

Veranstaltungen Frühjahr/Sommer 2010

Gut Hohenberg

Seminarbauernhof der Stiftung Ökologie & Landbau

...das Veranstaltungsjahr auf Gut Hohenberg beginnt einmal ganz anders:

Elefantenkinder und andere Gesichter Kenias

Reisebericht mit Fotos

Mittwoch, 6. Januar 2010

19.00 Uhr

Birgit Hampl, die Schwester von Ulrich Hampl, war 3 Wochen in Kenia unterwegs und berichtet vom Besuch bei den Elefantenwaisen und von Fahrten zu einigen weiteren Highlights, die dieses wunderschöne Land zu bieten hat – so z.B. zum riesigen Viktoria-See und an die stark islamisch geprägten Orte an der Küste, die teils romantisch-ruinös zu besichtigen und teils sehr bunt zu erleben sind.

Eintritt frei!

Obstbäume richtig pflegen

Kulturgeschichte, Schnitt und Pflege von Obstbäumen

Kurs zu Kulturgeschichte, Schnitt und Pflege von Obstbäumen
auf Gut Hohenberg in Queichhambach

Samstag, 30. und Sonntag, 31. Januar 2010

jeweils von 09.00 bis 17.00 Uhr

Josef Weimer, Experte im Obstbaumschnitt und langjähriger Referent auf Gut Hohenberg, führt in die Kulturgeschichte des Obstbaus ein, vermittelt viele Grundkenntnisse, arbeitet mit uns zusammen an den Bäumen und zeigt uns dort verschiedene Schnittregeln. Wir werden lernen, wie man „an der Biographie der Bäume arbeitet“, damit sie gesund alt werden können.

Kursgebühr: 110.- Euro

Verpflegung während der zwei Tage: 30.- Euro

! Neue Veranstaltungsreihe auf Gut Hohenberg !

.....was ich schon immer einmal machen wollte!

Selbst Käse machen

Samstag 23. Januar 2010

9.00 Uhr bis ca. 12.00 Uhr

Wie wird aus Milch Käse? Kann man Käse selbst machen?

An diesem Vormittag ist es möglich, den Weg von der Milch zum (Frisch-)Käse zu verfolgen: Zunächst ist es möglich, das Melken der Kuh von Hand zu probieren – die Kühe auf Gut Hohenberg sind das gewöhnt!

Anschließend wird in der Milchammer die Milch Schritt für Schritt zu Frischkäse verwandelt – und als Abschluss gibt es natürlich eine zünftige Käse-Vesper.

Kursleitung: Johanna Hampl, SÖL

Kursgebühr incl. Vesper: 40.- €

Pflügen mit dem Pferd

Samstag 13. März 2010

9.00 Uhr bis ca. 12.00 Uhr

Das Bild vom pflügenden Bauern hinter seinem Pferd haben viele Menschen im Kopf. Es selbst einmal zu spüren, wie der Pflug sich durch die Erde wühlt, den ursprünglichen Geruch von frischer Erde, von Pferd und Leder zu riechen - das sind Erlebnisse, die an diesem Vormittag möglich werden.

Nach dem gemeinsamen Vorbereiten und Aufschrillen des Arbeitspferdes geht es auf den Acker. Furche um Furche wird gepflügt – mit ein bisschen Hilfe wird es immer leichter und der Genuss beginnt! Nach Abschrillen und Versorgen des Pferdes gibt es die verdiente Vesper mit Produkten des Hofes.

Kursleitung: Dr. Ulrich Hampl, SÖL

Kursgebühr incl. Vesper: 40.- €

Mähen mit der Sense

Die Neuentdeckung einer alten Kunst

Zwei Termine zur Auswahl, jeweils Freitag/Samstag:

30. April u. 1. Mai 2010 oder 18.u.19. Juni 2010

In diesem Kurs wird die Leichtigkeit des Mähens mit einer gut geschärften und richtig eingestellten Sense vermittelt. Alle, die sich entschlossen haben, wieder zur Sense zu greifen, um die Blumenwiese im Garten oder im Obststück umweltfreundlich zu mähen, können in diesem Seminar alles Notwendige dazu erlernen und üben.

Mähen mit der Sense ist ein Erlebnis für alle Sinne und Erholung für Körper, Seele und Geist – das werden wir in diesem Kurs intensiv erleben können!

Freitag um 17.00 Uhr

An diesem Nachmittag und Abend lernt man die Sense und ihre Einzelteile kennen, es wird gedengelt und gewetzt. Wir passen die Sensen auf unsere Körpergröße an und wir stimmen uns auf das Mähen am nächsten Morgen ein –

das ganze begleitet von einer Pfälzer Vesper mit Apfelsaft und Wein

Samstag um 7.00 Uhr

Heute wird gemäht – und zwar früh am Morgen im feuchten Gras, denn so kommt man wunderbar „in Schwung“. Nach der verdienten Stärkung klären wir die entstandenen Fragen und können weiter mit verschiedenen Sensen und Situationen üben

Kursleitung: Dr. Ulrich Hampl, SÖL

Kursgebühr für beide Tage: 90.-€ incl. Verpflegung

Naturgemäße Bienenhaltung

Theorie und Praxis natürlicher Imkerei

Freitag, 16. April 2010, 15.00 Uhr

bis Sonntag, 18. April 2010, ca. 15.30 Uhr

Dieses Seminar richtet sich an Einsteiger in die Imkerei genauso wie an Anfänger mit Vorkenntnissen. Auch erfahrene Imker können hier viel von Imkermeister Thomas Radetzki lernen, der schon einige Jahrzehnte lang naturgemäße Bienenhaltung betreibt und seine Erfahrungen kompetent weitergibt. Haltungsformen der Bienen, Fütterung und Gesundheit der Bienen werden ausführlich behandelt.

Kursgebühr: 130.- € Lehrgangsgebühr, zzgl. 40.- € Verpflegung, zzgl. evtl. Unterkunft

Öko-Weinabend

Gutes Essen und Ökowein

Dienstag, 18. Mai 2010, 19.00 Uhr

Es gibt wieder einen kulinarischen Weinabend auf Gut Hohenberg:

Das Weingut Bentz aus Flemlingen stellt seine Ökoweine auf dem Seminarbauernhof in Queichhambach vor.

Dazu gibt es ein Essen aus leckeren Produkten des Bauernhofes, Bilder von Weingut und viele Informationen in gemütlicher Runde beim Gespräch mit dem Winzer.

Die unterhaltsame Verbindung von Information mit gutem Essen und wunderbaren Weinen ist garantiert.

Kursgebühr: 25.- € pro Person incl. Öko-Menü und Weinprobe

Zum Vormerken: - diesmal bereits im August!!

Hoffest mit Gut Hohenberger Musknächten

Freitag, 20. bis Sonntag, 22. August 2010

Das traditionelle Hoffest bietet viel Wissenswertes rund um Schulbauernhof, Seminarbetrieb und Waldkindergarten.

Für Jung und Alt wird mit Infoständen, Führungen, Aktionen und gutem Essen und Trinken viel geboten.

Besondere Höhepunkte sind immer die Musknächte am Freitag- und Samstagabend mit fetzigen Bands aus der Umgebung

– und für Samstag hat sich der Ministerpräsident angesagt!

Die ausführlichen Programme aller Veranstaltungen
finden Sie auf www.gut-hohenberg.de

Wir bitten um rechtzeitige Anmeldung für alle Veranstaltungen bei:

Gut Hohenberg,
Seminarbauernhof der Stiftung Ökologie & Landbau
Krämerstraße

76855 Queichhambach

E-Mail: info@gut-hohenberg.de

Tel. 06346/ 928 555, Fax 06346/ 928 556