



Workshopreihe Bahrenfelder Luthergarten April – Oktober 2026

Termin-Übersicht, 11 – 14 Uhr:

- 19.04. Fermentieren – mit Mikroben toben !
- 17.05. Nisthilfen für Wildbiene und andere Insekten (in Koop. Mit NABU)
- 21.06. Permakultur – ein kurzer Einstieg in Theorie und Praxis
- 19.07. Kräuterküche & deren Zaubereien
- 16.08. Boden verstehen & Kompost
- 20.09. Saatgut & Pflanzenvermehrung
- 18.10. Fermentieren – mit Mikroben toben !

Veranstaltungsort: Bahrenfelder Luthergarten, Holstenkamp 87 a-c, 22761 Hamburg

Anmeldung bei Karen.Schueler-Albrecht@diakonie-hhsh.de.



19.04.2026, 11 – 14 Uhr



Fermentieren – mit Mikroben toben !

Lasst uns das alte Handwerk des Fermentierens neu entdecken! Welchen gesundheitlichen Nutzen haben fermentierte Lebensmittel und welche Techniken der Konservierung gibt es? In diesem Kurs tauchen wir ein in die Welt der Mikroorganismen und stellen Produkte/ Speisen her (wie Sauerkraut/ Curtido/ Kimchi oder auch fermentierte Rote Bete o.ä.), die eine besondere geschmackliche Tiefe haben und sich positiv auf Gesundheit auswirken können.

Wichtige Hinweise:

Bitte bringt bei Bedarf einen Pausensnack mit, Getränke gibt es vor Ort. Zudem benötigt Ihr zwei Bügelgläser oder Fermentationsgläser (eines á 1000ml und eines á 500ml), sowie Gewichte oder Fermentiergitter passend für die Gläser.

Lebensmittel-/Materialumlage pro Person/ Teilnehmer: € 6,- (vor Ort in bar)

Teilnahme gegen Spende vor Ort.

Max 10 Teilnehmer, verbindliche Anmeldung bis 12.04.2026 bei Karen.Schueler-Albrecht@diakonie-hhsh.de.

17.05.2026, 11 – 13 Uhr

Nisthilfen für Wildbiene und andere Insekten (in Koop. Mit NABU)

Auf einem Rundgang durch den Luthergarten zeigen wir Euch, welche Möglichkeiten es gibt, für Insekten Nisthilfen anzulegen. Außerdem geben wir euch Hinweise dafür, was beim Bau von sog. Insekten“hotels“ beachtet werden muss und welche Materialien am besten verwendet werden.

Wichtige Hinweise:

Bitte bringt bei Bedarf einen Pausensnack mit, Getränke gibt es vor Ort.

Teilnahme gegen Spende vor Ort.

Max 8 Teilnehmer, verbindliche Anmeldung bis 10.05.2026 bei Karen.Schueler-Albrecht@diakonie-hhsh.de.

Entfällt bei Regen.

21.06.2026, 11 – 14 Uhr

Permakultur – ein kurzer Einstieg in Theorie und Praxis

Lasst uns entdecken, was Permakultur ausmacht und wie wir diese Prinzipien/ Methoden umsetzen können. In diesem Kurs steigen wir im ersten Teil in die Theorie der zentralen Konzepte der Permakultur ein, um anschließend im zweiten Teil ganz praktisch Gegebenheiten wie Bodenbeschaffenheit, Lichtverhältnisse, Pflanzengemeinschaften zu beobachten, wahrzunehmen und zu analysieren, um eine nachhaltige Gartengestaltung zu realisieren.

Im Fokus stehen Fragen: Wie setzen Sie Kreislaufprinzipien effektiv um? Welche Pflanzen harmonisieren miteinander, welche weniger? Wie fördern Sie Nützlinge optimal?



Wichtige Hinweise:

Bitte bringt bei Bedarf einen Pausensnack mit, Getränke gibt es vor Ort. Zudem könnte es im zweiten Teil des Kurses dreckig werden, denn wir gehen praktisch ins Beet und werkeln.

Teilnahme gegen Spende vor Ort.

Max 10 Teilnehmer, verbindliche Anmeldung bis 14.06.2026 bei Karen.Schueler-Albrecht@diakonie-hhsh.de.

19.07.2026, 11 – 14 Uhr

Kräuterküche & deren Zaubereien

Auf einem Streifzug durch den Luthergarten entdecken und erfahren wir Spannendes zu Küchenkräutern aber auch essbaren Wildkräutern. Tipps zum sicheren Sammeln und Bestimmen heimischer Arten inklusive. Die gesammelten Kräuter lassen sich zu vitalstoffreichen, schmackhaften Gerichten verarbeiten und bringen Farbe auf den Teller – was wir im zweiten Teil des Kurses direkt umsetzen wollen.

Wichtige Hinweise:

Bitte bringt bei Bedarf einen Pausensnack mit, Getränke gibt es vor Ort. Wer möchte bringt eine Küchenschürze für sich mit.

Lebensmittel-/Materialumlage pro Person/ Teilnehmer: € 5,- (vor Ort in bar)

Teilnahme gegen Spende vor Ort.

Max 10 Teilnehmer, verbindliche Anmeldung bis 12.07.2026 bei Karen.Schueler-Albrecht@diakonie-hhsh.de.

16.08.2026, 11 – 14 Uhr

Boden verstehen & Kompost

Was ist das überhaupt: Boden ? Was versteckt sich hinter den Worten Humus, Kompost ? was hat das alles mit Bodenleben zu tun und Vitalität unserer Pflanzen und unserer Nahrung, die wir im Garten anbauen? In dieses Universum wollen wir in diesem Kurs eintauchen, und das auch ganz praktisch, also es kann dreckig werden.

Wichtige Hinweise:

Bitte bringt bei Bedarf einen Pausensnack mit, Getränke gibt es vor Ort. Zudem könnte es im zweiten Teil des Kurses dreckig werden, denn wir gehen praktisch ins Gelände/ Beet und werkeln.

Teilnahme gegen Spende vor Ort.

Max 10 Teilnehmer, verbindliche Anmeldung bis 09.08.2026 bei Karen.Schueler-Albrecht@diakonie-hhsh.de.

20.09.2026, 11 – 14 Uhr



Saatgut & Pflanzenvermehrung

Saatgutvielfalt, samenfeste Sorten, Resilienz. Ein Thema, welches mehr und mehr wieder in den Vordergrund rückt. In diesem Kurs wollen wir eintauchen, warum dies so wichtig ist, und welche Hindernisse und Tücken es gibt. Nach ein wenig Theorie machen wir uns auf Saatgut im Luthergarten selbst zu sammeln, zu säubern und in noch zu bastelnden Saatgut-Tüten aufzubewahren.

Wichtige Hinweise:

Bitte bringt bei Bedarf einen Pausensnack mit, Getränke gibt es vor Ort.

Teilnahme gegen Spende vor Ort.

Max 10 Teilnehmer, verbindliche Anmeldung bis 13.09.2026 bei Karen.Schueler-Albrecht@diakonie-hhsh.de.

18.10.2026, 11 – 14 Uhr

Fermentieren – mit Mikroben toben !

Lasst uns das alte Handwerk des Fermentierens neu entdecken! Welchen gesundheitlichen Nutzen haben fermentierte Lebensmittel und welche Techniken der Konservierung gibt es? In diesem Kurs tauchen wir ein in die Welt der Mikroorganismen und stellen Produkte/ Speisen her (wie Sauerkraut/ Curtido/ Kimchi oder auch fermentierte Rote Bete o.ä.), die eine besondere geschmackliche Tiefe haben und sich positiv auf Gesundheit auswirken können.

Wichtige Hinweise:

Bitte bringt bei Bedarf einen Pausensnack mit, Getränke gibt es vor Ort. Zudem benötigt Ihr zwei Bügelgläser oder Fermentationsgläser (eines á 1000ml und eines á 500ml), sowie Gewichte oder Fermentiergitter passend für die Gläser.

Lebensmittel-/Materialumlage pro Person/ Teilnehmer: € 6,- (vor Ort in bar)

Teilnahme gegen Spende vor Ort.

Max 10 Teilnehmer, verbindliche Anmeldung bis 11.10.2026 bei Karen.Schueler-Albrecht@diakonie-hhsh.de.