

Studium der „Integrierten Selbstversorgerwirtschaft“ auf Hof Luna

MEISTER UND LEHRLINGE

Das NETZWERK DES LERNENS in der Gemeinschaft basiert auf der Tatsache, dass das Lernen dezentralisiert ist und in jede Aktivität eingebunden wird. Um dieses Muster verwirklichen zu können, müssen die einzelnen Arbeitsbereiche so gestaltet werden, dass der Lernprozess möglich wird [...]

„Am meisten lernt man dann, wenn man jemandem, der sich wirklich auskennt, zur Hand geht.“

Daraus folgt: Wir legen die Arbeit so an, dass Arbeit und Lernen Hand in Hand miteinander gehen. Wir betrachten jeden Teil der Arbeit als eine Chance zum Lernen. Zu diesem Zweck organisieren wir die Arbeit nach der traditionellen Methode von Meistern und Lehrlingen.

(Auszug aus Muster Nr. 83 aus „A Pattern Language“ - C. Alexander)

'Vor dem Morgengrauen'

Im magischen Leinebergland, zwischen Hildesheim, Göttingen und Hannover liegt Everode. Dort wird auf unserem Demeterhof „Hof Luna“ seit 30 Jahren nach biodynamischen Prinzipien gewirtschaftet. Wir sind anerkannter Naturschutz- und Archehof, beheimaten alte Tierrassen wie das



Anglerrind und bewirtschaften Weideflächen mit seltenen Ackerswildkräutern. Im Vordergrund steht die Idee einer „Lebendigen Landwirtschaft“, entstanden aus einer Vision des Lebens in Ganzheit und Harmonie. Sie beruht zum einen auf einem ausgewogenen Kreislaufsystem zwischen Tieren und Feldfrüchten, Grünland, Getreide und Gemüse. Zum anderen ist sie verwurzelt in der hohen Vielfalt der Arten unter anderem dank

der umfassenden Baum- und Heckenpflanzungen und dem Anbau alter Getreide- und Gemüsesorten. Offenheit und Diversität charakterisieren die Hofgemeinschaft und das Leben auf Hof Luna.

'Sonnenaufgang'

Aus dem Traum der Ganzheitlichkeit eines Nachhaltigen Gemeinschaftshofes entstand unser Konzept eines integrierten Studiums mit dem Schwerpunkt auf der Selbstversorgerwirtschaft. Darin verknüpfen wir die Lernfelder der Landwirtschaft mit denen der Permakultur, der Hauswirtschaft, des Wildniswissens und den Grundlagen schamanischer Rituale. Zur gelebten und erlebbaren sozialen Praxis gehören das Zusammenleben auf dem Hof, gelebte Nachhaltigkeit durch eine weitreichende Selbstversorgung, sowie die Nutzung der bestehenden Räume für vielfältige Projekte.



Denkbar sind in einem selbst gewählten Projektrahmen wissenschaftlich-ökologische Untersuchungen, die praktische Umsetzung von Selbstversorgerthemen (Wald, Garten, Haus und Hof, Imkerei, Bäckerei, Käse, Kräutertees und -cremes etc.) oder bauliche Themenfelder (Palettenmöbelbau, Backhaus/Außenküche, Komposttoilette oder Lagerkeller).

Die Einführung des Studiengangs „Integrierte Selbstversorgerwirtschaft“ ist Teil der Entwicklung unseres Hoforganismus hin zu einer größeren Stabilität und Lebendigkeit. Wissen und Fähigkeiten sollen dabei vermittelt und ausgetauscht werden. Die natürliche, ursprüngliche Lernkultur, „flow learning“, (nach Jon Young) ist Grundlage des gemeinschaftlichen Lernens und Lebens.



'Vormittag'

Unser Studiengang richtet sich an alle, die an einer ganzheitlichen Selbstversorgung interessiert sind, in landwirtschaftlichen oder gärtnerischen Bereichen tätig sind oder werden wollen und diese Tätigkeiten um weitere Aspekte erweitern möchten.



Der Lernweg ist auf die Dauer eines Jahres ausgelegt. Für die Student*innen gibt es einen begleiteten, weitgehend selbst gestaltbaren Lernplan. Er umfasst Bereiche der naturgemäßen bäuerlichen Landwirtschaft, der Permakultur, der Naturbeobachtung und -erfahrung, der schamanischen Spiritualität sowie die Praxis lebendiger Demokratie.

Die Ausbildung beinhaltet neben der Selbsterfahrung Arbeits-, Lern- und Experimentieranteile, die sich in die Bedürfnisse des Hoforganismus einfügen. Ziel ist es - unter anderem - die Selbstorganisationsfähigkeiten der Lernenden zu fördern und sie zu eigenverantwortlichem Handeln zu ermächtigen.

Die in den Studiengruppen erbrachten Forschungsergebnisse und Erkenntnisse können unmittelbar praktische Anwendung auf dem Hof finden und kommen so letztlich der Entwicklung der Gemeinschaft zugute.



'Mittag'

Das Ausbildungsjahr 2018 beginnt jeweils am 1.4 und endet am 31.3.2019 sowie 1.10. und endet am 30.9.2019.

Um diesen Ausbildungsgang wirtschaftlich tragfähig gestalten zu können, arbeiten wir mit einem solidarischen Arbeits- und Finanzierungsmodell, welches folgende Anteile umfasst:

- die Mitarbeit im landwirtschaftlichen Betrieb und bei Hofveranstaltungen
- die Mitarbeit in der Hauswirtschaft und Selbstversorgung
- die anteilige Übernahme von Wohn- und Nebenkosten, Haushaltskosten
- die anteilige Übernahme von Kosten für Mentor*innen und Referent*innen sowie Lehrmittel

Die Mitarbeit setzt sich zusammen aus Stallarbeit und weiteren landwirtschaftlichen Tätigkeiten, Eigenarbeit zur Selbstversorgung (Gartenarbeit, Hausarbeit, Weiterverarbeitung) und die praktische Umsetzung erlernter Theorie und deren Vermittlung an Workshopgruppen und Praktikant*innen.

Mit der jeweiligen Student*innengruppe wird ein Zeitplan ausgearbeitet, der freie Zeiten und die Wochenendplanung mit einschließt, wobei 50 freie Tage (einschließlich Wochenenden) im Jahr jeder*m Student*in zur Verfügung stehen.

Die Mitarbeit in den verschiedenen Bereichen ist ein wichtiger Teil der gemeinschaftlichen Hofökonomie.



Die Student*innen bekommen auf dem Hof Wohnmöglichkeiten und werden in das bestehende Selbstversorgersystem integriert. Die Wohn- und Nebenkosten betragen pro Person 100 € / Monat. Zusätzlich werden 100 € / Monat für Haushaltskosten veranschlagt. Die Kosten für Mentor*innen und Referent*innen sowie Lehrmittel werden mit monatlich 400 € veranschlagt (Ermäßigungen sind auf Anfrage möglich). Demnach belaufen sich die anfallenden Kosten für das Studium einschließlich Kost und Logis auf 600 € / Monat bzw. 7.200,00 € für das gesamte Ausbildungsjahr. Für zusätzliche externe Weiterbildungen vermitteln wir gerne den Kontakt zu Freund*innen und Partner*innen. Dort ggf. entstehende Kosten sind separat zu begleichen.

'Nachmittag'



Neben den praktischen Erfahrungen und dem Erlernen umfassender theoretischer Hintergründe bieten wir euch die Möglichkeit, offene Räume zu entdecken und selbst zu gestalten, z.B. in Form von eigenen Projekten. Es besteht die Möglichkeit, selbst Mentor*in zu sein und Lernende, wie z.B. Praktikant*innen zu betreuen, Workshops für die anderen Kursteilnehmer*innen zu gestalten oder unterstützend zu begleiten.

Am Ende werdet ihr viel geschaffen haben: eine reiche Ernte, eingemachte Früchte und Gemüse, Käse, vielleicht ein Bauwerk z.B. ein Stall oder ein Gewächshaus und anregende, schöne Gärten. Ihr steht an den Bäumen, die ihr gepflanzt habt und esst selbstgebackenes Brot aus dem Getreide, das wir gemeinsam gesät, geerntet, gesäubert und gemahlen haben...



'Sonnenuntergang'

Spätestens am Ende des ersten Jahres sehen wir, wie das gemeinsame Lernen euch, uns und den Hof verändert haben wird. Ihr werdet Erfolge und Misserfolge mit uns und der Gemeinschaft am Hof geteilt haben. Eure Lernergebnisse sind umfassend dokumentiert und werden der großen Gemeinschaft der Lernenden zur Verfügung gestellt: Es ist die Zeit des Feierns, eines „Erntedankfestes“.

Folgende „Früchte“ konntet ihr ernten: Umfassender Einstieg in die Permakultur mit Grundlagen zu Gartenbautechniken und Landwirtschaft (Demeter Milchviehhof), Grundlagen der Ökologie (Wasser, Boden, Klima und Mikroklimata, Flora und Fauna), solidarische Ökonomie, soziale Permakultur und Gemeinschaftsbildung, Theorie und Praxis einer nachhaltigen Selbstversorgung, Grundzüge gelebter Demokratie, Grundlagen Wildniswissen (Pflanzen und Tiere in der Natur, Selbsterfahrung), Durchführung schamanischer Rituale und Schwitzhütten.

Unterstützt wurden eure Lernprozesse durch die regelmäßige persönliche Supervision mit uns als Mentor*innen und Anleitung zur Selbstreflexion sowie die Evaluation der Arbeitsprozesse, in Einzelgesprächen und in der Gruppe.



'Abend'



Zum Abschluss bewerten wir gemeinsam mit euch die Ergebnisse des Jahres. Wir schauen, was ihr gelernt habt, was ihr als Nächstes noch lernen möchtet, was ihr schon gut könnt und wo weiterer Lernbedarf besteht. Wir beenden das Jahr mit einer Vision für die Zukunft und einer Planung kommender Schritte. Ihr habt nun die Fähigkeiten mit euren eigenen Projekten zu beginnen oder zu entscheiden, wie ihr das Erlernte weiter vertiefen wollt. Auf Wunsch arbeiten wir gerne als eure Tutor*innen und Mentor*innen weiter mit euch zusammen. Für einen regelmäßigen Austausch und Kontakt sind Communitytreffen auf dem Hof vorgesehen.

Zum Abschluss bekommt ihr von uns eine umfassende Lernentwicklungsdokumentation und das international anerkannte Zertifikat eines*r Absolvent*in des Permakulturdiseignkurs (PDK). Zudem erstellt ihr selbst ein Portfolio auf Basis eurer Ausbildungsdokumentation zur Darstellung eurer erlernten Fähigkeiten.

'Mitternacht'

Folgende Referent*innen werden die Ausbildung begleiten:

Dipl.-Ing. (FH) Thomas Meiseberg (Permakulturgestalter (PKA) mit Diploma of applied permaculture, Medien-, Umwelt- und Erlebnispädagoge, Qualitäts- und Umweltmanagement-experte, Bauingenieur)

Themen: Betrieblicher Umweltschutz und Organisationsentwicklung, Projektmanagement, Nachhaltiger Konsum und Permakultur im Alltag, solidarische Ökonomie und solidarische Landwirtschaft, Bildung für nachhaltige Entwicklung und Mustersprache Permakultur-Lernen, Medienproduktionen, Waldläufe, Musik und Theater, Partizipatives Gestalten, Ernährung, Kochen und Backen, soziale Plastik, Urbane Permakultur-Gemeinschaftsprojekte, Gärtnerische Permakultur und Synergetische Agrikultur, soziale Permakultur und Gemeinschaftsbildung

Dipl.-Geogr. Cheryl Meiseberg (Permakulturgestalterin (PKA) mit Diploma of applied permaculture, Umwelt- und Erlebnispädagogin, Qualitäts- und Umweltmanagementexpertin)

Themen: Projektmanagement, Nachhaltiger Konsum und Permakultur im Alltag, solidarische Ökonomie und solidarische Landwirtschaft, Bildung für nachhaltige Entwicklung und Mustersprache Permakultur-Lernen, Yoga, Theater und Kunst, Partizipatives Gestalten, Ernährung, Backen und Kulturtechniken, soziale Plastik, Urbane Permakultur-Gemeinschaftsprojekte, Gärtnerische Permakultur und Synergetische Agrikultur, soziale Permakultur und Gemeinschaftsbildung, Globalisierung und interkulturelle Kompetenzen

Dipl.-Ing. Agr. Wilhelm Bertram

Themen: Naturschutz, ökologische /biodynamische Landwirtschaft, feinstoffliche Arbeit, Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen mit dem Schwerpunkt Angler Rinder alter Zuchtrichtung, naturgemäße Rinderzucht, Wildniswissen, Anleitung schamanischer Rituale z.B. Schwitzhütten

Dipl.-Soz. Martina Helmcke (Dipl. Sozialpädagogin (FH) und Dipl. Sozialwissenschaftlerin, Expertin für Netzwerke und Kooperationen)

Themen: Kulinaria, regionale feine Küche, traditionelle regionale Bauernküche, Kräuterküche, alte Gemüsesorten und Fleisch von Tieren vom Aussterben bedrohter Nutzierrassen: Buntes Bentheimer Schwein, Angler Rind alter Zuchtrichtung und ungarisches Zackelschaf (Schlachten, Würsten, Schinken), Organisation von Hof- und Nachbarschaftsfesten

Gerold Voß (selbständiger Seminarleiter, Vorstand LandLeben e.V., GF Mida Solena gGmbH)

Themen: Imkerei, Jahreszeitliche Rituale, Schwitzhütten, Medizinrad, Meditation, Projektträger (über Mida Solena gGmbH), Projektbegleitung und -unterstützung, Gebäudemanagement der Seminar- und Wohnräume des LandLeben e.V.

Wir bieten euch gerne an, den Hof und uns im Vorfeld kennen zu lernen. Ihr seid herzlich eingeladen, für ein paar Tage mit uns zu leben und zu arbeiten.

Habt ihr Interesse? Dann meldet euch bei:

Mida Solena gGmbH

Cheryl und Thom Meiseberg

Hauptstraße 7

31084 Freden/Leine (Everode)

Email: lernen@mida-solena.de

www.hof-luna.de



Der LernOrt Lebendige Landwirtschaft
auf Hof Luna wird gefördert von



Der Permakulturlernort Hof Luna ist Partner der



<https://www.permakultur.de>