

BEETPLAN

Maßstab 1:10



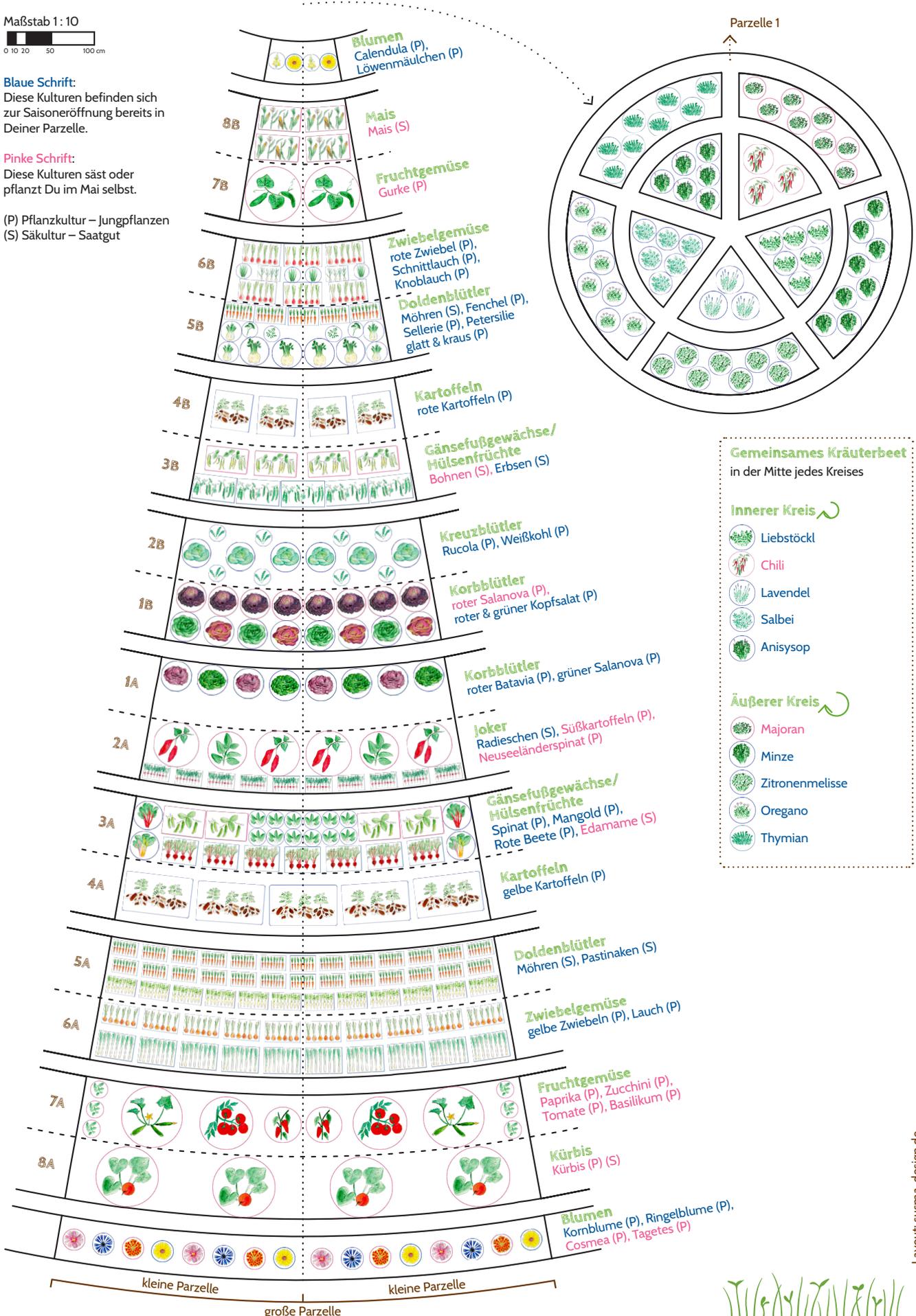
Blaue Schrift:

Diese Kulturen befinden sich zur Saisonöffnung bereits in Deiner Parzelle.

Pinke Schrift:

Diese Kulturen säst oder pflanzt Du im Mai selbst.

(P) Pflanzkultur – Jungpflanzen
(S) Säkultur – Saatgut



Gemeinsames Kräuterbeet
in der Mitte jedes Kreises

Innerer Kreis

- Liebstock
- Chili
- Lavendel
- Salbei
- Anisop

Äußerer Kreis

- Majoran
- Minze
- Zitronenmelisse
- Oregano
- Thymian

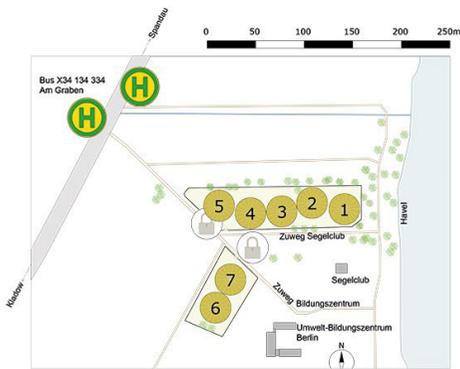
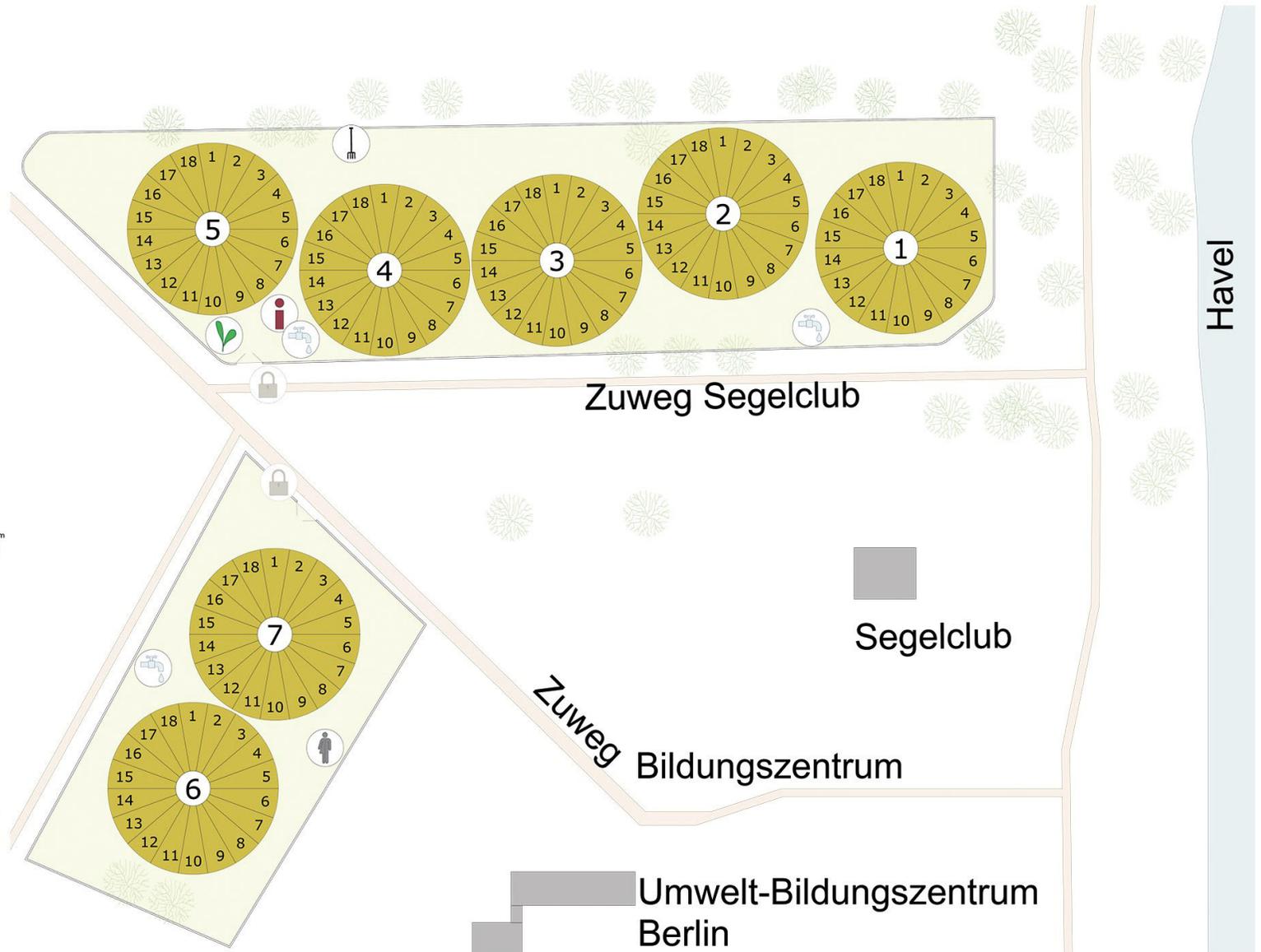
Alle Angaben ohne Gewähr.



Layout: susma-design.de

LAGEPLAN HAVELMATHEN

-  Infotafel
-  Gartenzugang mit Schloss
-  Wasserstelle
-  Werkzeughütte
-  Toilette
-  Jungpflanzenstellplatz



DIE ERSTEN SCHRITTE



1. REIN UND RAUS FINDEN

Der Bauerngarten ist mit Nummernschlössern gesichert, die Werkzeugkisten auch. Den Zugang versenden wir an die Bauerngärtner*innen zum Saisonbeginn. Du kannst jederzeit auf Deine Parzelle, von 20-8 Uhr laufen allerdings die Kreisregner. :-)

2. SCHLAU MACHEN

Das Grundprinzip ist klar; das Bauerngarten Team übergibt Parzellen, in denen das Gemüse gesät und gepflanzt ist. Das Team kümmert sich außerdem um Bewässerung, Jungpflanzen sowie Saatgut, Werkzeug und sehr viele Infos. Die Bauerngärtner*innen (also Du und Deine Mitstreiter*innen) hacken, jäten und ernten auf ihrer Parzelle und auf dem Kräuterbeet ihres Kreises. Um die Obstbäume kümmert sich die AG Obst, an der Du Dich beteiligen kannst. Informieren kannst Du Dich hier am Infoturm, lies regelmäßig das Gartentelegramm und kläre Deine Fragen bei unseren Telefon- und Ackersprechstunden oder Workshops.



3. ORIENTIEREN

In den Standortplänen findest Du die wichtigsten Infos wie den Eingang, das Gartenwerkzeug, die Lage der Gartenkreise, die Jungpflanzenstellplätze und die Wasserhähne. Die Parzellen sind nummeriert, die Gartenkreise auch. In den alphabetischen Namenslisten findest Du Deine Namen und die Parzellenlage wieder. In den Parzellen findet sich ebenfalls ein Namensschild.

4. BEETPLAN VERSTEHEN

Der Beetplan verrät Dir, was wo in Deiner Parzelle wächst. Bei Säukulturen haben wir Samen in den Boden gelegt, die manchmal drei Wochen brauchen bis die ersten Blätter zu sehen sind. Die Pflanzkulturen kommen als Jungpflanzen in Erdpresstöpfen in den Boden, sie sieht man sofort. Der Großteil der Parzelle ist zum Saisonstart bepflanzt, aber einige Beete sind noch frei. Hier wachsen Kulturen, die im Mai von Dir gepflanzt oder gesät werden, wie das Fruchtgemüse oder der Kürbis. Im Laufe der Saison ändert sich die Beetbepflanzung. Wenn Kulturen abgeerntet sind, folgen wo es geht Neue.



5. PARZELLENSCHILD MALEN

Damit Du Deine Parzelle immer gleich erkennst, gibt es für jede Parzelle ein Parzellenschild. Das wird von den Bauerngärtner*innen zum Saisonstart bemalt. Wachsmalstifte sind vor Ort und etwas Schleifpapier, um alte Bemalungen zu entfernen.

6. KULTUREN BESCHRIFTEN

Wenn Du den Beetplan verstanden hast, solltest Du ihn auf deine Parzelle übertragen. Dazu schreibst Du Dir kleine Holzschilder (z.B. aus Mundspateln oder Eisstielen) und steckst sie zur Markierung an die richtige Stelle in Deinem Beet. Säukulturen liegen immer in kleinen Tälern, da das Sägerät eine Rille zieht. Achte bei den Säukulturen darauf, dass das Holzschild in der Säurille liegt. Der häufigste Anfängerfehler im Bauerngarten ist es, die Karottenreihe wegzuhacken.



7. HACKEN UND MULCHEN

Die größte Herausforderung bei der Kulturführung im ökologischen Gemüsebau ist es, das Beikraut in Schach zu halten. Am besten reguliert man es, indem man die Parzelle einmal in der Woche durchhackt. Hacken kannst Du überall dort, wo keine Säukulturen stehen. Also auf den Wegen, zwischen den Pflanzkulturen und dort wo im Mai das Fruchtgemüse wächst. Wenn Du Deine Parzelle soweit gehackt hast, dass sie beikrautfrei ist, kannst Du mit dem Mulchen anfangen. Beim Mulchen bedecken wir den Boden mit organischer Substanz, zum Beispiel Grasschnitt.

8. ERBSENGERÜST STECKEN

Das Erbsengerüst sollte in der ersten, spätestens in der zweiten Woche im Mai aufgebaut sein. Es muss ca. 70 cm hoch sein und die Holz- oder Bambusstangen sollten so tief wie möglich in den Boden gesteckt werden. An den meisten Standorten gibt es einen großen Haufen der letzten Saison. Ein Waldspaziergang oder ein Baumarktspariergang helfen Dir sonst weiter.



9. BOHNEN SÄEN

Bohnen mögen warmen Boden. In der zweiten Maiwoche ist es meistens warm genug, dass Du Bohnen säen kannst. Das Saatgut stellen wir bereit und wie es geht, erfährst Du in dem Workshop oder in der dazugehörigen Nachlese. Säe nie in Hektik aus, Säen braucht Ruhe. Aus jedem Samen wird eine ganze Pflanze, also lege jedes Korn einzeln in den Boden. So bleibt Saatgut für alle.

10. FRUCHTGEMÜSE PFLANZEN

Das Wochenende nach den Eisleiligen liefern wir das frostempfindliche Fruchtgemüse und einige andere Kulturen. Ab dann liefern wir einmal im Monat Jungpflanzen. Beachte bitte die Mengenangaben am Jungpflanzenplatz und die Pflanzabstände. Achte immer darauf, dass alles in dem Beet landet, wo es hingehört. Nur so können wir langfristig Boden und Pflanzen gesund halten.



CORONA REGELN

Generell sind die allgemeinen Bestimmungen Berlins und Brandenburgs zur Bekämpfung der Pandemie zu beachten. Laut Robert-Koch-Institut geschieht die Ansteckung zu beinahe 90 % über infizierte Menschen und nur zu 10 % über kontaminierte Oberflächen.

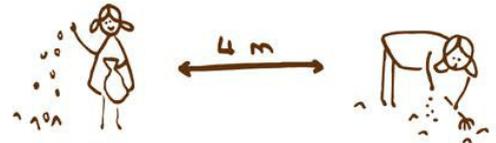
Deshalb gelten in den bauerngärten folgende Hinweise und Regeln:

☞ Nur gesund und symptomfrei in den Garten kommen

☞ Nicht in großen Gruppen in den Garten kommen

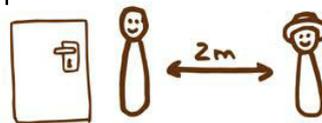
☞ Bitte keine längeren Aufenthalte als notwendig in den Gärten (z.B. Picknick, Sonnenbaden, Grillen, o.ä.)

☞ 4 Meter Abstand beim Gärtnern einhalten



☞ Mind. 2 Meter Abstand bei Schlangenbildung vor Eingangstor, Wasserhähnen, Werkzeughütte, Infoplakaten, etc. einhalten

☞ Die Hütten bitte nur einzeln betreten



☞ Mind. 2 Meter Abstand zu anderen Personen bei Gesprächen ö.ä. kein Küssen, Umarmen oder Händeschütteln, wenn ihr nicht in einem Haushalt, Familie oder Partnerschaft lebt

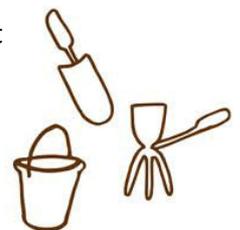
☞ Husten- und Niesetikette einhalten: in die Armbeuge niesen oder husten



☞ Tragen von Gartenhandschuhen ist empfohlen, da eine professionelle und wirksame Reinigung und Desinfektion der Gartengeräte nicht gewährleistet werden kann

☞ Nach Möglichkeit eigenen Wassereimer und eigene Werkzeuge mitbringen

☞ Einmaltücher und/oder Desinfektionsfläschchen zur Gesichts- und Händereinigung mitbringen



GARTENTIPPS

PARZELLENPFLEGE

Am allerwichtigsten ist **besonders in den ersten Wochen** das **regelmäßige Hacken und Jäten**, also Beikraut entfernen. Wenn man das 1x pro Woche (2 Stunden bei kleiner Parzelle) macht, hat man das ganze Ackerjahr was davon. Irgendwann im **Sommer hört das Wuchern des Beikrautes auf** und dann hat man für den Rest des Jahres kaum noch Arbeit damit. Unkontrolliert überwucherte Beete hingegen frustrieren schnell - den Parzellenbesitzer und die Nachbarn!

Nach den „Krachtagen“, wenn das Bauerngartenteam da ist und die Rasenfläche um die Parzellen pflegt, gibt es **bestes Mulchmaterial**.

Mulchen ist super wichtig. Das hält die Feuchtigkeit im Boden und hemmt das Beikraut mechanisch am Wachsen. Die Kulturpflanzen werden es euch nachhaltig danken. Deshalb alles, was ihr an Beikraut rausreißt, in **ca. 5 cm dicken dichten Teppichen um die Jungpflanzen** drapieren. Das gibt dem Boden auch gleichzeitig Nährstoffe zurück: Direktkompost in der eigenen Parzelle sozusagen.



Matthias (Allgärtner in Mette)

Mohrrüben erstmal etwas in Ruhe lassen und nicht hacken, die Keimlinge sind zuerst schwer vom Beikraut zu unterscheiden. Möhrenreihen sofort identifizieren, links und rechts markieren (z.B. mit Holzchildern). Jede Reihe markieren. Später gnadenlos auf >4 cm Abstand vereinzeln.

Mais pflegen, sobald die Keimlinge gut identifizierbar sind **Zuckerschoten** brauchen unbedingt etwas zum Klettern.

Die **Stangenbohnen** kamen voriges Jahr im Freien ausgesät nur sehr schlecht. Ich habe ein paar Bohnen aus der Saatkiste nach Hause mitgenommen, dort in Töpfen vorgezogen und später im Bauerngarten wieder ausgepflanzt. Diese wurden prächtig!

Tomaten unbedingt an stabilen Stangen, z.B. aus Bambus, festbinden. Rechtzeitig dran denken und Stangen besorgen, bevor die Pflanzen zu groß sind.

ZEITAUFWAND

Einmal pro Woche hacken und jäten ist schon ratsam. Das Wachstum geht fix, die Nebendarsteller*innen (Unkraut) stehen den Protagonist*innen in nichts nach und schon kannst Du nach zwei Wochen das Lauch nicht mehr von der Quecke unterscheiden. **Vor allem in den ersten Wochen**. Wenn ich es schaffe, gehe ich den ganzen **Sommer über 2x pro Woche**. Ab Mitte/ Ende der Saison will ohnehin das Gemüse zu Dir und Du freust Dich über Deine wöchentliche Ernte.

Mehr als **einmal pro Woche** schaffe ich das meistens nicht. Dann bin ich etwa **zwei bis drei Stunden** da (in den ersten Wochen), später reichen auch oft **anderthalb Stunden**. Zwischendurch fahre ich manchmal noch für eine **kurze schnelle Ernte**.



Niki (seit 2011 in Mette)



Steffi (seit 2014 in Mette)

WERKZEUG

Du brauchst kein eigenes Werkzeug. Mein Tipp wäre, ein eigenes **Erntemesser** dabei zu haben, z. B. ein Opinel

Für uns hat sich bewährt, **eigenes Werkzeug mitzubringen**. Wir haben immer **zwei eigene Eimer, Schaufelchen und Handhacken** dabei. Die großen Geräte aus dem Bauerngarten benutzen wir selten, wir sind gerne nah dran an den Pflänzchen. Den einen Eimer füllen wir auf dem Weg zum Acker am Hahn mit Wasser für Hände oder Salaternte oder/und zum Gießen der frisch eingebrachten Pflänzchen. Der andere sammelt das Beikraut ein beim Gang durch die Parzelle und verteilt es dann zum Mulchen. Außerdem tragen beide dann das geerntete Gut heim.

ERNTE

Für die Ernte haben wir immer einen **Eimer** dabei. Und recycelte **Papiertüten** vom Bäcker oder Markt in der Ackertasche. Und eine Decke für den gemütlichen Teil vor, zwischen oder nach der Arbeit darf natürlich nicht fehlen.

Wir packen geerntetes **Gemüse** wie Kartoffeln, Möhren, Zucchini, Radieschen oder große Salatköpfe direkt in einen **Eimer** und füllen diesen komplett **mit Wasser**. Danach das Gemüse kurz trocknen und in ein großes Handtuch einwickeln. Das restliche Wasser kann dann noch zum Gießen verwendet werden.

Kleines oder empfindliches Gemüse wie Spinat, Erbsen, Tomaten oder Bohnen sammeln wir direkt in eine **Umhängetasche**.

Möhrengrün gleich entfernen. Das Grün bleibt dann auf der Parzelle. Manchmal haben wir es auch mitgenommen und zusammen mit dem Radieschengrün und Mangold Pesto gemacht. Lecker!

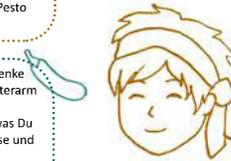
Die **Zucchini**s wachsen irre schnell. Nimm lieber auch mal ein paar kleine mit und denke nicht „ach, die lasse ich noch dran“. Beim nächsten Mal sind sie so lang wie dein Unterarm und schmecken längst nicht mehr so gut wie die kleinen.

Bevor Du in den Garten fährst, überlegen (bzw. im Gartentelegramm nachschauen), was Du ernten wirst und willst. Entsprechend planst Du, wie viele Taschen, Plastikbehältnisse und Tüten Du mitnimmst.

Immer gut: **Gummibänder**, um Kräuter zusammen zu binden. Ein **Handtuch** zum Hände-/Gesicht abtrocknen, wenn Du Dich nach der Arbeit wäschst. Und gerade im Sommer etwas zu **Trinken**.



Gisela (Allgärtnerin in Mette)



Inessa (seit 2019 in Alwenfeldle)

WEITERE INFOS

Die **Nachbarn im Kreis** sind meist die ersten Ansprechpartner, da sind viele **Fragen** leicht zu klären. Inzwischen gibt es für jeden **Kreis Paten**, die sich als Ansprechpartner gelistet haben.

Im **Blog** auf der Website bauerngarten.net findest Du jede Menge Rat zur Parzelle im Allgemeinen bis hin zur Handhabung jeder Pflanze usw. Auch das **Bauerngartenteam**, so meine Erfahrung, ist für alle Fragen offen. Wobei ich mir vorstellen kann, dass das Kernteam während der Saison genug um uns herum zu tun hat. Deswegen sind die Workshops umso wichtiger.

Auf der Website bauerngarten.net gibt es das „**Forum**“, eins für jeden Bauerngarten, eins für alle. Wenn Du da Fragen postest, bekommst Du vom Team bzw. anderen Bauerngärtner*innen meist superschnell eine Antwort.

Das **Gartentelegramm** kommt per Mail. Darin erfährst Du, was in jeder Woche genau zu tun ist. Z.B. wann neue Jungpflanzenlieferungen angekommen sind; welche Pflanzen ab wann geerntet werden können; wann vielleicht zusätzlich gewässert, gemulcht werden muss usw. Es empfiehlt sich, das Gartentelegramm ausführlich zu lesen.

Gute Erfahrungen habe ich damit gemacht, das Gartentelegramm mit zur Parzelle zu nehmen, entweder ausgedruckt oder auf dem Handy.



Maren (Allgärtnerin)



Gaby (seit 2011 in Pankow)

ACKERORDNUNG

Die Inhaber und Angestellten des Hof Wendelin üben das Hausrecht aus. Alle Bauerngärtner*innen üben gegenüber Gästen das Hausrecht aus.



Es gibt Pflanzenfamilien, die für bestimmte Krankheiten anfällig sind, z.B. hatten wir bei Kohl in den letzten Jahren das Problem mit der Krankheit Kohlhernie. Die Kohl-Beete müssen zu festgelegten Zeiten alle in die Brauche gehen, das muss einheitlich passieren. Dadurch wird das Risiko verringert, dass diese Krankheit sich ausbreitet bzw. festsetzt.
Anja, Altgärtnerin Ahrensfelde



Von Beibräutern schüttelst du die Erde so gut es geht ab und lässt sie auf der Parzelle. Auch die meisten Gemüsereste kannst du auf der Parzelle belassen. So gibst du dem Acker wichtige Nährstoffe zurück.
Anja, Altgärtnerin Ahrensfelde



Bedingung: das Baumaterial darf nur aus verrotteten unbehandelten Pflanzenteilen, Holz und Strippe sein. Wichtig: Sturm und Regen sind manchmal ziemlich heftig. Und besonders die Tomaten werden erstaunlich groß und füllig (auch schwer), darum unbedingt stabil und sturmfest bauen.
Matthias, Altgärtner Mette



Du brauchst keine eigenen Gartengeräte, aber an manchen Tagen kann es vorkommen, dass mal etwas nicht sofort da ist. Am besten fragst Du eine*n andere*n Bauerngärtner*in, ob Du nach ihm/ihr das Gewünschte haben kannst. Das klappt eigentlich immer. Mein Tipp wäre nur ein eigenes Entmesserr dabei zu haben.
Gisela, Altgärtnerin Mette

Du kannst deine eigenen Saaten in der Werkzeugkiste lagern, muss aber damit rechnen, dass sie dann auch von anderen genutzt werden und Du es eventuell nicht zur Verfügung hast, wenn Du wiederkommst. Spielzeug solltest Du immer mit nach Hause nehmen.

Wenn Du im Garten anderen begegnet grüße freundlich, komm gern ins Gespräch, aber sei auch unaufdringlich, wenn Du merkst, dass Dein Gegenüber ihre*seine Ruhe haben möchte. Wenn Du Zweifel hast, ob es Bauerngärtner*innen sind, einfach ansprechen und freundlich nachfragen. Wenn man danach erklärt, weshalb gefragt wurde, ist eigentlich niemand mit berechtigtem Zugang böse.
Evelyn, Altgärtnerin Havelmathen

In den ersten vier bis sechs Wochen ist super viel zu tun. Wenn Du das länger weg bist, wird es schnell unübersichtlich auf Deiner Parzelle. Später wegfahren ist auf jeden Fall entspannter. Wenn Du eine Urlaubsvertretung hast: gut ist, wenn Du die vorher schon mal mitnimmst, und ihnen alles zeigt und erklärt. Und wenn Du Deine Parzellennaechbarn kennst, kannst Du ihnen sagen, dass eine Vertretung kommt.
Gaby, Altgärtnerin Pankow

- Der bauerngarten versteht sich als Gemeinschaftsacker. Bürger*innen und Landwirt*innen bilden eine Ackergemeinschaft die hier eine neue Form gemeinschaftlicher Lebensmittelerzeugung erprobt. Es ist die Pflicht aller teilnehmenden Menschen, im Rahmen ihrer zur Verfügung stehenden Möglichkeiten, einen Beitrag zur **Erhaltung und Förderung der Ackergemeinschaft** zu leisten.
- Das Recht auf **Ernte und Pflege der Ackerparzellen** liegt ausschließlich bei den **Bauerngärtnerinnen und Bauerngärtnern**, die dieses Recht mit der Buchung einer Parzelle von der Hof Wendelin erworben haben. In keinem Fall darf bei fremden Parzellen ohne die Erlaubnis der für die Parzelle zuständigen Bauerngärtner geerntet werden. Sollte versehentlich in einer **fremden Parzelle geerntet** worden sein, müssen umgehend das Team bzw. die **betroffenen Mitgärtner informiert** werden.
- Der Anbau der verschiedenen **Gemüsekulturen** innerhalb der Gartenkreise erfolgt im Rahmen einer **achtgliedrigen Fruchtfolge**, die sich an den Pflanzenfamilien ausrichtet. Bei Pflanzungen und Saaten ist jeder Bauerngärtner verpflichtet, sich über die **richtige Art der Pflanzung oder Saat zu informieren** und die Richtigkeit nach der Pflanzung oder Aussaat zu überprüfen. Entsprechende Informationen stellt die Hof Wendelin in **Merkblättern und Workshops** zur Verfügung.
- Die bauerngarten-Flächen sind **BIOLAND-zertifiziert**. Für die Ackergemeinschaft gilt damit die **Biolandverordnung**. Diese verbietet insbesondere:
 - Ausbringung leichtlöslicher mineralischer Düngemittel und synthetischer Pflanzenschutzmittel.
 - Einbringung von Betriebsmitteln wie Jungpflanzen und Saatgut, wenn sie nicht nachweisbar bio-zertifiziert sind.
- Die **Wiese** um die Gartenkreise herum ist **von Steinen und Pflanzenresten freizuhalten**. Das eigenständige Anlegen von **Komposthaufen** ist **verboten**. Die bauerngarten-Parzellen werden mit **Flächenkompostierung** bewirtschaftet, welche von der Hof Wendelin in Workshops und Merkblättern erläutert wird.
- Alle **nicht organischen Materialien** wie Kunststoff, Metall, lackiertes Holz etc. sind in den Beeten der bauerngarten-Parzellen **nicht gestattet**. Sie verrotten nicht und bleiben über viele Jahre im Boden.
- Zur **Markierung der eigenen Erntefläche** dürfen von den Bauerngärtnerinnen und Bauerngärtnern nur folgende Mittel verwendet werden: **Holzsignale** zur Namensgebung und **Trampelpfade**, um die eigene Parzelle gegenüber den angrenzenden Flächen zu markieren. **Nicht erlaubt** hingegen sind **Steine, Stöcke oder Schnüre**, da sie eine Verletzungsgefahr bergen und die Pflegearbeiten auf den umliegenden Wiesen stark beeinträchtigen.
- Temporäre **bauliche Einrichtungen**, die über ein Tomaten- oder Bohnengerüst hinausgehen, dürfen nur in Rücksprache mit der Hof Wendelin aufgestellt werden.
- Jedes **Hilfsmittel**, welches zum Anbau in den bauerngarten gebracht wird, wie Rankhilfen, Schnüre, Schneckenenschutz oder Gartenwerkzeug, muss **zum Saisonende** wieder von der Fläche **entfernt** werden. Das Einbuddeln von Glasflaschen zur Wühlmausvertreibung ist nicht gestattet.
- Die **Gartengeräte**, die zur allgemeinen Nutzung zur Verfügung stehen, müssen nach jeder Benutzung in **sauberen Zustand** an den entsprechend vorgesehenen Platz (Hütte oder Werkzeugkiste) **zurückgebracht** werden.
- Das **Betreten** der bauerngarten-Flächen erfolgt **auf eigene Gefahr**. Auf **geeignetes Schuhwerk** ist zu achten.
- Für selbst **mitgebrachte Gegenstände** kann **keine Haftung** übernommen werden.
- Zutritt nur für Bauerngärtner*innen** und deren **Gäste**. Die **Tore** sind stets **geschlossen** zu halten. Der Zugangscodex darf nicht an Nicht-Mitglieder weitergegeben werden (davon ausgenommen sind Urlaubsvertretungen und Gäste der Mitglieder). Öffentliche Führungen unter www.bauerngarten.net
- Bauerngärtner*innen **haften für ihre Gäste** und **Urlaubsvertretungen**.
- Hunde** sind stets an der **Leine** zu führen. Während des Aufenthaltes im bauerngarten müssen mitgebrachte Hunde am Zaun in angemessener **Entfernung** von den **Eingangstoren, Wasserhähnen und Werkzeughütten** bzw. **-kisten** angeleint werden. Sie dürfen **keinesfalls die Gartenkreise betreten**.



Es kommt vor, dass man mal aus Versehen beim Nachbarn erntet, da die Grenzen zwischen den Parzellen zuwachsen. Meine Erfahrung: 1. **Freundlich entschuldigen** 2. **Als Ersatz Früchte aus dem eigenen Acker anbieten** (Kürbis, Zucchini, Gurke ...).
Matthias, Altgärtner Mette



Nur wenn ich einen verlässlichen und vorzeigbaren Nachweis habe, dass die Samen oder Pflanzen Bio sind (z.B. Samentüte, Kassenzettel), darf ich eigenes Saatgut oder Pflanzen mitbringen.
Evelyn, Altgärtnerin Havelmathen



Es gibt für jeden Kreis einen Lageplan, auf dem Du nachsehen kannst, wo Du angesiedelt bist. Am Anfang gestaltest Du Dir ein **Holzschild**, das Du vorne in Deine Parzelle steckst. Die Abgrenzung zu den Nachbarparzellen markierst Du durch **Trampelpfade**, die gleich Anfang Mai von Dir selbst **getrampelt** werden. Wenn die ersten Pflanzen wachsen, unterscheiden sich die einzelnen Parzellen sehr schnell voneinander und Du wirst Deine problemlos wiedererkennen.
Gaby, Altgärtnerin Pankow

Die **Pacht** endet immer am **Saisonende**. Die **Ackerkreise** werden im Herbst und Winter von Max und seinen Mitarbeiter*innen mit **größeren Geräten** bearbeitet. Sachen auf den Parzellen sind dabei im Weg. Die **Geräte** könnten **beschädigt** werden.
Anja, Altgärtnerin Ahrensfelde

Achte darauf, dass es sehr warm werden kann, weil die Kreise ja in der Sonne liegen. Da Du auch mit **Insekten, Brennesseln und Gartengeräten** zu tun hast, sind **lange Hose** und **festes Schuhwerk** günstig, **barfuß** arbeiten ist eher riskant. Wenn es **regnet** hat oder **unbeständig** ist, kann es **schlammig** werden. D.h. Du kannst schon mal **richtig dreckig** sein und daher sind **regenfeste Klamotten** und **wasserdichte Schuhe** gut.
Gaby, Altgärtnerin Pankow

Das **Abschließen** ist **total wichtig** damit **niemand unbefugt** in den Bauerngarten oder sogar ernten kann.
Gisela, Altgärtnerin Mette



Falls Du **Zeit und Lust** hast, kannst Du **Interessierten** den bauerngarten zeigen, sie aber auch wieder **hinausbegleiten**. **Auf keinen Fall** sollte man mit **mehreren Leuten** durch die Parzellen **stapfen**. Wer sich nicht auskennt, tritt **schnell etwas kaputt**, weil viele gar nicht erkennen, was **Gemüse** ist. Gerade, wenn das alles noch **ganz klein** ist.
Gaby, Altgärtnerin Pankow

Wenn Du eine **Urlaubsvertretung** hast, **informiere** sie gut, was Du in Deiner **Abwesenheit** gemacht haben willst und welche **Regeln** im Bauerngarten gelten.
Gisela, Altgärtnerin Mette



ZUSATZ ACKERORDNUNG HAVELMATHEN

Besondere Bestimmung für den bauerngarten Havelmathen:

1. Der bauerngarten Havelmathen liegt in einem Landschaftsschutzgebiet.
2. Hunde sind auch außerhalb des bauerngarten-Geländes an der Leine zu führen.
3. Es ist nicht gestattet mit dem PKW zum bauerngarten-Gelände zu fahren oder den PKW auf oder am Zufahrtsweg abzustellen. Parkmöglichkeiten befinden sich auf dem Kladower Damm.



Belegplan alphabetisch

Achim Kau.	j(.....)@onl(...)	HAV-05-17-B
Adam Wig.	s(.....)@lud(...)	HAV-02-14-A
Alexandra Sch.	s(.....)@web(...)	HAV-02-13-B
Alexandra Wit.	a(.....)@web(...)	HAV-02-15-B
Amelie Sch.	a(.....)@yah(...)	HAV-07-04-A
Amina El .	e(.....)@hot(...)	HAV-05-02-A
Andrea Koc.	k(.....)@me(...)	HAV-01-11-A
Andrea Leh.	h(.....)@gmx(...)	HAV-01-09-A
Andrea Pau.	a(.....)@pos(...)	HAV-03-08-B
Andrea War.	a(.....)@web(...)	HAV-05-10-B
Andrea Wol.	a(.....)@gmx(...)	HAV-01-06-AB
Andrew Mil.	a(.....)@web(...)	HAV-01-18-A
Angela Fis.	a(.....)@goo(...)	HAV-03-06-A
Angela Por.	a(.....)@gmx(...)	HAV-02-13-A
Angelika Arn.	a(.....)@pos(...)	HAV-02-03-B
Angelika För.	a(.....)@gma(...)	HAV-07-14-AB
Angelika Jan.	a(.....)@gmx(...)	HAV-03-15-A
Anita Hil.	a(.....)@gma(...)	HAV-04-15-B
Anita Kör.	m(.....)@t-o(...)	HAV-05-13-A
Anja Dau.	i(.....)@anj(...)	HAV-05-01-A
Anja Gro.	m(.....)@gmx(...)	HAV-07-16-B
Anja Köh.	a(.....)@web(...)	HAV-01-05-AB
Anke Rei.	a(.....)@gmx(...)	HAV-04-01-B
Anna Bec.	a(.....)@gma(...)	HAV-07-02-B
Anna Fin.	a(.....)@gma(...)	HAV-02-09-A
Anne Det.	a(.....)@gmx(...)	HAV-04-08-A
Anne Gus.	a(.....)@gmx(...)	HAV-01-13-B
Anne Kro.	a(.....)@goo(...)	HAV-03-17-B
Annegret Bec.	A(.....)@web(...)	HAV-04-10-A
Annette Dah.	d(.....)@gma(...)	HAV-01-15-AB
Annette Dei.	a(.....)@web(...)	HAV-01-04-B
Annette Hom.	i(.....)@arc(...)	HAV-05-12-B
Annette Mac.	d(.....)@gmx(...)	HAV-05-08-B
Annette Mei.	a(.....)@sna(...)	HAV-02-17-B
Annette Mei.	c(.....)@sna(...)	HAV-04-07-A
Barbara Kle.	b(.....)@gmx(...)	HAV-07-11-B
Barbara Log.	b(.....)@rbb(...)	HAV-01-03-AB
Beate Zun.	b(.....)@t-o(...)	HAV-05-03-B
Beatrice Kar.	b(.....)@gmx(...)	HAV-07-06-B
Bettina MüL.	m(.....)@gmx(...)	HAV-05-05-B
Birgit Hob.	b(.....)@gma(...)	HAV-07-01-A
Birgitt Pau.	b(.....)@onl(...)	HAV-04-02-B
Birte Arn.	b(.....)@tng(...)	HAV-01-11-B
Brigitte Hen.	h(.....)@kab(...)	HAV-04-14-A
Brita Grä.	g(.....)@onl(...)	HAV-01-01-A
Camilo Wil.	c(.....)@yah(...)	HAV-01-14 AB
Carmen Har.	h(.....)@t-o(...)	HAV-04-10-B
Carsten Sei.	c(.....)@web(...)	HAV-05-16-AB
Christa maria Lef.	c(.....)@web(...)	HAV-05-06-AB

Belegplan alphabetisch

christel fri.	c(.....)@arc(...)	HAV-07-12-B
Christiane Dil.	d(.....)@pos(...)	HAV-01-16-B
christiane jen.	c(.....)@gmx(...)	HAV-03-12-A
Christiane Ket.	c(.....)@gmx(...)	HAV-02-02-B
Christiane Red.	m(.....)@chr(...)	HAV-07-04-B
Christiane Roe.	b(.....)@t-o(...)	HAV-07-12-A
Christina Fis.	c(.....)@gmx(...)	HAV-04-07-B
Corinna Rie.	c(.....)@goo(...)	HAV-03-12-B
Dagmar Pfe.	d(.....)@aol(...)	HAV-02-12-AB
Daniel ang.	d(.....)@gmx(...)	HAV-01-02-B
Daniel Gür.	d(.....)@web(...)	HAV-05-03-A
Detel Aur.	d(.....)@t-o(...)	HAV-07-01-B
Dieta Wil.	k(.....)@gmx(...)	HAV-03-10-A
Dominique Ram.	r(.....)@gma(...)	HAV-04-06-A
Doris Sch.	d(.....)@goo(...)	HAV-04-03-A
Doris Sch.	d(.....)@gmx(...)	HAV-05-09-B
Dorothea Rei.	d(.....)@mai(...)	HAV-04-16-A
Dorothea Sta.	d(.....)@gmx(...)	HAV-01-16-A
Dorothee Die.	d(.....)@gmx(...)	HAV-03-08-A
Edith Win.	e(.....)@pos(...)	HAV-02-06-A
Ekaterina Pol.	e(.....)@gma(...)	HAV-05-01-B
Elke Mic.	e(.....)@web(...)	HAV-02-03-A
Erika von.	e(.....)@gma(...)	HAV-07-16-A
Erni Sch.	e(.....)@t-o(...)	HAV-01-07-A
Esther Mül.	e(.....)@web(...)	HAV-02-05-B
Eva Sch.	p(.....)@gmx(...)	HAV-02-11-A
Fabienne Wie.	f(.....)@gma(...)	HAV-04-12-A
Felicitas Röh.	f(.....)@gma(...)	HAV-03-13-A
Fernando Art.	f(.....)@mai(...)	HAV-04-18-A
Florian Sch.	s(.....)@dip(...)	HAV-05-09-A
Frederike Ste.	f(.....)@gma(...)	HAV-02-04-B
Gabi Sie.	g(.....)@web(...)	HAV-03-17-A
Gisela Gro.	g(.....)@web(...)	HAV-01-09-B
Gisela Ick.	g(.....)@fre(...)	HAV-01-12-A
Gisela Spi.	s(.....)@goo(...)	HAV-04-12-B
Giulia Cor.	c(.....)@gma(...)	HAV-02-14-B
Gregor Nag.	g(.....)@gma(...)	HAV-05-14-A
Haingotahiry And.	h(.....)@gma(...)	HAV-04-18-B
Hartmut Tes.	i(.....)@har(...)	HAV-03-03-B
Heike Döl.	h(.....)@web(...)	HAV-03-18-AB
Heike Zum.	f(.....)@gma(...)	HAV-04-08-B
Ilona Sch.	t(.....)@gsi(...)	HAV-07-09-AB
Ines Uls.	i(.....)@gmx(...)	HAV-04-17-AB
Inga Bül.	i(.....)@gmx(...)	HAV-01-17-B
ingeborg kie.	k(.....)@gmx(...)	HAV-01-13-A
Ingeborg Mar.	i(.....)@gmx(...)	HAV-07-13-B
Jadwiga Den.	z(.....)@me(...)	HAV-05-17-A
Johannes Sch.	s(.....)@gmx(...)	HAV-05-13-B
Judith Dr..	j(.....)@ver(...)	HAV-07-17-B

Belegplan alphabetisch

Judith Sch.	s(.....)@pos(...)	HAV-04-05-B
Julia Zam.	z(.....)@gma(...)	HAV-07-11-A
Karla Stö.	s(.....)@gma(...)	HAV-05-11-A
Katharina Bey.	k(.....)@pos(...)	HAV-01-07-B
Katharina Hol.	h(.....)@ber(...)	HAV-05-04-AB
Kathrin Kau.	k(.....)@bac(...)	HAV-07-17-A
Katrin Bau.	k(.....)@web(...)	HAV-04-04-B
Katrin Sin.	k(.....)@gma(...)	HAV-07-03-A
Kerstin Sch.	s(.....)@ber(...)	HAV-01-08-B
Kristina Sah.	k(.....)@gmx(...)	HAV-07-03-B
Lara Keu.	l(.....)@gmx(...)	HAV-05-02-B
Lars und Ute Lei.	u(.....)@t-o(...)	HAV-03-14-AB
Lee (Walburga) Ger.	s(.....)@gmx(...)	HAV-03-05-B
Lena Hin.	l(.....)@pos(...)	HAV-02-07-B
Lena SCH.	l(.....)@LEN(...)	HAV-05-07-B
Lucia Tie.	l(.....)@gma(...)	HAV-03-15-B
Madeleine Fra.	m(.....)@gma(...)	HAV-07-15-B
Malin Sch.	m(.....)@t-o(...)	HAV-02-06-B
Malina Sta.	m(.....)@icl(...)	HAV-04-11-B
Malte Jac.	m(.....)@yah(...)	HAV-04-02-A
Mareike Heb.	m(.....)@gma(...)	HAV-02-09-B
Mareike Wel.	m(.....)@hot(...)	HAV-04-05-A
Maren Kra.	g(.....)@mar(...)	HAV-05-10-A
margarete sta.	m(.....)@web(...)	HAV-03-16-A
Margit Bau.	m(.....)@gmx(...)	HAV-07-05-A
Maria Gri.	m(.....)@onl(...)	HAV-03-02-AB
Maria Hül.	h(.....)@ber(...)	HAV-05-12-A
Marita Kir.	m(.....)@kir(...)	HAV-07-18-AB
Mark Kie.	m(.....)@gre(...)	HAV-03-10-B
Markus Zöl.	m(.....)@web(...)	HAV-04-13-B
Marlen Sch.	s(.....)@zed(...)	HAV-02-04-A
Martina Krö.	m(.....)@pos(...)	HAV-02-15-A
Martina Met.	m(.....)@web(...)	HAV-03-01-AB
Melanie Mül.	m(.....)@t-o(...)	HAV-05-07-A
Michaela Cha.	m(.....)@t-o(...)	HAV-03-06-B
Mona Sch.	m(.....)@gma(...)	HAV-01-02-A
Natalia Bel.	n(.....)@web(...)	HAV-02-05-A
Nicole Ehl.	n(.....)@goo(...)	HAV-04-13-A
Nikolaus Arn.	l(.....)@gmx(...)	HAV-04-06-B
Nina Nak.	n(.....)@pos(...)	HAV-07-10-B
Nina Sch.	n(.....)@hot(...)	HAV-07-08-AB
Nora Wil.	n(.....)@web(...)	HAV-07-07-A
Olga Hof.	x(.....)@aol(...)	HAV-03-07-AB
Olivia Pru.	r(.....)@aol(...)	HAV-03-11-AB
Patricia de .	p(.....)@web(...)	HAV-01-08-A
Paul Pet.	p(.....)@gmx(...)	HAV-03-05-A
Peter Sch.	j(.....)@arc(...)	HAV-03-16-B
Polina Vul.	p(.....)@gma(...)	HAV-01-10-A
Rainer Sto.	s(.....)@t-o(...)	HAV-07-10-A

Belegplan alphabetisch

Rangeen Katharina Ho	r(.....)@gmx(...)	HAV-02-17-A
Renate Hof.	r(.....)@t-o(...)	HAV-07-02-A
Richard Bla.	r(.....)@pos(...)	HAV-02-18-AB
Ronny Röß.	r(.....)@gmx(...)	HAV-07-05-B
Rosemarie Rau.	r(.....)@gma(...)	HAV-03-09-A
Ruth Bla.	r(.....)@t-o(...)	HAV-04-04-A
Ruth Hof.	r(.....)@rbb(...)	HAV-04-11-A
Sabina Bel.	s(.....)@web(...)	HAV-01-18-B
Sabine Bre.	s(.....)@web(...)	HAV-01-17-A
Sabine Bro.	s(.....)@gmx(...)	HAV-05-18-AB
Sara Gru.	s(.....)@gmx(...)	HAV-05-14-B
Sarah Ras.	s(.....)@pos(...)	HAV-07-07-B
Sebastian Him.	s(.....)@him(...)	HAV-05-15-A
Sebastian Rau.	s(.....)@gmx(...)	HAV-03-13-B
Sigrid Grö.	m(.....)@t-o(...)	HAV-04-09-AB
Silke Tus.	s(.....)@ber(...)	HAV-04-15-A
Silva Has.	s(.....)@pos(...)	HAV-04-14-B
Silvia Bod.	g(.....)@sin(...)	HAV-05-15-B
Simone Sto.	s(.....)@abw(...)	HAV-04-01-A
Simone Van.	s(.....)@web(...)	HAV-02-02-A
Stefanie Sch.	s(.....)@nex(...)	HAV-03-04-AB
Susannah Gos.	s(.....)@int(...)	HAV-04-03-B
Susanne Bro.	s(.....)@yah(...)	HAV-01-12-B
Susanne Kle.	s(.....)@gmx(...)	HAV-05-11-B
Susanne/Stefan Hei.	h(.....)@aol(...)	HAV-07-06-A
Sven Kor.	s(.....)@web(...)	HAV-02-11-B
Sveri Ric.	r(.....)@web(...)	HAV-07-15-A
Tanja Slo.	s(.....)@web(...)	HAV-02-08-AB
Teresa Win.	t(.....)@pos(...)	HAV-01-01-B
Thomas Kun.	S(.....)@gma(...)	HAV-03-09-B
Ulrich Crü.	c(.....)@me(...)	HAV-07-13-A
Ulrich Dom.	u(.....)@yah(...)	HAV-02-16-AB
Ulrike Sch.	u(.....)@gmx(...)	HAV-03-03-A
Ursula Bin.	u(.....)@t-o(...)	HAV-01-04-A
Ursula Put.	p(.....)@web(...)	HAV-05-08-A
Ursula Reh.	u(.....)@arc(...)	HAV-05-05-A
Uta Lei.	L(.....)@t-o(...)	HAV-02-07-A
Ute Vie.	i(.....)@ute(...)	HAV-04-16-B
Wolfgang Lod.	w(.....)@web(...)	HAV-02-10-AB
Yi-Jiun Lin.	a(.....)@yah(...)	HAV-02-01-AB