

GÄRTNERN MIT KINDERN

Nach den Osterferien findet auf dem Elbers Hof in Nettelkamp im Rahmen von „Uelzen ackert“ das „Gärtnern mit Kindern“ statt. Mit Kindern zwischen sechs und zehn Jahren pflanzt, erntet und pflegt Anke Hennings das Gemüse, die Kräuter und Blumen im Hausgarten. So können bereits junge Menschen mit der Vielfalt und Schönheit unserer Natur und dem Anbau von Gemüse, Kräutern und Salat vertraut gemacht werden. Zum Arbeiten gehört auch eine gemeinsame Teepause mit einem kleinen Snack, natürlich aus dem Garten.

Freitags, 22. April, 6. + 20. Mai, 3. + 17. Juni und 1. Juli 2022 von 14 bis 17 Uhr

Referentin: Anke Hennings

Kostenbeitrag: 5 €/Termin
Anmeldung zu einzelnen Terminen möglich.
Elbers Hof, An der Kirche 5, 29559 Wrestedt
(OT Nettelkamp)

Dieser Kurs läuft nicht über die KVHS

Anmeldung direkt bei:
info@elbers-hof.de,
Telefon 05802-4049

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. bieten 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 Menschen, die Interesse am eigenen, ökologischen Hausgarten und an der Verarbeitung von selbst geernteten Lebensmitteln und gesunder Koch- und Backkunst haben. Im Jahresverlauf erfahren die Teilnehmenden in Halbtags-Veranstaltungen praxisnah Grundlegendes zu Planung und Gartenformen, Aussaat, Anzucht und Pflanzung, biologischem Pflanzenschutz und Pflege, Methoden der Lagerung, Konservierung und Zubereitung.



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

**Eine Anmeldung zu den Seminaren
(außer zu „Gärtnern mit Kindern“)
erfolgt jeweils über die Website der
KVHS Uelzen/Lüchow-Dannenberg:
www.allesbildung.de.**

Landwirtschaftskammer
Niedersachsen

Gestaltung/Grafik: ©Ulrike Bals, www.ideenlabor.design
Fotos: Öko-Modellregion Heideregion Uelzen/Eva Neuls



**ÖKO
MODELL
REGION**

**HEIDE
REGION
UELZEN**

UELZEN ACKERT!

Biogärtnern im Hausgarten

2022

www.oeko-fuer-uelzen.de

SEMINAR PROGRAMM



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.

IM MÄRZEN DER BAUER... GUT GEPLANT IST HALB BEGONNEN

Sa., 5. März 2022, 14-17 Uhr

1 Nachmittag, 4 UStd., 18 €

Treffpunkt: Bauckhof Stütensen (Gärtnerei)

Stütensen 2, 29571 Rosche

R1040111 (Uelzen, extern)

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, eine Sortenauswahl treffen, Erfahrungen austauschen und Ihren individuellen Gartenplan entwickeln. Ganz gleich wie groß oder klein Ihr Garten. Ob mit oder ohne Vorkenntnisse, Ziel ist, dass jeder Teilnehmer und jede Teilnehmerin mit einer umsetzbaren Gartenidee nach Hause fährt.

RESTE NUTZEN – LEBENSMITTEL HALTBAR AUFBEWAHREN

Sa., 24. September 2022, 15-18 Uhr

1 Nachmittag, 4 UStd., 18 €,

zzgl. Zutatenumlage

(direkt bei der Dozentin zu zahlen)

S3050110 BBS II, Esterholzer Str. 71, Schulküche

Referentin: Karin Meyer-Kirstein

Brühwürfel, Süßkartoffel-Chips & Co.! Klar ist: 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 – auch ohne mega viel Equipment gelingt und was es zu bedenken gilt, das wird an diesem Nachmittag vermittelt – und ausprobiert.

HAMSTERN UND BEVORRATEN

Sa., 15. Oktober 2022, 14-16.30 Uhr,

1 Nachmittag, 3 UStd., 17,75 €, evtl. Zutatenumlage (direkt bei der Dozentin zu zahlen)

Treffpunkt: Bauckhof Stütensen (Gärtnerei)

Stütensen 2, 29571 Rosche

S3050111 (Uelzen, extern)

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 Gemüse-gärtnerei erworben werden.

AUS MIT MACH' OHNE: GRUNDREZEPTE GLUTENFREI BACKEN

Fr., 11. November 2022, 14-18 Uhr

1 Nachmittag, 5 UStd., 21,25 €

zzgl. Zutatenumlage (direkt mit dem Dozenten abzurechnen)

Ort: wird noch bekanntgegeben
S3050100 (Uelzen, extern)

Referentin: Elke Schulenburg, Ernährungsberaterin

Das Backen ist die größte Herausforderung, wenn es um glutenfreie Ernährung geht. Die Mehle verhalten sich anders als das gewohnte Weizenmehl.

Elke Schulenburg liebt es, mit den glutenfreien Mehlen zu backen, weil sie eine „duftige“ Vielfalt bieten. Gewusst wie lässt sich jedes Rezept glutenfrei umsetzen. Wie das geht und was es zu beachten gilt, vermittelt die Ernährungsberaterin und Ratgeberautorin in diesem Kurs.

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

Mo., 21. Februar 2022, 17-20.45 Uhr

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

Treffpunkt: STILOTTE die Eventlocation

Alte Dorfstr. 8, 29575 Altenmedingen (OT Eddelstorf)

R1040101 (Uelzen, extern)

Referent: Sterne-Cuisinier Jens Dannenfeld

Bio-Gartengemüse als kulinarisches Highlight!

Uelzens Sterne-CUISINIER Jens Dannenfeld zeigt uns an diesem Koch-Nachmittag in der STILOTTE in Eddelsdorf, 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!

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

Sa., 2. Juli 2022, 9-12 Uhr

1 Vormittag, 4 UStd., 18 €

Treffpunkt: Bauckhof Stütensen (Gärtnerei)

Stütensen 2, 29571 Rosche

R1040113 (Uelzen, extern)

Referentinnen: Katharina Koschel, Anja Krüger

Wir laden Sie zum gemeinsamen Gärtnern auf dem Bauckhof Stütensen ein. Wir bauen in unserer Gemüse-gärtnerei 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.

GÄRTNERN AUF KLEINEM RAUM UND HOHEM NIVEAU

Sa., 8. Oktober 2022, 13-17 Uhr

1 Nachmittag, 5 UStd., 20 €

Treffpunkt: Grünes Zentrum, LWK,

Wilhelm-Seedorf-Straße 3, 29525 Uelzen

S1040102 (Uelzen, LK., Grünes Zentrum)

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.

OBSTGEHÖLZE FACHGERECHT SCHNEIDEN

Sa., 5. November 2022, 14-17 Uhr

1 Nachmittag, 4 UStd., 18 €

Treffpunkt: Bauckhof Stütensen (Gärtnerei)

Stütensen 2, 29571 Rosche

S1040103 (Uelzen, extern)

ReferentInnen: Sabine Dralle, Thorsten Kruse-Neuls

Bereensträucher und Obstbäume leben länger, wenn sie gepflegt und verjüngt werden. Der sachgemäße Schnitt sorgt für einen geringeren Krankheits- und Schädlingsbefall. Die Ernte wird ergiebiger und die Qualität der Früchte besser.

In Theorie und Praxis werden die Grundlagen des Schnittes vermittelt. Außerdem werden die Verwendungsmöglichkeiten und der richtige Einsatz von Baumformen und Veredlungsunterlagen angesprochen.

WEIHNACHTSBÄCKEREI – GLUTENFREI

Fr., 25. November 2022, 14 - 18 Uhr

1 Nachmittag, 5 UStd., 21,25 €

zzgl. Zutatenumlage

(direkt mit dem Dozenten abzurechnen)

Ort: wird noch bekanntgegeben

S3050120 (Uelzen, extern)

Referentin: Elke Schulenburg, Ernährungsberaterin

Glutenfrei in der Weihnachtsbäckerei macht richtig viel Lust auf Weihnachten. Die verschiedenen Mehle bringen eine ungeahnte Genuss- und Keks Vielfalt mit sich.

Gewusst wie lässt sich richtig leckeres Naschwerk zaubern – wie das geht und was es zu beachten gilt, vermittelt die Ernährungsberaterin und Ratgeberautorin Elke Schulenburg in diesem Kurs.