

lecker, nachhaltig & von nebenan



mein Jahr im Garten und in der Landwirtschaft

Der LandFrauenverband Rheinland-Nassau organisiert eines der größten lokalen Bildungsangebote rund um privates Gärtnern, lokale Landwirtschaft und regionale Ernährung. Kostenlos und offen für alle Interessierten!

Bis Ende 2025 bieten die 17 Kreisverbände des LandFrauenverbandes Rheinland-Nassau

- Ahrweiler
- Arzfeld
- Bad Kreuznach
- Bernkastel-Wittlich
- Birkenfeld
- Bitburg
- Cochem-Zell
- Mayen-Koblenz
- Meisenheim
- Neuerburg
- Neuwied
- Prüm
- Rhein-Hunsrück
- Rhein-Lahn
- Trier-Saarburg
- Vulkaneifel
- Westerwald

bis zu insgesamt 300 Kurse an, aufgeteilt in drei unabhängige Bereiche, die wir Ihnen hier kurz vorstellen wollen. Jeder Bereich steht für sich selber und kann einzeln besucht werden.

Lernen Sie, wie Sie Ihre Ernährung bereichern und Ihren Wissenshorizont erweitern können.

Unser Ziel: Missverständnisse klären, Wissen teilen und Ihre Leidenschaft für den Anbau eigener Nahrungsmittel neu entfachen.

Anmeldung

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, besuchen Sie doch einfach unsere Projektseite:

[lfvrln.de/lecker-nachhaltig-und-von-nebenan](https://fvrln.de/lecker-nachhaltig-und-von-nebenan)



Einfach nebenstehenden
QR-Code scannen!

Hier finden Sie unseren Veranstaltungskalender und alle wichtigen Informationen zu unserem Projekt. Informieren Sie sich auch gerne beim Kreisverband in Ihrer Nähe.



© AdobeStock/460899520

lecker, nachhaltig & von nebenan



mein Jahr im Garten und in der Landwirtschaft



Verein zur Förderung der LandFrauenarbeit im räumlichen Bereich der ehemaligen Regierungsbezirke Koblenz und Trier e.V.

Dieses Projekt und das Angebot der Workshop-Reihe wurde in Zusammenarbeit mit dem Verein zur Förderung der LandFrauenarbeit im räumlichen Bereich der ehemaligen Regierungsbezirke Koblenz und Trier e.V. und heimatwurzeln e.V. entwickelt und umgesetzt.



www.lfvrln.de

TEIL I

Der eigene Garten

Die Gartenkurse sollen Ideen und Lust zum eigenen Gärtnern schaffen, unabhängig davon, ob Vorkenntnisse vorhanden sind oder als Anfänger gestartet wird. Hier spielt es keine Rolle, ob ein Großgarten bewirtschaftet werden soll oder es erstmal nur der Kübel auf der Terrasse sein soll. Unsere Workshops, die in Gärten, aber auch mal nur theoretisch stattfinden können, dauern etwa zweieinhalb Stunden.



© pixapay.com

TEIL II

Dialog Landwirtschaft

Im Rahmen von Hofführungen und Feldbegehungen öffnen landwirtschaftliche Betriebe die Türen zum direkten und persönlichen Einstieg in den Erzeuger-Verbraucher-Dialog. Dabei können unterschiedliche Themenschwerpunkte aufgegriffen werden, um die moderne Landwirtschaft darzustellen. Die Kurse geben Raum für Gespräche und Austausch.

Lernen Sie die Methoden kennen, wie landwirtschaftliche Betriebe nachhaltig und generationsübergreifend arbeiten. Durch den direkten Dialog zwischen Erzeugern und Verbrauchern öffnen wir Türen zu einem besseren Verständnis der landwirtschaftlichen Arbeit heute.



© pexels.com

TEIL III

Ernte eingebracht - und nun?

Nach einer erfolgreichen Erntesaison steht man oft vor der Frage: Wie können die Früchte unserer Arbeit am besten genutzt und bewahrt werden? In diesem Teil unserer Workshop-Reihe widmen wir uns den Methoden der Haltbarmachung, denn regionale und saisonale Ernährung beginnt vor der eigenen Haustür.

Um der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken zeigen wir Ihnen bewährte Methoden zur Haltbarmachung – dieser Kurs ist für alle gedacht, die ihre Ernte voll auskosten und über einen längeren Zeitraum von ihr profitieren möchten.

Die Workshops beginnen mit der Ernte der ersten Früchte, um das neu erworbene Wissen direkt anwenden zu können. In ca. drei Stunden lernen Sie nicht nur, wie Sie Ihre Ernte effektiv verarbeiten, sondern auch, wie Sie dadurch nachhaltiger leben und einen Beitrag zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung leisten können.



© Shutterstock 1782010886

© AdobeStock.com