

Land braucht Leben

 Land Frauen

LAND-FRAUENVERBAND
Mecklenburg-Vorpommern e.V.



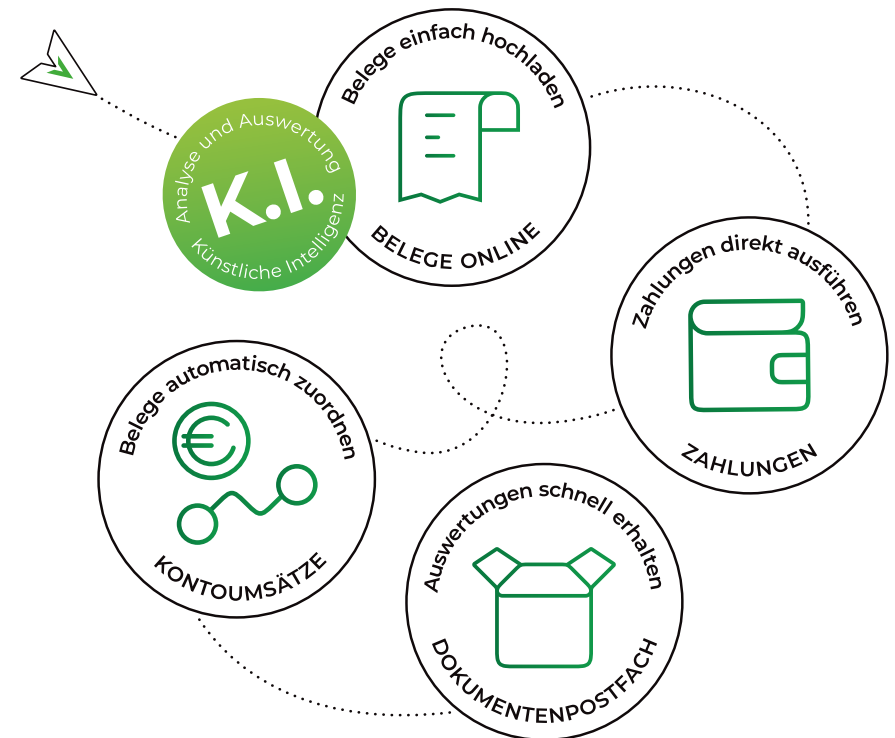
Jahrbuch
2024

Titelbild Fotowettbewerb
Bauernverband MV Claudia Jeske



Gute Entscheidungen beginnen mit einem digitalen Beleg

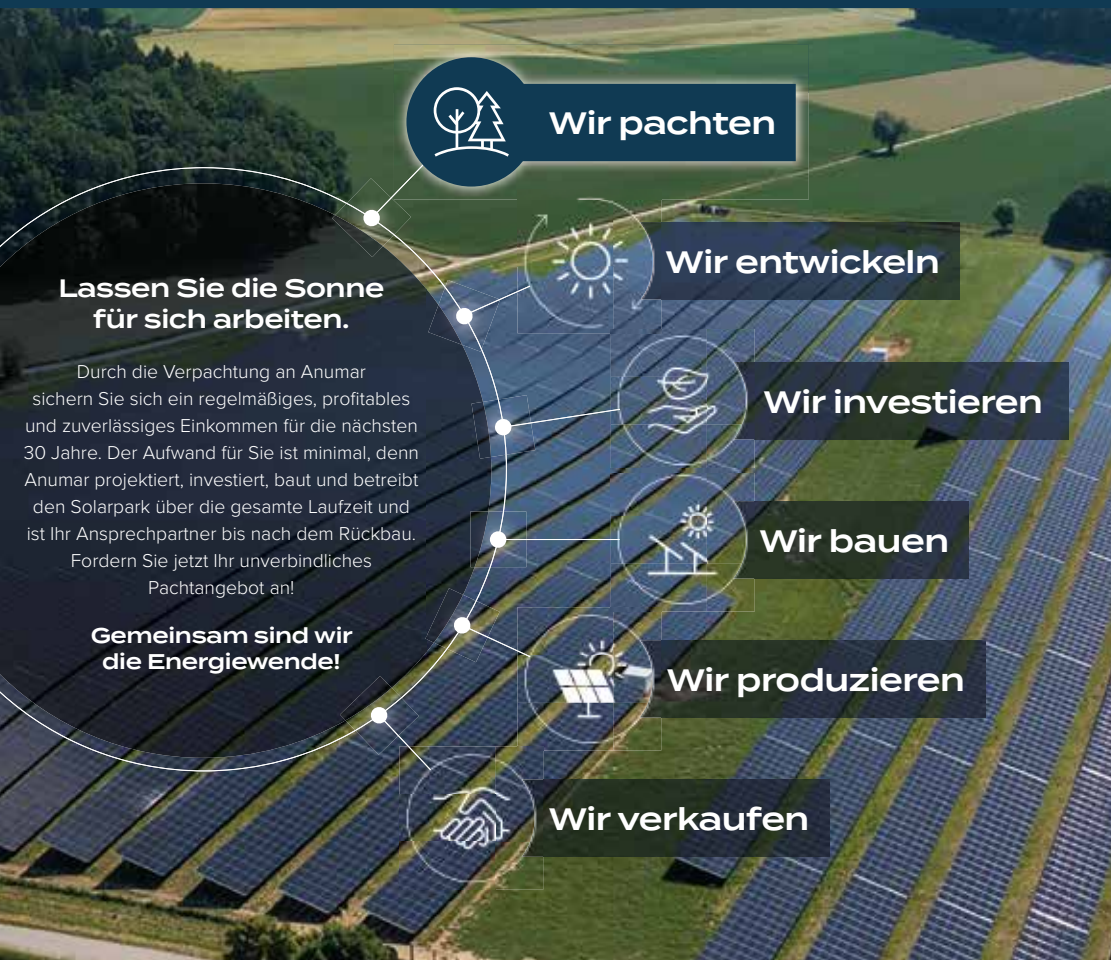
Als Landwirt:in willst du die meiste Zeit auf dem Hof verbringen und nicht im Büro. Wir von Just Farming verstehen das und haben deshalb Farm Book entwickelt. Verabschiede dich von lästigem Papierkram und unnötiger Bürozeit und sag „Hallo“ zu Farm Book. So sparst du nicht nur Zeit und Geld, sondern triffst auch die besten Entscheidungen für die Zukunft deines Betriebs.



www.just-farming.de

Wir pachten Flächen für Solarparks

Anumar pachtet Flächen zur Errichtung von Solarparks. Wir halten kontinuierlich Ausschau nach geeigneten Flächen für Photovoltaik-Projekte. Jede Fläche wird von uns geprüft.



Grußworte		
Heike Müller	6	Malchin 69
Manuela Schwesig	7	Mecklenburg-Strelitz 70
Petra Bentkämper	8	Nordwestmecklenburg 71
Detlef Kurreck	9	Parchim 72
		Uecker-Randow 73
		Rerik 74
Aus dem Landesverband		
Aufgaben Vorstand	11	Bildgalerie 75
Kurzportrait LFV	12	Waren-Müritz 76/77
Übersicht Kreisvereine mit Karte	13	
Die Geschäftsstelle stellt sich vor	14/15	dlv Info 78/79
Ehrung Dr. Heike Müller	16/17	Adressen Landfrauenverbände 80/81
Wahl dlv	18	Schulferien 82
Ernährungsführerschein	19	Sonderrubrik
Politische Arbeit	20/21	„LandFrauen unterwegs“ 83-90
dlv Aktionstage 2023	22	Anhang –
Treff neue Bundesländer	23	Service, Tipps und Infos 91-110
Verbandstag	24	Ein Wort zum Schluss 111
Delegiertenversammlung	25	Impressum 112
MV Tag 2023	26	Sonderaktion „Coupons“ 113/114
Spinnwettbewerb/MeLa 2023	27	
Binden Erntekrone	28	
32. Landeserntedankfest	29	
Klausurtagung	30	
Vorausschau Bildungsfahrt 2024	31	
Junge Landfrauen	32/33	
Mitgliedsantrag	34	
Gutschein	35	
Rezepte und Kalendarium	36-59	
Kreisvereine		
Bad Doberan	60/61	
Demmin	62	
Grimmen	63	
Groß Kiesow	64	
Jabel	65	
Kloster Tempzin	66	
Landhagen	67	
Ludwigslust	68	

Liebe Landfrauen, Landmänner und alle, die neugierig auf uns sind!

Wir leben in unruhigen Zeiten. Nach wie vor herrscht Krieg und niemand scheint die Zauberformel zu kennen um diesen zu beenden. Die Wirtschaft schwächelt, die Inflation lässt die Kaufkraft sinken, auf Wetter und Klima ist schon lange kein Verlass mehr. Die Medien gießen einen unaufhörlichen Strom von Negativnachrichten in unser Gehirn. Die Gesellschaft ist daueraufgeregt und polarisiert sich.

An dieser Entwicklung kommen auch wir Landfrauen nicht vorbei. Aber wir sind dem nicht hilflos ausgeliefert!

Wir verfügen über einen reichen Erfahrungsschatz, der uns schwierige Situationen meistern lässt. Wir wissen, dass man mit vielen positiven Interaktionen die negativen (für die unser menschliches Gehirn leider eine Vorliebe hat) überdecken kann. Es muss nicht immer das ganz große Rad sein, jede kleine Aktion kann helfen, aus der Negativspirale auszubrechen.

Wir leben Gemeinschaft. Parteipolitisch unabhängig, aber am Puls der Zeit, auch und gerade im ländlichen Raum, in den Kreis- und Ortsgruppen.

Wir bilden uns weiter. Analog und digital. In jedem Alter, zu vielen Themen, die gerade brennen.

Wir Netzwerken. Nicht nur mit Frauenverbänden.

Wir pflegen Traditionen. Erntekronen, Niederdeutsch, Handarbeiten.

Wir kümmern uns um die Jüngsten. Ernährungsbildung in der Schule. Biobrotbox.

Wir bündeln die Sorgen der Menschen auf dem Land und tragen sie in die Politik hinein.

Wir freuen uns auf Ihr und Euer Interesse an unserer Arbeit! Einen kleinen Überblick gibt das vorliegende Jahrbuch.

Hereinspaziert!

Ihre
Dr. Heike Müller
Landesvorsitzende LAND-FRAUENVERBAND M-V e.V.



Liebe Leserinnen und Leser,

Jahr für Jahr beweisen uns die Landfrauen mit ihrer ehrenamtlichen Arbeit, welch wichtigen Platz sie in unserer Gemeinschaft im ländlichen Raum haben. Darüber ist auch in diesem Jahrbuch ausführlich zu lesen.

Ob es die Erntekronen sind, die sie liebevoll flechten, die schönen Nachmittage, die sie für Seniorinnen und Senioren organisieren, Heimat- und Dorffeste, die sie liebevoll mitgestalten – überall sind die Landfrauen dabei und sorgen ganz engagiert mit dafür, dass sich das Leben auf dem Land lohnt, dass man hier Zusammenhalt und Freude findet.

Dafür gebührt jeder einzelnen von ihnen unser herzlicher Dank. Das Landfrauenjahr 2023 war wieder von ehrenamtlicher Arbeit auf Kreis, Landes- und Bundesebene geprägt. Die Ernährungsbildung an Schulen ist weiterhin ein zentrales Thema und wichtig für die Kinder.

Hervorheben möchte ich, dass Claudia Nielsen, Vorstandsmitglied im Landfrauenverband nunmehr auch in das Präsidium des Deutschen Landfrauenverband gewählt wurde. Hier kann sie die Interessen der Landesverbände der ostdeutschen Bundesländer gut vertreten und Sprachrohr für deren Belange auf Bundesebene sein.

Mit ca. 1000 Mitgliedern in 14 Kreisvereinen und 66 Ortsgruppen ist der Landfrauenverband der größte Verband für Frauen im ländlichen Raum. Bei meinen Sommertouren und weiteren Terminen kann ich mich von der eindrucksvollen Arbeit der Mädchen und Frauen regelmäßig überzeugen. Ich bin auch sehr dankbar, dass die Erntekrone alljährlich nach dem Landeserntedankfest noch für einige Wochen bei uns in der Staatskanzlei zu bewundern ist.

Liebe Landfrauen,

Sie leisten Wunderbares, mischen sich ein, kümmern sich um kleine Dinge genauso engagiert wie um große Themen. Ich erinnere mich noch sehr gut, mit welcher Vehemenz Sie sich für die Digitalisierung auf dem Land eingesetzt haben. Und in der Tat, sind wir da ein gutes Stück vorangekommen. Der Landfrauenverband ist ein wichtiger Partner der Landesregierung. Herzlichen Dank für Ihre ehrenamtliche Arbeit. Ich wünsche Ihnen allen für die Zukunft weiterhin viel Erfolg und Freude.

Ihre
Manuela Schwesig
Ministerpräsidentin des Landes Mecklenburg-Vorpommern



Liebe LandFrauen in Mecklenburg-Vorpommern, sehr geehrte Leserinnen und Leser,

ein LandFrauen-Jahr kennt nur wenige Atempausen, diese Erfahrung verbindet uns alle - landauf, landab. Und wenn Sie innehalten, sich zurückerinnern, wird Ihnen die Dimension dessen klar, wie viele Ideen und konkrete Projekte gestemmt werden konnten, wie viele Stunden ehrenamtlich geleistet wurden. Und das alles neben einem anspruchsvollen Berufsleben, immer in Konkurrenz zu privaten Wünschen, Aufgaben und Notwendigkeiten.

Der Blick zurück darf Sie als LandFrauen in Mecklenburg-Vorpommern stolz machen. Auf ihrem Plan standen und stehen weiterhin wichtige Aufgaben und Ziele. Sie gestalten aktiv dörfliches Leben mit und pflegen Traditionen in der Region. Sie organisieren Weiterbildungen und Erfahrungsaustausch, Sie engagieren sich für eine gute Lebensqualität im ländlichen Raum. Sie treten für die Vereinbarkeit von Beruf und Familie ein. Kurzum; Sie sind Teil von #zukunft_Land, einer Idee, die LandFrauen motiviert und inspiriert.

Ein Highlight Ihrer Arbeit zwischen Rügen und Müritz, Oderhaff und Elbetal ist die Ernährungsbildung in Grund- und Förderschulen, ein Thema, dem sich der Verband seit 2007 verschrieben hat, das seit 2017 zum EU-Schulprogramm gehört. Jährlich erreichen Sie damit 6000 Schülerinnen und Schüler. Dazu gehört unter anderem die landesweite Packaktion der Bio-Brotboxen für Erstklässler - eine großartige Erfolgsgeschichte. Sie können mit Fug und Recht sagen: Wir leisten einen Bildungsauftrag und einen Gesundheitsbeitrag, denn gute Ernährung ist ein präventives Gesundheitsthema. Ein aktiver Beitrag für saisonale und regionale Landwirtschaft ist es außerdem.

Eine besondere Freude teile ich gerne mit Ihnen: Denn seit Juli 2023 gehört Claudia Nielsen, erste Stellvertreterin des Landfrauenverbandes Mecklenburg-Vorpommern, dem neuen Präsidium des Deutschen Landfrauenverbandes an. Als Beisitzerin ist sie eine starke Stimme nicht nur für die LandFrauen in Mecklenburg-Vorpommern, sondern auch eine wichtige Stimme für Themen, die Frauen aus dem Osten bewegen.

Für das kommende LandFrauenjahr wünsche ich Ihnen und uns allen viel Energie, um unsere Anliegen beständig in Politik und Gesellschaft zu tragen. Und natürlich wünsche ich, dass sich Ihr Engagement und Ehrenamt als LandFrau mit Freude, Humor und Wirkung entfaltet.

Ich lade alle herzlich ein, beim Deutschen LandFrauentag 2024 in Kiel dabei zu sein und gemeinsam mit uns auf 75 Jahre dlv, auf Erreichtes und auf neue Aufgaben für die LandFrauenarbeit zu schauen - und natürlich auch zu feiern.

Herzlichst Ihre
Petra Bentkämper
Präsidentin des Deutschen LandFrauenverbandes e.V. (dlv)



Liebe LandFrauen aus Mecklenburg-Vorpommern,

dieses Jahrbuch ist ein wunderbarer Rückblick auf ein ereignisreiches LandFrauenjahr! Und Sie, liebe LandFrauen, haben daran mitgewirkt, es lebendig werden lassen.

Zurecht gelten die LandFrauen in Mecklenburg-Vorpommern als Macherinnen vor Ort. Sie gestalten den ländlichen Raum tatkräftig mit und setzen sich für unser Zuhause, für das kulturelle und gesellschaftliche Miteinander in den Dörfern ein. Von ganz praktischer Nachbarschaftshilfe bis zum Kuchenbuffett beim Dorffest, von Vortragsveranstaltungen zu verschiedensten Themen bis zum Engagement in Sachen gesunde Ernährung in den Schulen des Landes – an vielen Punkten des Zusammenlebens sind die LandFrauen seit mehr als 30 Jahren eine feste Größe. Und dass alles ehrenamtlich, zusätzlich zu den persönlich zu bewältigenden Arbeiten der einzelnen LandFrauen. In Zeiten, wo jeder vom Wandel spricht und sich immer mehr Menschen aus dem gesellschaftlichen Leben zurückziehen, ist das eine grandiose Leistung. Darauf können Sie, liebe LandFrauen, zurecht stolz sein.

Ein zentrales Thema, dem sich der LandFrauenverband schon lange mit großer Leidenschaft zuwendet, ist die Ernährungsbildung an Schulen. Hier vermitteln Sie dem Nachwuchs die Bedeutung einer ausgewogenen Ernährung und den bewussten Umgang mit Lebensmitteln. Ob beim EU-Schulmilchprogramm, beim Packen der Bio-Brotboxen oder im Gespräch mit Familien an unserem gemeinsamen Messestand auf der MeLa in Mühlengiez – überall werden die Leidenschaft und das fachliche Know-How der LandFrauen deutlich.

Dass die Arbeit der LandFrauen auch über die Grenzen Mecklenburg-Vorpommerns hinaus anerkannt ist, zeigt die Wahl von Claudia Nielsen in das Präsidium des Deutschen LandFrauenverbandes (dlv). Herzlichen Glückwunsch zu dieser Wahl! In dieser wichtigen Position kann Claudia Nielsen mit starker Stimme für die Interessen der Landesverbände der ostdeutschen Bundesländer sprechen und ich bin überzeugt, dass sie diese Rolle mit Herzblut ausfüllen wird.

Mit Blick auf das bevorstehende Jahr 2024 möchte ich den LandFrauen zurufen: Macht weiter so! Mischt euch ein, bringt Menschen zusammen und macht die Welt friedlicher.

In diesem Sinne bedanke ich mich an dieser Stelle bei allen LandFrauen für die gute geleistete Arbeit und wünsche den Verbandsmitgliedern alles Gute, viele tolle Ideen und Durchhaltevermögen.

Herzliche Grüße Ihr
Detlef Kurreck
Präsident des Bauernverbandes Mecklenburg-Vorpommern



Wie süß sind eigentlich Landfrauen?

Aufgaben des Landesvorstandes des LAND-FRAUENVERBANDES M-V e.V.

Auszug aus der Satzung

Der Vorstand besteht aus der Vorsitzenden, der ersten und zweiten Stellvertreterin sowie mindestens zwei weiteren Mitgliedern.

Die Vorsitzende und die erste und zweite Stellvertreterin bilden den Vorstand im Sinne des § 26 BGB, jede ist für sich allein berechtigt, den Verband gerichtlich und außergerichtlich zu vertreten.

Die Mitglieder des Vorstandes werden von der Delegiertenversammlung für die Dauer von 4 Jahren in geheimer Wahl gewählt.

Gewählt ist, wer mittels Stimmzettel die absolute Stimmenmehrheit erreicht.

Das Nähere regelt die Wahlordnung.

Der Vorstand tagt mindestens sechs Mal im Jahr, bei Bedarf öfter.

Der Vorstand ist für alle Aufgaben des Verbandes, soweit sie nicht durch die Satzung einem anderen Organ zugewiesen sind, zuständig.

Insbesondere für

- die Erarbeitung von Empfehlungen für die Tätigkeit des Verbandes
- die Durchsetzung der von der Delegiertenversammlung gefassten Entscheidungen
- die Beratung der Jahresrechnung, der Bilanz, des Haushaltsvoranschlags und des Jahresberichtes
- die Vorbereitung der Sitzung der Delegiertenversammlung;
- die Einstellung und Kündigung der Geschäftsführerin sowie der Mitarbeiterinnen der Landesgeschäftsstelle
- die Berufung von Ausschüssen und Arbeitsgruppen zur Bearbeitung besonderer Aufgaben
- die Erarbeitung der Wahlordnung
- Stellungnahmen an die Öffentlichkeit
- die Festlegung des Delegiertenschlüssels



Birgit Kraus, Anke-Martina Rehländer, Dr. Heike Müller, Claudia Nielsen, Anna Wilde, Margit Redmer, Petra Zeitzen (von links)

Informationen zu Hamburgs Schokoladenmuseum
und Gruppenbuchungen unter 040 419 1230 0

Motto: Land braucht Leben

Gründung: 27. April 1991 (63 Mitglieder)

Organisiert: Organisiert in 14 Kreisvereinen und 37 Ortsgruppen mit ca. 1.000 Mitgliedern in ganz Mecklenburg-Vorpommern

Ziele und Anliegen: Als Forum für Frauen aller Generationen engagieren sich Landfrauen seit über 30 Jahren ehrenamtlich in Dörfern bzw. Kommunen in Mecklenburg-Vorpommern. Sie gestalten dörfliches Leben aktiv mit und pflegen regionale, vor allem bäuerliche Traditionen. Eine der Hauptaufgaben im Verband ist die Fort- und Weiterbildung. Sie spiegelt sich in der Anerkennung des LAND-FRAUENVERBANDES M-V e.V. als „Staatlich anerkannte Einrichtung der Weiterbildung“ wider und vermittelt den Mitgliedern und Interessierten u.a. Kenntnisse für bürgerschaftliches und politisches Engagement.

In den Kreisvereinen und Ortsgruppen finden zusätzlich neben den regelmäßigen Weiterbildungs- und Informationsveranstaltungen, Kreativ- und Sportkurse, Fachexkursionen und Bildungsfahrten, aber auch Erfahrungsaustausch untereinander bzw. mit Landfrauen anderer Bundesländer statt.

Landfrauen nehmen politische Verantwortung wahr, insbesondere für die Vereinbarkeit von Beruf und Familie, z.B. in den LEADER-Regionalgruppen, im Landesfrauenrat e.V., in Gemeindevertretungen, Arbeitsgruppen oder Projekten zum Thema „Verbraucherbildung und gesunde Ernährung“.

Der Verband ist Mitglied im Deutschen Landfrauenverband e.V. (dlv).

Landesvorsitzende ist Dr. Heike Müller (Stand September 2023)

Anschrift: LAND-FRAUENVERBAND Mecklenburg-Vorpommern e.V.
Trockener Weg 1b, 17034 Neubrandenburg
Telefon: 0395-4306210
Internet: www.landfrauen-mv.de
Email: info@landfrauen-mv.de

Standorte unserer Kreis- und Regionalverbände



- | | | |
|---|---|--|
| <p>① Kreislandfrauenverband Bad Doberan e.V.
18239 Satow, Kröpeliner Str. 1
Ursula Henniker, Tel.: 0174 9355922</p> | <p>⑥ Regionalverband Landfrauen Landhagen e.V.
17498 Mesekenhagen, Dorfstr. 9
Angelika Westphal, Tel.: 038351/80343</p> | <p>⑪ Landfrauenverband Parchim e.V.
19376 Siggelkow,
Geschwister-Scholl-Str. 19
Angelika Lübcke, Tel.: 0173/2344041</p> |
| <p>② Landfrauenverband Demmin
17109 Demmin, Meisengrundweg 16
Marion Wendt, Tel.: 0157/72927516</p> | <p>⑦ Kreislandfrauenverein Ludwigslust e.V.
19288 Neu Lüblow, Ludwigsluster Str. 39
Birgit Kraus, Tel.: 0152/06193070</p> | <p>⑫ Land-Frauenverband Uecker-Randow e.V.
17309 Pasewalk, Lindenstr. 9
Claudia Flemming, Tel.: 0170/4135936</p> |
| <p>③ Kreis-Landfrauenverein Grimmen e.V.
18516 Süderholz, Am Golfpark 13
Anna Wilde, Tel.: 0162/4422666</p> | <p>⑧ Landfrauenverein Malchin e.V.
17153 Krummsee, Dorfstr. 44
Bettina Krämer, Tel.: 039955/20766</p> | <p>⑬ Land-Frauenverband Waren-Müritz e.V.
17192 Neu Schloen, Torgelower Str. 14
Karin Plötz, Tel.: 0151/17684946</p> |
| <p>④ Jabeler Landfrauen e.V.
17194 Jabel OT Loppin
Am Wallberg 11
Monika Ansorge, Tel.: 039929/71305</p> | <p>⑨ Landfrauenverein Mecklenburg-Strelitz e.V.
17237 Möllenbeck, Dorfstr. 21
Claudia Nielsen, Tel.: 0160/98489015</p> | <p>⑭ Landfrauenverein Groß Kiesow e.V.
17495 Groß Kiesow, Lindenstr. 27
Margit Redmer, Tel.: 038355/61703</p> |
| <p>⑤ Landfrauenverein Kloster Tempzin e.V.
19412 Kloster Tempzin, Am Poththoff 3
Gisela Hoffmann, Tel.: 0173/8714414</p> | <p>⑩ Landfrauenverein Nordwestmecklenburg e.V.
19205 Krembz OT Stöllnitz, Dorfplatz 4
Heidrun Rickert, Tel.: 038853/33539
23936 Harmshagen; Gut Rosenhof 1
Bianca Sievers; Telefon: 0172/4112241</p> | |

Wir arbeiten für Sie! Die Geschäftsstelle stellt sich vor

So erreichen Sie uns:

Die Geschäftsstelle des Land-Frauenverbandes M-V e.V. hat ihren Sitz im Haus der Verbände in 17034 Neubrandenburg, Trockener Weg 1 b.
Telefon: 0395 - 4306210
Email: info@landfrauen-mv.de

Aufgaben der Geschäftsstelle:

Die Geschäftsstellenmitarbeiterinnen Yvonne Dürhagen-Pirwitz, Gabriela Jahn und Kerstin Schalow sind dem Vorstand unterstellt und leisten einen Beitrag zum Informationsaustausch zwischen den Kreis-, Regional- und Ortsebenen, dem Vorstand und dem Dachverband, dem Deutschen LandFrauenverband (dlv). Sie koordinieren und organisieren Termine und Veranstaltungen, setzen sich für ein, durch unsere Mitglieder gestaltetes, lebendiges Vereinsleben ein. Weiterhin transferieren sie die Arbeit der Landfrauen und die Forderungen für einen lebenswerten ländlichen Raum über die Arbeit in Fachausschüssen, Arbeitsgemeinschaften und Gremien in die Ebene der Politik. In einer konsequenten Öffentlichkeits- und Bildungsarbeit werden zudem die Verbandstätigkeiten präsentiert. Des Weiteren werden in der Geschäftsstelle die Verbands- und Projektkonten verwaltet sowie die Buchhaltung, Lohnabrechnung und die Mitgliederverwaltung.

Ihre Ansprechpartnerinnen:

Geschäftsführung und Projektleitung:

Yvonne Dürhagen-Pirwitz

Telefon: 0395 – 4306216; Mobil: 0174-5429537
Email: duerhagen-pirwitz@landfrauen-mv.de



Aufgaben:

- Geschäftsführende Tätigkeiten
- Beratung und Umsetzung von Delegierten- und Vorstandbeschlüssen
- Netzwerkerin
- Schnittstelle zwischen Mitgliedsverbänden, Fachgremien, Behörden und Politik
- Fördermittelantragstellung
- Verbandsentwicklung, Mitgliedergewinnung
- Beratung unserer Kreis-/Regionalvereine
- Umsetzung von Gleichstellung
- Projektumsetzung „Regionale Strukturentwicklung durch Vernetzung im Fokus auf eine Daseinsvorsorge mit gleichwertigen Lebensverhältnissen für Frauen und deren Familien im ländlichen Raum“

Öffentlichkeitsarbeit, Bildung, Verbraucherschutz und Ernährung:

Gabriela Jahn

Telefon: 0395 – 4306210; Mobil: 0174-5640481
Email: jahn@landfrauen-mv.de



Aufgaben:

- Öffentlichkeitsarbeit des Verbandes (Pressemitteilungen regionale und überregionale Medien, Bauernzeitung, Verbandsnachrichten des BV, Pressetermine)
- Vorbereitung, Organisation, Durchführung, Nachbereitung von Veranstaltungen auf Landesebene (Verbands-tag, Delegiertenversammlung, Klausurtagung, Bio Brotbox u.a.)
- Organisation, Vor- und Nachbereitung und teilweise Betreuung von Bildungsveranstaltungen, Bildungsfahrten, Fachexkursionen
- Betreuung und redaktionelle Verantwortung der Verbandsmedien (Verbandsnachrichten, „Frugenslüd“, Jahrbuch)
- Betreuung und redaktionelle Verantwortung für die Sozialen Medien (Homepage, Facebook, Instagram)
- Organisation, Betreuung und Nachbereitung von Messeauftritten (MELA, MV-Tag, etc.) und Verbandstagungen
- Koordination, Betreuung und Organisation der Ernährungsprojekte an Schulen
- Koordination, Betreuung und Organisation der Ernährungsfachfrauen (Weiterbildung, Vernetzungstreffen, Abrechnung)
- Betreuung und Unterstützung unserer Mitgliedsvereine

Buchhaltung und Sachbearbeitung:

Kerstin Schalow

Telefon: 0395 – 4306217
Email: schalow@landfrauen-mv.de



Aufgaben:

- Buchführung
- Lohnbuchhaltung
- Büroorganisation
- Führung von Mitgliederlisten
- Zuarbeiten zur Finanzplanung (Personalkosten, Wirtschaftsplan, Jahresabschluss)
- Verwaltung der Konten
- Vorbereitende Tätigkeiten für zentrale Veranstaltungen und Messen
- Abrechnung von Projekten, Bildungsveranstaltungen, Seminaren und Verbandsveranstaltungen

Landfrau, Landwirtin, Autorin, Brückenbauerin Dr. Heike Müller wird mit dem Landesverdienstorden MV geehrt



Die Landesvorsitzende Dr. Heike Müller erhält den Verdienstorden des Landes Mecklenburg-Vorpommern

Die Landesvorsitzende des LAND-FRAUENVERBAND M-V e.V. Dr. Heike Müller nahm am 16. Januar 2023 die höchste Ehrung des Landes MV von der Ministerpräsidentin Manuela Schwesig im Rahmen des Neujahrsempfangs in Greifswald entgegen. Sie erhielt die Ehrung für ihr langjähriges Engagement in der Landwirtschaft und für ihre ehrenamtliche Tätigkeit im LAND-FRAUENVERBAND M-V e.V. Seit zehn Jahren ist Frau Dr. Müller Vorsitzende des Landfrauenverbandes, den sie vor über 30 Jahren mitgegründet hat. Die Landfrauen machen sich stark für die Vereinbarkeit von Familie und Beruf im ländlichen Raum. Und das in einem Bereich, in dem es besonders schwierig ist, hieß es in der Laudatio.



„Frau Müller setzt sich ein für lokale Traditionen und ist gleichzeitig bereit, neue Wege zu gehen, damit das Leben auf dem Land attraktiv bleibt. Sie ist ein wichtiges Gesicht der Landwirtschaft in Mecklenburg-Vorpommern“, so die Ministerpräsidentin. „Landwirtin, Landfrau, Autorin, Brückenbauerin“ beschrieb Manuela Schwesig die Geehrte, die den Dialog zwischen Stadt und Land, Politik und Verbänden hält und ihre Liebe zum Land in ihrem Buch „Spätsommeregwitter“ auch literarisch darstellt.

In Ihrer Dankrede betonte Heike Müller „Ehrenamt ist Teamwork, die Landfrauen sind die Klammer im ländlichen Raum, auch wenn nicht alle Landfrauen einen landwirtschaftlichen Hintergrund haben.“ Den Preis nehme sie für jede einzelne Landfrau und ihr Engagement entgegen, so Heike Müller.

Neben Heike Müller wurden die Landesvorsitzende der Frauenselbsthilfegruppe „Krebs“ Sabine Kirton sowie der Künstler Günther Uecker (in Vertretung durch seinen Sohn) geehrt. Der Verdienstorden des Landes Mecklenburg-Vorpommern ist die höchste Auszeichnung, die das Land Mecklenburg-Vorpommern zu vergeben hat. Er gilt als Anerkennung besonderer Verdienste um das Land und seine Bevölkerung.

Bestellen Sie kostenlos:

**Brunst- u. Rossekalender für
Rinder, Schweine u. Pferde 2024**



Individualisierte
Jahreskalender auf Wunsch.
Sprechen Sie uns an.

Bei uns erhältlich:

**Sattler
Agrar Media**
MEDIEN FÜR DIE LANDWIRTSCHAFT

Sattler Agrar Media
Postfach 1213 · 33399 Verl
Tel.: +49 (0) 5246-70945-0
Fax: +49 (0) 5246-70945-20
info@agrar-media.com
www.agrar-media.com

Seit über
45
Jahren

Deutscher LandFrauenverband wählt neues Präsidium – jetzt mit Verstärkung aus MV

Das neue dlv Präsidium wird ab 2023 durch eine Landfrau aus Mecklenburg-Vorpommern verstärkt.

Mit der Stimme von 450.000 Landfrauen bundesweit fand die Wahl des Präsidiums durch die dlv-Mitgliederversammlung der 22 Landfrauenverbände am 04. Juli 2023 in Mainz statt.

Petra Bentkämper bleibt für weitere vier Jahre an der Spitze des Deutschen LandFrauenverbandes (dlv). An ihrer Seite gestaltet als Erste Vizepräsidentin Ursula Braunewell (LandFraueverband Rheinhessen e.V.) die Zukunft mit. Zweite Vizepräsidentin ist Christine Reitelshöfer (Landfrauengruppe im Bayerischen Bauernverband).

Beisitzerinnen sind Jutta Kuhles (Rheinischer LandFrauenverband e.V.), Heidrun Diekmann (Westfälisch-Lippischer LandFrauenverband e.V.) und Ursula Pöhlig (Landfrauenverband Hessen e.V.) und Claudia Nielsen, 1. stellv. Vorsitzende des LAND-FRAUENVERBAND M-V e.V. wird das neugewählte Präsidium ebenfalls unterstützen. Durch ihre Wahl haben auch in den nächsten vier Jahren die ostdeutschen Landfrauenverbände eine Stimme im Präsidium des größten deutschen Frauenverbandes. „Ich freue mich über das Vertrauen der Delegierten. Auch in Zukunft möchte ich das Thema Frauen und ihre Position in der Landwirtschaft und die Gestaltung der Zukunft der ländlichen Räume insbesondere mit Blick auf die Themen der ostdeutschen Landfrauenverbände weiter bearbeiten,“ betonte Claudia Nielsen nach ihrer Wahl.

Claudia Nielsen ist selbstständige Fachfrau für Ernährung, Vermietung und Verpachtung und Landwirtin in Möllenbeck, Landkreis Mecklenburgische Seenplatte. Sie ist seit 2001 Mitglied im LAND-FRAUENVERBAND M-V e.V. Seit 2013 Mitglied im Landesvorstand und seit 2005 Vorstandsmitglied in ihrem Kreisverein Mecklenburg-Strelitz. Hier ist sie auch seit 2021 Vorsitzende. Nun wird Claudia Nielsen neben den vielen Ehrenämtern auf Kreis- und Landesebene die Bundesebene im dlv unterstützen.



Das Projekt Ernährungsführerschein geht weiter



Der Ernährungsführerschein ist ein Baustein für eine moderne, lebendige Ernährungsbildung an Grund- und Förderschulen. Der Land-Frauenverband M-V e.V. beteiligt sich seit 2007 an der Umsetzung dieses Projektes in Mecklenburg-Vorpommern.

Mit dem vom Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt M-V geförderten Projekt „Ernährungsführerschein des Landes M-V“ konnte in den dritten Grund- und Förderschulklassen der Spaß und damit das Interesse an gesunder Ernährung geweckt werden.

Den Kindern wird die Chance gegeben, Lebensmittel mit allen Sinnen wahrzunehmen, zuzubereiten und zu genießen. Hauptziel ist, dass die Schülerinnen und Schüler Spaß haben am „Selbermachen“, am „Experimentieren“ und am gemeinsamen Essen. Der Ernährungsführerschein bietet eine Vielfalt an Lernfeldern: Das Kennenlernen von Ernährungsbegriffen, das Einschätzen von Portionen mit Hilfe der Ernährungspyramide und auch das gemeinsame Tischdecken und Essen.

Der Umgang mit Lebensmitteln und die Vermittlung von Kompetenzen und praktischen Fähigkeiten und Fertigkeiten stehen hierbei im Vordergrund. In den 6 Einheiten lernen die Schülerinnen und Schüler die Ernährungspyramide und im praktischen Teil durch kreative Umsetzung den Umgang im Alltag. Von der Kartoffel bis zur Milch werden praktische Handhabungen vermittelt und somit das Bewusstsein für den Umgang mit Lebensmitteln erhöht.

Die Schüler*innen bereiten leckere Salate, fruchtige Quarkspeisen und andere kleine, kalte Gerichte zu. Dabei lernen sie mit echten Lebensmitteln umzugehen, wie die Profiköche zu schneiden, zu rühren, zu reiben oder auch abzuschmecken. Alle Kinder, die die schriftliche und die praktische Prüfung bestanden haben, bekommen das „Ernährungs-Führerschein-Dokument“ verliehen.

Im Schuljahr 2022/2023 wurden 10 Ernährungsführerscheine landesweit geplant. Auch im Schuljahr 2023/2024 sind 10 weitere Ernährungsführerscheine geplant.

Das Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt M-V fördert diese Maßnahme anteilig, dennoch müssen weitere Gelder aufgebracht werden, um die Durchführung zu sichern. Dafür brauchen wir Ihre Hilfe. Jede (auch noch so kleine) Spende ist herzlich willkommen! Der LAND-FRAUENVERBAND M-V e.V. ist als gemeinnütziger Verein berechtigt, Ihnen eine Spendenquittung auszustellen.

Ihre Zuwendung können Sie unter dem Verwendungszweck „Ernährungsführerschein“ auf folgendes Konto überweisen:

Deutsche Kreditbank AG
IBAN: DE55 1203 0000 0000 3179 82 | BIC: BYLADEM1001

Politische Arbeit des LAND-FRAUENVERBANDES M-V e.V.

Tätigkeiten auf Bundesebene

An den Veranstaltungen des Deutschen LandFrauenverbandes e.V. (dlv), zu dessen 22 Mitgliedsorganisationen unser Landesverband gehört, nahmen auch 2023 regelmäßig Vertreterinnen unseres Verbandes teil, u.a.:

- an der Bundesvorstandssitzung
- an der Tagung des dlv - Fachausschusses für Öffentlichkeitsarbeit
- an der Tagung des dlv - Fachausschusses für Verbandsmarketing
- an der Tagung des dlv - Fachausschusses für Hauswirtschaft und Verbraucherpolitik
- an der Tagung des dlv - Fachausschusses für Agrar- und Umweltpolitik
- an der Tagung des dlv - Fachausschusses für Frauen, Sozial- und Gesellschaftspolitik
- an der Tagung des dlv - Fachausschusses für ländliche Räume und regionale Entwicklung
- an der Mitgliederversammlung
- an der Klausurtagung
- an der Landesvorsitzenden-Tagung des dlv
- an der Geschäftsführer-Tagung des dlv

Die Kontakte zu Landfrauenvereinen aus anderen Bundesländern wurden weiter ausgebaut bzw. vertieft.

Tätigkeiten auf Landesebene

Die Arbeitsgruppe „AG Öffentlichkeitsarbeit“ unterstützt den Vorstand des Land-Frauenverbandes Mecklenburg-Vorpommern e.V. beratend bei aktuellen Themen.

Die Landesvorsitzende Dr. Heike Müller vertrat unseren Verband bei den Ministergesprächen im Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt Mecklenburg-Vorpommern sowie im Präsidium des Bauernverbandes M-V e.V. Sie nutzte diese Möglichkeit, um auf Sorgen und Probleme der Menschen im ländlichen Raum, besonders von Frauen und ihren Familien, hinzuweisen und mehr Unterstützung durch die politischen Gremien und die Einbindung der Ziele in politische Prozesse zu fordern.

Vernetzungs-, Gremientätigkeiten und Mitgliedschaften

Die Zusammenarbeit mit Verbänden, Organisationen und Institutionen, die ähnliche Zwecke wie unser Verband verfolgen, gestaltete sich auch 2023 sehr erfolgreich. Mit dem Bauernverband M-V e.V., dem Landjugendverband M-V e.V., dem Landesfrauenrat M-V e.V., dem Verein Landurlaub M-V e.V., dem Tourismusverband M-V e.V., der URANIA Neubrandenburg e.V., der Verbraucherzentrale M-V e.V., dem Politischen Runden Tisch in MV und den Gleichstellungsbeauftragten unserer Landkreise bereiteten wir gemeinsame Bildungsveranstaltungen, Aktionen und Bildungsreisen vor und führten diese durch. Es fanden weiterhin Gespräche und Erfahrungsaustausche zwischen den Verbänden statt, um die weitere Zusammenarbeit effizienter zu gestalten.

Landfrauen brachten sich aktiv in die Beratungen und offenen Gleichstellungswerkstätten des Landesfrauenrates M-V e.V. zu den Themen:

- Kinder, Jugend und Vielfalt,
- Vereinbarkeit von Erwerbs- und Berufsleben
- Kultur, Ausbildung und Studium
- Migration und Gesundheit,
- Schutz durch den Staat,
- Entwicklung ländlicher Räume

unter dem Gesichtspunkt des Gender Mainstreaming ein und tauschten sich zur aktiven Zusammenarbeit bei Themen der Gleichstellung von Frauen und Männern im ländlichen Raum und zur weiteren Vernetzungsarbeit aus.

In den folgenden landesweit tätigen Gremien arbeiteten Vertreterinnen unseres Verbandes ebenfalls ganzjährig mit:

- im EU-Begleitausschuss
- Mitglied der Verbraucherzentrale M-V e.V.
- Mitglied des Kuratoriums der Ehrenamtsstiftung MV
- Koordination der „AG Daseinsvorsorge“ des Landesfrauenrates M-V e.V.
- Mitglied in den Regionalbeiräten zur Gestaltung der Arbeitsmarktförderung
- Mitglied in den verschiedenen LEADER-Aktionsgruppen
- Mitglied im Arbeitskreis „Berufswettbewerb in den landwirtschaftlichen Berufen“ des Landjugendverbandes M-V e.V.
- Vorstandsmitglied im Bildungswerk der Landwirtschaft in Mecklenburg-Vorpommern e.V.
- Mitglied in der landesweiten Bewertungskommission „Unser Dorf soll schöner werden, unser Dorf hat Zukunft“
- Mitglied in den verschiedenen Arbeitsgemeinschaften und Fachausschüssen des Bauernverbandes
- Mitglied in den verschiedenen Frauenpolitischen Runden Tischen der Städte, Kommunen und Landkreise

Der LAND-FRAUENVERBAND Mecklenburg-Vorpommern e.V. ist Unterstützer des DLV Projektes „Aktionsprogramm Kommune – Frauen in die Politik“ für den Landkreis Vorpommern-Greifswald, mit dem Ziel den Anteil von Frauen in den kommunalen Vertretungen sowie den Anteil der haupt- und ehrenamtlichen Bürgermeisterinnen und Landrätinnen nachhaltig zu erhöhen.

Landfrauen waren in Kreistagen und Kommunen als Abgeordnete und Bürgermeisterinnen, als Beisitzerinnen in Gerichten, als Elternvertreterinnen in Kindertagesstätten und Schulen ehrenamtlich tätig. Sie setzten und setzen sich für die Entwicklung und die Menschen ihrer ländlichen Region ein, besonders aber für hilfsbedürftige und gefährdete Bürgerinnen und Bürger.

Die Landfrauen MV arbeiten in mehr als 25 politischen Gremien sowohl auf Landesebene als auch auf Bundes- und Kreisebene.

Landfrauen gestalten mit!

dlv Aktionstage 2023



„zukunft_Land – Das Wir im Blick“ war das Motto der Aktionstage 2023 des Deutschen Landfrauenverbandes (dlv). Bei zahlreichen Aktionen zeigen Landfrauen von **April bis Oktober 2023**, dass dort, wo das Ehrenamt stark und aktiv ist, die Zukunft des Landes gestaltet wird. Die Landfrauen in MV haben Ihre Aktionen im ganzen Land sichtbar gemacht. In unseren 14 Kreisvereinen fanden vielseitige Veranstaltungen statt. Mit Messen, Exkursionen, Weiterbildungen und vielem mehr zeigten die Landfrauen das vielseitige Engagement im ländlichen Raum.

Die Aktionstage endeten mit der Jubiläumsfeier zum 75-jährigen Verbandsjubiläum des dlv im Oktober 2023.



Arbeitstreffen der Landfrauenverbände der neuen Bundesländer in MV

Der LAND_FRAUENVERBAND M-V e.V. lud für den 14. und 15. April 2023 zum Arbeitstreffen der Vorstände der Landfrauenverbände der neuen Bundesländer nach Schwerin ein.



Seit 21 Jahren treffen sich Vertreterinnen der Landfrauenverbände der ostdeutschen Bundesländer zum Austausch von regionalspezifischen Themen. Dieses Jahr fand das Treffen in MV statt. Der Einladung waren insgesamt 23 Vertreterinnen gefolgt. Die Präsidentinnen, Landesvorsitzenden und Geschäftsführerinnen der ostdeutschen Bundesländer nutzten diese zwei Tage für einen intensiven Austausch. Die gewählten Themen boten ausreichend Stoff für rege Diskussionen. Der Donnerstag startete mit der Besichtigung der Agrarproduktionsgesellschaft mbH MV in Lübesse. Geschäftsführer Herr Stefan Riemer führte über den Landwirtschaftsbetrieb, der ca. 2.300 ha Nutzfläche mit entsprechender Tierhaltung bewirtschaftet. Neben der Größe begeisterte der Betrieb durch seine Vielfältigkeit.

Anschließend trafen sich die Landfrauen zum Arbeitsgespräch im Stützpunkt der AGP in Lübesse. Frau Elke-Annette Schmidt, Mitglied des Landtages, Fraktion DIE LINKE und Justine Gerkens von den Jungen Landfrauen NWM kamen zu dem Gespräch dazu. Nach der Präsentation zur Arbeit der Jungen Landfrauen durch Justine Gerkens haben sich die Vertreterinnen der Landesverbände zu den Themen Mitgliedergewinnung, Projektarbeit und deren Finanzierung in den Landesverbänden, Bürokratie im Ehrenamt und Erhöhung der Sichtbarkeit der Arbeit der Landfrauen ausgetauscht. Deutlich wurde, dass in allen Landesverbänden die gleichen Herausforderungen aktuell sind. Es wurden Projekte vorgestellt, die in den Verbänden erfolgreich sind und nach Lösungsansätzen gesucht. Das Gespräch mit Elke-Annette Schmidt machte deutlich, dass sich die Landfrauenverbände auch in der Politik sichtbar machen müssen. „Ob ein Gespräch mit der Kommunalpolitik oder das Arrangieren von parteiübergreifenden Gesprächen mit den Fraktionen im Landtag ist ein guter Ansatz, um sich in das Blickfeld der Politik zu rücken“, so Elke-Annette Schmidt. Die bevorstehende dlv Präsidentschaftswahl wurde im internen Teil am Abend besprochen. Eine Stimme aus den ostdeutschen Landesverbänden ist immer noch wünschenswert und wichtig, waren sich alle Landesvorsitzenden einig.

Am zweiten Tag besuchte die Gruppe den Landtag in Schwerin. Einer Führung durch die nicht öffentlichen Bereiche des Schlosses schloss sich eine Schifffahrt über den Schweriner See an. Hier werteten die Teilnehmerinnen das Treffen in einem gemeinsamen Gespräch aus. „Der Erfahrungsaustausch in dieser Runde ist immer eine Bereicherung. Wir nehmen viele Denkanstöße und Lösungsansätze mit nach Hause, um die Arbeit der Landfrauen in unserem Bundesland weiter voranzubringen. Danke an den Landesverband MV für die Organisation“ sagte Antje Schulze, Landesvorsitzende des Brandenburger Landfrauenverband e.V. zusammenfassend. 2024 findet das Treffen in Thüringen statt.

Landfrauen treffen sich endlich wieder



Der jährliche Verbandstag der Landfrauen MV fand dieses Jahr bei den Jabeler Landfrauen statt. Nach zweijähriger coronabedingter Pause fand am 18. März 2023 das jährliche Treffen der Landfrauen MV wieder statt. Die Veranstaltung wurde vom LAND-FRAUENVERBAND M-V e.V. in Zusammenarbeit dem Deutschen Landfrauenverband (dlv) durchgeführt.

Bei frühlingshaftem Wetter trafen sich 53 Landfrauen aus 14 Kreisvereinen und 36 Ortsgruppen im Dörphus in Jabel zum Erfahrungsaustausch und zur Weiterbildung. Das Thema Kriminalität im Internet – Erkennen, Vorbeugen, Reagieren fand bereits im Vorfeld große Aufmerksamkeit bei den Landfrauen. Polizeihauptkommissar Thomas Freitag vom Landeskriminalamt „Initiative sicheres Internet“ war als Referent zu Gast. Er gab Hinweise zum sicheren Umgang mit dem Smartphone, erläuterte das Erkennen, den Umgang und die richtige Vorgehensweise bei Betrugsanrufen, Betrugsnachrichten per Messenger oder im Mailpostfach. „Vorsicht ist immer besser als Nachsicht“, betonte Polizeihauptkommissar Freitag „Sollten Sie sich nicht sicher sein, fragen Sie einmal mehr nach oder holen sich auch Rat bei Freunden, Nachbarn oder Bekannten“. Alle Hinweise, Erläuterungen und Tipps wurden von den Landfrauen mit dem Referenten lebhaft diskutiert und an eigenen Beispielen zeigte sich, wie wichtig die Aufklärung zu diesem Thema ist.

Nach einer Mittagspause stand alles im Zeichen von Fritz Reuter und der Gemeinde Jabel. Bürgermeister Johannes Güssmer, Emil Freude und Daniel Wall brachten die Landfrauen mit Gedichten, Anekdoten und gängigen Liedern zum Schmunzeln, Nachdenken und Mitsingen. Das LEADER geförderte Projekt „Leben und Schaffen von Fritz Reuter in Jabel“ wurde durch Marika Kurz, Mitglied des Vorstandes der Jabeler Landfrauen e.V. vorgestellt. Von der Idee, über die Entwicklung bis zur Entstehung des Erlebnispfades war es ein langer Weg. Auf einem Erlebnispfad entstanden Schautafeln rund um das Wirken und Leben von Fritz Reuter in der Gemeinde. Kurz erläuterte, wie die Landfrauen neben den Projektgeldern weitere Sponsoren akquirierten, um die nötigen finanziellen Mittel einzuwerben. Die ehrenamtliche Arbeit beim Zusammentragen, Sichten und Verarbeiten der Texte und Bilder für die Schautafeln war nicht unerheblich. Langfristig und nachhaltig wollen die Jabeler Landfrauen zum Lesen von Fritz-Reuters Werken inspirieren. „Nicht nur die zahlreichen Touristen, auch die Bewohner*innen von Jabel bleiben immer gern an den Tafeln stehen. Somit kommen wir wieder öfter ins Gespräch und konnten unsere Gemeinde wieder etwas attraktiver gestalten.“

Ein besonderer Dank geht an dieser Stelle noch einmal an die Jabeler Landfrauen rund um die Vorsitzende Monika Ansoerge für die liebevolle Gestaltung des Raumes und die kulinarischen Köstlichkeiten und an die 1. stellvertretende Landesvorsitzende Frau Claudia Nielsen für die Leitung und Moderation der Veranstaltung.

Delegiertenversammlung des LAND-FRAUENVERBANDES M-V e.V.



Am 02. Juni 2023 trafen sich 25 Delegierte der Kreisvereine des LAND-FRAUENVERBANDES M-V e.V. und 6 Gäste zur jährlichen Delegiertenversammlung in Groß Kiesow.

Nach den Grußworten von Herrn Karsen Peters, Referent aus dem Ministerium für Klimaschutz, Landwirtschaft, ländliche Räume und Umwelt, Frau Susanne Sacher, Vorstandsmitglied des Landesfrauenrat MV und Frau Marian Such, Geschäftsführerin LANDURLAUB MV wurden durch die Landesvorsitzende Frau Dr. Müller die Berichte über die Arbeit des Landesverbandes im Jahr 2022 auf Landes- und Bundesebene im Tätigkeitsbericht 2022 vorgestellt.



Nach dem Bericht der Revisionskommission des LAND-FRAUENVERBAND M-V e.V. wurden die Berichte des Vorstandes und der Rechnungsprüferinnen durch die Delegierten diskutiert und bestätigt. Der Vorstand des LAND-FRAUENVERBAND M-V e.V. wurde durch die 25 Delegierten für das Kalenderjahr 2022 entlastet.

Der Wirtschaftsplan für 2023 und die Schwerpunktaufgaben des Landesverbandes für 2022/2023 wurde ebenfalls vorgestellt und von den Delegierten bestätigt. Eine kleine Überraschung hatte der Kreisverein Groß Kiesow für die Delegierten und Gäste. Als Stadstreicherin überraschte

die Landfrau Gitti Krause und wurde für ihre humorvolle Darstellung mit reichlich Beifall belohnt. Zum Ende der Veranstaltung begrüßten die Landfrauen die Autoren Jeanette Lübs und Martin Meisel. Sie stellten Ihr Buch „Zwischen Mühle und Reet“ kurzweilig und unterhaltsam vor.

Wir danken dem Kreisverein Groß Kiesow um die Vorsitzende Margit Redmer ganz herzlich für die liebevolle Ausrichtung der Veranstaltung.



MV Tag 2023 – Neubrandenburg feiert mit seinen Gästen

Vom 30.06. – 02.07.2023 feierten 40.000 Besucher den MV-Tag in der Vier-Tore-Stadt. Die Landfrauen MV waren dabei.

Nach fünfjähriger Pause fand das laut Landesregierung größte Bürgerfest im Nordosten statt. Alle Landkreise und Städte, aber auch viele Unternehmen, Verbände und Vereine aus dem Nordosten präsentierten sich mit eigenen Ständen in der Innenstadt.

Der LAND-FRAUENVERBAND M-V e.V. präsentierte sich zusammen mit dem Bauernverband MV am Samstag und Sonntag auf dem Fest, das unter dem Motto „Zusammenhalt in Stadt und Land – Wir in MV“ stand.



Der Stand bot den Gästen eine Vielzahl an Aktivitäten. Vom Quiz über ein Glücksrad mit landwirtschaftlichen Fragen, das Erkennen von Getreidesorten am Halm und in Gläsern fanden die Gäste das Gespräch mit den Mitarbeiter*innen vor Ort.

Der Austausch und Dialog mit den Gästen war interessant und vielseitig und wir konnten die ehrenamtliche Arbeit der Landfrauen in MV gut präsentieren.

2024 findet der MV-Tag in der Universitäts- und Hansestadt Greifswald statt.



Güstrower Biogarten & Mosterei

Bio-Obstbau · Lohnmosterei · Hofladen
Ihr Saft aus Ihren Früchten



18273 Güstrow
Schwaaner Chaussee 1
Mobil 0176-24564598
fetkenheuer@online.de
www.mosterei-guestrow.de

Öffnungszeiten: Mo-Fr 8-17 Uhr | Sa 8-12 Uhr

Spinnwettbewerb im Rahmen der 32. MeLa



Am Sonntag, dem 17.09.2023 fand traditionell der Spinnwettbewerb des Landesschaf- und Ziegenzuchtverband MV e.V. unter der Schirmherrschaft der Landfrauen MV im Rahmen der 32. MeLa statt. Hier zeigten 26 Teilnehmerinnen und Teilnehmer zwischen 13 und 83 Jahren ihr Können am Spinnrad. Ziel war es, aus 80 g Wolle in einer Stunde den längsten Faden zu spinnen.

Herzlichen Glückwunsch den Gewinnern!

Die Landfrauen MV präsentierten sich auf der MeLa 2023



In Mühlengiez bei Güstrow (Landkreis Rostock) fand die 32. MeLa statt. Auf der Agrarschau präsentierten sich die Landfrauen bis Sonntag zusammen mit 874 Ausstellern aus elf Ländern. Die Veranstalter der MeLa haben zum Abschluss der Agrarmesse eine äußerst positive Bilanz bezogen. Insgesamt etwa 62.300 Besucher seien auf das Messegelände in Mühlengiez bei Güstrow gekommen. Die ersten beiden Messetage zogen insbesondere das Fachpublikum an, am Wochenende kamen hingegen viele Familien auf das Messegelände vor den Toren Güstrows. Die Landfrauen waren wieder zusammen mit dem Bauernverband MV und der Landjugend MV in der Halle 1 präsent. Zahlreiche Gespräche und Austausch zu Themen der Verbandsarbeit

konnten geführt werden. Auch in der Politik wurden die Landfrauen MV auf der MeLa wieder gut wahrgenommen.

Besuchermagnet war neben den Züchterwettbewerben und der MeLa-Landestierschau auch das Turnier Pferd und Hund, das zeitgleich mit der Fachausstellung ausgetragen wurde. Auch die vielen regionalen Produzenten zeigten sich sehr zufrieden. Die 33. MeLa wird vom 12. – 15. September stattfinden. Tier der MeLa 2024 wird die Honigbiene.



Die Erntekrone konnte doch noch fertiggestellt werden



Neu Lüblow, 18. September 2023

Für die Erntekrone zum Landeserntedankfestes MV 2023 hatten die Landfrauen aus Ludwigslust wenig Zeit.

Die Landfrauen aus Ludwigslust trafen sich am Montag bei der Kreisvorsitzenden und Mitglied des Landesvorstand Birgit Kraus in Neu Lüblow zur finalen Fertigstellung der Erntekrone für das 32. Landeserntedankfest MV. Die Landfrauen aus Bad Doberan begannen mit den Vorbereitungen ab Oktober 2022, die Ludwigsluster Landfrauen übernahmen die Aufgabe ab dem späten Frühjahr, nachdem die Gemeinde Tessin abgesagt hatte und die Gemeinde Neu Kaliß als neuer Ausrichter feststand.

Nun war Eile geboten, denn das Getreide muss rechtzeitig geschnitten werden, damit es goldgelb und frisch ist. 15 Landfrauen aus dem Kreisverein Ludwigslust und der Ortsgruppe Picher banden in mehr als 220 Stunden aus vier Getreidesorten die Krone. Das Getreide wurde mit Hilfe der jungen Landfrauen, Justine Gerkens und dem Bauernverband Ludwigslust organisiert und bereitgestellt.

„Am Aufwendigsten war das Schneiden, da wir die Halme bereits am Feldrand grob gefasst haben. Dann wurde das Getreide getrocknet, anschließend wurden 5-6 Halme stabilisiert, bevor die Büschel gebunden werden. Dadurch bekommt die Krone ein feineres Bild“ erklärte Antje Drenkhahn. Sie bindet seit vielen Jahren die Erntekrone für die Gemeinde.

Die Getreidebüschel wurden in der Scheune von Birgit Kraus getrocknet. „Hauptsache die Mäuse und der Waschbär bleiben weg. Das war unsere Sorge.“ ergänzt Gerlinde Jahnke. Auch das Gestell musste zwei Mal angefertigt werden. Gut, dass die Landfrauen in den Gemeinden vernetzt sind, so übernahm die Firma SME- Stahl- und Metallbau Ehbrecht die Aufgabe zusätzlich.

Am 01. Oktober 2023 wird die Erntekrone nach dem Festgottesdienst den Festumzug anführen und wird anschließend an die Ministerpräsidentin MV Manuela Schwesig durch die Landesvorsitzende Dr. Heike Müller übergeben. Die Landfrauen begleiten die Krone während der Veranstaltung in ihren traditionellen Trachtentüchern der Schweriner Tracht.



32. Landeserntedankfest in Neu Kaliß mit den Landfrauen aus Ludwigslust

In der Gemeinde Neu Kaliß (Ludwigslust-Parchim) hat in diesem Jahr das Landeserntedankfest stattgefunden. Insgesamt zählte die Gemeinde über die drei Veranstaltungstage rund 15.000 Besucher.

Die Feierlichkeiten zum 32. Landeserntedankfest waren am Freitag mit einem Seniorennachmittag und einem Laternenumzug für Kinder gestartet. Weiter ging es am Sonnabend mit einem Kinderfest, bei dem sich die jüngeren Besucher in Hüpfburgen, beim Ponyreiten oder auch beim Kinderschminken auslassen konnten, und dem Ernteball am Abend.



Der Sonntag, 01.10.2023 hatte mit einem Festgottesdienst in der Johanneskirche in Neu Kaliß mit Bischof Tilman Jeremias begonnen. Im Anschluss zogen fast 100 dekorierte Erntewagen und Vereinsgruppen aus ganz Mecklenburg-Vorpommern von der Kirche bis zum Festplatz. Die Erntekrone der Landfrauen führte zusammen mit den Landfrauen aus dem Kreisverein Ludwigslust den Festumzug an. Die knapp 2000 Einwohner*innen begrüßten den stimmungsvollen Umzug mit geschmückten Höfen, Gebilden aus Stroh und viel guter Laune.

Im Festzelt wurde die Erntekrone dann traditionell von den Landfrauen und der Landesvorsitzenden Dr. Heike Müller an die Ministerpräsidentin MV Frau Manuela Schwesig übergeben.



Ministerpräsidentin Manuela Schwesig hat die Landwirtschaft in Mecklenburg-Vorpommern anlässlich des Erntedankfestes als leistungsfähig und modern gelobt und die Landfrauen als Motor des ländlichen Raumes.

Das Landeserntedankfest 2024 wird in der Hansestadt Stralsund stattfinden. Die Landfrauen freuen sich darauf.

Klausurtagung des LAND-FRAUENVERBAND M-V e.V.

30 Landfrauen aus den 14 Kreisvereinen des LAND-FRAUENVERBAND M-V e.V. trafen sich zur diesjährigen Klausurtagung vom 10.11. – 11.11.2023 in Güstrow.

Neben dem Rückblick auf die Arbeit der Landfrauen auf Bundes-, Landes- und Kreisebene stand die Tagung unter dem Aspekt „Sichtbarkeit der Arbeit der Landfrauen erhöhen“.

Die Landfrauen haben Bettina Schipke, Referentin für Öffentlichkeitsarbeit in Bauernverband MV und Journalistin eingeladen. Unter dem Thema „Die Arbeit der Landfrauen ins rechte Bild gerückt“ erläuterte sie den Landfrauen Tipps und Kniffe rund um das gelungene Foto.

Viele ist zu beachten, nicht nur rund um das Foto auch rechtliche Aspekte wurden beleuchtet.



Kompetent und sachlich stand sie den Teilnehmerinnen für Fragen und Anregungen zur Verfügung.

Am zweiten Tag setzten sich die Teilnehmerinnen mit dem Gehörten auseinander. Die Kreisvereine präsentierten ihre Verbandsarbeit im laufenden Jahr und hoben Projekte und Highlights hervor. Aktuelles aus den Projekten der Geschäftsstelle wurde vorgestellt und die Programme „Frauen in die Politik“ und „Demokratiecoach“ erläutert. Es wurde um rege Mitarbeit und Zusammenarbeit in den Projekten geworben, ein Rückblick über die Arbeit des Vorstandes und ein Ausblick auf die Arbeit 2024 wurde gegeben.



Vorschau: Bildungsfahrt 2024 zum Deutschen LandFrauentag

01.07. – 04.07.2024 nach Kiel

Rund 5.000 LandFrauen und Gäste werden am 2. Juli 2024 in Kiel erwartet und feiern unter dem Motto „75 Jahre LandFrauen - Auf Kurs in die Zukunft“ die starke Gemeinschaft der LandFrauen. Das Motto würdigt die unermüdliche Arbeit und das ehrenamtliche Engagement der letzten 75 Jahre LandFrauen und richtet den Blick nach vorn. Der Deutsche LandFrauentag ist Höhepunkt des Verbandslebens der LandFrauen, mit vielen Begegnungen und neuen Impulsen für das ehrenamtliche und berufliche Engagement von Frauen aus ländlichen Regionen. Neben den Auszeichnungen zur „Unternehmerin des Jahres“, „LandFrau des Jahres“ und die Verleihung der „Goldenen Biene“ gibt es Impulse und Talks aus Politik, Gesellschaft und von erfolgreichen Unternehmerinnen.

Der Landesverband wird eine attraktive Bildungsfahrt rund um den Deutschen LandFrauentag 2024 vom 01. – 04.07.2024 anbieten.



Junge Landfrauen Nordwestmecklenburg

50 junge Frauen aus Mecklenburg-Vorpommern zählen nun zu den Landfrauen in MV!

Von Beginn an fanden nicht nur junge Frauen aus Nordwestmecklenburg, sondern auch aus den angrenzenden Landkreisen den Weg in unsere Gruppe. Wir sind im ganzen Land verteilt – nach und nach bilden sich neue kleinere Grüppchen in unserer Ortsgruppe. Unser Netzwerk wächst und damit der Nachwuchs der Landfrauen in Mecklenburg-Vorpommern.

Besonders freuen wir uns jeden Monat auf unsere Stammtische, die seit Anfang des Jahres mit rund 15-25 Frauen immer sehr gut besucht oder auch mal ausgebucht sind. Hier können wir uns ganz ungezwungen über unsere wichtigsten Themen im Alltag austauschen, oder auch neue Kontakte untereinander knüpfen! Denn Netzwerken ist wichtig!

Was war sonst noch so los, im wilden 2023? Eine Veranstaltung jagte die Nächste! Wem ging es wohl nicht so? Gemeinsames Kochen, Keramik bemalen, unser erster JLF-Flohmarkt, ein 1. Hilfe Kurs, der waldpädagogische Spaziergang, eine Kanutour, die Exkursion zum Lavendelhof und viele weitere gemeinsame Erlebnisse haben wir dieses Jahr geteilt, an die wir uns immer gerne erinnern. Bedingt durch die steigende Mitgliederzahl wuchs auch das Orgateam. Zu unserem Orgateam zählen nun zusätzlich auch Elisabeth aus Dassow und Sina aus Glasin.



Eine tolle Erfahrung war auch das Arbeitstreffen der Vorstände der Landfrauenverbände der neuen Bundesländer in Schwerin. Stellvertretend für die JLF NWM berichtete Justine über uns jungen Landfrauen. Was bewegt unsere Mitglieder? Welche Themenfelder der Landfrauen interessieren unsere jungen Frauen? Und was sind ihre Erwartungen an die Landfrauen? Wichtige Fragen, die wir gemeinsam beleuchten konnten. Grundlage dafür war eine zuvor geführte Umfrage bei unseren Mitgliedern.



Was bringt nun 2024?

Für das kommende Jahr stehen schon viele neue Veranstaltungsideen fest – diese reichen sogar aus, um die Programme für mindestens drei weitere Jahre zu füllen. Im Mai 2024 ist unsere erste größere Exkursion geplant – es geht in das wunderschöne Rheinhessen! Anlässlich unseres 3-jährigen Bestehens geht es “back to the roots”, dieses Mal aber ganz persönlich und nicht wie zur Gründerzeit digital wollen wir unsere Auftaktveranstaltung wiederholen. Bleibt also gespannt! Wir halten Euch auf dem Laufenden.

Wir wünschen Euch ein besinnliches Weihnachtsfest im Kreise Eurer Lieben und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Cheers

Clara, Elisabeth, Hanna, Justine, Katrin und Sina

Wir machen Menschen hörend!



Die HNO-Klinik der MHH und das Deutsche Hörzentrum Hannover (DHZ) – weltweit führend in der Versorgung schwerhöriger oder gehörloser Menschen mit den modernsten Hörsystemen.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern!

HNO-Klinik & Deutsches Hörzentrum der MHH



dhz.info@mh-hannover.de
www.dhz.clinic



Mitgliedsantrag



Füllen Sie den Antrag bitte vollständig aus und senden ihn an:

Email:

info@landfrauen-mv.de

Postanschrift:

LAND-FRAUENVERBAND MECKLENBURG-VORPOMMERN e.V.
Trockener Weg 1b, 17034 Neubrandenburg

Hiermit beantrage ich meine Aufnahme als ordentliches/förderndes Mitglied des Kreis-Regional-Landfrauenvereins/-verbandes (Nichtzutreffendes bitte streichen)

Name, Vorname _____

Straße _____

PLZ, Ort _____

Geburtsdatum _____

Telefon _____

Email _____

Datenschutzrechtliche Einwilligungserklärung (Ergänzung Mitgliedsantrag)

Ich/Wir bin/sind mit der Erhebung, Verarbeitung und Nutzung der in diesem Mitgliedsantrag angegebenen personenbezogenen Daten durch den LandFrauenverband zur Mitgliederverwaltung einverstanden. Die Datenerhebung und Datenverarbeitung ist für das Mitgliedschaftsverhältnis, die Mitgliederbetreuung und der Mitgliederverwaltung sowie die Verfolgung der Vereinsziele erforderlich und beruht auf Artikel 6 Abs. 1b) DSGVO. Eine Datenübermittlung an Dritte findet nicht statt. Die Daten werden gelöscht, sobald sie für den Zweck ihrer Verarbeitung nicht mehr erforderlich sind. Sie sind berechtigt, Auskunft der bei uns über Sie gespeicherten Daten zu beantragen sowie bei Unrichtigkeit der Daten die Berichtigung oder bei unzulässiger Datenspeicherung die Löschung der Daten zu fordern.

Ort/Datum _____ Unterschrift _____

LAND-FRAUENVERBAND M-V e.V.
Trockener Weg 1b
17034 Neubrandenburg

Telefon: +49 (0) 395-43 06 21 0
Mail: info@landfrauen-mv.de
Internet: www.landfrauen-mv.de

Deutsche Kreditbank AG
IBAN: DE 55 1203 0000 0000 3197 82
BIC: BYLADEM1001
Steuernummer: 072/141/01739
Finanzamt Neubrandenburg



LAND-FRAUENVERBAND Mecklenburg-Vorpommern e.V.

Staatlich anerkannte Einrichtung der Weiterbildung



Gutschein

für

Name, Vorname _____

über eine **Jahresmitgliedschaft**

für das Jahr _____

im Land-Frauenverein/-verband

überreicht durch:

Name, Vorname, Ortsgruppe, Kreis- bzw. Regionallandfrauenverein _____

Fischfilets mit 8 Toppings



1. FISCHFILETS Die Fischfilets abspülen und mit Küchenpapier abtupfen. Um die Gräten zu finden, vorsichtig mit dem Finger über jedes einzelne Filet streichen und dann mit einer Grätenzange oder einer Pinzette ziehen. Nun die grätenfreien Filets in gleichgroße, mundgerechte Stücke portionieren. Die portionierten Fischfilets mit Salz und Zitronenpfeffer würzen. Anschließend die Fischfilets in acht gleichgroße Gruppen aufteilen.

2. VORBEREITUNG TOPPINGS BBQ-Sauce, Ketjap Manis-Sauce, Sesam mit Schwarzkümmel, Amaranthpopkorn und Sweet Chilisauce in separate Schälchen füllen.

3. TOPPINGS Garnitur 1) Club Cracker mit der gewaschenen und trockengeschleuderten Petersilie sowie Zitronenpfeffer (im Mixer) fein hacken. Garnitur 2) Den Hokaidokürbis (125 Gramm) auf einer Möhrensaspel raspeln, mit einer Hälfte des körnigen Frischkäses vermengen und mit Salz und Zitronenpfeffer abschmecken. Garnitur 3) Zucchini (125 Gramm) waschen und ebenfalls raspeln und mit dem Rest des Frischkäses vermengen, mit Salz und Zitronenpfeffer abschmecken, je nach Geschmack zusätzlich fein gehackte Gartenkräuter unterheben. Garnitur 4) Ketjap Manis-Sauce und Sesam mit Schwarzkümmel: Den Fisch zuerst mit einer Seite in die Ketjap

ZUTATEN:
 1 kg verschiedene Fischfilets

TOPPINGS
 Salz, Zitronenpfeffer,
 1 Packung Club Cracker
 1 Bund glatte Petersilie
 1 Bund Gartenkräuter
 250 g körniger Frischkäse
 125 g Hokkaidokürbis, gewaschen und entkernt
 1/2 Zucchini
 50 ml BQ Sauce
 50 ml Ketjap Manis Sauce oder Teriaky Sauce
 2 EL geschälten Sesam
 1 EL Schwarzkümmel oder schwarzen Sesam
 3 EL Amaranthpopkorn
 2 EL Sweet Chilisauce

Manis-Sauce und anschließend in das Sesam-Schwarzkümmelgemisch tauchen und auf ein Ofenblech mit Backpapier legen. Garnitur 5) Das gleiche Prinzip mit der Sweet Chili-Sauce und dem Amaranthpopkorn. Die restlichen Fischwürfel auf das Backblech legen und jeweils entweder mit der Garnitur 6) Hokkaido-Auflage, der G7) Zucchini-Auflage belegen oder mit G8) der BBQ-Sauce bestreichen.

4. Das Backblech mit den unterschiedlich belegten Fischfilets im vorgeheizten Backofen (200°C) für etwa fünf bis sieben Minuten garen. Sollte Ihnen der Fisch nicht gar genug sein, so lassen Sie ihn einfach noch etwas auf dem heißen Backblech ziehen. Dazu optional einen bunten Salat mit Dressing oder rustikales Brot und Butter reichen.

1	MONTAG	Neujahr	KW 1	17	MITTWOCH
2	DIENSTAG			18	DONNERSTAG
3	MITTWOCH			19	FREITAG
4	DONNERSTAG		☉	20	SAMSTAG
5	FREITAG			21	SONNTAG
6	SAMSTAG	Heilige Drei Könige*		22	MONTAG
7	SONNTAG			23	DIENSTAG
8	MONTAG		KW 2	24	MITTWOCH
9	DIENSTAG			25	DONNERSTAG
10	MITTWOCH			26	FREITAG
11	DONNERSTAG		●	27	SAMSTAG
12	FREITAG			28	SONNTAG
13	SAMSTAG			29	MONTAG
14	SONNTAG			30	DIENSTAG
15	MONTAG		KW 3	31	MITTWOCH
16	DIENSTAG				

* Feiertag in Baden-Württemberg und Bayern
 ● Neumond ○ Vollmond ☉ abnehmender Mond ☊ zunehmender Mond

Brownie-Backmischung zum Verschenken



- 1. Vorbereiten:** Das Glas bzw. die Flasche auswaschen und trocknen.
- 2.** Einen Trichter aus Papier basteln oder einen normalen Haushaltstrichter verwenden, diesen in das Glas stecken.
- 3.** Die trockenen Zutaten der Reihe nach vorsichtig in die Gläser füllen. Mit den Deckeln (evtl. inklusive Gummidichtungen) die Gläser schließen.
- 4.** Etikett beschriften.

Zubereitung 2

5. Die Eier zusammen mit der geschmolzenen Butter verquirlen. Die Backmischung hinzugeben und kurz verrühren. Den Teig in eine Brownie-Form (20 x 23 cm) oder in einen Backrahmen auf Backpapier füllen und circa 20 min bei 170 °C Ober- und Unterhitze backen.

Guten Appetit!

ZUTATEN:

- 150 g brauner Zucker
- 150 g weißer Zucker
- 50 g Kakaopulver, ungesüßt
- 100 g Mandeln, gehackt
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. Backpulver
- 200 g Mehl

Das brauchst du sonst noch:

- 500 ml Glasflasche, z.B. Weckflasche
- 1 Trichter zum Einfüllen
- Stift, Etikett, Dekoband etc. zum Beschriften

Du benötigst außerdem:

- 3 Eier (Kl. M)
- 175 g Butter, geschmolzen



Quellenangabe: landgemachtes.de

1 DONNERSTAG	17 SAMSTAG
2 FREITAG	18 SONNTAG
3 SAMSTAG	19 MONTAG KW 8
4 SONNTAG	20 DIENSTAG
5 MONTAG KW 6	21 MITTWOCH
6 DIENSTAG	22 DONNERSTAG
7 MITTWOCH	23 FREITAG
8 DONNERSTAG <i>Weiberfastnacht</i>	24 SAMSTAG
9 FREITAG	25 SONNTAG
10 SAMSTAG	26 MONTAG KW 9
11 SONNTAG	27 DIENSTAG
12 MONTAG <i>Rosenmontag</i> KW 7	28 MITTWOCH
13 DIENSTAG	29 DONNERSTAG
14 MITTWOCH <i>Valentinstag</i>	
15 DONNERSTAG	
16 FREITAG	

● Neumond ○ Vollmond ○ abnehmender Mond ○ zunehmender Mond

Kleine Oster-Lämmchen mit Streuseln

Diese kleinen Osterlämmer aus Hefeteig sind superlocker und lassen sich gut mit Kindern zu Ostern backen.

Wie backe ich leckere Osterlämmer aus Hefeteig?



1. Vorbereiten: Milch in einem kleinen Topf erwärmen und die Butter darin zerlassen.

2. Hefeteig zubereiten: Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Butter-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knet-haken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen.

3. Oster-Lämmchen formen: Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und in 8 gleich große Stücke schneiden. Von jedem Teigstück ein haselnussgroßes Stück für die Ohren abteilen und beiseitelegen. Die Teigstücke zu Lämmern formen, dazu flachdrücken und oben einen Kopf herausarbeiten. Dann 2 Beine formen und je 4 Lämmer auf ein Blech legen. Die kleinen Teigstücke zu Ohren formen und an den Kopf setzen.

4. Eigelb mit der Milch verquirlen und die Lämmer damit bestreichen. Die Streusel als Fell auf die Lämmer streuen, dabei den Kopf und die

ZUTATEN:

Für das Backblech (40 x 30 cm):
Backpapier

Hefeteig:

175 ml Milch, 80 g Butter
450 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1/2 TL Salz, 1 Ei (Größe M)
1 Eiweiß (Größe M)

Streuselteig:

60 g Weizenmehl, 100 g Zucker
45 g weiche Butter

Zum Bestreichen und Verziern:

1 Eigelb (Größe M), 2 EL Milch
etwa 8 Rosinen

Beine frei lassen. Die Streusel am Rand leicht andrücken. Die Rosinen als Augen in den Kopf drücken. Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C**

5. Streuselteig zubereiten:

Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) zu feinen, nicht zu großen Streuseln verarbeiten.

6. Blech mit den Osterlämmern in den Backofen schieben und backen.

**Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.**

Oster-Lämmchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

1	FREITAG	17	SONNTAG	☉
2	SAMSTAG	18	MONTAG	KW 12
3	SONNTAG	19	DIENSTAG	☉
4	MONTAG	20	MITTWOCH	Frühlingsanfang KW 10
5	DIENSTAG	21	DONNERSTAG	
6	MITTWOCH	22	FREITAG	
7	DONNERSTAG	23	SAMSTAG	
8	FREITAG	24	SONNTAG	
9	SAMSTAG	25	MONTAG	KW 13 ☉
10	SONNTAG	26	DIENSTAG	●
11	MONTAG	27	MITTWOCH	KW 11
12	DIENSTAG	28	DONNERSTAG	Gründonnerstag
13	MITTWOCH	29	FREITAG	Karfreitag
14	DONNERSTAG	30	SAMSTAG	
15	FREITAG	31	SONNTAG	Ostersonntag Beginn Sommerzeit
16	SAMSTAG			



● Neumond ○ Vollmond ☉ abnehmender Mond ☼ zunehmender Mond

Seelachsfilet im Kräuter-Cracker-Mantel

auf Orangen-Fenchelsalat



1. KRÄUTER-CRACKER-PANADE

Die Club Cracker mit der gewaschenen und trockengeschleuderten Petersilie in einen Mixer geben, mit etwas Zitronenpfeffer würzen und pürieren.

2. MARINADE Die Orange so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Mit einem Messer zwischen den weißen Trennhäutchen die Filets herauslösen. Dabei den austretenden Saft auffangen, anschließend auch den Saft aus den Trennhäuten ausdrücken (sollte nicht genug Saft ausgetreten sein, den Saft 1/4 Orange zufügen). Die ausgelösten Orangenfilets für den SALAT beiseite stellen. Den aufgefangenen Orangensaft mit dem Apfelessig, Räucher Knoblauchsenf, Honig und Olivenöl zu einer Marinade verrühren und mit Salz und Zitronenpfeffer abschmecken.

3. SALAT Die Sonnenblumenkerne in einer heißen beschichteten Pfanne leicht anrösten. Währenddessen die Zwiebel putzen und in feine Streifen schneiden. Den Fenchel ebenfalls dünn schneiden oder auf einem Gemüsehobel dünn hobeln. Schließlich die dünnen Fenchelstreifen, die geschnittenen Zwiebeln und die ausgelösten Orangenfilets zusammen in einer Schale mit der Marinade vermengen.

ZUTATEN:

4 Seelachsfilets à 250g

PANADE
 1 Packung Club Cracker
 1 Bund glatte Petersilie
 Zitronenpfeffer
 Meersalz

SALAT
 400 g Fenchel (kleine Knollen)
 2 EL Sonnenblumenkerne
 1 rote Zwiebel
 1 Orange

MARINADE
 Saft einer 1/4 Orange
 1 TL Räucher Knoblauchsenf
 2 EL Apfelessig
 2 EL Olivenöl
 2 TL Honig
 Bratfett

HINWEIS
 Grätenzange/-pinzette

4. FISCH Fischfilets abspülen und mit Küchenpapier abtupfen. Um eventuelle Gräten zu finden, vorsichtig mit dem Finger über jedes einzelne Filet streichen und dann mit einer Grätenzange oder einer Pinzette ziehen. Nun kann man den Fisch in der Kräuter-Cracker-Mischung wenden. Anschließend etwas Fett in einer Pfanne erhitzen und die Filets bei mäßiger Hitze glasig braten. Danach kurz auf ein Küchenpapier legen um überschüssiges Bratfett aufzunehmen.

5. ANRICHTEN Das gebratene Fischfilet an Fenchelsalat auf einem Teller anrichten.

1	MONTAG	Ostermontag	KW 14	17	MITTWOCH	
2	DIENSTAG		☉	18	DONNERSTAG	
3	MITTWOCH			19	FREITAG	
4	DONNERSTAG			20	SAMSTAG	
5	FREITAG			21	SONNTAG	
6	SAMSTAG			22	MONTAG	KW 17
7	SONNTAG			23	DIENSTAG	
8	MONTAG		KW 15 ●	24	MITTWOCH	☉
9	DIENSTAG			25	DONNERSTAG	
10	MITTWOCH			26	FREITAG	
11	DONNERSTAG			27	SAMSTAG	
12	FREITAG			28	SONNTAG	
13	SAMSTAG			29	MONTAG	KW 18
14	SONNTAG			30	DIENSTAG	
15	MONTAG		KW 16 ○			
16	DIENSTAG					

● Neumond ○ Vollmond ☉ abnehmender Mond ☿ zunehmender Mond

Rehschnitzel in Haselnuss gebacken mit Sellerie und Preiselbeeren



Tipp: Das Wildfleisch und die Gewürze erhalten Sie in unseren Wildläden (siehe Seite 94)

1. Den Sellerie waschen, schälen und in 4 gleich große Stücke (2 cm x 6 cm x 2 cm) schneiden. Den restlichen Sellerie klein schneiden. Die großen Selleriestücke 2 Minuten in gesalzenem Wasser kochen, mit einem Schöpflöffel herausnehmen und abtropfen lassen.

2. Die Butter in einem Topf erhitzen und den restlichen Sellerie darin andünsten. Die Milch dazugeben und den Sellerie bei geschlossenem Deckel garen. Den Deckel abnehmen und die Flüssigkeit vollständig verkochen lassen. Den Sellerie mit Salz und Muskatnuss würzen und mit dem Pürierstab zu einem glatten Püree verarbeiten.

3. Zum Panieren die großen Selleriestücke salzen. Das Mehl in einen tiefen Teller geben und die Eier in einem zweiten Teller mit einer Gabel leicht verquirlen. Die Kürbiskerne grob hacken und ebenfalls in einen Teller geben. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Die großen Selleriestücke zunächst in Mehl, anschließend im Ei und in den Kürbiskernen wälzen. Dann im Butterschmalz langsam bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken. Die Kürbiskerne sollten nicht verbrennen, aber knusprig werden. Mit einem Schöpflöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Bis zum Servieren warm halten. Die Teller mit den Zutaten zum Panieren beiseitestellen.

ZUTATEN:

Für zweierlei Sellerie

600 g Knollensellerie, 50 g Butter
200 ml Milch
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
90 g Weizenmehl (Type 550)
4 Eier (Größe M), 80 g Kürbiskerne

Für die Sauce

100 ml roter Portwein
100 g Preiselbeeren (oder TKPreiselbeeren)
1 TL Senf, Abrieb von 1 Bio-Orange

Für die Schnitzel

600 g Rehfleisch (aus der Keule)
100 g Semmelbrösel
100 g gemahlene Haselnüsse
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Butterschmalz zum Ausbacken

Außerdem Pürierstab

4. Für die Sauce den Wein in einem Topf aufkochen, dann die Preiselbeeren hinzufügen und weiter köcheln lassen. Die Sauce pürieren und mit Senf, Salz und Orangenabrieb abschmecken.

5. Für die Schnitzel das Rehfleisch waschen, trocken tupfen, in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Dann leicht plattieren und salzen. Semmelbrösel und Haselnüsse in einem Teller vermischen. Die Schnitzel zunächst in Mehl, dann in Eiern und der Haselnussmischung panieren.

6. Das Butterschmalz in der Pfanne auf 160 °C erhitzen und die Schnitzel darin ausbacken. Wenn sie knusprig und goldgelb sind, aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Rehschnitzel mit zweierlei Sellerie und der Preiselbeersauce servieren.

1	MITTWOCH	Tag der Arbeit	☉	17	FREITAG		
2	DONNERSTAG			18	SAMSTAG		
3	FREITAG			19	SONNTAG	Pfingstsonntag	
4	SAMSTAG			20	MONTAG	Pfingstmontag	KW 21
5	SONNTAG			21	DIENSTAG		
6	MONTAG		KW 19	22	MITTWOCH		
7	DIENSTAG			23	DONNERSTAG	☉	
8	MITTWOCH		●	24	FREITAG		
9	DONNERSTAG	Christi Himmelfahrt		25	SAMSTAG		
10	FREITAG			26	SONNTAG		
11	SAMSTAG			27	MONTAG	KW 22	
12	SONNTAG	Muttertag		28	DIENSTAG		
13	MONTAG		KW 20	29	MITTWOCH		
14	DIENSTAG			30	DONNERSTAG	Fronleichnam	☉
15	MITTWOCH		☉	31	FREITAG		
16	DONNERSTAG						

● Neumond ○ Vollmond ☉ abnehmender Mond ☿ zunehmender Mond

Melonensalat mit Erdbeeren und Knusper

Honeys Ein herzhaft-süßer Salat mit Fetakäse und Erdbeeren, der toll zum Grillen im Sommer passt.



ZUTATEN:

- 1 1/2 kg Wassermelone
- 100 g Schafskäse oder Fetakäse
- 250 g Erdbeeren
- etwa 3 EL Dr. Oetker Vitalis
- Knuspermüsli Honeys

Marinade:

- 30 g Ingwer
- 2 Zweige Pfefferminze
- etwa 1 EL Balsamico-Essig
- Salz
- 1 Msp. Chiliflocken
- 2 EL Speiseöl, z.B. Olivenöl

Tipps aus der Versuchsküche:

Nach Belieben mit Pfefferminzeblättchen verzieren.

1. Vorbereiten: Melone in Spalten schneiden, Kerne entfernen, schälen und in etwa 1,5 cm dicke Stücke schneiden. Schafskäse in Würfeln schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln.

2. Marinade: Ingwer schälen und fein würfeln. Minzeblätter abzupfen und in Streifen schneiden. Essig, Salz, Chiliflocken, Ingwer mit dem Öl gut verrühren und abschmecken.

3. Salat: Melonenstücke, Erdbeeren und Schafskäse auf einer Platte verteilen. Die Marinade darübergeben und mit Vitalis bestreuen.



1 SAMSTAG	17 MONTAG	KW 25
2 SONNTAG	18 DIENSTAG	
3 MONTAG	19 MITTWOCH	KW 23
4 DIENSTAG	20 DONNERSTAG	Sommeranfang
5 MITTWOCH	21 FREITAG	
6 DONNERSTAG	22 SAMSTAG	● ○
7 FREITAG	23 SONNTAG	
8 SAMSTAG	24 MONTAG	KW 26
9 SONNTAG	25 DIENSTAG	
10 MONTAG	26 MITTWOCH	KW 24
11 DIENSTAG	27 DONNERSTAG	
12 MITTWOCH	28 FREITAG	○ ●
13 DONNERSTAG	29 SAMSTAG	
14 FREITAG	30 SONNTAG	○ ●
15 SAMSTAG		
16 SONNTAG		

* Feiertag in Bayern, Baden-Württemberg, NRW, Rheinland-Pfalz, Hessen
 ● Neumond ○ Vollmond ○ abnehmender Mond ● zunehmender Mond

Heidelbeer-Melissen-Konfitüre



1. Heidelbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Zitrone heiß waschen, Schale fein abreiben, Frucht auspressen. Saft und Schale mit Beeren und Bio-Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren. Melisse waschen, 5 Stiele in einen Einmalteefilter geben, zubinden und unterrühren. Zugedeckt ca. 3 Stunden Saft ziehen lassen.

2. Übrige Melisse-Blättchen abzupfen und in Streifen schneiden (ergibt ca. 1 EL). Fruchtzubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Masse nicht ansetzt.

3. Eine Gelierprobe machen. Einmalteefilter entfernen. Melisse-Streife unterrühren und Konfitüre in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.

ZUTATEN:

für 5 Gläser à ca. 250 ml
 1 kg Heidelbeeren
 1 Bio-Zitrone
 500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1
 8-10 Stiele Zitronenmelisse

Tipp: Wer Zitronenverbene und/oder Zitronenthymian im Garten hat oder im Bioladen bekommt, kann einige Stiele der Melisse dadurch ersetzen.

1	MONTAG	KW 27	17	MITTWOCH
2	DIENSTAG		18	DONNERSTAG
3	MITTWOCH		19	FREITAG
4	DONNERSTAG		20	SAMSTAG
5	FREITAG		21	SONNTAG
6	SAMSTAG	●	22	MONTAG
7	SONNTAG		23	DIENSTAG
8	MONTAG	KW 28	24	MITTWOCH
9	DIENSTAG		25	DONNERSTAG
10	MITTWOCH		26	FREITAG
11	DONNERSTAG		27	SAMSTAG
12	FREITAG		28	SONNTAG
13	SAMSTAG		29	MONTAG
14	SONNTAG	○	30	DIENSTAG
15	MONTAG	KW 29	31	MITTWOCH
16	DIENSTAG			

● Neumond ○ Vollmond ○ abnehmender Mond ○ zunehmender Mond

Zwiebelmarmelade



ZUTATEN:

für 3–4 kleine Gläser
 500 g rote Zwiebeln
 25 ml Öl
 100 g brauner Zucker
 1 TL Salz
 100 ml Apfelessig oder Balsamico Bianco
 200 g Himbeeren, tiefgekühlt
 3–4 kleine Gläser mit Schraubverschluss

Tipp: Gläser mit heißem Wasser ausspülen, damit sie beim Befüllen mit der heißen Zwiebelmarmelade nicht zerspringen.



Landgemachtes
 Rezepte vom Land

1. Zwiebeln abziehen, fein schneiden und in dem Öl glasig anschwitzen.

2. Den Zucker dazugeben und kurz karamellisieren lassen, dann mit dem Essig ablöschen.

3. Himbeeren auftauen lassen und mit dem Saft hinzugeben. Alles 5 Minuten bei schwacher Hitze einkochen lassen.

4. Die heiße Zwiebelmarmelade in kleine Gläser mit Schraub- oder Schnappverschluss füllen, verschließen und auskühlen lassen.

5. Sie schmeckt hervorragend zu Kartoffelpüree, Gegrilltem oder pikantem Käse.

1 DONNERSTAG	17 SAMSTAG
2 FREITAG	18 SONNTAG
3 SAMSTAG	19 MONTAG KW 34 ○
4 SONNTAG ●	20 DIENSTAG
5 MONTAG KW 32	21 MITTWOCH
6 DIENSTAG	22 DONNERSTAG
7 MITTWOCH	23 FREITAG
8 DONNERSTAG <i>Augsburger Friedensfest*</i>	24 SAMSTAG
9 FREITAG	25 SONNTAG
10 SAMSTAG	26 MONTAG KW 35 ○
11 SONNTAG	27 DIENSTAG
12 MONTAG KW 33 ○	28 MITTWOCH
13 DIENSTAG	29 DONNERSTAG
14 MITTWOCH	30 FREITAG
15 DONNERSTAG <i>Mariä Himmelfahrt*</i>	31 SAMSTAG
16 FREITAG	

* Feiertag in Augsburg
 ● Neumond ○ Vollmond ○ abnehmender Mond ○ zunehmender Mond

Quarkkuchen mit Sanddorn



Tipp für die Quarkmasse:

Für einen Sanddorn Quarkkuchen empfehlen wir unseren hervorragenden Sanddornfruchtaufstrich von der Rügener Inselfrische mit 68 % Fruchtanteil. Einfach 2 bis 3 Esslöffel Fruchtaufstrich unter die Quarkmasse heben.

Bestellung möglich in unserem Online-shop unter www.ruegener-inselfrische.de

ZUTATEN:

- Boden:**
 100 g Sanella
 100 g Zucker
 1 Ei
 200 g Mehl
 1 Messerspitze Backpulver
- Quarkmasse:**
 1 1/2 Quark
 4 Eier
 1 1/2 Tassen Zucker
 2 Vanillezucker
 1 Vanillepudding
 1 Schuss Zitronensaft

1. Boden:

Für den Boden alle Zutaten (Sanella, Zucker, Eier, Mehl und Backpulver) in eine Schüssel geben und mit der Hand kneten und anschließend alles in einer Springform verteilen.

2. Quarkmasse:

Die Eier trennen. Das Eiweiß gut aufschlagen. Das Eigelb mit den restlichen Zutaten verrühren. Zum Schluss das Eiweiß unterheben. Die Quarkmasse in der Springform verteilen. Den Quarkkuchen in den Ofen geben und für ca. 1,5 Stunden bei 150 Grad Celsius backen lassen. Nach dem Backen Kuchen abkühlen lassen und genießen.

1 SONNTAG	17 DIENSTAG
2 MONTAG KW 36	18 MITTWOCH ○
3 DIENSTAG ●	19 DONNERSTAG
4 MITTWOCH	20 FREITAG
5 DONNERSTAG	21 SAMSTAG
6 FREITAG	22 SONNTAG Herbstanfang
7 SAMSTAG	23 MONTAG KW 39
8 SONNTAG	24 DIENSTAG ○
9 MONTAG KW 37	25 MITTWOCH
10 DIENSTAG	26 DONNERSTAG
11 MITTWOCH ○	27 FREITAG
12 DONNERSTAG	28 SAMSTAG
13 FREITAG	29 SONNTAG
14 SAMSTAG	30 MONTAG KW 40
15 SONNTAG	
16 MONTAG KW 38	

● Neumond ○ Vollmond ○ abnehmender Mond ○ zunehmender Mond

Kurz sautierter Grünkohl mit Wildschinken u. Bärlauchbutter



ZUTATEN:

- 240 g Grünkohl
- 2 EL Rapsöl
- Salz
- 1 Prise geräuchertes Paprikapulver
- 125 g zimmerwarme Butter
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- 50 g Bärlauch
- 1 Schalotte
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- 80 g Wildschinken, in dünne Scheiben geschnitten

Tipp: Die Bärlauchsaison im Frühjahr ist sehr kurz. Damit man ihn für längere Zeit genießen kann, sollte man im Frühjahr entsprechende Mengen sammeln, verarbeiten und haltbar machen. Die Bärlauchbutter kann man gut einfrieren.

mitdünsten. Die restlichen Grünkohlblätter hinzufügen, alles 2 Minuten dünsten und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

5. Den gedünsteten Grünkohl auf Teller verteilen. Die Bärlauchbutter in 8 dünne Scheiben schneiden und je zwei Scheiben auf den Grünkohl legen. Wildschinken darüber verteilen und mit den knusprigen Grünkohlblättern bestreuen.

1. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

2. Den Grünkohl waschen und vom Strunk befreien. Den Strunk in feine Scheiben schneiden und beiseitestellen. Die Grünkohlblätter klein zupfen. 1 EL Rapsöl, Salz und Paprikapulver in einer Schüssel vermischen und ein Drittel der Grünkohlblätter darin marinieren. Die Blätter auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 12–15 Minuten im Backofen backen, bis der Grünkohl gebräunt und knusprig ist.

3. Die Butter in einer Schüssel schaumig schlagen, mit Salz und Zitronenabrieb abschmecken. Bärlauch verlesen, waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden. Den Bärlauch mit der Butter mischen. Die Bärlauchbutter in etwas Backpapier einrollen und kaltstellen.

4. Die Schalotte schälen und in feine Ringe schneiden. In einem Topf das restliche Rapsöl erhitzen und die Schalottenringe darin andünsten, bis sie Farbe annehmen. Die Grünkohlstiele dazugeben und

1 DIENSTAG	17 DONNERSTAG
2 MITTWOCH	18 FREITAG
3 DONNERSTAG Tag der Dt. Einheit	19 SAMSTAG
4 FREITAG	20 SONNTAG
5 SAMSTAG	21 MONTAG KW 43
6 SONNTAG Erntedankfest	22 DIENSTAG
7 MONTAG KW 41	23 MITTWOCH
8 DIENSTAG	24 DONNERSTAG
9 MITTWOCH	25 FREITAG
10 DONNERSTAG	26 SAMSTAG
11 FREITAG	27 SONNTAG Ende der Sommerzeit
12 SAMSTAG	28 MONTAG KW 44
13 SONNTAG	29 DIENSTAG
14 MONTAG KW 42	30 MITTWOCH
15 DIENSTAG	31 DONNERSTAG Reformationstag*
16 MITTWOCH	

* kein Feiertag in Bayern; NRW, Rheinland-Pfalz, Hessen, Baden-Württemberg
 ● Neumond ○ Vollmond ◐ abnehmender Mond ◑ zunehmender Mond

Birnen-Walnuss-Galette



ZUTATEN:

für 10–12 Stücke:

Für den Teig:

- 50 g Walnusskerne
- 180 g Butter
- 80 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 1 Ei (Größe M)
- Mehl zum Bearbeiten

Für den Belag:

- 80 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 1 Msp. gemahlene Vanille
- 2 Eigelb (Größe M)
- 150 g Crème fraîche
- 750 g Birnen
- Saft von 1 Zitrone
- 30 g Walnusskerne
- 1 EL Milch

Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten + Kühl- und Abkühlzeit
 Pro Stück (bei 12) ca. 382 kcal/1596 kJ, 5 g E, 22 g F, 36 g KH
 Schwierigkeitsgrad: normal

1. Für den Teig Walnüsse fein mahlen. Butter würfeln. Beides mit Braunem Bio-Zucker, Salz, Mehl und Ei rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten, bei Bedarf 1-2 EL kaltes Wasser zufügen. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Für den Belag 60 g Braunen Bio-Zucker, Vanille und Eigelb dickcremig rühren. Crème fraîche kurz unterrühren, kalt stellen. Birnen schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden, mit Zitronensaft mischen. Walnüsse grob hacken.

3. Teig auf etwas Mehl kurz durchkneten und zu einem Oval (ca. 40 cm lang) ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech ziehen. Creme mittig darauf geben, dabei rundherum ca. 5 cm Teig frei lassen. Birnenspalten abtropfen lassen, auf der Creme verteilen und mit Walnüssen bestreuen. Teigränder darüber klappen, mit Milch bepinseln und mit restlichen 20 g Braunem Bio-Zucker bestreuen. Galette im heißen Ofen 35-40 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Dazu schmeckt Schlagsahne.

1	FREITAG	Allerheiligen	●	17	SONNTAG	Volkstrauertag	
2	SAMSTAG	Allerseelen		18	MONTAG		KW 47
3	SONNTAG			19	DIENSTAG		
4	MONTAG			20	MITTWOCH	Buß- und Betttag	
5	DIENSTAG			21	DONNERSTAG		
6	MITTWOCH			22	FREITAG		
7	DONNERSTAG			23	SAMSTAG		○
8	FREITAG			24	SONNTAG	Totensonntag	
9	SAMSTAG		○	25	MONTAG		KW 48
10	SONNTAG			26	DIENSTAG		
11	MONTAG	Martinstag		27	MITTWOCH		
12	DIENSTAG			28	DONNERSTAG		
13	MITTWOCH			29	FREITAG		
14	DONNERSTAG			30	SAMSTAG		
15	FREITAG		○				
16	SAMSTAG						

* Feiertag in Bayern, Baden-Württemberg, NRW, Rheinland-Pfalz
 ● Neumond ○ Vollmond ○ abnehmender Mond ● zunehmender Mond

Wintersalat im Glas



glaeserundflaschen.de

ZUTATEN:

(3 Portionen)

- 200 g Feldsalat
- 1 Granatapfel
- 2 Orangen
- 1 Handvoll Walnüsse
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Grenadine-Sirup
- 5 EL heller Balsamico-Essig
- Salz
- Pfeffer



1. die Schale der Orangen mit einem scharfen Messer entfernen, bis keine weiße Haut mehr zu sehen ist.

2. Orangenfilets zwischen den Trennhäuten herauslösen, Granatapfel halbieren und Kerne mit einem Esslöffel herausklopfen.

3. Walnüsse knacken, Kerne aus den Schalen lösen und grob hacken.

4. Orangensaft und Grenadine vermischen, anschließend das Öl mit einem Schneebesen unterrühren, das Dressing mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Salat in einem Glas anrichten, Dressing darüber geben und servieren.

Man kann den Salat auch ohne Dressing vorbereiten, in Bügelgläser oder Weckgläser mit Klarsichtdeckel geben und verschlossen im Kühlschrank ein paar Stunden aufbewahren. So hat man vor dem Essen mehr Zeit für die Familie und die Gäste.

Für ein perfektes Weihnachtsmenü empfehlen wir als Hauptgang oder warme Zwischenspeise eine würzige Kürbis-Kokos-Suppe. Und das perfekte Dessert für das Weihnachtsmenü ist Panna Cotta mit Himbeerpüree. Und als Absacker empfehlen wir selbstgemachten Apfel-Glühwein.

Frohes Fest!

1 SONNTAG	1. Advent	●	17 DIENSTAG
2 MONTAG	KW 49		18 MITTWOCH
3 DIENSTAG			19 DONNERSTAG
4 MITTWOCH			20 FREITAG
5 DONNERSTAG			21 SAMSTAG Winteranfang
6 FREITAG	Nikolaustag		22 SONNTAG 4. Advent ○
7 SAMSTAG			23 MONTAG KW 52
8 SONNTAG	2. Advent ○		24 DIENSTAG Heiligabend
9 MONTAG	KW 50		25 MITTWOCH 1. Weihnachtstag
10 DIENSTAG			26 DONNERSTAG 2. Weihnachtstag
11 MITTWOCH			27 FREITAG
12 DONNERSTAG			28 SAMSTAG
13 FREITAG			29 SONNTAG
14 SAMSTAG			30 MONTAG KW 1 ●
15 SONNTAG	3. Advent ○		31 DIENSTAG Silvester
16 MONTAG	KW 51		

● Neumond ○ Vollmond ○ abnehmender Mond ○ zunehmender Mond

Bienen – ein interessantes Völkchen – Bad Doberaner Landfrauen auf Exkursion



Wie gut der Honig schmeckt und wie wichtig die Bienen sind, das wissen wir wohl alle schon. Was steckt aber dahinter und wie kommt der Honig ins Glas? Das wollten wir wissen und einen Imker genau befragen.

22 Landfrauen der Ortsgruppe Satow besuchten deshalb am 25. Juli 2023 unsere regionale Imkerei „Freiheit“ in Rederank und wurden dort sehr freundlich und aufgeschlossen empfangen.

Wir erfuhren, dass ein Bienenvolk in der Regel ca. 70 – 80.000 Bienen umfasst, die genau festgelegte Aufgaben haben. Eine Arbeitsbiene lebt im Normalfall nur ca. 2 - 3 Wochen im Sommer und sammelt dabei nicht mehr als einen Fingerhut voll Honig. Beim Sammeln wird der Nektar schon durch Enzyme von der Biene angereichert und durch die Stockbienen in der Wabe weiterbearbeitet. Dadurch und durch ihren Flügelschlag in der Wabe wird das Wasser aus dem Nektar entfernt, der Honig entsteht und wird fest. Die Wabe wird verdeckelt und dann später vom Imker „geerntet“. Wir haben große Fässer voll Honig gesehen – wie viele tausend Bienen da wohl dran gearbeitet haben, konnten wir uns nicht so recht vorstellen. Der Honig ist in der Wabe erst reif, wenn beim Schütteln der Wabe kein Wasser mehr herausspritzt. Der Honig wird vom Imker während der Verarbeitung wenigstens dreimal gesiebt, damit er schön sauber ist.

Aber Bienen sammeln nicht nur Honig, sondern auch Pollen von den Blüten, von ihnen kommen auch Bienenbrot, Propolis, Gelee royal und Bienenwachs. Vieles davon wird auch im Gesundheitswesen und



in der Kosmetik genutzt. Wir bestaunten während der Führung die erforderlichen Maschinen und Geräte, z.B. kleinere und große Honigschleudern, Rührwerke, Dämpfer für das Wachs, Pollenschleuder u.a. Diese Geräte erleichtern die intensive Arbeit zur Herstellung von größeren Mengen Honig, Pollen und Wachs. Oft schwirrten sogar in den Arbeitsräumen die Bienen um uns herum, denn es gab Völkerbildung und Königinnenanzucht direkt auf dem Hof, und bei der Verarbeitung der Waben sind Bienen auch oft mit dazwischen. Es gab aber keine Stiche, die Bienen waren friedlich und an Menschen gewöhnt.

In knapp fünf Monaten ist Weihnachten und was gehört dazu? Natürlich Kerzen, gern auch aus Bienenwachs. Das ist ein natürliches Produkt, wird nicht schlecht und kann immer wieder verwendet werden. Einen Tipp bekamen wir noch zusätzlich: wenn die Kerzen blass werden, kann man sie leicht an-föhnen, dann werden sie wieder gelb.

Wenn man so viel Honig sieht und riecht, möchte man kosten. Dazu gab es als würdigen Abschluss unserer Besichtigung Baguette-Schnittchen mit verschiedenen Honigsorten, Kuchen und Kaffee.

Es war ein sehr interessanter, lehrreicher Tag und alle fuhren nach der Stärkung mit ihren Einkäufen zufrieden nach Hause. Ganz herzlichen Dank an alle Beteiligten unserer Familien-Imkerei „Freiheit“ in Rederank.

Ursula Henniker
Ortsgruppe Satow



Geheimtipp der Demminer Landfrauen



Warum im Sommer in die Ferne schweifen – in unserem schönen Bundesland gibt es so viel zu entdecken. Fischland-Darß-Zingst ist immer eine Reise wert. Neben dem Baden, dem Segeln, Wandern oder Radfahren lässt sich auch Kultur erleben.

Störtebeker, Vineta, Müritz-Saga, das Ludwigsuster kleine Fest im großen Park oder auch die klassischen MV-Festspiele kennt wohl jeder in unserem Land, aber haben Sie schon einmal etwas von den Darß-Festspielen in Born gehört?

Auf einer kleinen Naturbühne wird hier im Sommer kulturelle Vielfalt geboten.

Highlight ist dabei sicher seit Jahren die Aufführung der „Heiden von Kummerow“.

Hier werden wiederholt verschiedene Themen aufgegriffen und zu einer Geschichte verwoben.

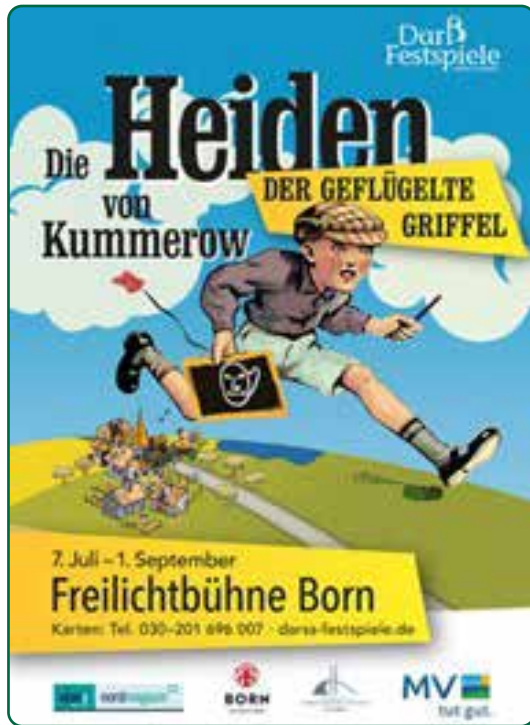
Mit einer komödiantischen, musikalischen und plattdeutsch-herzlichen Art und Weise begeistern die Mimen wie Vater Grambauer, Pastor oder „de Wievers“ das Publikum.

Historisch angesiedelt, aber auch mit ideenreichen ironischen Verknüpfungen zum Jetzt und Heute lässt man sich gerne vom Stück und ihren Darstellern fesseln.

So manches plattdeutsche Wortgefecht treibt den Zuschauern dabei vor Lachen die Tränen in die Augen. Selbstverständlich ist auch dort für das leibliche Wohl in Form von Speis und Trank gesorgt.

Die Demminer Landfrauen konnten dies alles im Sommer 2023 miterleben und sind sich sicher, dass eine Wiederholung stattfinden wird..... vielleicht treffen wir uns ja dort?

Marion Wendt
Landfrauen Demmin



Grimmener Landfrauen bei einer Brandenburger Landpartie



Wir Landfrauen sind gerne unterwegs und entdecken immer wieder schöne Reiseziele. Diesmal führte unsere Fahrt nach Brandenburg, mit einem kleinen Abstecher nach Sachsen – Anhalt. Unsere „Brandenburger Landpartie“ begann mit einem Stopp beim Landgestüt Neustadt Dosse, eine interessante Führung durch die sehr gepflegte Anlage und natürlich auch einen Besuch in der „Hengst Abteilung“ erwartete uns. So viele hervorragende Pferde – da schlug so mancher pferdeliebhabender Landfrau das Herz höher. Aber auch wir Laien bekamen verständliche Einblicke in die Arbeit eines Landesgestütes, den unterschiedlichen Besamungsmethoden,

dem Tagesablauf und einen Rundgang durch die Ausstellung des Gestütes. Voller neuer Erkenntnisse und herzlich verabschiedet fuhren wir weiter Richtung Tangermünde. Dieses wunderschöne Städtchen, mit seinen vielen Backstein- und Fachwerkhäusern und vielen Storchennestern auf den Dächern, liegt direkt an der Elbe. Dank der erhöhten Lage (eine durchaus imposante Stadtmauer!) sind Altstadt mit Kirche und Burg daher gut gegen Hochwasser geschützt. Mit unterschiedlichsten Eindrücken fuhren wir nach Werder, auf die Insel. Müde und hungrig sollte es ins Hotel gehen. Dachten wir - aber wir hatten keine Ahnung, dass uns ein Filmteam im Wege stand. Vor und im Hotel wurde ein Krimi gedreht. Das ist bestimmt interessant und aufregend, aber nicht, wenn 20 Landfrauen/Landmann ins Zimmer und dann zum Essen wollten. Mit Humor und Geduld regelte sich alles und wir fielen nach einem erlebnisreichen Tag müde ins Bett. Um halb zwei war es dann aus mit der Nachtruhe: „Hilfe, Hilfe. Polizei.“ So, wir dachten, dass das Filmteam noch dreht, also Ruhe bewahren und weiterschlafen. Es stellte sich morgens jedoch heraus, dass ein paar Leute zu tief ins Glas geschaut und sich gestritten hatten.

Weitere Programmpunkte waren die Stadt Brandenburg mit Bootsfahrt, Besichtigung und Führung bei einem Sanddornbetrieb und eines Spargelhofes. Natürlich mit entsprechenden Möglichkeiten zum Probieren oder auch das ein oder andere Mitbringsel zu erwerben.

Eine ganz besonders schöne Führung gab es durch Potsdam, einen Bummel durch das holländische Viertel und eine Fahrt nach Cecilienhof (uns wurde dort sogar der Speiseplan der Potsdamer Konferenz von Churchill, Stalin und Truman vorgetragen, alles unterschiedliche Menus). Durch die russische Kolonie „Alexandrowka“ fuhren wir weiter zum Schloss Sanssouci. Alles bei strahlendem Sonnenschein und mit einer hervorragenden Reiseführerin.

Diese erlebnisreiche Fahrt beendeten wir mit einer Führung durch das Schloss Rheinsberg, danach ging es direkt nach Grimmen. Viele Eindrücke wurden gesammelt, neue Ideen für eine weitere Fahrt entwickelt – wir werden sehen, wohin uns die nächste Reise führt – gerne auch wieder mit Gästen!

Anna Wilde
Kreis- Landfrauenverein Grimmen e.V.



Landfrauen aus Groß Kiesow auf Tour

Auf geht es zu einem Tagesausflug in unsere schöne Hauptstadt Berlin. Unser Ziel waren die Gärten der Welt in Marzahn. Durch die Medien und durch Mundpropaganda hatten wir schon im Vorfeld von der Schönheit dieser Anlage erfahren.

So stiegen wir am 7.8.23 am frühen Morgen voller Spannung und mit hohen Erwartungen in den Bus. Die Fahrt war spannend, lustig und unterhaltsam. Wir wurden von der Reiseleiterin gut versorgt, mit Getränken und witzigen Einlagen.

Gegen Mittag erreichten wir dann unser Ziel. Bei der Führung erfuhren wir viel Interessantes unter anderem über die Gründung, den Aufbau und die Gestaltung der einzelnen Gärten. In jedem Landesgarten spiegeln sich unterschiedliche Merkmale wieder.

So z.B. im chinesischen Garten, dort gibt es kaum blühende Pflanzen, sondern meist nur Sträucher, Bäume oder Gräser. Sehr schön im Garten Chinas, waren aber auch die großen Steine, die historischen Gebäude und der kleine See mit den Kois. Die Gärten waren weitläufig und wir legten fast vier Kilometer zurück.

Nach unserem Rundgang trafen wir uns dann zum Mittagessen, einer Tasse Kaffee und einem Stückchen Kuchen in der Gastronomie. Hier ließen wir bei interessanten und konstruktiven Gesprächen den Tag ausklingen. Erschöpft, aber glücklich und zufrieden über den lehrreichen und von der schönen Natur begleiteten Tag, traten wir dann die Heimreise an.

Regina Jasch
Landfrauenverein Groß Kiesow



Jabeler Landfrauen sind vielseitig

Das Programm unseres stets wachsenden Kreisvereins war auch 2022 gefüllt mit den unterschiedlichsten Aktivitäten, Reisen, und Projekten. Hier ein kleiner Auszug:

Besuch im Barlachmuseum Güstrow

Wer kennt sie nicht die eindrucksvollen Skulpturen von Ernst Barlach, die wir in Hamburg, Kiel, Magdeburg und anderswo finden. Den weltweit größten Werkbestand des international renommierten Künstlers finden wir in Güstrow. Er war Bildhauer, Zeichner, Grafiker und Schriftsteller und zählt zu den bedeutendsten Künstlern des deutschen Expressionismus. Ernst Barlach war 1910 in die mecklenburgische Kleinstadt gezogen und schuf hier seine bedeutendsten Werke. Im Mittelpunkt seiner Arbeiten stand immer der Mensch mit seinen Emotionen, Sorgen und Nöten, für die er eine auf das Wesentliche reduzierte Formsprache fand. Die Jabeler Landfrauen konnten am 1. August 2023 eine wunderbare Führung mit Franziska Hell durch die neue Ausstellung des Barlach Museums in Güstrow am Inselfee erleben.

Projekt Quilling

Jabeler Landfrauen sind nicht nur unterwegs beim Wandern, Line Dance, Sport, Spinnen und Weben, nein wir haben auch seit Januar 2023 eine neue Arbeitsgruppe „Quilling“ ins Leben gerufen. 6 bis 8

Frauen treffen sich regelmäßig um aus feinsten Streifen tolle Bilder, Karten Oster- und Weihnachtsdekorationen herzustellen. Es bedarf großes handwerkliches Geschick und eine ruhige Hand. Allen Landfrauen bereitet dieses Projekt viel Freude und wir nutzen die Treffen zum Austausch und zur Verfeinerung der Technik.

Marika Kurz und Renate Ebersbach
Jabeler Landfrauen e.V.



Landfrauenverein Kloster Tempzin e.V. feiert Vereinsjubiläum

Die Gründung des Landfrauenverein Kloster Tempzin e.V. erfolgte im Jahr 2018. Wir feierten in diesem Jahr unser 5-jähriges Bestehen.

Wie verlief unsere Vereinsarbeit in den vergangenen 5 Jahren? Nach erfolgreicher Gründungsveranstaltung wurden gleich erste Veranstaltungen von den Landfrauen für die Bürger und Bürgerinnen der Gemeinde organisiert. Der Landfrauenverein pachtete das Vereinshaus von der Gemeinde und gestaltete es innen neu. Dann folgte leider Anfang 2020 die Pandemie, die unsere Arbeit zum weitgehenden Erliegen brachte. Eine eher ungewöhnliche Aktion zum Beginn der Pandemie brachte dem Landfrauenverein viel Aufmerksamkeit und Sympathie ein. Die Landfrauen nähten Atemschutzmasken und verteilten diese unter anderem an ältere Mitbürger und in Altenheimen der Region.



Zum Ende der Pandemiezeit entstand die Idee, das 5-jährige Bestehen des Vereins in etwas größerem Rahmen zu feiern und somit den Verein noch einmal regional vorzustellen. Zum Fest sollte auch ein eigenes Back- und Kochbuch des Vereins vorgestellt werden. Es wurden unter den Landfrauen Lieblingsrezepte und alte Rezepte gesammelt, teilweise nachgekocht und mit Bildern dokumentiert. Es kam dank zahlreicher Spenden ein Back- und Kochbuch mit 95 Rezepten in einer Auflage von 300 Stück zustande.

Das Jubiläumfest fand am 29. April 2023 auf dem Sportplatz in Langen Jarchow bei bestem Sonnenschein und mit vielen Besuchern und Gästen statt. Es wurde zur Vorbereitung von der Jugendfeuerwehr und weiteren Helfern ein Festzelt aufgebaut. Etlche regionale Händler bereicherten das Fest mit ihren Waren und Versorgungsangeboten. Auch die Landfrauen hatten 41 Kuchen gebacken und betrieben das Vereinscafé. Das Fest wurde von den anderen ortsansässigen Vereinen, wie der Jugendfeuerwehr, dem Antoniterverein, der Landjugend und der Federleicht Sportgruppe unterstützt. Die Besucher*innen und Kinder konnten verschiedenste Stände, wie z.B. die Kinderolympiade mit sportlichen Herausforderungen, eine Hüpfburg, Reiten, Kinderschminken, Feuerwehr-Wasserspritzen ausprobieren. Ein Bauern- und Flohmarkt sowie ein Informationsstand des Vereins rundeten das Angebot ab.

Am Infostand der Landfrauen wurde das Koch- und Backbuch verkauft, eine Fotodokumentation über das Vereinsleben ausgestellt sowie der Bio-Apfelsaft der Gemeinde von der Streuobstwiese verkauft. Insgesamt war das Fest dank zahlreicher Helfer*innen sowie vieler Unterstützer gelungen und es wird ein schöner und toller Erlebnisstag im Gedächtnis verbleiben.

Es hat sich gezeigt, wie Bürger und Bürgerinnen einer Region gemeinsam ein schönes Fest organisieren und gestalten können.

Gesine Böhm
Landfrauenverein Kloster Tempzin e.V.

Mahlzeiten! Schmeckt nich giftt nicht

Das war so ein Spruch von Renate Heitmann, wenn wir manchmal leicht die Nase rümpften oder skeptisch drein schauten bei dem einen oder anderen uns unbekanntem Gericht. Und sie hatte recht!

Zugegeben, die Küche Vorpommerns ist für manch einen gewöhnungsbedürftig, diese Kombination von Süßem mit Pikanten, die so typisch ist. Für den Einen gewöhnungsbedürftig, für andere jedoch ein Geheimtipp. Die pommersche Küche ist eine einfache, dafür aber kräftige bis deftige Küche. Sie ist sehr abwechslungsreich und verwendet wenige, einfache Zutaten. Sie überrascht durch ihre kulinarische Vielfalt, die keine Grenzen zu kennen scheint. Sie ist geprägt von deftigen Eintöpfen und wenigen Fleischgerichten. Dagegen dominiert der Fisch in einer ausgesprochenen Vielfalt die Eßgewohnheiten der Pommern bis heute. Kräuter wie Thymian, Majoran oder auch Sauerampfer geben so manchem Gericht erst seinen Pfiff. Aber so manche der einst typischen Gerichte kennt heute keiner mehr. Sie drohen der Vergessenheit an heim zu fallen. Regionale Spezialitäten wiederzuentdecken, ist Teil unserer kulturellen Identifikation. Regionale Spezialitäten, gesunde Ernährung, Wertschätzung von Lebensmitteln - große Themen, die uns Landfrauen am Herzen liegen und Teil unserer Arbeit im Kreisverein, aber auch in Neuenkirchen selbst. Ulla Kobi war bereits in den 90-er Jahren eine der ersten Botschafterinnen der Landfrauen für „Regionale Produkte aus M-V“. Auf vielen Märkten in der Region hat sie diese den Verbrauchern vorgestellt und zum Kauf angeboten. Bis heute ist sie diesem Thema eng verbunden. In diese Richtung zählt auch die Zusammenarbeit mit der PommernArche, die sich ganz gezielt auf die Förderung regionaler Produzenten orientiert.



Bis heute engagiert sich Ulla Kobi zusammen mit Brigitte Mattausch sehr stark auf dem Gebiet der Ernährungsbildung. Sie haben viele der Rezepte zusammengetragen, die Anfang der 90er Jahre in den ABM-Projekten des damaligen Kreisvereins gemeinsam gekocht wurden. Was tun nun mit diesem umfangreichen Material? Veröffentlichen? Was lag näher als sich mit pommerscher Küche im Allgemeinen und vorpommerscher Landfrauenküche im Speziellen zu beschäftigen. Noch ein Kochbuch? Wir barieten uns, wogen pro und kontra sehr sorgfältig gegeneinander ab, befragten einen ausgewiesenen Fachmann und entschieden uns letztendlich dafür.

Die Resonanz auf unser Vorhaben war überwältigend, machte uns Mut, das Vorhaben umzusetzen. Wir haben mit dem Nordlichtverlag, dem Vorpommernfonds, der Ehrenamtstiftung, der VR Bank Greifswald und dem Gutshof Liepen kompetente Partner hinsichtlich der Finanzierung gefunden. Dankbar sind wir für die fachliche Beratung durch Sternekoch Stefan Wollert vom Gutshof Liepen. Das Layout übernehmen die Schüler der Wirtschaftsakademie Nord. Gut Ding will Weile haben. Nach gut zwei Jahren wird Ende des Jahres – Anfang 2024 unser Buch vorliegen.

Dr. Angelika Westphal
Regionalverband Landfrauen Landhagene.V.

Landfrauenverein Ludwigslust als Gastgeber Treff neue Bundesländer 2023

Seit 21 Jahren treffen sich Vertreterinnen der Landfrauenverbände der ostdeutschen Bundesländer zum Austausch von regionalspezifischen Themen. Dieses Jahr fand das Treffen in Schwerin statt. Als gastgebender Kreisverein freuten wir uns sehr.

Der Einladung waren insgesamt 23 Vertreterinnen gefolgt. Die Präsidentinnen, Landesvorsitzenden und Geschäftsführerinnen der ostdeutschen Bundesländer nutzten diese zwei Tage für einen intensiven Austausch auch mit den Landfrauen aus Ludwigslust.

Wir begrüßten die Vertreterinnen im Hotel und hatten gleich eine Überraschung parat. Mit einem schon fast historischen Robur Bus holten wir die Gäste ab und fuhren zur Besichtigung der Agrarproduktionsgesellschaft mbH MV in Lübesse. Anschließend trafen sich die Landfrauen zum Arbeitsgespräch im Stützpunkt der AGP in Lübesse. Frau Elke-Annette Schmidt, Mitglied des Landtages, Fraktion DIE LINKE und Justine Gerken von den Jungen Landfrauen NWM kamen zu dem Gespräch dazu.

Zur Stärkung der Gäste hatten die Landfrauen aus Ludwigslust fleißig gebacken und alle waren begeistert von dem reichhaltigen Küchenbuffet. Viel Freude machten auch die Süßigkeiten aus Grabow, die mitgebracht wurden. Mit dem Robur Bus ging es dann wieder zurück ins Hotel und am nächsten Tag begleitete die Kreisvorsitzende die Gäste ins Schweriner Schloss und auf der Schifffahrt. „Danke



an den Landesverband MV für die Organisation und den Kreisverein Ludwigslust für seine Mühe.“ sagte Antje Schulze, Landesvorsitzende des Brandenburger Landfrauenverband e.V. zusammenfassend.

Birgit Kraus
Kreislandfrauenverein
Ludwigslust



Malchiner Landfrauen besuchen Wolfsburg und Landfrauen aus Vorsfelde

Vom 01.10.-04.10.2022 fuhren wir Landfrauen aus Malchin nach Wolfsburg.

Auf der Hinfahrt besuchten wir das Zonengrenz-Museum in Helmstedt. Das ist ein schöner Ort der Deutsch-Deutschen Geschichte. Wir sahen dort eine umfangreiche, interessante und empfehlenswerte Ausstellung. Am zweiten Tag besuchten wir die Sülfelder Brennerei, diese hat eine über dreihundertjährige Familientradition. Es werden hochwertige Spirituosen hergestellt, von denen wir auch eine Kostprobe erhielten. Es wird eine geschätzte Produktion von ca. 400.000 Liter pro Jahr angenommen. Am Nachmittag hatten wir eine tolle Erlebnisführung durch Fallersleben mit Mitgliedern des Kultur- und Denkmalvereins Fallersleben. Sie spielten Szenen aus der über tausendjährigen wechselvollen Geschichte in historischen Kostümen nach. Wir bekamen Einblicke in das Leben von August Heinrich Hoffmann von Fallersleben und Erzählungen über das Leben der Herzogin Clara von Braunschweig-Lüneburg, die im Schloss Fallersleben wohnte und wirkte.



Der 3. Oktober war ein interessanter und beeindruckender Tag. Wir besuchten den landwirtschaftlichen Hof von Jens Röhl in Tiddische. Der Betrieb hält Kühe und Hühner. Die Produkte wie Eier, Milch und Fleisch werden auch ab Hof vermarktet in einem kleinen Hofladen. Für Kinder gibt es viele Aktivitäten auf dem Hof. Der Landfrauenverein Vorsfelde und Umgebung hatte uns im Vorfeld zu einem Treffen unter Landfrauen eingeladen. So trafen wir uns auf diesem Hof zu Kaffee und Kuchen ein. Die Kaffeetafeln waren liebevoll zwischen Strohballen aufgebaut. Nach der Hofbesichtigung fuhren wir spontan in das Schützenhaus Vorsfelde. Dort fand eine Feier zum Tag der deutschen Einheit statt und wir wurden dort herzlich aufgenommen. Nachdem uns die Vereinsvorsitzende der Landfrauen Sigrid Weinkauff begrüßt hat, sprach unsere Kreisvorsitzende Bettina Krämer ebenfalls ein paar Grußworte. Wir luden die Landfrauen aus Vorsfelde und Umgebung zum gemütlichen, abendlichen Beisammensein in unser Hotel Leonardo nach Wolfsburg ein. Wir haben sehr unterhaltsame Gespräche gehabt und gegenseitige Erfahrungen ausgetauscht. Der Landfrauenverein Vorsfelde und Umgebung hat uns sehr aufopferungsvoll unterstützt bei der Vorbereitung und Organisation unserer Reise. Dafür nochmals unseren Dank.

Im Mai 2024 kommen die Vorsfelder Landfrauen in unsere schöne Heimat Mecklenburg besuchen. Wir freuen uns auf den Besuch und werden einige Höhepunkte organisieren.

Es war mal wieder eine eindrucksvolle Reise. Besonders schön ist es, andere Landfrauenvereine kennenzulernen und somit auch Erfahrungen auszutauschen.

Christiane Cummerow
Landfrauenverein Malchin e.V.



Gesund und fit, Landfrauen müssen am Ball bleiben



Das Leben ist ein Geschenk. Wir müssen es auch so behandeln. Gesundheitsfürsorge und -vorsorge, sowie eine gesunde Lebensweise bilden hier eine Einheit.

So hörte ich kürzlich, auf dem Weg zur Arbeit einen interessanten Beitrag im Radio. Es ging um die tägliche Bewegung, die einfachste und simpelste Methode, um sich fit zu halten. Besonderen Schwerpunkt legte der Autor auf die Bewegung im Freien. Zum Beispiel das Wandern, das Radfahren, das Schwimmen in einer unserer vielen Seen und die Gartenarbeit, die uns keinen Cent kosten und bei Letzterem erzielen wir sogar einen Mehrwert.

Hier sind wir an der frischen Luft, sehen den blauen Himmel, bunte Blumen und das beruhigende Grün der Bäume. Wir können diese Aktivitäten gut und gerne gemeinsam in der Familie, mit Freunden und anderen Gleichgesinnten, wie mit den Landfrauen verrichten. Das Gute hieran ist, es macht auch Spaß. Ja, was eigentlich schon alle wissen, wurde nochmals untermauert.

So organisierten die Landfrauen aus Biseritz Anfang Mai, ausgerüstet mit gesundem Proviant und einem geschärften Blick für die bereits erwachte Natur, sowie einem Startgeld von 5,00 €, eine Gesundheitswanderung von Biseritz zum Salower Wald. Den Landfrauen unseres Ortsvereins schlossen sich auch einige Kinder und weitere interessierte Frauen an. Der Wald, bis hin zu den Anlagen der alten historischen Backöfen, wurde ebenfalls ins Visier genommen und erkundet.

Bevor der Startschuss für das abendliche Picknick am Pavillon fiel, absolvierten wir unter der Anleitung von Kristin Zingelmann hilfreiche Dehnübungen. Die Teilnehmer nutzen an diesem Abend das Angebot, sich mit Infomaterial, welches uns freundlicherweise durch die Arztpraxis der Internistin Frau Salchow Gille aus Friedland bereitgestellt wurde, als Studienlektüre einzudecken.

Unser Startgeld möchten wir für das Dreikönigshospiz in Neubrandenburg spenden. Danke an alle Beteiligten und Unterstützer, die diese Aktion zum Erfolg führten.

Ulrike Legde
Landfrauenverein Mecklenburg-Strelitz e.V.

Schulernährungsprogramme durch Landfrau in Nordwestmecklenburg verstärkt

In manchen Regionen gibt es sie schon seit 15 Jahren, seit dem Sommer 2022 nun auch bei uns in Nordwestmecklenburg. Die Rede ist von den Ernährungsfachfrauen. Sie begleiten das EU-Schulernährungsprogramm an Grund- und Förderschulen. Über das Programm erhalten die Schulen einmal wöchentlich Obst, Gemüse und Milch. Wir Ernährungsfachfrauen gehen mit einer 90-minütigen Begleitmaßnahme in die Klassen und wollen so, die Akzeptanz für die Landwirtschaft und für gesunde Ernährung bei Kindern erhöhen. Die Kinder bekommen ein Gespür für die Vielfalt von landwirtschaftlichen Produkten, was regional und saisonal bedeutet, wie man Lebensmittelabfälle vermeidet und lernen die Nahrungsmittelproduktionsketten kennen.



Bei uns in der Region Nordwestmecklenburg haben im letzten Schuljahr 26 Klassen mit insgesamt 575 Schülern an diesem Angebot teilgenommen. Sie hatten die Auswahl zwischen dem Thema „Fit im Kopf-Futter für's Gehirn“, dabei gehen wir insbesondere auf Hafer als Super-Nährstofflieferant ein und stellen mit den Kindern ein eigenes Frühstücksmüsli zusammen, und „So ein Käse-von der Kuh auf die Stulle“. Bei diesem Thema wird den Kindern der Weg der Milch von der Kuh bis in den Kühlschrank erklärt, sowie wie wichtig die richtige Lagerung von Milch ist. Im praktischen Teil testen die Kinder dann verschiedene Milchprodukte wie Käse oder Quark und selbst angerührten Fruchtojoghurt. Das 3. Thema, das bei uns gut angenommen wird, ist „vom Korn zum Brot“. Dabei lernen die Kinder die verschiedenen Getreidearten unserer Region kennen und können mit einer Kornmühle selbst Mehl mahlen. Danach werden verschiedene Brotsorten getestet, dabei sollen die Kinder alle 5 Sinne einbeziehen und es kommen manchmal sehr lustige Beschreibungen bei den Sinnestests heraus. Zum Schluss dürfen sie sich eine Brotscheibe mit Frischkäse/Quark und saisonalem Gemüse zu lustigen Brotgesichtern belegen.



Das letzte Jahr war für mich überaus lehrreich und interessant. Jede Klasse ist anders, aber alle haben mit viel Freude an den verschiedenen Programmen teilgenommen. Ich habe es nicht bereut, mich zur Ernährungsfachfrau ausbilden zu lassen. Und wenn auch nur bei jedem 2. Kind etwas Wissen über unsere heimischen, landwirtschaftlichen Produkte und ihre Einbindung in die alltäglichen Essgewohnheiten, hängen geblieben ist, dann haben wir Ernährungsfachfrauen viel erreicht.

Bianca Sievers
Landfrauenverein NWM e.V.

Betreuungsrecht und Vorsorge-Bildungsveranstaltung in Benzin

Wer von ihnen hat denn bereits eine Vorsorgevollmacht“, mit dieser Frage begann unser Dozent seinen Vortrag und etwa die Hälfte der Frauen hob zaghaft die Hand. „Ich würde gern wissen, ob bei meiner Vollmacht noch alles aktuell ist“ kam die erste Nachfrage aus der Runde der Anwesenden. „Das werden wir auf jeden Fall klären können“, antwortete er lächelnd und öffnete seine PowerPoint Präsentation.

Vorsorgevollmacht und Betreuungsrecht waren im Mai unser Thema bei einer kleinen, aber sehr feinen Gesprächsrunde, in der uns der Staatssekretär für Justiz, Gleichstellung und Verbraucherschutz in Mecklenburg-Vorpommern, Friedrich Straetmanns, als äußerst fachkundiger Referent zur Verfügung stand. Wir, die Ortsgruppe Benzin und weitere interessierte Frauen, trafen uns dazu im Mehrgenerationenhaus in Lübz und dem Staatssekretär gelang es, durch seine sehr kurzweilige Darstellung von Beispielen und Alltagssituationen, uns all die rechtlichen Besonderheiten zu erklären. Wir wissen jetzt, welche Angaben eine „richtige“ Versorgungsvollmacht haben sollte. Wir kennen die Unterschiede von Betreuungs- und Vorsorgevollmacht und Herr Straetmanns ging auch auf mögliche Gefahren einer Generalvollmacht ein.

Mit den neuen Vorschriften zum Betreuungsrecht, welche ab dem 01. Januar 2023 gelten, wird noch stärker auf das Selbstbestimmungsrecht der betreuten Person hingewirkt und es ist übersichtlicher und verständlicher geworden. Und mit der Vorsorgevollmacht kann jeder dieses Recht für sich festlegen. Ziemlich neu für die meisten von uns war das Thema „Vorsorge bezüglich meiner Online-Aktivitäten“. Selbstverständlich diskutierten wir auch über Möglichkeiten der Patientenverfügung und über Bestattungsverfügungen. Das eine Hinterlegung all dieser Regelungen im Zentralen Vorsorgeregister nicht zwingend über einen Notar erfolgen muss, sondern auch online unter www.vorsorgeregister.de möglich ist, fanden viele Frauen sehr praktisch.



Am Ende dieses sehr interessanten Abends beantwortete der Staatssekretär auch noch individuelle Fragen und wir bedankten uns bei ihm mit einem kleinen Präsent aus regionalen Produkten. Kostenloses Material und vorgedruckte Formblätter bekommt Frau übrigens kostenfrei über das Regierungsportal des Landes unter: <https://www.regierung-mv.de/Landesregierung/jm/Zustaendigkeiten/justiz/>

Gabi Göwe
Landfrauenverband Parchim e.V.

Uecker-Randower Landfrauen auf Bildungsfahrt ins Göttinger Land



Am 30.06.2023 machten sich 38 Frauen und Männer des Kreisverbandes Uecker-Randow gut gelaunt auf den Weg in den Harz. Erste Station war die malerische Stadt Wernigerode, die zunächst auf Schusters Rappen erkundet wurde. Die Stadtführer erzählten viel Wissenswertes über die Entstehung der Stadt, die besondere Architektur der Gebäude und viel Geschichtliches. Mit der Bimmelbahn ging es den Berg hinauf zum Schloss. Das beeindruckende Schlossensemble mit großer Fernwirkung besticht durch seine besondere Architektur und wurde

dadurch zu einem Leitbau des norddeutschen Historismus. Bei Umrundung des Schlosses bietet sich dem Betrachter alle 45° eine andere beeindruckende Außensilhouette. Fast 50 Innenräume sind in zwei Rundgängen der Öffentlichkeit zugänglich und vermitteln eine Vorstellung vom früheren Leben. Ein Innenhof lädt mit einem Café zum Verweilen ein. Im Walpurgishof Goslar wurde Quartier bezogen. Das Hotel ist auf größere Reisegruppen bestens vorbereitet und so war der Aufenthalt recht angenehm.

Der nächste Vormittag wurde in Einbeck verbracht. In jeweils zwei Gruppen konnten sowohl die Stadt mit ihren imposanten Häusern und Fassaden als auch der Einbecker Blaudruck besichtigt werden. Dieses alte Handwerk steht vor dem Aussterben und gilt als Immaterielles Kulturerbe. Die Geschichte des Einbecker Blaudruck reicht bis ins Jahr 1638 zurück und die Werkstatt verfügt über 800 Model aus fast allen Stilepochen seit Erfindung des Blaudruckes. Im kleinen Shop können viele schöne Dinge erworben werden und so manches Kleinod fand seinen Weg in die Uecker-Randow-Region.

Besonderes Highlight war der Besuch der Landesgartenschau in Bad Gandersheim. Abgesehen von dem wunderschön gestalteten Gelände und der Blütenpracht, präsentieren die dortigen Landfrauen einen eigenen Gartenbereich mit Blumen und Nutzpflanzen. Auf und zwischen den Beeten sind immer wieder verschiedenste Pumps platziert, die zunächst bei den Besuchern für fragende Gesichter sorgen, aber schließlich dazu führen, schnell mit Menschen ins Gespräch zu kommen: Landfrauen sind mehr als Landwirtschaft, Kaffee und Kuchen. Mit regionalen Produkten, Obst, Gemüse und Leckereien wurde die Delegation aus dem Uecker-Randow-Kreis sehr herzlich begrüßt und verwöhnt. Es war schon das zweite Treffen und ein drittes wird für 2024 geplant. Magdeburg lag auf dem Weg nach Hause und so bot sich die Gelegenheit, auch diese Stadt zu besichtigen. Zunächst bei Eis, Kaffee und Kuchen auf dem Schiff von der Elbe aus und danach zu Fuß durch das Domviertel mit Kloster und Hundertwasserhaus. Ein britischer Organist war zufällig in der Stadt und probte während der Dombesichtigung für ein Konzert am Abend. Ein zauberhaftes, musikalisches Geschenk zum Ende der Reise.

Christina Lindequist
LAND-FRAUENVERBAND Uecker-Randow.e.V.

Nachhaltiges Waschen

Dieses Jahr nahmen wir Reriker Landfrauen am Aktionstag „Nachhaltiges Waschen“ teil. Am Freitag, den 12. Mai trafen wir uns, Rosita, Roswita und Karin, in der Grundschule in Rerik. Im Gepäck hatten wir 2 Zinkwannen, 1 altes Waschbrett, 1 alten Wäschestamper, 1 Wäschetopf und 2 Emaille Schüsseln. Außerdem Waschpulver, Wäscheklammer, Wäscheleine, Messbecher und für jeden Teilnehmer noch Informationsmaterial. In der Schule wurden wir schon von der ersten Klasse mit viel Freude und auch Aufregung erwartet. Nach der Begrüßung stellte Rosita den Kindern die mitgebrachten alten Waschgeräte vor und es wurde über das Waschen von heute gesprochen. Dann erfuhren sie, dass auch beim Waschen Energie und Wasser gespart werden kann. Dass die Waschmaschine immer gut gefüllt sein sollte und auch die Wassertemperatur niedrig gewählt werden kann und die Wäsche trotzdem sauber wird. Außerdem könnte man auch nur einmal Getragenes durchaus lüften anstatt es gleich zu waschen. Denn beim Waschen entsteht immer ein Abrieb an der Kleidung. Weichspüler sollte man selten, am besten aber gar nicht verwenden.



Dann endlich ging es zum Waschen auf den Schulhof. Die Kinder konnten es kaum erwarten. Die Behälter wurden mit Wasser gefüllt, das Waschpulver abgemessen und dazugegeben. Sie hatten Schmutzwäsche von zu Hause mitgebracht, die sie erst einmal nach Farben sortierten. Nun endlich konnte es losgehen. Mit Eifer waren alle dabei die sortierten Wäschestücke zu schrubben oder mit dem Wäschestamper zu bearbeiten. Danach wurde mit der Hand gespült und auch ausgewrungen. Letztendlich klammerten sie ihre Wäsche an einer Leine fest. Denn zum Wäsche Trocknen braucht

man keinen Wäschetrockner. Man kann die Sachen auch an der Luft trocknen lassen, denn auch das spart Energie. Dabei stellten die Kinder mit Freude fest, dass sie ihre Wäsche sauber gewaschen hatten. Für uns wurde es dann Zeit, wir verabschiedeten uns herzlich von den Erstklässlern und ihrer Lehrerin. Die 2. Klasse wartete schon ungeduldig. Auch hier waren alle Kinder aufgeregt. Nach der Begrüßung erhielten auch diese Schüler erklärende Worte zum nachhaltigen Waschen und zu den Dingen die wir mitgebracht hatten. Der eine oder andere hatte schon einmal ein Waschbrett gesehen. Nun konnten auch die Zweitklässler sich im Waschen mit dem Waschbrett und dem Stamper ausprobieren. Es war alles sehr interessant für die Schüler. Selbst das Spülen und Wringen wollte jeder selber machen.

Die Kinder verstanden, dass auch sie einen Beitrag zur Umwelt leisten können, indem sie sorgsam mit Waschmittel und Wasser umgehen. Auch die richtige Wahl des Programmes bei der Waschmaschine hilft Energie zu sparen. Zum Schluss erhielt jedes Kind noch einen Messbecher für Waschmittel und eine Info zum schonenden Waschen.

Die Kinder waren sehr aufmerksam und wissbegierig und auch uns hat es viel Freude bereitet.

Karin Wendtland
Ortsgruppe Rerik

Bildgalerie



Endlich mal wieder ein gemeinsamer Ausflug der Warener Landfrauen

Schon lange hatten es sich die Warener Landfrauen vorgenommen, den Botanischen Garten in Christiansberg bei Ueckermünde zu besuchen. Viele Landfrauen waren schon dort aber ein gemeinsames Erlebnis ist noch anders. Die meisten Landfrauen pflegen zu Hause liebevoll ihren kleinen oder auch großen Garten und waren gespannt auf das ca. 2 ha große „Grüne Paradies“ mitten in der Ueckermünde Heide. Am 30.6.2023 war es dann soweit. Erst einmal wurde viel im Bus erzählt, denn die Mitglieder aus den einzelnen Ortsgruppen sehen sich das Jahr über aufgrund der räumlichen Trennung recht selten. Da sind solche gemeinsamen Veranstaltungen, die leider in den letzten Jahren oft ausgefallen sind, besonders wichtig. Im Vorfeld erfuhren wir schon einige Dinge über den Botanischen Garten in Christiansberg. Leider hatten wir einen der wenigen Regentage im Juni erwischt und mussten uns gleich mit Schirmen bewaffnen. Wir ließen uns die gute Laune aber nicht verderben und erkundeten auf unserem Rundgang alle Bereiche des Gartens. Von den 500 Sorten Pfingstrosen sahen wir leider nur die grünen Blätter, aber wir wurden von der Blütenpracht im Rosengarten entschädigt. Aber auch die anderen Bereiche des Gartens, insbesondere den natürlichen Gartenteich mit seinen idyllischen Sitzgelegenheiten, muss man gesehen haben. Zum Abschluss statteten wir dem Gartencafé „Magnolia“ noch einen Besuch ab und stellten bei Kaffee und Kuchen fest, dass dieser Garten nicht nur zur Pfingstrosenzeit einen Besuch wert ist.



Der zweite Höhepunkt unserer Reise sollte ein Stadtspaziergang durch Ueckermünde sein. Allerdings ließ der wieder aufkommende Dauerregen viele Teilnehmer protestieren. Aber Reiseleiterin Karin Plötz hatte noch eine Schlechtwettervariante im Ärmel. So wurde ganz schnell umdisponiert und ein Besuch der Gutsbrennerei Zinzow organisiert. Obwohl wir eine recht große Gruppe waren und uns sehr kurzfristig angemeldet hatten, haben wir eine sehr interessante Besichtigung der Gutsbrennerei erlebt. Wir haben auch viel über die Entstehung der Edelspirituosen und über produzierte Mengen erfahren. Zum Abschluss konnten die Produkte auch noch verkostet werden. Wir konnten uns von der hohen Qualität selbst überzeugen und nahmen auch etliche Flaschen und Büffelwürste mit nach Hause. Uns hat auch die gesamte Anlage, Brennerei und Gutshaus, sehr gefallen. Leider verhinderte der wieder einsetzende Regen einen Spaziergang durch die Außenanlagen und den Besuch bei den Büffeln, trotzdem waren sich alle einig, dass es ein erfolgreicher Tag war.

Mit vielen neuen Eindrücken ging es dann nach Hause und es steht fest, das soll nicht die letzte gemeinsame Tagestour gewesen sein.

Karin Plötz
Land-Frauenverband Waren-Müritz e.V.

Ausblick auf noch geplante Veranstaltungen



Unsere Ortsgruppe Hinrichshagen/Levenstorf gehört zur Gemeinde Peenehagen. Diese Ortsgruppe ist über viele Jahre immer sehr aktiv gewesen und ist auch von der Mitgliederanzahl stabil geblieben. Aus Altersgründen ausscheidende Mitglieder konnten immer wieder durch neue Mitglieder ersetzt werden und es gab in dieser Ortsgruppe immer eine gute Mischung von älteren und jüngeren Landfrauen. Dementsprechend vielfältig waren auch die angebotenen Veranstaltungen. Besonders beliebt waren die Frauentags- und Weihnachtsfeiern in der Kulturbaracke in Levenstorf, die allen Mitgliedern der Gemeinde zugänglich waren, immer ein kleines Kulturprogramm oder einen Vortrag beinhalteten und rege angenommen wurden.

Leider wurde die Kulturbaracke privatisiert und eine Nutzung durch den Verein war nur noch bei Zahlung der entsprechenden Miete möglich. So mussten dann neue Ideen her. Die Einwohner von Hinrichshagen haben sich mit viel persönlichen Einsatz und mit verschiedenen Fördermitteln mit der Radlerrast ein kleines Dorfgemeinschaftszentrum geschaffen. Hier kann man sich in der

wärmeren Jahreszeit doch mal zur Kaffee- oder Grillrunde treffen. Hinrichshagen ist ja auch eine Station des Mecklenburger Kapellenweges und Petra Kuntzsch als Ortsgruppensprecherin weiß viel über die Entstehung dieses Weges zu berichten.

Weil wir in den kleinen Dörfern unsere Aktivitäten wirklich bündeln müssen arbeitet die Ortsgruppe Hinrichshagen / Levenstorf mit der Gemeinde Peenehagen zusammen und hat für den 9.9.2023 eine Frauen Radtour organisiert. Es soll von Groß Gievitze quer durch unsere schöne Landschaft bis zur Radlerrast Hinrichshagen gehen. Dort soll die Tour bei Kaffee und Kuchen und natürlich interessanten Gesprächen ausklingen.

Ich wünsche der Gemeinde Peenehagen und den Landfrauen aus Hinrichshagen/Levenstorf für diese Aktion recht viele Teilnehmer und natürlich schönes Wetter. Für weitere Aktionen wünsche ich viel Kraft, Optimismus, gute Ideen und immer fleißige Mitstreiter.

Ich bin stolz auf Euch.

Karin Plötz
Vorsitzende LAND-FRAUENVERBAND Waren-Müritz e.V.

Der Dachverband – der Deutsche LandFrauenverband (dlv)

Der **Deutsche LandFrauenverband (dlv)** ist ein bundesweiter Verband von und für Frauen im ländlichen Raum. Er wurde am 20. Oktober 1948 gegründet.

Die Frauen im dlv setzen sich ein für „die berufsständischen Interessen der Bäuerinnen und die Verbesserung der sozialen, wirtschaftlichen und rechtlichen Situation von Frauen sowie für die Vereinbarkeit von Familie und Beruf“. Früher gehörten vor allem Frauen, die in der Landwirtschaft tätig sind, zu den Landfrauen. Auch weil das Berufsbild der „Bäuerin“ immer seltener geworden ist, finden sich mittlerweile Frauen aus allen Berufen und Altersklassen unter den Mitgliedern.

Der dlv vertritt bundesweit mit 22 Landesverbänden, rund 430 Kreis- und mehr als 12.000 Ortsvereinen die Interessen aller Frauen und ihrer Familien im ländlichen Raum.

Der Deutsche LandFrauenverband hat 22 Landesverbände, die jeweils in Kreis- und Ortsvereine gegliedert sind. Insgesamt sind knapp 500.000 Frauen Mitglied im dlv. Der Dachverband wird vom Präsidium geleitet, ein von der Mitgliederversammlung gewähltes Gremium, dem aktuell Frau Petra Bentkämper als Präsidentin vorsteht. Sie löste in diesem Amt 2019 Brigitte Scherb ab, die es zuvor 12 Jahre lang bekleidet hatte. Die Bundesgeschäftsstelle hat ihren Sitz in Berlin. Der Deutsche LandFrauenverband ist Mitglied im Deutschen Frauenrat sowie im Netzwerk Europäische Bewegung.

Der dlv organisiert auf unterschiedlichen Ebenen Weiterbildungen und Veranstaltungen für Landfrauen in den verschiedensten Bereichen. Dazu gehören beispielsweise die Ausbildung von Ehrenamtlichen für die Verbandsarbeit, die Qualifizierung von Equal-Pay-Beraterinnen oder Weiterbildungen in den Bereichen Selbstständigkeit und Unternehmensgründung, Agrarpolitik, Hauswirtschaft, Ernährung, Gesundheit und anderes.

Der Deutsche LandFrauenverband hat 2011 die *Berliner Erklärung* unterzeichnet,^[2] engagiert sich in der Equal-Pay-Kampagne für Entgeltgleichheit und für Parität in den Parlamenten.^[4] Mit der bundesweiten Kampagne „Frauen!Wählen!“ hat sich der dlv für die Einführung einer Quote bei der Besetzung der Selbstverwaltungsorgane anlässlich der Sozialwahl in den Jahren 2013 und 2017 eingesetzt.

Auch international ist der Deutsche LandFrauenverband aktiv. Unterstützt vom Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) engagiert sich der dlv seit 2017 in Ghana mit dem Ziel, Kleinbäuerinnen in Ghana zu stärken.



Wofür stehen LandFrauen? Was sind unsere Botschaften?

LandFrauen sind Bäuerinnen und Frauen, die in ländlichen Räumen zuhause sind. Ihre Interessen sind unsere Anliegen!

Weiblich, ländlich, innovativ ...

LandFrauen engagieren sich für mehr Lebensqualität in ihrem Umfeld. Lebendige Regionen brauchen eine nachhaltige und flächendeckende Landwirtschaft.

Mehr erreichen: gemeinsam Türen öffnen ...

LandFrauen sind für chancengerechte Lebensbedingungen auf dem Land und in der Stadt, für gleiche gesellschaftliche Teilhabe von Männern und Frauen.

Dran bleiben: Lernen ein Leben lang ...

LandFrauen lernen gemeinsam und bündeln ihr Wissen – im größten Bildungsnetzwerk für Frauen.

Frauen können und wollen mehr ...

LandFrauen fordern geeignete Rahmenbedingungen, um Familie, Beruf und ehrenamtliches Engagement besser vereinbaren zu können.

Wissen bewahren und weitergeben ...

LandFrauen geben ihr Know-how zur Alltags- und Lebensführung an Kinder, Jugendliche und Erwachsene weiter – für aufgeklärte Verbraucher und Verbraucherinnen von heute und morgen.

Gemeinschaft erleben ...

LandFrauen sind füreinander da und setzen gemeinsam neue Impulse. Sie genießen das Miteinander und schöpfen daraus Lebensfreude.

Adressen der Landesverbände

Deutscher LandFrauenverband e.V.

Präsidentin: Frau Petra Bentkämper
 Claire-Waldoff-Str. 7, 10117 Berlin
 Tel.: 030-284492910, info@landfrauen.info
www.landfrauen.info

Sächsischer Landfrauenverband e.V.

Präsidentin: Frau Uta Schladitz
 Winklerstr. 34, 09669 Frankenberg
 Tel.: 037206-883830, info@slfv.de
<https://slfv.de>

Brandenburger Landfrauenverband e.V.

Vorsitzende: Frau Antje Schulze
 Dorfstr. 1, 14513 Teltow/Ruhlsdorf
 Tel.: 03328-319301
info@brandenburgerlandfrauen.de
www.brandenburger-landfrauen.de

Landfrauenverband Sachsen-Anhalt e.V.

Vorsitzende: Frau Sibylle Klug
 Maxim-Gorki-Str. 13, 39108 Magdeburg
 Tel.: 0391-7318940
info@lfv-sachsenanhalt.de
<https://www.lfv-sachsenanhalt.de>

Thüringer Landfrauenverband e.V.

Vorsitzende: Frau Susann Goldhammer
 Alfred-Hess-Str. 8, 99094 Erfurt
 Tel.: 0361-6027901
iinfo@tlv-erfurt.de
www.hamburger-landfrauen.de

Landfrauenverband Hessen e.V.

Präsidentin: Hildegard Schuster
 Geschäftsführerin: Carola Biaesch
 Taunusstr. 151, 61381 Friedrichsdorf
 Tel.: 06172/77073, Fax: 06172/77075
info@landfrauen-hessen.de
<https://www.thueringer-landfrauen-verband.info>

LandFrauenverband Hamburg e.V.

Vorsitzende: Frau Barbara Froh
 Brennerhof 121, 22113 Hamburg
 Tel.: 040-784675
info@hamburger-landfrauen.de
<https://www.hamburger-landfrauen.de>

Landfrauenverein Bremen e.V.

Vorsitzende: Frau Andrea Geerken
 Ledaweg 13, 28359 Bremen
 Tel.: 0421-33654735
info@landfrauenverein-bremen.de
<https://www.landfrauen-bremen.de>

Berliner Landfrauenverband e.V.

Vorsitzende: Frau Ute Kühne-Sironski
 Schulendorfer Str. 85, 13467 Berlin
 Tel.: 030-4025395
info@service4events.com

LandFrauenverband Hessen e.V.

Präsidentin: Frau Hildegard Schuster
 Taunusstr. 151, 61381 Friedrichsdorf
 Tel.: 06172-77073
info@landfrauen-hessen.de
<https://landfrauen-hessen.de>

LandFrauenverband Südbaden e.V.

Präsidentin: Frau Rosa Karcher
 Merzhauser Str. 111, 79100 Freiburg
 Tel.: 0761-27133500
landfrauenverband@lfvs.de
<https://www.landfrauenverband-suedbaden.de>

LandFrauenverband

Württemberg-Baden e.V.
 Präsidentin: Frau Marie-Luise Linckh
 Olgastraße 83, 70182 Stuttgart
 Tel.: 0711-2489270
info@landfrauen-bw.de
<https://landfrauen-bw.de>

LandFrauenverband

Württemberg-Hohenzollern e.V.
 Präsidentin: Frau Juliane Vees
 Gartenstr. 63, 88212 Ravensburg
 Tel.: 0751-360761
landfrauenverband-wh@lbv-bw.de
<https://www.landfrauenverband-wh.de>

Landfrauengruppe im Bayerischen Bauernverband

Landesbäuerin: Frau Anneliese Göller
 Max-Joseph-Str. 9, 80333 München
 Tel.: 089-55873156
landfrauen@bayerischerbauernverband.de
<https://www.bayerischerbauernverband.de>

LandFrauenverband Weser-Ems e.V.

Vorsitzende: Frau Ina Janhsen
 Mars-la-Tour-Str. 6, 26121 Oldenburg
 Tel.: 0441-801817
lfv@lwk-niedersachsen.de
<https://landfrauenverband-weser-ems.de>

Niedersächsischer Landfrauenverband Hannover e.V.

Vorsitzende: Frau Elisabeth Brunkhorst
 Karmarschstr. 43, 30159 Hannover
 Tel.: 05037-1846
elisabeth-brunkhorts@t-online.de
<https://landfrauen-nlv.de>

Rheinischer LandFrauenverband e.V.

Präsidentin: Frau Jutta Kuhles
 Nevinghoff 40, 48147 Münster
 Tel.: 0251-2376456
info@rheinische-landfrauen.de
<https://www.rheinische-landfrauen.de>

Westfälisch-Lippischer LandFrauenverband e.V.

Präsidentin: Frau Cornelia Langreck
 Nevinghoff 40, 48147 Münster
 Tel.: 0251-2376410
info@wllv.de
<http://www.wllv.de>

LandFrauenverband Pfalz e.V.

Präsidentin: Frau Isabell Steinhauer-Theis
 Röchlingstr. 1, 67663 Kaiserslautern
 Tel.: 0631-35790030
info@landfrauen-pfalz.de
<https://www.landfrauen-pfalz.de>

LandFrauenVerband Rheinhessen e.V.

Vorsitzende: Frau Ursula Braunewell
 O.-Lilienthal-Str. 4, 55232 Alzey
 Tel.: 06731-5495100
info@landfrauen-rheinhessen.de
<https://www.landfrauen-rheinhessen.de>

LandFrauenverband Rheinland-Nassau e.V.

Präsidentin: Frau Gudrun Breuer
 Karl-Tesche-Str. 3, 56073 Koblenz
 Tel.: 0261-98851111
 0261-98851111
<https://lfvrin.de>

Landesverband SaarLandFrauen e.V.

Vorsitzende: Frau Camilla Atmer-Steitz
 Eseitestr. 5c, 66557 Illingen
 Tel.: 06825-4041523
info@saarlandfrauen.de
<https://saarlandfrauen.de>

LandFrauenVerband Schleswig-Holstein e.V.

Präsidentin: Frau Claudia Jürgensen
 Grüner Kamp 15-17, 24768 Rendsburg
 Tel.: 04331-3359200
buero@landfrauen-sh.de
<https://landfrauen-sh.de>

Schulferien 2024

Land	Winter	Ostern	Pfingsten	Sommer	Herbst	Weihnachten
Baden-Württemberg	–	23.3.-5.4.	21.-31.5.	25.7.-7.9.	28.-30.10.+31.10.	23.12.-4.1.
Bayern	12.-16.2.	25.3.-6.4.	21.5.-1.6.	29.7.-9.9.	28.-31.10.+20.11.	23.12.-3.1.
Berlin	5.-10.2.	25.3.-5.4.	10.5.	18.7.-30.8.	4.10.+21.10.-2.11.	23.12.-31.12.
Brandenburg	5.-9.2.	25.3.-5.4.	–	18.7.-31.8.	4.10.+21.10.-2.11.	23.12.-31.12.
Bremen	1.-2.2.	18.-28.3.	10.5.+21.5.	24.6.-2.8.	4.–19.10.+1.11.	23.12.-4.1.
Hamburg	2.2.	18.-28.3.	10.+21.5.–24.5.	18.7.-28.8.	4.10.+21.10.-1.11.	20.12.-3.1.
Hessen	–	25.3.-13.4.	–	15.7.-23.8.	14.-25.10.	23.12.-10.1.
Mecklenburg-Vorpommern	5.-16.2.	25.3.-3.4.	10.+17.5.-21.5.	22.7.-31.8.	4.+21.–26.10.+1.11.	23.12.-6.1.
Niedersachsen	1.-2.2.	18.-28.3.	10.5.+21.5.	24.6.-3.8.	4.–19.10.+1.11.	23.12.-4.1.
NRW	–	25.3.-6.4.	21.5.	8.7.-20.8.	14.-26.10.	23.12.-6.1.
Rheinland-Pfalz	–	25.3.-2.4.	21.-29.5.	15.7.-23.8.	14.-25.10.	23.12.-8.1.
Saarland	12.-16.2.	25.3.-5.4.	21.-24.5.	15.7.-23.8.	14.-25.10.	23.12.-3.1.
Sachsen	12.-23.2.	28.3.-5.4.	10.+18.5.-21.5.	20.6.-2.8.	7.-19.10.	23.12.-3.1.
Sachsen-Anhalt	5.-10.2.	25.-30.3.	21.-24.5.	24.6.-3.8.	30.9.-12.10.+1.11.	23.12.-4.1.
Schleswig-Holstein	–	2.-19.4.	10.-11.5.	22.7.-31.8.	4.+21.10.-1.11.	19.12.-7.1.
Thüringen	12.-16.2.	25.3.-6.4.	10.5.	20.6.-31.7.	30.9.-12.10.	23.12.-3.1.

Sonderrubrik „LandFrauen unterwegs“

- Ausflüge für die Reiselust
- Einkehren für das Wohlbefinden
- Auslosung von Eventkarten
- Besichtigungen
- Veranstaltungen



Hofladen Gläserne Molkerei Dechow

Meiereiweg 1
19217 Dechow
Telefon: 038873/3379-51
hofladen.dechow@glaeserne-molkerei.de
www.glaeserne-molkerei.de

Öffnungszeiten:

ganzjährig geöffnet, Mo–Fr: 9-18 Uhr | Sa: 9-13 Uhr

Wir sind die Gläserne Molkerei.

Bio ist unsere Seele. Wir leben Transparenz und lieben Regionalität – für kurze Wege, faire Preise und unverfälschten Bio-Genuss. Gemeinsam mit unseren Landwirten stellen wir höchste Anforderungen an uns selbst: zum Schutz der Natur, der Biodiversität und des Tierwohls.

Unsere Bio-Molkerei in Dechow liegt mitten in der Natur, im UNESCO-Biosphärenreservat Schaalsee. In idyllischer Lage erstreckt sich unser modernes Holzgebäude und lädt zum Verweilen ein. Seit 10 Jahren begrüßen wir hier Gäste in unserem Hofladen. Er bietet neben leckeren hausgemachten Bio-Molkereiprodukten wie Käse, Milch, Butter und Joghurt auch weitere Bio-Produkte des täglichen Bedarfs sowie leckere Spezialitäten aus der Schaalsee-Region an. Bei einer Tasse Kaffee, einem leckerem Stück Kuchen oder einem Snack kannst du den herrlichen Ausblick in die Natur genießen. Lass dich von unseren kompetenten Mitarbeitern beraten. Der parkähnliche Jahresbaumgarten direkt neben der Gläsernen Molkerei dient der Entschleunigung und hält viele weitere Entdeckungen und Informationen bereit. Somit rundet er deinen Besuch des Hofladens der Gläsernen Molkerei bestens ab.

Wir freuen uns auf deinen Besuch!



Kreisagrarmuseum

DORF MECKLENBURG



- Entwicklung der Landwirtschaft in Nordwestmecklenburg
- Viele Exponate aus der Feldwirtschaft und Viehhaltung
- Traktoren aus der DDR – großer Spielplatz für Kinder
- Dokumentation der einzigartigen Geschichte der Mecklenburg



Kreisagrarmuseum – Rambower Weg 9a – 23972 Dorf Mecklenburg – Tel.: 03841 | 790020
Vom 1. April bis 31. Oktober täglich geöffnet 10 – 15.30 Uhr – Sonst Werktags 10 – 15.30 Uhr

Herzlich Willkommen!

Regionalmarkt Ludwigslust

Erleben Sie an 4 Samstagen im Jahr regionale Vielfalt auf dem Alexandrinenplatz in Ludwigslust. Sie sind Händler*in und möchten Ihre Produkte ebenfalls anbieten? Sehr gern!
Tel. 03874 / 526-200



www.ludwigslust.de/kultur-und-tourismus/regionalmarkt



Der Regionalmarkt Ludwigslust wird gefördert gemäß Richtlinie für die Förderung der lokalen Entwicklung LEADER (LEADER-RL M-V).

www.museumsdorf.de • täglich geöffnet!

500 Jahre
60 Gebäude
1 Erlebnis

Museumsdorf Cloppenburg

Niedersächsisches Freilichtmuseum



Museumsdorf Cloppenburg – Niedersächsisches Freilichtmuseum

Das Museumsdorf lädt ganzjährig zu einem Bummel zwischen großbäuerlichen Anwesen, Landarbeiterhäusern, Mühlen und Werkstätten ein. Sie geben einen Einblick in das Leben und Arbeiten früherer Zeiten in der Nordwestregion. Besucherinnen und Besucher erwarten attraktive Sonderveranstaltungen wie die Dorfpartie am Himmelfahrtswochenende, die historische Dorfkirmes, Mühlen- und Erntetage oder der Nikolausmarkt.

Zum Dorf-Sonntag gibt es vielfältige Angebote für Kinder zum Zuschauen und Mitmachen zum Thema „Alltag früher“, Handwerksvorführungen sowie Führungen zu Sonderausstellungen oder zu Spezialthemen.

Als erstes Gebäude des neu geplanten Bereichs Nachkriegszeit ist die Landdiskothek „Zum Sonnenstein“ aus Harpstedt zu besichtigen.

In den Sommerferien ist zum „Dorfsommer“ jeden Tag was los: von Vorführungen über Mitmach-Aktionen bis zu Tierfütterungen! Programm und Termine tagesaktuell auf www.museumsdorf.de >

Museumsdorf Cloppenburg – Niedersächsisches Freilichtmuseum

Bether Str. 6,
49661 Cloppenburg
Telefon: 04471 - 9484-0
www.museumsdorf.de
www.facebook.com/Museumsdorf.Cloppenburg
Online-Tickets über Nordwest Ticket

Öffnungszeiten:

März - Oktober 10.00 – 18.00 Uhr
November - Februar 10.00 - 16.30 Uhr





PETERS SchokoWelt

BESUCHEN SIE UNS
IN DER SCHOKOWELT
AUF FÜNF ETAGEN

CAFÉ, SCHOKOKURSE & WERKSVERKAUF, FÜHRUNGEN ODER AUF EIGENE FAUST
DURCH DIE SCHOKO-ERLEBNISWELT - TÄGLICH GEÖFFNET VON 9-18 UHR
PETERS-SCHOKOWELT.DE - HANSASTRASSE 11 - 59557 LIPPSTADT - 02941 290490

FISCHKOCHSTUDIO BREMERHAVEN • KOCHSHOWS • KOCHKURSE • WORKSHOPS

FISCH

FISCHKOCHSTUDIO.DE

Wir zeigen Ihnen wie.

FISCHEREIHAFEN • AM SCHAUFENSTER 6 • 27572 BREMERHAVEN • T. 0471 93 23 321

SPICY'S ON TOUR



Gerne kommen wir zu Ihnen....

Sie möchten auf unterhaltsame Weise etwas über die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten von Gewürzen lernen, können aber aus bestimmten Gründen nicht zu uns in das Gewürzmuseum nach Hamburg kommen? Das macht überhaupt nichts, dann kommen wir eben samt Gewürzen zu Ihnen! Viola Vierk, Inhaberin von Spicy's Gewürzmuseum, und der professionelle Schauspieler Tobias Brüning bieten Ihnen verschiedene gut gewürzte Unterhaltungsprogramme vor Ort!

Das Programm ist bereits sehr beliebt bei Landfrauen-Vereinen, Firmen- oder Familienfeiern sowie in Senioren-Einrichtungen.

Wir besuchen Sie in Ihren Institutionen/Veranstaltungsorten und erzählen etwas zu den verschiedenen Gewürzen. Vom Anbau, über die verschiedenen Sorten, bis hin zu den heilenden Eigenschaften ist für jeden etwas Interessantes dabei. Lebendig gestaltet wird das Ganze durch die Gewürze, die wir zum Riechen und zum Anfassen mitbringen.

Begeben Sie sich entweder mit dem charmanten Gewürzkaufmann Jacob Lange auf eine hanseatische Zeitreise oder mit dem Apotheker Prof. Dr. Dill gesund und würzig durch das Jahr. Sehr gerne finden wir gemeinsam mit Ihnen das passende Programm und stellen dies individuell zusammen. Die Veranstaltungen werden auch oft mit Verkostungen vor Ort kombiniert.

Kosten: Je nach Aufwand und Personenzahl (Dauer ca. 1,5 bis 2 Std.) ab 500,00 €. Wir würden uns freuen, wenn unser Angebot Ihr Interesse weckt und wir von Ihnen hören!



Spicy's Gewürzmuseum

Am Sandtorkai 34
20457 Hamburg
Telefon 040 / 36 79 89 -
Telefax 040 / 36 79 92
mail@spicys.de
www.spicys.de



**EUROPA-
ROSARIUM**
SANGERHAUSEN



*Grösste
Rosensammlung
der Welt*

06526 Sangerhausen
Am Rosengarten 2A
www.europa-rosarium.de



Genuss mit Milch und Wildfrüchten

Die Molkerei Naturprodukt GmbH liegt im kleinen Ort Poseritz auf der Insel Rügen. Hier wird traditionell verarbeitete Milch vom Landwirt nebenan verwendet.

Unsere Milch wird nicht homogenisiert und rahmt dadurch wieder auf. Besonders bei unserem Naturquark und Naturjoghurt schmeckt man die schonende Verarbeitung und die natürliche Reifung.

Für Desserts und Joghurts verwenden wir gesunde Wildfruchtpürees wie Sanddorn oder Holunder.

Unsere Produkte finden Sie unter dem Namen „Rügener Inselfrische“ in vielen Märkten im Kühlregal.

Im gemütlichen Hofladen & Café am Produktionsstandort können Sie unsere Produkte kosten und einkaufen sowie hausbackene Quark- und Schokotorte und fruchtige Shakes genießen.

Besuchen Sie auch das Milchmädchen in Putbus mit herrlichem Rosengartenblick und frischen Shakes, Eis, selbstgebackenem und herzhaften Speisen.

Unsere besten regionalen Produkte finden Sie in unseren Hofläden.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Anzahl der Mitarbeiter: 18
Milchlieferant: Agrarprodukt Poseritz GmbH mit 400 Milchkühen
Tierhaltung: Zertifiziert mit Weidegang
Wöchentliche Verarbeitung: ca. 10.000 Liter Milch, ca. 400 Liter Wildfruchtsäfte

Molkerei Naturprodukt GmbH
Poseritz Hof 15 - 18574 Poseritz
Hofladen und Café in Poseritz,
Geöffnet Montag bis Sonnabend 10:00 bis 18:00 Uhr

Milchmädchen Café & Hofladen
Alleestraße 35 - 18581 Putbus
Ganzjährig geöffnet



Volkskundemuseum Schönberg

DAS VOLKSKUNDEMUSEUM

IN SCHÖNBERG gehört zu den traditionsreichsten Museen des Landes MV. Es vermittelt den Besuchern an ZWEI Standorten einen kulturgeschichtlichen Einblick in die Region Nordwestmecklenburg. Dabei begeistern klassische Sammlungsbereiche wie Alltagsgegenstände und Trachten, ebenso wie das älteste Freilichtmuseum des Bundeslandes.



KONTAKT

Volkskundemuseum in Schönberg e.V.
MUSEUM/VERWALTUNG
Am Markt 1 · 23923 Schönberg/Mecklenburg
Tel 038828-348993 · museumrz@aol.com
www.volkskundemuseum-schoenberg.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Donnerstag: 11:00 - 17:00 Uhr
Samstag: 13:00 - 17:00 Uhr
Sowie nach Voranmeldung!
FREILICHTANLAGE BECHELSDORFER SCHULZENHOF
(von Mai bis Oktober geöffnet)
Johann-Boye Straße 7 · 23923 Schönberg



Landgeschichten & Landtechnik

– gestern und heute –
von Rudolf Knufinke

34,95 €

RUDOLF KNUFINKE



Das Leben auf dem Lande hat sich in den letzten 100 Jahren stark gewandelt. Die Rolle der Landwirtschaft zur Sicherung der Ernährung der Bevölkerung ist davon ebenso betroffen wie das Leben der Menschen, die auf dem Lande leben und arbeiten. Auch heute noch vollzieht sich der Wandel, was sich insbesondere an Maschinen, Fahrzeugen und Verfahrenstechniken zeigt. Rudolf Knufinke ist ein profunder Kenner dieser einzigartigen Geschichte, die er schon seit vielen Jahren dem Publikum in seinen Büchern in Geschichten und Bildern aus Ostwestfalen nahebringt.

Das neue Buch „Landgeschichten und Landtechnik“ nimmt die Leserinnen und Leser mit auf die Reise in die alte Welt, in der die beschwerliche Arbeit der Menschen auf den Feldern ohne Gespanne mit Pferden und Ochsen undenkbar war. Nach und nach traten die motor- und dampfgetriebenen Maschinen ihren Siegeszug an. Diese Arbeitswelt lässt sich an gleichen Orten bis heute mit modernsten Fahrzeugen und Geräten nachvollziehen. In vielen Geschichten, Erinnerungen, Anekdoten und außergewöhnlichem Bildmaterial führt der Autor dem interessierten Publikum das höchst facettenreiche und wechselvolle Leben vor Augen und lädt zum gedanklichen Verweilen ein. Wer sich besonders für Landtechnik interessiert, dem werden auch die Unternehmensgeschichten kleiner und – heute zum Teil – weltweit operierender Hersteller aus der Region interessieren, auch solche, deren Bekanntheit die Jahre überdauerten, die es aber am Markt nicht mehr gibt.

Das Buch hat 240 Seiten mit Hardcover und kostet 34,95 € (inkl. 7 % MwSt., zzgl. Porto).

Zu beziehen direkt per Mail bei Sattler Agrar Media unter

buch@agrar-media.com oder

www.agrar-media.com.



Salzkristall & Blütenzauber

178 Tage Landesgartenschau in Bad Dürrenberg

Die Landesgartenschau 2024 in Bad Dürrenberg ist die 5. Landesgartenschau in Sachsen-Anhalt. Sie rückt unter dem Motto „Salzkristall & Blütenzauber“ in den Fokus der landesweiten Aufmerksamkeit und wird im Zeitraum vom 19. April bis 13. Oktober 2024 auf einer Fläche von rund 15 Hektar stattfinden. Der Kern der Landesgartenschau wird durch den denkmalgeschützten Kurpark gebildet, der durch das Gradierwerk auf der einen Seite und der Saale auf der anderen Seite eingerahmt wird.



Organisiert wird die Landesgartenschau von der Landesgartenschau Bad Dürrenberg 2023 gGmbH. Sie ist eine gemeinnützige Gesellschaft der Stadt Bad Dürrenberg.

Der Kurpark: Freizeitareal mit Heilwirkung

Die Landesgartenschau in Bad Dürrenberg erfüllt die Sehnsucht der Menschen, das ewig Unvereinbare miteinander zu verbinden – Industrie und Parklandschaft. Der historische Kurpark wird mit neuem Leben erfüllt, Bestandteil einer Stadt- und Flusslandschaft und durch die Umgebung der hochmodernen Industrie zu einem unvergleichlichen Lebensort verschmolzen.

Das komplette Areal des Kurparks und die Saalterrassen werden zu einem modernen, offenen und einladenden Erholungsort neu gestaltet. Diese einzigartige Kombination aus heilsamem Gradierwerk, naturnaher Flusslandschaft und gestalteter Blütenpracht gab es so noch nie.



Höhepunkte im Kurpark

- hochkarätige Wechselflorbeete und Staudenbepflanzungen
- vielfältige Themengärten
- Blumenhalle mit wechselnden Floristikausstellungen
- Präsentationen „Beet – Balkon – Terrasse sowie „Grabgestaltung und Denkmal“
- Städte- und Partnerschaftsgärten
- Palmen und Vogelhaus mit Sonderausstellungen
- Gradierwerk, Kaltinhalierhalle und Schausiederei
- Erlebnisausstellungen und Lehrpfade zu den Themen „Salz“, „Obst“ und „Wasserspiellandschaften“
- Gärtner- und Spezialitätenmarkt
- einzigartige Veranstaltungen

Zur Geschichte des Salzes in Bad Dürrenberg

Seit 1763 wird in Bad Dürrenberg Salz gewonnen und so feiert die Stadt im Jahr 2023 bereits 260 Jahre Salzproduktion. Das imposante, 12 Meter hohe und mit 636 Metern längste in Deutschland be-

findliche und noch betriebene Gradierwerk diente dabei der Steigerung der Salzkonzentration und der Reinigung des salzhaltigen Grundwassers. Die heilende Wirkung der Sole wurde um 1800 entdeckt und so gewann das Salz eine weitere Bedeutung. Bereits 1845 eröffnete das erste Badehaus, im Jahr 1935 wurde der Titel „Bad“ verliehen und noch heute trägt die Solequelle das Prädikat: „Staatlich anerkannte Heilquelle“.

In der Saline Bad Dürrenberg wirkte auch einer der bedeutendsten deutschen Dichter der Frühromantik, Friedrich von Hardenberg unter seinem Pseudonym Novalis. Er war hier seit 1799 als Salinenassessor tätig.

Eine circa 120.000-jährige Geschichte

Archäologische Zeugnisse beweisen eine dauerhafte Besiedlung im heutigen Kurpark seit über 120.000 Jahren, seit der Altsteinzeit über das Mesolithikum bis zum Mittelalter. Die Artefakte aus der Altsteinzeit gehören zu den bedeutendsten archäologischen Funden in ganz Deutschland.

Zudem wurde im Kurpark das Grab der Schamanin von Bad Dürrenberg entdeckt. Es ist die älteste bekannte Bestattung Mitteldeutschlands. Die in einem weitangelegten Forschungsprojekt untersuchten Funde zeigen, dass die 25 bis 30-jährige Frau vor circa 9.000 Jahren bestattet wurde. Anhand der vielfältigen und kostbaren Beigaben wird eine gesellschaftliche Sonderrolle der Toten deutlich. Das Landesamt für Denkmalpflege und Archäologie Sachsen-Anhalt widmet sich der Schamanin im Landesmuseum in Halle in seiner Dauerausstellung.

Die Leitthemen des Kurparks von Bad Dürrenberg

- Der Kurpark ist ein Gartendenkmal mit seiner gartenkünstlerischen Gesamtanlage
- Der Kurpark ist ein Industriedenkmal mit dem längsten Gradierwerk Deutschlands als Höhepunkt der frühindustriellen Salzproduktion
- Der Kurpark ist ein bedeutender archäologischer Fundort mit Zeugnissen der Menschheitsgeschichte seit über 120.000 Jahren

Mit diesen zentralen Themen wird sich die Landesgartenschau mit vielfältigen gärtnerischen Präsentationen zu einer gartenkünstlerischen Inszenierung entwickeln.

Raus aus dem Alltag, hinein in ein leichtes, maritimes und fröhliches Ambiente

Unsere Besucherinnen und Besucher werden an 178 Tagen im historischen Kurpark über der Saale in eine wundervoll duftende Blütenpracht hineintauchen und beim Flanieren entlang des Gradierwerkes wird die wohltuende, heilende Salzlufte Seele und Herz erfreuen. Die Gäste können sich nicht nur entspannen, sondern sich ganz und gar verzaubern lassen. Tauchen Sie mit uns ein, in Millionen von großen und kleinen Blüten in allen erdenklichen Farben. Die Blüten und unsere Gäste werden den Kurpark erblühen lassen und somit die Stadt Bad Dürrenberg zu einem Anziehungspunkt für Gäste aus nah und fern werden.

Unterstützer und Partner

Die Landesgartenschau hat zahlreiche Unterstützer aus der Politik, von regionalen und überregionalen Unternehmen, von den Bad Dürrenbergern und Bad Dürrenbergerinnen, von Sport- und Kulturvereinen, von Gartenliebhabern, Naturfreunden, Lesebegeisterten, Technik-, Bergbau- und Geschichtsinteressierten aus Sachsen-Anhalt und den angrenzenden Bundesländern. Somit wird die Landesgartenschau, von einer breiten Öffentlichkeit und den Medien unterstützt.

Wenn auch Sie ein Teil der Landesgartenschau werden möchten, melden Sie sich bei claudia.klepzig@laga-badduerrenberg.de



Waldläden – Wild vom Förster

Waldladen Bad Doberan

Forstamt Bad Doberan
Neue Reihe 46 · 18209 Bad Doberan
Ansprechpartner: Erik Zimmermann
Telefon: 038203/2263-21 · Mobil: 0173/2472307
E-Mail: baddoberan@lfoa-mv.de

Öffnungszeiten:

Mo – Do 8-12 Uhr und 13-15.30 Uhr; Fr 8-12 Uhr
oder nach telefonischer Vereinbarung

Waldladen Ivenacker Eichen

Forstamt Stavenhagen
Am Schloss 9 · 17153 Ivenack
Ansprechpartner: Ariane Netzel
Telefon: 039929/76711
E-Mail: ariane.netzel@lfoa-mv.de

Öffnungszeiten:

Waldladen und Waldcafé Ivenack:
April bis Oktober täglich 10.30-17 Uhr;
November bis Ende März Sa u. So 10-16 Uhr;
zw. Weihnachten u. Silvester täglich 10-16 Uhr;
Feierlichkeiten nach Absprache möglich
Imbiss Ivenack:
Ostern bis Ende Oktober täglich 10.30-17 Uhr

Waldladen Damerow

Wisentreservat Damerower Werder
Zum Werder 5b · 17194 Jabel OT Damerow
Ansprechpartner: Ariane Netzel
Telefon: 039929/76711
E-Mail: ariane.netzel@lfoa-mv.de

Öffnungszeiten:

April bis Ende Oktober täglich 10-18 Uhr;
Februar/März Sa u. So;
November/Dezember 10-16 Uhr; Januar geschlossen
Familien-, Betriebs-, Vereinsfeiern nach Absprache
möglich

Waldladen Neu Pudagla

Forstamt Neu Pudagla
Neu Pudagla 2 · 17459 Seebad Ückeritz
Ansprechpartner: Ariane Netzel
Telefon: 038375/2911-32
E-Mail: ariane.netzel@lfoa-mv.de

Öffnungszeiten:

Januar – März Do 10-16 Uhr;
April bis Oktober Mo-Sa 11-17 Uhr;
November Di-Sa 10-16 Uhr

Waldladen Torgelow

Forstamt Torgelow
Anklamer Straße 10 · 17358 Torgelow
Ansprechpartner: Marco Gehrmann
Telefon: 03976/25613-21 · Mobil: 0173/3071372

Öffnungszeiten:

Mo-Fr 8-15.30 Uhr

Waldladen Schildfeld

Forstamt Schildfeld
Forstthof 1 · 19260 Schildfeld
Telefon: 038843/8241-0 · Telefax: 03994/235-433
E-Mail: schildfeld@lfoa-mv.de

Öffnungszeiten:

Mo-Do 7-15.30 Uhr; Fr 7-18 Uhr

Spezialitäten in den Waldläden:

In unseren Verkaufsstellen bieten wir ein umfangreiches Sortiment an zerlegtem Wildfleisch (Gulasch, Rücken, Keulen, Filets u.a.) und feine Wildspezialitäten wie Salami, Schinken, Pasteten, Leberwurst, Knacker und Bockwurst (teilweise auch im Glas). Die Verwendungsmöglichkeiten sind vielfältig. Kurzgebratenes, Gulasch, Wildsuppe – ihr werdet überrascht sein, wie viele Zubereitungsmöglichkeiten es gibt. In unseren Waldläden werden auch die Waldprodukte unsere Landesforst-Eigenmarke „Waldblütenhonig“, „Waldblütenhonig Gin“ und unserer „Waldblütenhonig Likör“ sowie unsere Bücher angeboten. Zum Verkauf stehen auch viele weitere hochwertige Produkte mit Waldbezug aus kleinen Manufakturen u.a.: Gewürze, Säfte, Spirituosen, Süßigkeiten, Konfitüren, Öle, Gelees, Tees, Kosmetikprodukte, Spielzeug und Kunsthandwerk aus sozialen Werkstätten. Alle Produkte stammen aus ökologisch nachhaltiger Produktion und der Region Mecklenburg-Vorpommern.

Aktuelle Preise und Angebote erfragt ihr bitte in unseren Verkaufsstellen.

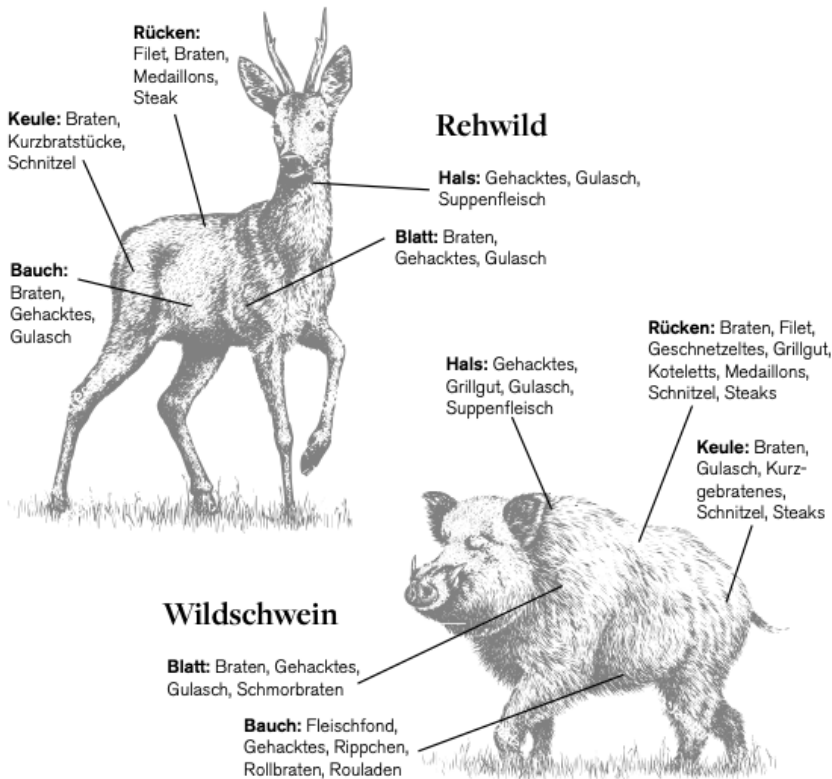


Die Teilstücke vom Wild und ihre Verwendung

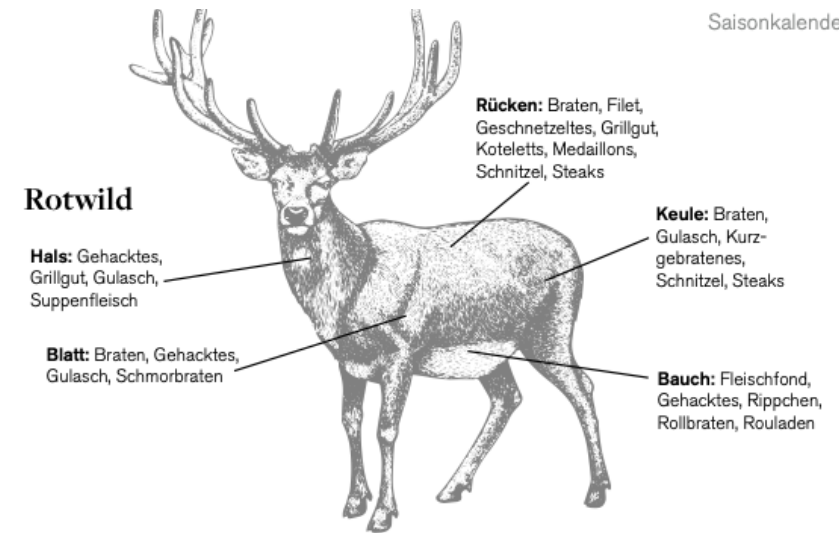
Die Teilstücke vom Wild und ihre Verwendung

Rehe sind die kleinste Hirschart in unseren heimischen Wäldern und ihr Fleisch ist besonders zart und mager. Das Wildbret vom Rotwild, der größten frei lebenden Hirschart, zeichnet sich durch seine kräftige rotbraune Färbung aus und hat einen hohen Eisengehalt. Wildschweinfleisch schmeckt würzig und intensiv und ist besonders gut zum Grillen geeignet.

Die Teilstücke von Reh, Hirsch und Wildschwein eignen sich für unterschiedliche Zubereitungsmethoden:



Saisonkalender Wild



Saisonkalender Wild

Die Jagdzeiten und Schonzeiten sind in einer Bundesverordnung bzw. in den Jagdzeitenverordnungen der Bundesländer festgelegt. Frisches Wildbret ist jeweils zu den Jagdzeiten erhältlich. Bei Rot-, Reh- und Damwild sind die Jagdzeiten für Hirsche, Alttiere und Kälber dabei jedoch kürzer als für Schmaltiere und Schmalspießer - so nennt man weibliche und männliche Jungtiere. Folgende Übersicht kann daher nach Bundesland etwas abweichen:

Was	Altersklasse	Von	Bis
Rehwild	Schmalrehe/Böcke	Mitte April	Januar
	Ricken/Kitze	September	Januar
Rotwild	Schmaltiere/Schmalspießer	Mitte April	Januar
	Hirsche/Alttiere/Kälber	August	Januar
Damwild	Schmaltiere/Schmalspießer	Mitte April	Januar
	Hirsche/Alttiere/Kälber	September	Januar
Schwarzwild	Alle Altersklassen, bis auf führende Bachen	ganzjährig	
Stockente	Retsche und Erpel	September	Mitte Januar
Feldhase	Häsin und Rammler	Oktober	Mitte Januar

Jagdzeitenverordnung Mecklenburg-Vorpommern, Stand 2022

GesundheitsWetter-App des Deutschen Wetterdienstes – Wichtige Hinweise zur aktuellen Warn- und Wettersituation in Deutschland in Bezug auf die Gesundheitseinflüsse.



Wetter und Gesundheit

Wettereinflüsse wirken ständig auf den Menschen und seine Gesundheit ein. Dabei lassen sich die Wirkungen in vier Bereiche aufgliedern. Zu den Aktinischen Wirkungen zählen Infrarot-Strahlung, Licht und auch UV-Strahlung, durch die der menschliche Körper Vitamin D3 in der Haut bilden kann. Die weiteren Bereiche beschreiben die thermischen und lufthygienischen Wirkungen sowie die Biotropie, mit der die Akkordwirkung verschiedener Wetterparameter, die beispielsweise bei einem Wetterwechsel gleichzeitig auf den Menschen einwirken, beschrieben wird.

UV-Informationen und Warnungen

Sonne in Maßen tut uns gut und ist notwendig für unsere Gesundheit. Zuviel Sonne birgt Gefahren. Immer mehr Menschen erkranken neu an Hautkrebs. Als eine der vermeidbaren Ursachen gilt die übermäßige einwirkende (UV) Strahlung der Sonne. Der Vorhersagen den UV-Index (UVI). Tageshöchstwert der sonnen- In Deutschland treten Werte erwarteten Auftreten von ungeworden UV-Warnungen heraus- Fröhsommer sollten Sie kurzfristige der Belastung durch UV-Strahlung bei einem UV-Index von mindestens Luft gegeben. Im Hochsommer liegt die hohen zu erwartenden UVI mit regional-spezifischen Werten von 7 in Norddeutschland bis 9 in Süddeutschland oder sogar über 9 in höheren Lagen der Alpen.



Hitzewarnungen

Im Sommer 2003 haben Hitzewellen in Europa schätzungsweise 35.000 bis 50.000 Menschen

das Leben gekostet. Die Vergangenheit zeigt bereits eine Zunahme der Hitzesituationen in Europa. Nach Angaben des Weltklimarates (IPCC) wird sich diese Zunahme in Folge des Klimawandels in den kommenden Jahren weiter fortsetzen. Ohne eine Anpassung an die veränderten Bedingungen ist davon auszugehen, dass die hitzebedingte Sterblichkeit weiter zunehmen wird. Seit 2005 unterhält der Deutsche Wetterdienst (DWD) ein Hitzewarnsystem um Episoden mit hoher Wärmebelastung vorherzusagen. Besonders Wetterlagen, die hohe bis extreme Lufttemperaturen, eine hohe Luftfeuchtigkeit, geringe Windgeschwindigkeit, intensive Sonneneinstrahlung und eine geringe nächtliche Abkühlung aufweisen, können mit negativen Folgen für die Gesundheit verbunden sein. Um die thermische Umwelt gesundheitsrelevant bewerten zu können, wird beim DWD die Gefühlte Temperatur (GT) verwendet, die mithilfe eines Wärmehaushaltsmodells des menschlichen Körpers (Klima-Michel) berechnet wird. Gewarnt wird bei Überschreitung der GT von etwa 32 °C und gleichzeitig nicht ausreichender nächtlicher Abkühlung der Wohnräume (starke Wärmebelastung) sowie bei Überschreitung der GT von 38 °C (extreme Wärmebelastung). Dabei wird die Anpassung des Menschen im Laufe des Sommers berücksichtigt und auf besonders ungünstige Bedingungen für vulnerable Gruppen wie ältere Menschen sowie für Menschen, die in Städten leben, hingewiesen.

Informationen zur Wetterfühligkeit

Das Wetter beeinflusst Wohlbefinden, Leistungsfähigkeit und Gesundheit des Menschen (vor allem von Älteren und Vorerkrankten) auf vielfältige Weise. Dabei wirken die meteorologischen Parameter in einem sehr komplexen Zusammenspiel auf den menschlichen Organismus. Insbesondere kurzfristige Änderungen im Wetterablauf können ein Stressor sein, da sie eine Anpassungsreaktion verlangen. Andererseits gibt es auch Wetterlagen mit positivem Einfluss. Generell gilt: Wetterwechsel machen nicht krank. Zahlreiche Studien zeigen jedoch einen Zusammenhang zwischen dem gehäuftem Auftreten von gesundheitlichen Beschwerden und bestimmten Wetterlagen. Die Informationen für Wetterfühlige, die der DWD täglich für Deutschland herausgibt, weisen für verschiedene medizinische Formenkreise auf die zu erwartenden Anpassungsleistungen hin.

Pollenflugvorhersage

Der Blütenstaub von Pflanzen, auch Pollen genannt, ist für die Gesundheit insofern relevant, da Pollen einer der Hauptauslöser allergischer Reaktionen sind, wie z.B. Heuschnupfen oder allergisches Asthma. Bei Jugendlichen in Deutschland ist fast jeder zweite gegen mindestens ein Allergen sensibilisiert, d.h. sie können im Laufe ihres Lebens eine Allergie entwickeln. Damit sich Betroffene auf die aktuelle Pollenbelastung einstellen können, gibt der DWD täglich während der Vegetationsperiode eine Pollenflugvorhersage heraus. Der Pollenflug-Gefahrenindex informiert über die mittlere täglich zu erwartende Pollenbelastung für acht allergologisch bedeutsame Pollen in Deutschland. Der Gefahren-Index basiert neben aktuellen Informationen über die phänologischen Beobachtungen der Pflanzenentwicklung auch auf den vom Polleninformationsdienst (PID) gemessenen Pollenkonzentrationen sowie auf einem Ausbreitungsmodell für feste und flüssige Luftbeimengungen und Gase und der aktuellen Wettervorhersage. Anfang und Ende der Pollensaison richten sich nach dem tatsächlichen Pollenflug und können aufgrund unterschiedlicher Witterungsverhältnisse von Jahr zu Jahr um mehrere Wochen variieren. Die Pollensaison dauert in Deutschland etwa von Ende Dezember (Beginn Blüte Hasel) bis Oktober (Ende Blüte Gräser und Ambrosia).



Arbeitskleidung für Frauen



Der Vorteil vom Land gegenüber der Stadt ist der Freiraum. Gärten, Felder und Wiesen bieten einen Erholungswert, der nicht hoch genug eingeschätzt werden kann. Wald und Seen oder sogar das Meer noch dazu, und wir machen praktisch jeden Tag Urlaub zu Hause.

Das Arbeiten im eigenen Garten bringt Spaß und fördert die Gesundheit, einerseits durch die Bewegung, andererseits durch die Ernte von frischem Gemüse und süßem Obst. In der Natur können wir uns erden, entspannen und Sonne oder Wind tanken.

Mit der richtigen Arbeitskleidung macht arbeiten mehr Spaß

Wir wissen aus eigener Erfahrung als Permakultur-Selbstversorgerin und Balkongärtnerin, dass die passende Kleidung einen Riesenschied macht. Wir haben lange Zeit mit alten Jeans gearbeitet, alles aufgetraspasst. Das funktioniert gut, aber an, wenn eine Arbeitshose mit Werkzeugtaschen ausgestattet ist für Gartenschere, Messer, Ohne Kniepolster wollen wir erledigen das meiste auf oder auf dem Balkon. Viele polstertaschen für vorge-man die Hände frei und die Nicht zu vergessen ist eine form, die Bücken oder Hinknien häufig eher figurbetont, da rutscht hinten runter, und die Nähte sind



Wie wichtig ist eine gute Passform

Arbeitshosen für Frauen gibt es inzwischen mehr am Markt, zum Glück. Lange Zeit gab es nur Arbeitshosen für Männer, und viele Frauen in Handwerk, Landwirtschaft oder Gartenbau haben schon mit Männerkleidung gearbeitet. Die Körperform ist zu verschieden für einheitliche Kleidung. Frauen haben mehr Hüfte, Po, stärkere Oberschenkel, eben weibliche Formen. Passform ist bei enywear besonders wichtig. Wir gehören auch zu den Frauen, die viele Jahre Arbeitshosen mit schlechter Passform oder sogar Männerhosen getragen haben.

Für uns ist Arbeitskleidung ein Teil der Ausrüstung, genauso wie Werkzeug. Beim Werkzeug ob im Garten oder im Beruf, hat jede ihr Lieblingsgerät, über viele Jahre in Verwendung und gut gepflegt. Arbeitskleidung ist da nicht anders: über Jahre getragen, gut gepflegt.

Wie geht Kleiderpflege

Wir empfehlen allgemein aufgrund von Umweltschutz und Energiesparen: niedrige Temperaturen von 30-40° Grad, 600-1.000 Umdrehungen schleudern, ökologische Waschmittel, kein Weichspüler, kein Trockner. Hanfstoffe sind äußerst schmutzunempfindlich, starke Verschmutzungen wie Gras, Öl oder Beton gehen im Standardwaschprogramm ohne Probleme raus, ohne Fleckenbehandlung. Hanfstoffe können natürlich auch heiß gewaschen werden bei Bedarf, oder im Trockner getrocknet werden.

Das Problem der Kleidung und Konsum

Kleider halten warm, unterstreichen unsere Persönlichkeit. Sie haben viel mehr Funktion als den reinen Schutz der Haut. Kleidung ist toll!

Leider ist Bekleidung ca. seit den 2000 Jahren zum weltweiten Problem geworden, mit dem Beginn von „Fast Fashion“. Der Hunger nach immer mehr, immer billigerer Kleidung hat die Textilindustrie zur größten Verschmutzerin überhaupt gemacht. Jedes Jahr produzieren wir ca. 120 Mio. Tonnen neue Textilien. Gleichzeitig entsorgen wir 100 Mio. Tonnen Textilabfall. Das wirkliche Problem sind die Bestandteile der Textilien. Mode besteht zu 65 % aus Chemiefasern, primär auf Basis von Erdöl. Das ist die billigste Art, Kleidung zu produzieren, vollkommen standardisierbar.

Warum ist Kleidung aus Polyester, Polyamid etc. ein Problem? Wir tragen Plastik auf der Haut, das ist ungesund. Wir verbrennen Altkleider oder entsorgen die Kleidung auf Mülldeponien, wo die Stoffe ca. 400 Jahre verrotten. Die Deponien sind in Asien und Afrika, nicht bei uns vor der Tür.

Was ist die Lösung?

Unsere Vorfahren hatten perfekt kreislauffähige Kleidung, aus Pflanzenfasern oder Tierfellen, Wolle.

enywear geht zurück zu den Wurzeln. Hanf verarbeitet als robuster Canvas-Stoff, dichtgewebt und 400 g/m² schwer ist das perfekte Material für körperliche Arbeit.

Hanf-Bekleidung hat besondere Eigenschaften:

- die Faser klimatisiert, im Sommer kühl, im Winter warm
- antibakteriell, Schweißgeruch entsteht erst gar nicht
- atmungsaktiv und UV-Schutz
- robust, reparierbar, schmutzbeständig
- und bio-zertifiziert

nachhaltig & zukunftsfähig

Alle Kleidungsstücke bei enywear sind aus Hanf/Bio-Baumwolle (OCS zertifiziert). Wir wollen kreislauffähige Produkte, die am Lebensende nicht 400 Jahre verrotten. Unsere Kleidung ist plastikfrei, kompostierbar und kann vor der Entsorgung viele Male repariert werden.

Hanfkleidung schützt Klima!

Die Pflanze wächst überall, die Kultur ist einfach zu führen. Sie ist viel nachhaltiger als Baumwolle, die zu viel Wasser und Pestizide braucht.

Pflanzenfasern wie Leinen, Flachs, Hanf sind nachwachsende Rohstoffe. Gerade Hanf als Lefwurzelnde Pflanze ist trocken-tolerant, verbessert sogar den Boden, wächst schneller als viele Beikräuter, braucht deshalb keine Spritzmittel oder Pflanzenschutz. Faserhanf ist maximal robust, früher wurden Segel, Taue, Seile und Kleidung daraus gemacht. enywear hat lange verschiedenes Material mit Fachleuten getestet, bis wir den Favoriten hatten: Hanfkleidung ist robust, trägt sich großartig und wird mit der Zeit immer schöner!



DEN NATURFREUND FREUT ES - DEN LANDWIRT STELLT ES VOR NEUE HERAUS- FORDERUNGEN.

Mit dem Wolf kehrt ein „alter Bekannter“ in unser Ökosystem zurück. Seit Anfang des 20. Jahrhunderts galt er als ausgestorben.

Inzwischen wächst die Population in Deutschland immer mehr. Da die Tiere unter strengem Naturschutz stehen und - außer dem Menschen - keine Feinde haben, können sie sich fortpflanzen und weiter ausbreiten.

Sichern Sie Ihren Tierbestand gegen Bisse von Wölfen und anderen Wildtieren finanziell ab!

In unserer landwirtschaftlichen Inhaltsversicherung entschädigen wir für jedes gerissene Nutztier bis zu 3.000 €*.

Leistet Ihre jetzige Versicherung das auch?



Informieren
Sie sich über
die modernen
Sicherheits-
lösungen für
Landwirte!



* sofern der Landwirt keine ausreichende Entschädigung seitens der öffentlichen Hand oder aus einer Spezialversicherung erhält.

**CONCORDIA.
EIN GUTER GRUND.**

 **CONCORDIA**
Versicherungen

Grundlagen für wichtige Hilfe im Vegetationsbrand



Häufig beteiligen sich Landwirte bei Feld- und Vegetationsbränden an der Brandbekämpfung – etwa, indem sie mit Grubbern Feldstreifen von Bewuchs befreien. Mehrfach ist es hier zu Unfällen gekommen, die teils schwere Verbrennungen für die Landwirte zur Folge hatten. Dr. Ulrich Cimolino, Leiter des Arbeitskreises Waldbrand des Deutschen Feuerwehrverbandes, betont die Bedeutung der Zusammenarbeit zwischen Feuerwehr und Land- und Forstwirtschaft mit ihren spezialisierten Maschinen im Einsatz. Um nicht mehr Gefahren zu erzeugen und diesen unterstützenden Einsatz sinnvoll möglich zu machen, seien bestimmte Grundlagen wichtig. Cimolino gibt folgende Hinweise:

- Vermeiden Sie den Kontakt von heißen Oberflächen (zum Beispiel Katalysatoren von KFZ, heiße Maschinenteile) mit der Vegetation sowie die Überlastung und damit Überhitzung von Maschinen (Traktoren, Forstarbeitsgeräte) durch regelmäßige Wartung mit den nötigen Abschmier- und Kontrollarbeiten auch im Betrieb.
- Land- und forstwirtschaftliche Betriebe sollten bei Tätigkeiten mindestens in abgelegenen, schwer durch die Feuerwehr zu erreichenden Gebieten, eigene Löschgeräte (Feuerlöcher, kleinere Wasserbehälter oder ähnlich) mitführen, um einen Entstehungsbrand zumindest bis zum Eintreffen der Feuerwehr klein halten zu können.
- Bei Feuer an einer Arbeitsmaschine: Versuchen Sie diese auf einen Untergrund zu bringen, der möglichst nicht brennbar und mit Löschfahrzeugen zu erreichen ist, zum Beispiel einen befahrbaren Weg.
- Wenn Sie als Ersthelfer mit land- und forstwirtschaftlichen Maschinen helfen wollen, beachten Sie unbedingt:
 - Moderne Arbeitsmaschinen sind nicht für den Einsatz im Feuer oder auf Glutschichten gebaut. Wichtige Leitungen (Kraftstoff, Druckluft, Strom, Steuersignale etc.) können beschädigt werden und der Fahrbetrieb unmöglich werden. Saugt der Motor heißes Brandgas ein, wird er schnell Leistung verlieren, oder absterben.
 - Die Ausbreitungsrichtung des Feuers hängt ab von der Windrichtung und der Hanglage. Feuer breitet sich immer vor allem mit dem Wind aus. Hanglagen führen zu einer schnelleren Brandausbreitung nach oben. Brände können aber auch durch herabrollende Glut hangabwärts entstehen!
 - Beginnen Sie mit der Arbeit an der Rückseite des Feuers in einem gut ausreichenden Sicherheitsabstand, zum Beispiel 20 m an den Flanken und je nach Windrichtung DEUTLICH mehr an Front des Feuers.
 - Wählen Sie die Entfernung so, dass sie mit der möglichen Arbeitsgeschwindigkeit bei der zu beobachtenden Brandausbreitung (Geschwindigkeit und Richtung) auch bei ungünstigeren Bodenverhältnissen (zum Beispiel mehr Steine, härterer Untergrund) IMMER vor dem Eintreffen der Flammen fertig sind! (Gelingt Ihnen das nicht, ist die bis dahin geleistete Arbeit zu oft sinnlos gewesen!)
 - Bei mehreren Arbeitsmaschinen sollten die Fahrer sich abstimmen, damit ein möglichst schneller Erfolg erreicht wird.
 - Sobald die ersten Feuerwehrkräfte eintreffen, sprechen Sie sich mit diesen ab!
 - Beachten Sie immer: Jeder gesunde Mensch und jede intakte Maschine sind viel mehr wert als jedes Feld!
- Alarmieren Sie schon beim Verdachtsfall auf einen Vegetationsbrand oder einem Brand an einer Maschine in der Vegetation die Feuerwehr unter 112.
- Geben Sie eine möglichst genaue Orts- bzw. Anfahrtsbeschreibung an; sofern möglich, gern auch mit den GPS-Koordinaten aus Ihrem Smartphone.
- Falls notwendig, weisen Sie die ersten Einheiten der anrückenden Feuerwehr ein, damit der Brandherd schneller bekämpft werden kann.
- Suchen Sie den Kontakt zu den örtlichen Feuerwehren, um die Details für die Zusammenarbeit im Einsatz zu besprechen!

Informationen zur Taktik der Feuerwehr im Vegetationsbrandbekämpfungseinsatz gibt es online unter <https://www.feuerwehrverband.de/fachliches/ak/ak-waldbrand/>.

FRAUEN SIND ZU SCHWACH VERTRETEN!

Frauen am Zug.
Willkommen in der
Freiwilligen Feuerwehr.

www.frauen-am-zug.de

Logo of the Deutscher Feuerwehrverband (DFV) is visible in the bottom right corner of the advertisement.



GesundheitsWetter-App

Aktuelle Informationen und Warnungen zum Einfluss des Wetters auf Deine Gesundheit.

mit individuellen Einstellungen

Deutscher Wetterdienst
Wetter und Klima aus einer Hand



TNS

Ihlow GmbH
Dresdener Str. 24 a
31188 Holle
05062-6364666 (8-13 Uhr) www.gemuesehobel.de



Kuchen mit Mascarpone und Quark

Ein leckerer Mascarpone Kuchen mit frischen Erdbeeren und Heidelbeeren als süße Blumenwiese auf Mascarpone und Quark. Einfach gemacht und super dekoriert.

Zubereitung:

1. Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2. Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. **Einschub: unteres Drittel**

Backzeit: etwa 25 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Kuchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und darauf erkalten lassen.

Den Kuchen stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen und zurückstürzen.

3. Mascarpone-Quark-Creme zubereiten:

Kuchen auf eine Tortenplatte legen. Mascarpone, Quark, Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft in einer Rührschüssel verrühren. Mascarpone-Quarkcreme auf den Kuchen streichen.

4. Kuchen verzieren:

Obst waschen, putzen oder verlesen und ggf. in Stücke schneiden. Nach Belieben kleine Formen ausstechen. Kräuter waschen und trocken tupfen. Mascarpone-Quark-Kuchen mit Obst, Kräutern und Pistazien im Style einer Blumenwiese belegen und sofort servieren oder bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Rezept

Zutaten für die Springform:

Backpapier

Rührteig:

125 g weiche Butter oder Margarine
100 g Zucker, 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz, 1 TL Dr. Oetker NATÜRLich Zitronenextrakt in Öl, 3 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
etwa 2 EL Milch

Mascarpone-Quark-Creme:

250 g Mascarpone
250 g Speisequark (Magerstufe)
50 g Zucker, 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 EL Zitronensaft

Zum Verzieren:

etwa 250 g gemischtes Obst z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren
gemischte Kräuter z. B. Zitronenmelisse, Minze
Dr. Oetker gehackte Pistazien



Tipps aus der Versuchsküche:

Der Kuchen lässt sich ohne Creme und Verzierung einfrieren.

Brandenburgische Landwirtschaftsausstellung 2024 Hier trifft sich das Land!



Die BraLa, bekannt als überregionale Landwirtschaftsausstellung Brandenburgs hat sich mit einer beachtlichen Wahrnehmung durch die Öffentlichkeit als kombinierte Fach- und Publikumsmesse seit 1991 von einer kleinen Ausstellung zu einem Publikumsmagneten für die Agrarbranche und Endverbraucher entwickelt. Diese Erfolgsstory gilt es vom 02. bis 05. Mai 2024 in Paaren im Glien, auf dem Gelände des Erlebnispark Paaren, im Havelland fortzusetzen.

Donnerstag bis Sonntag treffen sich hier zahlreiche Aussteller, Züchter, Techniker, Wissenschaftler und Praktiker der Agrarbranche. Neben der Präsentation ihres Leistungsspektrums bietet die BraLa ein vielfältiges Rahmenprogramm mit Wissens- und Sehenswertem für die Besucher in der Brandenburghalle, den Zelthallen, auf der Vorführfläche für Landmaschinen und im Großen Ring. Hier werden verschiedenste Vorführungen und Wettbewerbe der Tierzuchtverbände gezeigt. Jungzüchter- und Zucht Wettbewerbe sowie die „Landestierschau“ sind feste Bestandteile des Programms. Auch die Schau „Landtechnik gestern und heute“ zählt zu den beliebten Höhepunkten.

Publikumsnah bietet die BraLa auch spezielle Angebote für Fachbesucher, Schüler und Studenten, Praktiker und Wissenschaftler. Dies lädt zum Austausch neuester Erkenntnisse und Verbraucherinformationen ein. Informationen zu speziellen Themenbereichen der modernen Land- und Forstwirtschaft, Tierzucht, innovativen Züchtungen und Techniken werden vorgestellt, die den veränderten klimatischen Bedingungen angepasst sind. Biodiversität, Nachhaltigkeit, Nutzung energetischer Ressourcen, Agrarbildung, Landtourismus, gesunde Ernährung, regionale Wertschöpfung, Ernährungswirtschaft und Verbraucherschutz ergänzen das vielfältige Themenspektrum.

Das weitläufige Gelände zeigt auf angelegten Flächen Projekte der Ackerbewirtschaftung. Vorführungen bieten die Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch der Branche.

Schüler, Azubis und Studenten finden Möglichkeiten, die Landwirtschaft live zu erleben. Sie finden Kontakte zu

Ansprechpartnern und haben die Chance, sich zu den grünen Berufen, Studien- und Karriere-möglichkeiten im Agrarsektor und im ländlichen Raum zu informieren.

Die Landestierschau mit den Tierkollektionen der Zuchtverbände zeigt einen Ausschnitt der züchterischen Leistungen unter den derzeitigen regionalen Klimabedingungen. Zuchtverbände und Züchter freuen sich über reges Interesse. Wettbewerbe und Präsentationen finden in den Zelten und im Großen Ring statt. Züchter bieten verbraucher-nah die Gelegenheit zum Dialog.

Forst- und Waldarbeit, klimaresistente Züchtungen für den Waldbau, neue Waldkulturen sowie Ernte- und Verarbeitungstechniken des nachwachsenden Rohstoffes Holz sind für das walddreiche Brandenburg ein wesentlicher Bereich der BraLa 2024.

Der pro agro - Regionalmarkt lädt traditionell ein. Brandenburg entdecken, riechen und schmecken, dies können die Besucher an allen Tagen. Regionale Produkte und vielfältige Angebote des Landtourismus, der Agrarbetriebe, Hofläden sowie Aktivitäten von Radtouren, Angeln, Jagen bis hin zum Reiturlaub werden vorgestellt. Unsere Besucher erwartet eine kulinarische und spannende Entdeckungsreise durch die Region! Genusshandwerker stellen sich vor und geben Einblick in ihre Arbeit.

Ein unterhaltsames und informatives Rahmenprogramm mit handwerklichen Vorführungen, Angeboten für Kinder, u.a. eine Spielwelt am Arche-Haustierpark mit Bauernhofspielplatz, Wasserspielplätzen, Karussell, Hüpfburgen u.v.m. erwartet den Besucher auf der BraLa 2024.

Hier trifft sich das Land!

Seien Sie dabei! Die BraLa öffnet vom 02. bis 05. Mai 2024 von 9 bis 18 Uhr.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Wann? 02. bis 05. Mai 2024
Do. – So. von 9.00 bis 18.00 Uhr
Wo? MAFZ Erlebnispark Paaren
Gartenstraße 1-3
14621 Schönwalde-Glien
OT Paaren im Glien

Anfahrt mit dem PKW zur BraLa: über den Berliner Ring (A10), Abfahrt „Falkensee“ bzw. über die A24, Abfahrt „Kremmen“ – Richtung Börnicke und Ausschilderung MAFZ Erlebnispark Paaren folgen.

Weitere Informationen erhalten Sie vom BraLa-Team unter 033230-740 oder über die Website www.brala.eu.











030 12074182

**Sicher durch die Nacht.
Jeden Abend. Deutschlandweit.**

So funktioniert's:

-  Du rufst unsere Telefonnummer an.
-  Wir nehmen deinen Namen, deine Telefonnummer und deinen Weg auf.
-  Wir unterhalten uns mit dir.
-  Du gibst uns regelmäßig deinen Standort durch.
-  Tritt unterwegs ein Notfall ein, wissen wir wo du bist. Dann können wir sofort Polizei oder Rettungsdienst informieren.
-  Wir bleiben dran, bis du sicher dein Ziel erreicht hast.

Alle Infos und aktuelle Öffnungszeiten unter:
www.heimwegtelefon.net

Danke, dass du das Heimwegtelefon fair nutzt.
www.heimwegtelefon.net/fair-use



    @heimwegtelefon

www.heimwegtelefon.net/impressum

Liebe Landfrauen, liebe Leserinnen und Leser,



mit der Ausgabe 2024 haben wir für die Landfrauen in Mecklenburg-Vorpommern das zweite Jahrbuch produzieren dürfen. Da wir den Verband mit den vier Ausgaben der Mitgliederzeitschrift Frugenlud kontinuierlich durch das Jahr begleiten, ist das Jahrbuch so etwas wie der Höhepunkt der publizistischen Zusammenarbeit. Wir verfolgen mit großem Interesse das vielfältige Engagement der Landfrauen bei Themen und Inhalten, die für Land und Gesellschaft in allen Regionen so wichtig sind und die auch dazu beitragen, das Land zusammenzuhalten.

Deshalb ist es uns als Verlag und Teil der Sattler Media Group ein wichtiges Anliegen, Teil dieses Medienprojektes zu sein und unsere Dienstleistungen dafür beizutragen. Wir tun es auch deshalb gerne, weil wir die Art der Zusammenarbeit und Kompetenz ebenso zu schätzen wissen wie den professionellen und angenehmen Umgang mit denen, die Verantwortung tragen. Gleichzeitig sind wir stolz, Partner mit herausragenden Dienstleistungen zu sein. Regelmäßig werden wir dafür ausgezeichnet, zuletzt 2023 als bestes Digitaldruckunternehmen in Deutschland.

Wir wünschen unseren Kundinnen viel Erfolg und Freude mit dem Jahrbuch 2024.

Herzliche Grüße

Hans-Dieter Kreft
Sattler Agrar Media



Herausgeber und Verlag

Agrar-Media®
Sattler Media Press GmbH
Chromstraße 50 · 33415 Verl
Telefon: 0 52 46 / 709 45-0
Fax: 0 52 46 / 709 45-20
info@agr-ar-media.com
www.agrar-media.com

Handelsregister

Amtsgericht Braunschweig: HRB 9768
UID: DE 212638645

Redaktion

Gabriela Jahn, Referentin Öffentlichkeitsarbeit
LAND-FRAUENVERBAND M-V e.V.

Grafik

Tanja Kellner

Druck und Layout

Sattler Media Group
Kurt-Sattler-Straße 9
38315 Hornburg

Besuchen Sie uns im Internet:
www.agrar-media.com

Bild- & Textnachweis

Soweit nicht anders angegeben, stammen die verwendeten Bilder von den Autorinnen und Autoren, Verbänden, Organisationen und Werbekunden. Die im Jahrbuch veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt, Nachdruck – auch auszugsweise – nur mit schriftlicher Genehmigung der Urheber. Beiträge mit Verfasserkennzeichnung geben nicht unbedingt die Meinung von Agrar-Media und der Redaktion wieder. Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Fotografien u. a. Materialien wird keine Haftung übernommen.

Haftungsausschluß

Agrar-Media übernimmt keinerlei Gewähr für die Aktualität, Korrektheit, Vollständigkeit oder Qualität der bereitgestellten Informationen. Haftungsansprüche gegen den Verlag, welche sich auf Schäden materieller oder ideeller Art beziehen, die durch Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen bzw. durch die Nutzung fehlender und unvollständiger Informationen verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen, sofern seitens des Verlages kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt.

BraLa 2024

02.–05. Mai
ermäßigter Eintritt für
Leser des Jahrbuchs

OstseeMesse
Die große Einkaufs-
und Erlebnismesse

Save the Date!
28.02. - 03.03.2024
10 bis 18 Uhr

HanseMesse
inRostock

inrostock.de 28. Februar 2024 - kostenfreier Eintritt!

EUROPA-ROSARIUM
SANGERHAUSEN

10% Rabatt auf Tageskarte

Gültig für das Jahr 2024. Pro Person nur ein Coupon einlösbar.
Coupon ist nicht für sondereintrittspflichtige Veranstaltungen gültig.

SPICY'S
Gewürzmuseum GmbH

20457 Hamburg-Speicherstadt - Am Sandtorkai 34
Tel.: 040 / 36 79 89 - mail@spicys.de

Güstrower Biogarten & Mosterei

10 %
Rabatt auf den
nächsten Einkauf!

www.mosterei-guestrow.de

**Für das Kombiticket:
„Museum + Schulzenhof“**

50 Cent
Rabatt auf den
Eintrittspreis

VOLKSKUNDEMUSEUM
SCHÖNBERG

Bestellen Sie jetzt Ihr persönliches Exemplar bei Agrar-Media!

Wir erlassen Ihnen das Porto!

Das Buch hat 240 Seiten mit Hardcover und kostet 34,95 € (inkl. 7 % MwSt., zzgl. Porto).
Zu beziehen direkt per Mail bei Sattler Agrar Media unter buch@agr-ar-media.com oder www.agrar-media.com.

50 Cent
Rabatt auf den
Eintrittspreis

Dieser Coupon gilt für den einmaligen Besuch der BraLa 2024 und berechtigt zum Kauf einer Tageskarte zum ermäßigten Preis. Er kann nicht ausbezahlt werden und ist nicht mit anderen Rabattsystemen kombinierbar.

Tel.: 033230-740
www.brala.eu

Gilt nicht als Eintrittskarte!

18273 Güstrow
Schwaaner Chaussee 1
Mobil 0176-24564598
fetkenheuer@online.de

Güstrower Biogarten & Mosterei

Bio-Obstbau
Lohnmosterei
Hofladen
Ihr Saft aus Ihren Früchten

Öffnungszeiten:
Mo-Fr 8-17 Uhr
Sa 8-12 Uhr

Haushalt & Garten | Textilien, Mode, Schmuck & Kosmetik | Essen & Trinken | Fitness & Gesundheit | Hobby & Freizeit | Handwerk & Tradition | Dienstleistungen | Einrichtung, Ausstattung & Dekoration | Bauen, Wohnen, Renovieren & Modernisieren

MIT GROSSER BLUMENSCHAU

Weitere Infos unter
www.oostseemesse-rostock.de

50 Cent
Rabatt
auf den
Eintrittspreis

Volkskundemuseum in Schönberg
Am Markt 1
23923 Schönberg/
Mecklenburg

EUROPA-ROSARIUM
SÄNGERHAUSEN

Rosenzauber

www.europa-rosarium.de

34,95 €

RUDOLF KNÜPFERKE

Landgeschichten & Landtechnik

GESTERN UND HEUTE

Das neue Buch „Landgeschichten und Landtechnik“ nimmt die Leserinnen und Leser mit auf die Reise in die alte Welt, in der die beschwerliche Arbeit der Menschen auf den Feldern ohne Gespanne mit Pferden und Ochsen undenkbar war. In vielen Geschichten, Erinnerungen, Anekdoten und außergewöhnlichem Bildmaterial führt der Autor dem interessierten Publikum das höchst facettenreiche und wech-

selvolle Leben vor Augen und lädt zum gedanklichen Verweilen ein. Wer sich besonders für Landtechnik interessiert, dem werden auch die Unternehmensgeschichten kleiner und – heute zum Teil – weltweit operierender Hersteller aus der Region interessieren, auch solche, deren Bekanntheit die Jahre überdauerten, die es aber am Markt nicht mehr gibt.



WINTERGERSTE
SOMMERGERSTE
TRITICALE
WINTERWEIZEN
SOMMERGERSTE
SOJABOHNEN
KÖRNERMAIS
ACKERBOHNEN
VITERRA®-MISCHUNGEN
V-MAX®-MISCHUNGEN
WECHSELWEIZEN
FUTTERERBSEN
ÖLFRÜCHTE
POPULATIONSRÖGGEN
BRÄUGERSTE
SPELZWEIZEN
DURUM
FUTTERGERSTE
HAFER
SILOMAIS
HYBRIDWEIZEN
BIOGASMAIS
ZWISCHENFRÜCHTE
FUTTERRÜBEN

Sortenprogramm 2024

Vielfalt drischt besser.

SAATEN UNION
Züchtung ist Zukunft

www.saaten-union.de



Ihre Fläche steckt voller Energie.

Unsere Experten vor Ort prüfen kostenlos das Potenzial Ihrer Fläche:
www.vsb.energy/flaechen

VSB Neue Energien Deutschland GmbH
Wetzlarer Straße 36 | 14482 Potsdam
+49 331 740090 0 | mv@vsb.energy

www.vsb.energy

energy for you