

EHRENFELDER FRÜHLING

Urbane Agrikultur & Produktive Stadtlandschaft in Köln-Ehrenfeld

EHRENFELDER FRÜHLING Programm

- 05. Mai 17 – 19 Uhr** „Adoptiert Kräuter! Heilpflanzen für Selbstversorger“ für die Fensterbank mit Heilpraktikerin Ursula Nolte und Kräutergärtnerin Inge Lager
- 06. Mai 18 – 21 Uhr** Workshop „Küchenkompost mit Effektiven Mikroorganismen“ mit Ernst Hammes
- 07. Mai 17 – 22 Uhr** Präsentation des Guides „Made in Ehrenfeld: ESSEN“ sowie eine Installation und Verkostung lokaler Produkte mit Eric B und Zelda
- 10. – 14. Mai 12 – 15 u. 18 – 22 Uhr** Themenwoche „Made in Ehrenfeld: Essen im Ährenfeld“
- 12. Mai 17 – 19 Uhr** „Adoptiert Kräuter! Heilpflanzen für Selbstversorger“ für Balkon und Terrasse
- 15. Mai ab 12 Uhr** „Weinberg Alter Güterbahnhof“ mit Öko-Winzer Hans-Peter Müller
- 19. Mai 17 – 19 Uhr** „Adoptiert Kräuter! Heilpflanzen für Selbstversorger“ aus dem Garten
 - 19.30 Uhr** Design für Produktive Stadtlandschaften, Vortrag von Alexander Esslinger (dua)
- 20. Mai ab 18 Uhr** Informationsabend zur Bodenkontamination und zu Möglichkeiten der Entgiftung
- 22. Mai ab 18 Uhr** „Wahrnehmung – Einwegwelt“
Finissage der Ausstellung von Esther Kusche und Rainer Kiel mit Pflanzaktion
- 26. Mai 17 – 20 Uhr** Workshop „Tinkturen, Öle, Salben – Pflanzenmedizin selbst gemixt“
- 29. Mai 12 Uhr** „Obsthain Grüner Weg“, mit Kathrin Möller (GAG), Sabine Voggenreiter und Kay von Keitz (DQE/plan)
 - 14 Uhr** „Produktive Stadtlandschaft“
Vortrag von Katrin Bohn (TU Berlin)
- 30. Mai 9 – 18 Uhr** Workshop „Produktive Stadtlandschaft II“ mit Katrin Bohn, Dirk Melzer und Hanns Heim (Ton – Steine – Gärten, Berlin)
 - 19 Uhr** Präsentation der Workshop-Ergebnisse

Aktualisiertes Programm und weiterführende Links: www.d-q-e.net

Herausgeber: Design Quartier Ehrenfeld © Sabine Voggenreiter \ Redaktor: Grafische Gestaltung: Marie-Helen Schield, Niklas Wegner \ Foto: Beatrix Bahre \ Layout: Marie-Helen Schield



Der **Ehrenfelder Frühling** ist ein Veranstaltungsmonat mit vielen Einzelprojekten zum Thema **Urbane Agrikultur** als Teil einer **nachhaltigen Stadtentwicklung**. Bereits im Herbst 2010 fragte DQE: „Ehrenfeld, was isst Du?“ und viele kamen, um über Essgewohnheiten, lokale Landwirtschaft, Eigenproduktion, „Grüne Wegenetze“ und Energieressourcen zu diskutieren. DQE möchte die Dynamik des lebendigen Quartiers aufnehmen, fördern und die Entwicklung eines kreativen Stadtraumes in Köln zusammen mit dem Veedel gestalten.

EHRENFELDER FRÜHLING Projekte

Adoptiert Kräuter! Heilpflanzen für Selbstversorger

5. / 12. / 19. Mai 2011, 17 – 19 Uhr
DQE-Halle, Heliosstr. 35 – 37

Wir vergeben Heilkräuter zur medizinischen Selbstversorgung. Heilpraktikerin Ursula Nolte und Kräutergärtnerin Inge Lager stellen Heilpflanzen vor, die auf Fensterbank (5.5.), Balkon und Terrasse (12.5.) oder im Garten (19.5.) wachsen. Sie geben Ratschläge für die praktische Anwendung der Pflanzen, zur Pflege, Anzucht und Vermehrung. Wer Pflanzen adoptiert, ist eingeladen, sein Wissen und seine Kräuter hier und auf unserem DQE-Wiki auszutauschen: <http://kraeuter.aus-ehrenfeld.de>

Workshop „Küchenkompost mit Effektiven Mikroorganismen“

6. Mai 2011, 18 – 21 Uhr
DQE-Halle, Heliosstr. 35 – 37

Bitte anmelden unter info@d-q-e.net oder Tel. 0221 – 500 550 70
Diplomlandwirt Ernst Hammes erklärt und zeigt an diesem Abend, wie man Küchenabfälle mit Effektiven Mikroorganismen (EM) behandelt. Der daraus entstehende duftende Bokashi-Kompost eignet sich sehr gut als Pflanzsubstrat für Gemüse. Ebenso zeigt er, wie man EM vermehrt.

Präsentation des Guides „Made in Ehrenfeld: ESSEN“ mit Installation und Verkostung

7. Mai 2011, 17 – 22 Uhr
DQE-Halle, Heliosstr. 35 – 37

Die erste Ausgabe der neuen Guide-Reihe „Made in Ehrenfeld“ ist dem Thema Essen gewidmet und stellt Orte im Quartier vor, die regionale, fair gehandelte oder biologische Nahrungsmittel anbieten. In der Installation des in Ehrenfeld lebenden Hamburger Künstlers Eric B wie auch in den Verkostungsarrangements von Zelda werden die Produkte präsentiert.

Themenwoche „Made in Ehrenfeld – Essen im Ährenfeld“

Restaurant Ährenfeld
Neptunplatz 6a
12 – 15 Uhr u. 18 – 22 Uhr
Tel. 0221 – 510 902 38

Vom 10. bis 14. Mai bietet das Restaurant Ährenfeld ein spezielles kulina-

risches Angebot. Produkte aus dem ökologischen Guide „Made in Ehrenfeld: Essen“ werden in feine regionale Küche verwandelt. Auf dem Menüplan stehen Gemüsekekchen, Ehrenfelder Hähnchenbrust, Spargelgemüse, Eifeler Wildessenz, Kaninchen an Kölner Palm (Feldsalat), Spanferkel in Ehrenfelder Hausbiersauce oder auch Honighalbfrorenes. Verwendet werden frische saisonale Zutaten.

Weinberg Alter Güterbahnhof

15. Mai 2011, ab 12 Uhr

Vogelsanger Str. 231
(auf dem Gelände des ehemaligen Güterbahnhofs)

Ehrenfeld soll grüner werden. Neben dem Obsthain am Grünen Weg soll ein Weinberg auf dem Gelände des alten Güterbahnhofs Ehrenfeld entstehen. EcoVin-Winzer Hans-Peter Müller hilft bei der Umsetzung. Das Projekt wird vor Ort vorgestellt und eine Wein- und Saftprobe gibt einen Vorgeschmack auf den Ehrenfelder Jahrgang 2015.

Vortrag „Design für Produktive Stadtlandschaft“

19. Mai 2011, 19.30 Uhr
DQE-Halle, Heliosstr. 35 – 37

Dipl. Kfm. Alexander Esslinger, der zusammen mit dem Designer Sebastian Däschle als Design-Team dua firmiert, entwickelt im Kontext seines Stipendiums bei DQE Produkte für Stadtbauern wie z.B. Pflanzcontainer. Aus der Grundlagenforschung sollen Produktentwicklungen entstehen, die im öffentlichem Raum ihren Einsatz finden.

Informationsabend zur Bodenkontamination und zu Möglichkeiten der Entgiftung

20. Mai 2011, 18 Uhr
DQE-Halle, Heliosstr. 35 – 37

Denkt man über Lebensmittelproduktion in Ehrenfeld nach, muss man sich zwangsläufig mit dem Problem der kontaminierten Böden auseinandersetzen. Experten und Wissenschaftler klären über das Problem und verschiedene Lösungsansätze auf: Prof. Dr. Horst Bannwarth (Institut für Biologie und ihre Didaktik, Universität Köln), Dipl.-Ing.agr. Ernst Hammes

(Freiberuflicher Berater und EM-Experte), Dr. Rosi Hoepfner (Stadt Köln - Umweltberatung, -erziehung und Öffentlichkeitsarbeit), Prof. Dr. Tim Mansfeldt (Arbeitsgruppe Bodenkunde, Geografisches Institut, Universität Köln), Dr. Manfred Weidner (Institut für Botanik, Universität Köln).

Finissage der Ausstellung „Wahrnehmung – Einwegwelt“

22. Mai 2011, ab 18 Uhr
Hochbunker, Körnerstr. 101

Im Rahmen der Ausstellungsreihe „Wahrnehmung“ im Hochbunker präsentieren Esther Kusche und Rainer Kiel vom 6. bis 22. Mai skulpturale Arbeiten und Installationen aus weg-geworfenen Gegenständen. Zur Finissage gibt es ein Konzert von Kwaggawerk und eine Pflanzaktion vor dem Bunker von Rainer Kiel.

Workshop „Tinkturen, Öle, Salben – Pflanzenmedizin selbst gemixt“

26. Mai 2011, 17 – 20 Uhr
DQE-Halle, Heliosstr. 35 – 37
Bitte anmelden unter info@d-q-e.net oder Tel. 0221 – 500 550 70

Experimentieren Sie unter Anleitung von Heilpraktikerin Ursula Nolte und Kräutergärtnerin Inge Lager mit Kräutern und stellen Sie einfache und nützliche Rezepturen für die eigene Naturapotheke her. Gemeinsam werden Tinkturen gemixt, Salben gekocht und Öle angesetzt.

Eröffnung „Obsthain Grüner Weg“

29. Mai 2011, 12 Uhr
Grüner Weg (Wendehammer)

„Obsthain Grüner Weg“ ist ein vom Design Quartier Ehrenfeld initiiertes Projekt, das zusammen mit der städtischen Wohnungsbaugesellschaft GAG umgesetzt wird. Zum Baubeginn auf dem Areal „Grüner Weg“ entsteht ein traditioneller, für Ehrenfeld ehemals typischer Obsthain mit vorwiegend alten Apfel- und Birnensorten. Mit: Kathrin Möller (GAG Immobilien AG), Sabine Voggenreiter (Design Quartier Ehrenfeld) und Kay von Keitz (plan – Forum aktueller Architektur in Köln).

Vortrag „Produktive Stadtlandschaft“

29. Mai 2011, 14 Uhr
Grüner Weg (Wendehammer)
Prof. Katrin Bohn arbeitet zusammen mit André Viljoen seit Jahren zum Thema Produktive Stadtlandschaft und hat insbesondere in Großbritannien verschiedene Projekte dazu realisiert. Seit 2010 lehrt Bohn an der TU Berlin.

Workshop „Produktive Stadtlandschaft II“

30. Mai 2011, 9 – 18 Uhr
DQE-Halle, Heliosstr. 35 – 37
Bitte anmelden unter info@d-q-e.net oder Tel. 0221 – 500 550 70

In regelmäßig stattfindenden Workshops diskutieren und entwickeln Ehrenfelder Ideen und Umsetzungsmöglichkeiten zum Thema Produktive Stadtlandschaft in Ehrenfeld zusammen mit Katrin Bohn von der TU Berlin und dem Landschaftsarchitekten und Umweltingenieur Dirk Melzer.

PRÄSENTATION

30. Mai 2011, 19 Uhr
DQE-Halle, Heliosstr. 35 – 37

Die Ergebnisse des Workshops werden öffentlich vorgestellt.

Baumscheiben-Projekt des eva Ehrenfelder Verein für Arbeit und Qualifizierung

Mitte Mai

Auch in diesem Jahr hilft eva EhrenfelderInnen bei der Verschönerung von Baumscheiben vor der Haustüre. So leistet auch jeder Baumscheibenpate einen wichtigen Beitrag zur ökologischen Aufwertung der Beete rund um die Straßenbäume. Der erste Ehrenfelder Baumscheibenwettbewerb 2011 startet Mitte Mai. Weiteres unter www.eva-ev.de

IM JUNI

Vortrag über „Landwirtschaft in der Stadt: Warum wir es auf der Straße tun“

DQE-Halle, Heliosstr. 35 – 37

Nomadisch Grün, gegründet von Robert Shaw und Marco Clausen, hat 2009 in Kreuzberg eine 6000 qm große Brachfläche von der Stadt Berlin gemietet und sie in eine ökologische und soziale urbane Landwirtschaft verwandelt. Der so entstandene Prinzessinnengarten produziert nicht nur lokal Lebensmittel, er schafft auch einen Ort neuen urbanen Lebens, an dem man gemeinsam arbeitet, lernt und entspannt. Robert Shaw berichtet in einem Vortrag über das Projekt.

Aktualisiertes Programm und weiterführende Links: www.d-q-e.net