

Tageskurs zum Schneiden und Pflegen von Altbäumen am Sonntag, den 19. März 2023



Ein alter Obstbaum ist ein wundervolles, reichhaltiges Ökosystem, das nicht nur uns Menschen leckere Früchte beschert, sondern unzähligen Lebewesen Nahrung und ein Zuhause bietet. Wie schneide und pflege ich einen solchen Baum und wie kann ich eine Balance finden zwischen einem zu radikalen Schnitt, der dem Baum schadet und der Angst, dem Baum zu viel wegzuschneiden?

Um diesen Bäumen wieder gerecht werden zu können und sie lesen zu lernen, bieten wir einen Tageskurs in naturgemäßen Altbaumschnitt an mit Theorie- und Praxisteil. Der Kurs richtet sich an Interessierte, die alte Obstbäume als Lebewesen wahrnehmen, die wir behutsam durchs hohe Alter begleiten dürfen.

Der Kurs findet auf der Obstwiese bei den Ivenaker Eichen statt. Die Kursteilnehmenden lernen und schneiden am alten Obstbaumbestand. Für die Theorie steht uns ein beheizter Raum zur Verfügung.

Geleitet wird der Kurs von Wieland Vick von Hof Amalion. Wieland hat die *naturgemäße Obstbaumpflege* beim Pomologen Verein in Niederkaufungen gelernt.

Themen des Kurses:

- warum Altbäume schneiden und wie oft?
- die Baumansprache
- die verschiedenen Wuchsgesetze
- Schnitttechnik am Altbaum
- Krankheiten und Schädlinge
- Werkzeugkunde und Sicherheit beim Altbaumschnitt

Kurszeiten und – Ort: Am 19.3.23 von 10 bis ca 16 Uhr auf der Obstwiese auf dem Gelände der Ivenaker Eichen statt.

Kursgebühr: 60€ die Gebühr beinhaltet ein ausführliches Skript, dass den Teilnehmenden vor dem Kurs per mail zugesandt wird.

Es ist sinnvoll, die Kurse zu Alt- und Jungbaum zu belegen, da sie aufeinander aufbauen.

Wer die Kurse Alt-und Jungbaumschnitt zusammen bucht, zahlt für beide Kurse 100€.

Anmeldung per mail an obstbaumglueck@web.de

Wenn Du aus finanziellen Gründen nicht am Kurs teilnehmen kannst, dann sprich uns an, vielleicht finden wir eine Lösung.

Eigenes Schnittwerkzeug bitte mitbringen, falls vorhanden, sowie dem Wetter angepasste Kleidung, etwas (heißes) zu Trinken und etwas zu Essen für die Mittagspause.

Infos zu Hof Amalion unter:

www.hof-amalion.de