
Grünes Zentrum, Wilhelm-Seedorf-Str. 3, 29525 Uelzen
Referentin: Sabine Dralle

Kein Platz für Gemüse? Hochbeete und Pflanzkübel sind voll im Trend. Je nach Platz und Bedarf gibt es verschiedene Anbaumöglichkeiten. Neben dem klassischen Gemüsegarten sind Kübel und Hochbeete gute Alternativen. Auf kleinstem Raum werden Tomaten, Gurken, Kräuter und knackige Möhren rückschonend angebaut. Erfahren Sie alles über den Aufbau und die Vorteile eines solchen Beetes, sowie die Grundlagen der Anbauplanung im eigenen Gemüsegarten.

HEGE UND PFLEGE IM JULI... DEM GÄRTNER AUF DIE FINGER SCHAUEN

Sa., 3. Juli 2021, 9-12 Uhr, 1 Vormittag, 4 UStd., 17 €

Bauckhof Stütensen (Gärtnerei),
Stütensen 2, 29571 Rosche

Referentinnen: Katharina Koschel, Anja Krüger

Wir laden Sie zum gemeinsamen Gärtnern auf dem Bauckhof Stütensen ein. Wir bauen in unserer Gemüsegärtnerei über 50 verschiedene Kulturen, vorwiegend in Handarbeit an. Viele unserer Kulturmaßnahmen lassen sich deshalb gut in den Hausgarten übertragen. „Learning by doing“ soll das Motto sein. Wir führen Sie durch unsere Gärtnerei, stellen Ihnen verschiedene Kulturtechniken vor und gehen auf die Besonderheiten einzelner Kulturen ein. Anschließend werden wir gemeinsam tätig, dabei bleibt Zeit sich auszuprobieren und Fragen zu besprechen.

UELZEN ACKERT!

TEILNAHME: nur nach vorheriger **Anmeldung** bei der KVHS Uelzen/Lüchow-Dannenberg unter www.allesbildung.de

HINWEIS: Bitte beachten Sie die geltenden Einschränkungen und Regeln zum Gesundheitsschutz.

BIO-KOCHEN – GESUND, NACHHALTIG UND VOR ALLEM LECKER!

Do., 16. September 2021, 17-20.45 Uhr

1 Abend, 5 UStd., 20 €, zzgl. 16 € Lebensmittelumlage (vor Ort zu zahlen)

STILOTTE die Eventlocation, Alte Dorfstraße 8,
29575 Altenmedingen - OT Eddebstorf

Jens Dannenfeld (Sterne-Cuisinier)

Bio-Gartengemüse als kulinarisches Highlight! Uelzens Sterne-CUISINIER Jens Dannenfeld zeigt uns an diesem Koch-Nachmittag in der STILOTTE in Eddebstorf, welche Tricks und Kniffe es gibt, um Gutes aus dem Garten in Traumhaftes auf dem Teller zu verwandeln. Und gemeinsam gegessen wird dann natürlich auch!

OBSTGEHÖLZE FACHGERECHT SCHNEIDEN

Sa., 13. November 2021, 13-17 Uhr

1 Nachmittag, 5 UStd., 20 €
Bauckhof Stütensen (Gärtnerei),
Stütensen 2, 29571 Rosche

Referenten: Sabine Dralle, Thorsten Kruse-Neuls

Beerensträucher und Obstbäume leben länger, wenn sie gepflegt und verjüngt werden. Der sachgemäße Schnitt sorgt für einen geringeren Befall von Krankheiten und Schädlingen. Die Ernte wird ergiebiger und die Qualität der Früchte besser.

In einem theoretischen und einem praktischen Teil werden die Grundlagen des Schnittes vermittelt. Außerdem werden die Verwendungsmöglichkeiten und der richtige Einsatz von Baumformen und Veredlungsunterlagen angesprochen.

LEBENSMITTEL HALTBAR AUFBEWAHREN

Sa., 9. Oktober 2021, 15-18 Uhr,

1 Nachmittag, 4 UStd., 20 €, zzgl. Zutatenumlage (direkt bei der Dozentin zu zahlen)
BBS II, Esterholzer Str. 71, Schulküche
Karin Meyer-Kirstein

Frische Lebensmittel passend zur Saison sind ein Genuss. Damit dieser Genuss in den „erntefreien“ Zeiten nicht ausbleibt, zeigt Karin Meyer-Kirstein, wie sich Obst, Gemüse, Früchte & Co. haltbar machen und aufbewahren lassen. Trocknen, einkochen, konservieren... Wie das gelingt und was es zu bedenken gilt, das wird an diesem Nachmittag vermittelt- und ausprobiert.

HAMSTERN UND BEVORRATEN

Sa., 16. Oktober 2021, 14-16.30 Uhr,

1 Nachmittag, 3 UStd., 20 €, evtl. Zutatenumlage (direkt bei der Dozentin zu zahlen)
Bauckhof Stütensen (Gärtnerei),
Stütensen 2, 29571 Rosche

Referentin: Katharina Koschel

Sie haben mehr Gemüse, als Sie sofort verbrauchen wollen? Und wie gut wäre es, wenn Sie wissen, wie man Gemüse unverarbeitet länger aufbewahren kann. Wir stellen Ihnen einfache Lagermethoden für Balkon, Keller, Schuppen & Co. vor, die für unsere Großeltern noch ganz selbstverständlich waren. Neu interpretiert sind sie auch heute noch alltagstauglich. Lagerfähiges Wintergemüse aus dem eigenen Garten kann mitgebracht oder in unserer Gemüsegärtnerei erworben werden.