



# Land Kultur Erleben e.V.

## Workshopreihe 2019

In den Workshops wird handwerkliches und bäuerliches Wissen, sowie Erfahrung von engagierten Menschen vermittelt. Willkommen sind alle, die lernen und erfahren wollen; ob AuszubildendeR, StudierendeR, Bauern oder Bäuerinnen, Menschen aus Land und Stadt. Einzelheiten bitte bei der oder dem jeweiligen WorkshopgeberIN erfragen.

Termine und Orte	Inhalt, Kosten, Teilnehmerzahl
<b>23. Juni 2019</b> <b>10:00 - 16:00 Uhr</b> <b>Wildnispädagogik trifft Landwirtschaft</b> --- Manuel Larbig und Julia Bar-Tal Hof Bienenwerder Bienenwerder 2b 15374 Müncheberg mail@waldsamkeit.de	Landwirtschaft im Kontext der sie umgebenden Natur verstehen und sich achtsam in dieser bewegen. Erste Hilfe in der Natur, Baum- und Pflanzenbestimmung, Essbare Wildpflanzen erkennen und verköstigen. Der Kurs soll zu einer Verbindung von Landwirtschaft und Naturpädagogik führen.  15 TeilnehmerINNEN 15-20 Euro
<b>12. Juli 2019</b> <b>14:00 - 18:00 Uhr</b> <b>Alternative Finanzierungsmöglichkeiten für dein Vorhaben: Crowdfunding für ExistenzgründerINNEN auf dem Land</b> --- Anja Hradetzky Ökohof Stolze Kuh Weinberstr. 6A 16248 Lunow-Stolzenhagen stolzekuh@posteo.de	Woher kommt das Geld etwas Eigenes auf dem Land zu (er)schaffen? Anja & Janusz Hradetzky haben für ihre Käserei 38.000 € durch Crowdfunding generiert und wollen ihre Erfahrungen und ihr Wissen weitergeben, damit auch andere auf diese Weise ihr Vorhaben realisieren können. Inhalt des Workshops sind Grundlagen und Ausgangssituation für das erfolgreiche Crowdfunding u.v.m.  12 TeilnehmerINNEN 27 Euro
<b>14. Juli 2019</b> <b>10:00 - 16:00 Uhr</b> <b>Pferdearbeit auf dem Feld: Groß, größer und immer größer! Auch in der Pferdearbeit? - Praxis auf dem Feld</b> --- Julia Bar-Tal Hof Bienenwerder Bienenwerder 2b 15374 Müncheberg bienenwerderpferde@yahoo.de	Pferdearbeit auf kleinteiligen Flächen. Wo finden wir moderne Pferdegeräte für den einspännigen Einsatz und wie setzen wir sie ein? Antworten an praktischem Beispielen auf dem Feld. Klaus Strüber gibt sein Wissen über Arbeiterleichterung in einem möglichst diversifiziertem Anbau weiter.  6 TeilnehmerINNEN 10-30 Euro
<b>16.-17. August 2019</b> <b>Freitag 15:00 - 18:00 Uhr</b> <b>Samstag 10:00 - 14:00 Uhr</b>  <b>Brotback Workshop - Alles rund um's Brot. Von der Getreidewahl über Mehl mahlen und backen bis hin zum Verkosten</b> --- Dany Frucht Kietz 3 16248 Lunow-Stolzenhagen danyfrucht@naturnah-bunt.de	Den Teilnehmern/-innen wird nahe gebracht, wie das Brotbacken einfach in den Alltag zu integrieren ist. Es werden Sauerteigbrote, Hefebrote, sowie eine Mischung aus beiden gebacken und geschmacklich, wie handwerklich verglichen. JedeR TeilnehmerIN erhält einen eigenen Sauerteig, der in die eigene Backstube mitgenommen werden kann.  8 TeilnehmerINNEN 20 Euro
<b>25. August 2019</b> <b>10:30 - 16:30 Uhr</b> <b>Imkerei im August - Der Beginn des neuen Bienenjahres</b> --- Imkerei Heilmann Wulkower Dorfstraße 7 15326 Lebus imkereiheilmann@posteo.de	Der Schwerpunkt des Workshops wird in der Praxis sein. Gemeinsam werden Bienenvölker in der Wulkower-Imkerei auf ihren Zustand (Volksstärke, Futterbedarf, Krankheiten, Vitalität) beurteilt und mögliche Maßnahmen diskutiert. Profi-Imkerin und Umweltwissenschaftlerin Jana Bundschuh gibt als Gastrednerin ihr Wissen weiter.  15 TeilnehmerINNEN 20 Euro
<b>1. September 2019</b> <b>10:00 - 16:00 Uhr</b> <b>Pferdearbeit: Theoretische Grundlagen und praktische Einführung im Umgangs-training mit dem Arbeitspferd</b> --- Julia Bar-Tal Hof Bienenwerder Bienenwerder 2b 15374 Müncheberg bienenwerderpferde@yahoo.de	Es werden grundlegende Kenntnisse im Umgang mit Pferden (auch in der Landwirtschaft) vermittelt. Dabei wird insbesondere auf Gesunderhaltung, Umgangstraining, Bodenarbeit, Muskelaufbau und Gymnastizierung eingegangen. Die Grundlagen von Bodenarbeit und Freiheitsdressur sowie weitere Lektionen werden praktisch gezeigt.  6 TeilnehmerINNEN 10-30 Euro
<b>13. September 2019</b> <b>14:00 - 18:00 Uhr</b> <b>Sicherer Umgang mit Rindern auf der Weide mit der Methode "Low Stress Stockmanship"</b> --- Anja Hradetzky Ökohof Stolze Kuh Weinberstr. 6A 16248 Lunow-Stolzenhagen stolzekuh@posteo.de	Nach den Grundlagen der Kuh-Psychologie, den Motivatoren von Rindern und dem Zonenkonzept, üben wir auf der Weide, wie wir mit unserer Körpersprache Herdentiere treiben und lenken können. Low Stress Stockmanship steht für eine Methode, wie durch Bewegung und Position stressarm mit Rindern umgegangen werden kann.  12 TeilnehmerINNEN 27 Euro
<b>21. September 2019</b> <b>11:00 - 17:00 Uhr</b> <b>Walnussanbau für Einsteiger: Professionelle Nussproduktion vom Pflanzgut bis zur Ernte</b> --- Vivian Böllersen Walnussmeisterei Böllersen Im Eichholz 33 16835 Herzberg (Mark) info@walnussmeisterei.de	Für einen Tag gibt es einen Einblick in die Walnussmeisterei: Von der Baumpflege, über die Nuss-Ernte bis zur anschließenden Verarbeitung (Trocknung, Lagerung) können die einzelnen Schritte direkt miterlebt werden. Dabei wird theoretisches Hintergrundwissen wie Historie, kulinarische Vielfalt u.v.m. von Walnüssen vermittelt. Abschließend Verkostung von unterschiedlichen Walnüssen und Walnussprodukten.  40 TeilnehmerINNEN 10-15 Euro
<b>6. Oktober 2019</b> <b>10:00 - 17:00 Uhr</b> <b>Nachhaltiger Bodenaufbau: Humusaufbau, Kompost, Terra Preta</b> --- Roberto Vena Wilde Gärtnerei Bernauer Straße 6 16321 Rüdnitz wildegartnerei@posteo.de	"Bodenaufbau, was ist das?" Wie können wir mit unseren Ressourcen zu einer positiven Bilanz in eigenem Kreislauf beitragen? Mit den TeilnehmerINNEN sollen einige Beispiele von sinnvollem Bodenaufbau vorgestellt und diskutiert werden. Es wird Biokohle im Erdmeiler hergestellt. Ein Büchertisch zum Thema wird eingerichtet.  8-15 TeilnehmerINNEN 15 Euro
<b>15. November 2019</b> <b>15:00 - 19:00 Uhr</b> <b>Einführung und Praxis der handwerklichen Käseherstellung</b> --- Janusz Hradetzky Ökohof Stolze Kuh Weinberstr. 6A 16248 Lunow-Stolzenhagen katharina-rademann@outlook.de	Wie wird die Milch dick? Warum wird der Käse gelb? Das erfahren die TeilnehmerINNEN bei dem handwerklichen Käsekurs. Die theoretischen Grundlagen werden direkt am Käsekessel vermittelt, während die Milch erwärmt wird. Dann wird mit der Käseharfe geschnitten, gerührt und der Bruch in Formen geschöpft. Auch in die Käsepflege gibt es einen Einblick.  10 TeilnehmerINNEN 20 Euro
<b>17. November 2019</b> <b>10:00 - 16:00 Uhr</b> <b>Leder in deinen Händen: Einfache Reparaturarbeiten am Lederzeug und Herstellung erster eigener Werkstücke</b> --- Nikolaus Broecker Hof Bienenwerder Bienenwerder 2b 15374 Müncheberg bienenwerderpferde@yahoo.de	Leder ist ein sehr haltbares Material und mit wenig Aufwand können Schäden repariert werden, wenn die richtigen Kniffe und Tricks bekannt sind. Diese handwerklichen Fertigkeiten in dem Workshop geschult werden, denn in unserer Region ist es sehr schwer an dieses Wissen von traditionell arbeitenden Sattlern/-innen zu gelangen. JedeR TeilnehmerIN kann den Workshop mit einem eigenen Werkstück abschließen und dieses mitnehmen.  6 TeilnehmerINNEN 30 Euro
<b>23. November 2019</b> <b>11:00 - 15:00 Uhr</b> <b>Obstbaumschnittkurs für AnfängerINNEN und Laien - Einführung und Praxis in den ganzheitlichen Baumschnitt</b> --- Magnus Knigge Knigges Kulturen Blumberger Mühle 5, 16278 Angermünde OT Görldorf KniggesKulturen@gmail.com	Anleitung zum praktischen Obstbaumschnitt auf einer Streuobstwiese. JedeR TeilnehmerIN kann sich nach einer Theorieeinheit an einem eigenen Baum ausprobieren und ein Gefühl für den Obstbaumschnitt bekommen. Während des Kurses können die unterschiedlichen notwendigen Werkzeuge (gern auch eigene) ausprobiert werden.  12 TeilnehmerINNEN 15 Euro
<b>30. November 2019</b> <b>10:00 - 17:00 Uhr</b> <b>Zusammenbrauen - Braukurs mit Schwerpunkt regionale Kooperation mit Hopfen und Malz</b> --- Sarah Raimann Dorfbrauerei Stegelitz Dorfstr.12 17268 Stegelitz sarah@dorfbrauerei-stegelitz.de	Wir verbinden Grundlagenwissen zur gesamten Produktionskette vom Getreide zum Bier mit praktischen Tipps zum Einstieg in die Hausbrauerei. Unterschiede zwischen handwerklicher und industrieller Produktion, Marktstrukturen u.v.m. werden erläutert. Wir verfolgen und erläutern einen laufenden Brauprozess. Die abschließende Gesprächsrunde wird abgerundet durch eine kleine Verkostung.  10 TeilnehmerINNEN 15-20 Euro

Die Teilnahmezahl ist begrenzt, wir bitten darum unbedingt um verbindliche Anmeldungen bei den einzelnen Workshops. Weitere Informationen unter [Landkulturerleben.org](http://Landkulturerleben.org)  
 Das Workshopprogramm wird organisiert vom:  
 Land Kultur Erleben e.V., Weinberstr. 6A, 16248 Lunow-Stolzenhagen

In Kooperation mit:



Gefördert durch:

**Heidehof**  
Stiftung

Von jungen  
Menschen im  
ländlichen  
Raum  
Fachwissen  
lernen!

Handwerkliche  
Workshops für  
eine bäuerliche  
Agrarkultur  
2019

