

Vortrag (ca. 2,5 Std.)

GEMÜSE AUF KLEINSTEM RAUM

Auch in kleinen Gärten, auf Balkonen und Terrassen können Garteninseln für den eigenen Gemüse- und Kräuteraanbau entstehen. Denn nicht nur in einem Beet kann gesät, gepflanzt und geerntet werden, sondern auch in Töpfen, Kisten und Hochbeeten. Doch welche Gemüsesorten sind für diese Anbaumethoden geeignet? Und was gilt es hinsichtlich Pflanzsubstrat, Bewässerung und Nährstoffversorgung zu berücksichtigen? Der Vortrag gibt viele Tipps und Tricks sowie Sortenempfehlungen für das erfolgreiche Gärtnern auf kleinem Raum.

Praxisteil möglich

Vortrag (ca. 2,0 Std.)

TOMATEN ERFOLGREICH ANBAUEN UND VIELFALT ERNTEN

Die Tomate, eines unserer Lieblingsgemüse, hat sich einen festen Platz im Hausgarten erobert. Doch leider erweist sich der Anbau vor allem im Freiland nicht immer als unproblematisch. Für ein gesundes Wachstum und eine reiche Ernte spielen jedoch nicht nur die Anbaubedingungen eine Rolle, sondern ebenso die Auswahl der Tomatensorten. Im Vortrag wird neben vielen Tipps für einen erfolgreichen Anbau eine bunte Palette wohlschmeckender und oft alter Tomatensorten vorgestellt. Darunter frühreifende und widerstandsfähige Sorten für den Freilandanbau ebenso wie Sorten für die Kultur in Töpfen und für den geschützten Anbau. Im Anschluss gibt es Zeit für Fragen und Saatgut empfohlener Sorten kann erworben werden.

Vortrag (ca. 2,5 Std.)

FRISCHE KRÄUTER AUS DEM EIGENEN GARTEN

Frisch geerntete Kräuter schmecken köstlich und versorgen uns das Jahr über mit frischen Vitaminen. Im Vortrag werden verschiedene Anbaumöglichkeiten wie Kräuterspirale, Hochbeet und Kräuter in Mischkultur mit Gemüse erläutert. Materialien, Substrat und Pflanzenauswahl für den Anbau von Küchen- und Teekräutern, Duft- und Heilkräutern werden besprochen und spezielle „Themenkräutergärten“ vorgestellt. Schließlich erfahren Sie das Wichtigste zu Kräuternernte, Verarbeitung und Konservierung. Im Anschluss können individuelle Fragen zur Planung und Anlage des eigenen Kräutergartens beantwortet werden.

Vortrag (ca. 2,0 Std.)

**WINTERGEMÜSE AUS DEM EIGENEN GARTEN -
SÄEN UND PFLANZEN FÜR DIE ERNTE IN HERBST UND WINTER**

Wer im Winter frischen Salat und Gemüse ernten will, muss jetzt im Sommer säen und pflanzen. Kennen Sie Winterportulak, Winterkopfsalat, Winterwirsing und viele andere wohlschmeckende Wintergemüse? Im Vortrag werden erprobte Wintergemüse und ihr Anbau vorgestellt - sowohl für die Frischernte in der kalten Jahreszeit als auch für eine erfolgreiche Lagerung. Sie lernen geeignete Sorten, ihre Aussattermine und nötige Pflegemaßnahmen kennen und erfahren, was im Herbst für Einlagerung bzw. Winterschutz zu beachten ist.

Seminar (ca. 4,0 Std.)

GARTEN BASICS - GÄRTNERN WIEDERENTDECKT

Egal wo gegärtnert wird, ob im großen Gemüsegarten, auf Balkon und Terrasse oder im Gemeinschaftsgarten: Für einen erfolgreichen Anbau und eine reiche Ernte ist ein Wissen über die wichtigsten gärtnerischen Grundlagen notwendig. Wann ist die richtige Aussaat- und Pflanzzeit für bestimmte Sorten? Was ist hinsichtlich Licht, Keimtemperatur und Saattiefe zu beachten? Welche Erde ist die richtige? Was brauchen die Pflanzen für ein gesundes Wachstum? Diese und viele andere Fragen werden im Seminar beantwortet und in einem Praxisteil wird gesät, pikiert und getopft.

Materialgeld 2,00 Euro / Teilnehmer

Vortrag (ca. 2,00 Std.)

DIE VIelfALT ALTER GEMÜSESORTEN IM HAUSGARTEN ERHALTEN UND VERMEHREN

Wer kennt sie noch, die Vielfalt alter Gemüsesorten? Und was unterscheidet sie vom Angebot in Lebensmittelmärkten und Gartencentern? Im Zuge der modernen Pflanzenzüchtung gehen immer mehr unserer alten und samenfesten Gemüsesorten, die ein Jahrtausendealtes Kulturerbe darstellen, verloren. Dabei sind diese Sorten für den Hausgarten und die Selbstversorgung oft besonders wertvoll und zeichnen sich zudem durch hervorragende Geschmackseigenschaften aus. Mit etwas Hintergrundwissen können viele samenfeste Gemüsesorten und Gemüseraritäten selbst angebaut, vermehrt und erhalten werden.

Vortrag mit Verkostung (ca. 3,0 Std.)

FRUCHTIG SÜSS UND FEURIG SCHARF: CHILI UND PAPRIKA

Mehr als 2000 Paprika- und Chilisorten sind weltweit durch Kreuzung und Züchtung in den verschiedensten Formen und Farben entstanden. Diese Vielfalt ist Grundlage einer vielfältigen Kochkultur und bereichert unsere Küche mit süß-fruchtigen bis scharfen Aromen. Auch in der Heilkunde wird Chili traditionell und aktuell verwendet. Lernen Sie Herkunft, Geschichte und Sortenvielfalt der Paprikagewächse, ihren Anbau und ihre Verwendung bei einem Vortrag kennen und probieren Sie in der anschließenden Verkostung verschiedene Sorten und Zubereitungen.

Materialgeld 3,00 Euro / Teilnehmer

Vortrag mit Verkostung (ca. 3,0 Std.)

TOMATENVIELFALT IN GARTEN UND KÜCHE

Die Tomate zählt zu unseren Lieblingsgemüsen und ist eine der bekanntesten Kulturpflanzen. Neben den "Einheitstomaten" in unseren Lebensmittelmärkten gibt es tausende von Tomatensorten in rot, gelb, grün, violett und gestreift, in allen erdenklichen Formen und Größen. Geschmacklich reicht diese Vielfalt von mild-schmelzend über fruchtig-süß bis säuerlich-aromatisch. Lernen Sie die Geschichte der Tomate kennen, entdecken Sie interessante Sorten für den eigenen Anbau und lassen Sie sich bei der Verkostung von den unterschiedlichen Aromen überzeugen.

Materialgeld 3,00 Euro / Teilnehmer

Vortrag mit Verkostung (ca. 3,0 Std.)

SCHÄTZE DER ERDE: KARTOFFELVIELFALT

Bamberger Hörnchen, Blaue Schweden, Rote Emalie, Anden Gold: So vielfältig wie ihre Namen sind auch Geschmack, Form, Farbe und Kocheigenschaften vieler historischer und auch neuer Kartoffelsorten. Im Vortrag erfahren Sie Faszinierendes über Herkunft und Geschichte der Kartoffel und erhalten viele Tipps zum Anbau der bunten Knollen selbst auf kleinem Raum. Im Anschluss sind Sie zu einer Verkostung verschiedener Sorten eingeladen.

Materialgeld 3,00 Euro / Teilnehmer

Weitere Informationen und laufende Kursangebote im Internet unter:

www.garten-des-lebens.de