



Programm 2020

8. Februar

Kleine Käseküche

Einführung in die Selbstversorgerpraxis: Wie kann ich in meiner Küche einfache Käse Rezepte anwenden? Quark, Feta, Mozzarella & Co. einfach selbst gemacht

15. März

Backen mit Natursauerteig

Mehr als Sauerteigbrot: mit leckeren Rezepten aus der italienischen Küche

22. März

Pflanzenkohle und Terra Preta

Praxistag zur Herstellung von Terra Preta mit Pyrolyse und Fermentation

13.-20. Juni &
18.-25. Juli

Essbare Landschaften. Innere Landschaften.

Zweiteiliger 72 h – Permakulturgestaltungskurs nach dem international anerkannten Curriculum. Schwerpunkte: Landschaftsgestaltung und Aspekte der persönlichen Lebensführung mit Hilfe der Permakultur

27. Juni

Wilde Gartenküche

Ein Kochkurs im Permakulturgarten. Welche Wildkräuter lassen sich in der Küche mit unseren Gartenkräutern und jungen Gemüse gut zu bunten und leckeren Speisen verarbeiten?

3.-5. Juli

Lebendige Kreisläufe mit Permakultur gestalten
Einführungskurs zu Grundbegriffen und Hintergründen der Permakultur sowie zum Umgang mit Kreisläufen in der Natur und gelebten Kultur
Ort: Mützen/Clenze

7.-9. August

Permakultur und Selbstversorgung auf dem Bauernhof
Einführungskurs zu Grundbegriffen und Hintergründen der Permakultur sowie zur bei uns gelebten Selbstversorgerpraxis

3. Okt.

Apfelfest auf Hof Luna
Führungen, Apfelsaft und leckeres Essen... wieder mit Apfelkuchenwettbewerb!

6.-8. Nov.

Lebendige Lebensmittel selber herstellen
Geschmackswerkstatt rund um Sauerteig, Käse, Fermentierung und Co.

27.-29. Nov.

„Mischkulturen“ in Gruppen & Gemeinschaften
Permakultur im Sozialen: Themenkurs für Einsteiger*innen und Fortgeschrittene zur Gestaltung von Gemeinschaftsprozessen

LERNORT

Lebendige Landwirtschaft

Ort: Hof Luna | Hauptstraße 7 | 31084 Freden (Everode)

Kontakt für Rückfragen:

Cheryl und Thom Meiseberg

05184 . 95 08 68 oder lernen@mida-solena.de

www.mida-solena.de