

Projekthof Karnitz

Veranstaltungen 2024

SA-MO 18.-20.05. 11-18 UHR	Kunst offen	Kunst offen Werkschau <i>Der Eintritt ist frei.</i>
SA/SO 08./09.06. 10-18 UHR	Offene Gärten	Hereinspaziert! <i>Der Eintritt ist frei.</i>
FR 07.06. 17 UHR	Moorwanderung	Entdeckungsreise in die Waldmoore <i>Der Eintritt ist frei, eine Spende erfreut.</i>
SO 16.06. 10-13 UHR	Gartenlokal	Yoga Brunch Regional <i>31,00 Euro. Die Tickets können über die Website gekauft werden.</i>
MI 19.06. 18.30 UHR	Gartenlokal	Regionale Küche / Wild- und kultivierte Kräuter <i>Der Eintritt ist frei, eine Spende erfreut.</i>
SA 22.06. 13-21 UHR	Mittsommerremise	Kultur Gut Land Karnitz <i>Der Eintritt ist frei, eine Spende erfreut.</i>
SA/SO 29./30.06. 10-18 UHR	NATUR im GARTEN	Tag der offenen Gartentür <i>Der Eintritt ist frei.</i>
SA 06.07. 20 UHR	Konzert	The String Company Weltmusik – Jazz – Gipsy – Klezmer – Chanson <i>Der Eintritt ist frei, eine Spende erfreut. Anmeldung per E-Mail erforderlich.</i>
23.07.-02.08.	Ferienfreizeit	Deutsch-französischer Jugendaustausch <i>Der Eintritt ist frei, eine Spende erfreut. Anmeldung per E-Mail erforderlich.</i>
MI 24.07. 18.30 UHR	Gartenlokal	Regionale Küche / Käse und Brot <i>Der Eintritt ist frei, eine Spende erfreut.</i>
SO 28.07. 10-13 UHR	Gartenlokal	Yoga Brunch Regional <i>31,00 Euro. Die Tickets können über die Website gekauft werden.</i>
MI 31.07. 16-20.30 UHR	Gartenlokal	Kochkurs / Jahreszeitenküche <i>80,00 Euro. Die Tickets können über die Website gekauft werden.</i>
12.-17.08.	Ferienfreizeit	Comic for future <i>Der Eintritt ist frei, eine Spende erfreut. Anmeldung per E-Mail erforderlich.</i>
MI 14.08. 18.30 UHR	Gartenlokal	Regionale Küche / Tomatenparadies <i>Der Eintritt ist frei, eine Spende erfreut.</i>
MI 21.08. 16 UHR	Gartenlokal	Kochkurs / Jahreszeitenküche <i>80,00 Euro. Die Tickets können über die Website gekauft werden.</i>
SA 24.08. 20 UHR	Theater	Feuerwerkstheater Menu d' amour <i>Der Eintritt ist frei, eine Spende erfreut.</i>
SA 31.08. 20 UHR	Theater	Hörspiel unterm Sternenhimmel <i>Der Eintritt ist frei, eine Spende erfreut. Anmeldung per E-Mail erforderlich.</i>
SA/SO 14./15.09. 10-18 UHR	Offene Gärten	Hereinspaziert <i>Der Eintritt ist frei.</i>
MI. 18.09. 18.30 UHR	Gartenlokal	Regionale Küche / Kimchi und Goldenes Sauerkraut <i>Der Eintritt ist frei, eine Spende erfreut.</i>
SA 28.09. 17 UHR		Poetry Slam <i>Der Eintritt ist frei, eine Spende erfreut.</i>
MI 23.10. 16-20.30 UHR	Gartenlokal	Kochkurs / Jahreszeitenküche <i>80,00 Euro. Die Tickets können über die Website gekauft werden</i>

Stand: Mai 2024 / Änderungen vorbehalten

Projekthof Karnitz e.V.
Karnitz 9, 17154 Neukalen
projekthof-karnitz.de



info@projekthof-karnitz.de
0175 375 90 96

Das Veranstaltungsprogramm auf dem Projekthof Karnitz setzt die langjährige Tradition des Hofes als Begegnungsort auch 2024 fort. Es treffen Tischgespräche, Gartenführungen, Konzerte und Theater, Workshops und Sommeruniversitäten zusammen mit Wissenschaftler*innen, Praktiker*innen, Köch*innen, Gärtner*innen, Künstler*innen und Publikum, um gemeinsam zu diskutieren. In der Kunsthalle, dem Gartenlokal und dem Garten ist Zeit für Fragen und Antworten, Austausch und Kennenlernen, Diskussionen und Herleitungen, Beobachtungen und Ausblicke.

SA.-MO. 18.-20.05. 11-18 UHR KUNST OFFEN Werkschau

Auf dem Projekthof Karnitz entstehen in unterschiedlichen Projekten Videos, Texte, Fotografien, Ausstellungen und Publikationen. Eine Auswahl der Produktionen seit dem Jahr 2005 zeigen wir in einer Werkschau.

Allen Produktionen ist gemeinsam, dass sie den Projekthof als Plattform sowie als Kultur- und Natur- und Erfahrungsraum für ländliche Resilienz nutzen, was sich in dieser Werkschau widerspiegelt.

Der Garten und das Gartenlokal ist für Besucher*innen geöffnet.

SA./SO. 08./09.06. 10-18 UHR OFFENE GÄRTEN Hereinspaziert



Auch 2024 möchten wir wieder eine Tür aufmachen, und zwar die Karnitzer Klimafarming-Gartentür, einen Ort, an dem wir vorher nicht genau wissen, was uns erwartet.

In Karnitz-Gärten können Sie verschiedene Gestaltungszugänge zu Blumen, Gemüse und Obstbäumen sehen. In und über unser Tun verknüpfen wir alte Traditionen mit neuen Erkenntnissen, wie zum Beispiel Terra Preta, samenfeste Sorten, Agroforstsysteme, Wasserretentionsbecken und nicht zuletzt Trockentrenntoiletten, alles für eine regenerative Garten- und Agrikultur.

FR. 07.06. 17 UHR MOORWANDERUNG

Entdeckungsreise in die Waldmoore

mit Almut Mrotzek, Moorzentrum Greifswald, Norbert Templin, Förderverein Naturpark Mecklenburgische Schweiz und Dr. Joachim Börner, KMGNE



Es gibt so viele schöne, traurige und schaurige Legenden zum Moor. Dann gibt es die trockengelegten Flächen und bald welche, die wieder nass sein werden.

Und dann gibt es Moor. Pures Moor. Moor „mit was drin“ und Moor im Wald. Zweieinhalb Stunden etwa gehen wir zu verschiedenen Standorten, hören Biologisches und Geschichtliches, nehmen einen Schluck aus der Flasche und einen Kaffee aus der Kanne und haben zum Schluss auf dem frischgedeckten Waldboden ein Picknick.

SO. 16.06. 10-13 UHR Yoga Brunch Regional

Für die Yoga-Praxis, die alle Level anspricht, wird die wunderschöne Obstbaumwiese und bei schlechtem Wetter die Kunst- und Gartenhalle genutzt. Die Karnitzer Köchinnen zaubern aus den ersten Gemüsekulturen eine frische grüne Küche und erklären, was sie gemacht haben, wo geprüllt wurde und was sie dabei gedacht haben.

MI. 19.06. 18.30 UHR REGIONALE KÜCHE

Wild- und kultivierte Kräuter

Ein besonderes Highlight sind zu dieser Jahreszeit die Wild- und kultivierten Kräuter, die sich bestens für Genussliches eignen: Auf den Tisch kommen Wildkräuterbuffets, Kräutersirupe für Cocktails, (Wild)Kräuterpestos.

SA. 22.06. 13-21 UHR MITTSOMMERREMISE

Kultur Gut Land Karnitz

Vormals gehörte es zum Lelkendorfer Besitz und formte mit seinen Bäuer*innen Landschaft und Lebensweise im Flecken. Das Areal ist heute Experimentierraum für moderne, sich verändernde Lebensweisen. Zur Remise geschieht einiges: Christian Kabuß ist dem Karnitzer Projekt seit langem als Künstler verbunden und großformatige Bilder, die im Umfeld des Karnitzer Peenegebietes entstanden, sind in einer Ausstellung zu sehen.

Im „Karnitzer Gartenlokal“ überraschen Kuchenspezialitäten, Gartensalate, Lammällchen, Cidre und selbstgebackene Sauerteigbrote. Und wenn mensch nach oben zum Gutshaus-Keller geht, in dem selbstgemachte Musik stattfindet, läßt sich an Boule-Wettbewerben teilnehmen oder – zuschauend – das Regelsystem erahnen.

SA./SO. 29./30.06., 10-18 UHR NATUR IM GARTEN

Tag der offenen Gartentür

Auch 2024 möchten wir wieder eine Tür aufmachen, und zwar die Karnitzer Klimafarming-Gartentür, einen Ort, an dem wir vorher nicht genau wissen, was uns erwartet.

SA. 06.07. 20 UHR KONZERT The String Company

Weltmusik – Jazz – Gipsy – Klezmer – Chanson



Die Musiker*innen des Erfurter Ensemble's The String Company kommen aus ganz unterschiedlichen musikalischen Welten und verstehen es durch ihre langjährige Freundschaft, diese „Vielsaitigkeit“ in interessanten Arrangements sowie eigenen Kompositionen zum Ausdruck zu bringen.

In den Konzerten von The String Company wird ein reiches Mosaik aus Klängen, Rhythmen und Melodien der Gipsy-, Klezmer-, Folk- und Swing-Tradition entfaltet. Ihre Musik schafft eine wunderbare Brücke zwischen den unterschiedlichen Kulturen.

23.07.-02.08. FERIENFREIZEIT

Deutsch-französischer Jugendaustausch

Der Projekthof lädt Jugendliche zwischen 10 und 18 Jahren ein, mit einer Jugendgruppe aus Saintes vom 23.07.-02.08.2024 zehn Tage zusammen zu leben, die Kultur voneinander entdecken und gemeinsam an Umweltthemen zu arbeiten. Das Programm sieht weiterhin vor, vom 31.07. bis 02.08. Berlin zu besuchen.

MI. 24.07. 18.30 UHR REGIONALE KÜCHE Käse und Brot

Wusstest Ihr, dass die Küche nicht nur Backstube, sondern auch Käserei sein kann? Am 24. Juli zeigen wir, was Käsemachen und Brotbacken gemeinsam haben und wie Pilze und Bakterien eine erstaunliche Alchemie beim Käse- und Brotbacken zustande bringen. Käse zaubern wir mit Katrin Lipka, Sauer-teigbrote und luftige Ciabatta mit Martina Zienert.

SO. 28.07. 10-13 UHR Yoga Brunch Regional

Siehe 16.06.

MI. 31.07. 16-20.30 UHR KOCHKURS Jahreszeitenküche

Egal, ob in der Regionalen Küche, im Gartenlokal oder beim Sonntagsbrunch, die Zutaten für unsere Veranstaltungen rund ums Genießen stammen aus unserem eigenen Anbau in Karnitz oder von Produzenten und Höfen aus der nächsten Umgebung. Bei unserem Farm-to-table-Konzept geht es vor allem darum, dass mit dem gearbeitet wird, was gerade wächst. Wir zeigen Ihnen, wie aus einfachen, aber hochwertigen Produkten köstliche Gerichte entstehen. Dazu gibt es von uns Tipps zu den richtigen Kochutensilien und zum bildschönen Anrichten von Speisen.

Das Menü im Kochkurs »Jahreszeitenküche regional interpretiert #Sommer« besteht aus drei Gängen und ist der Website zu entnehmen.



12.-17.08. FERIENFREIZEIT Comic for future

In der Comic-Küche und im Garten des Projekthofes Karnitz wird gekritzelt, geschneidelt, gekocht und natürlich gegessen. Eine Woche: Lieblingsessen und Comics zeichnen. Was soll dabei schon herauskommen: Ein Rezeptbuch!

Eingeladen sind Jugendliche zwischen 10 und 18 Jahren.

MI. 14.08. 18.30 UHR REGIONALE KÜCHE Tomanparadies

Im August leuchten die Tomaten im Gewächshaus und auch die Augen bei der bunten Ernte. Die Karnitzer Sortenvielfalt reicht von der gut bekannten Ruthje über die rot-orange marmorierte Ananas, die fleischige Crime de Noire, die zuckersüße Zuckertraube, die rot-gelb geflamme Marmarossa und die südsibirische Gregory Altai bis hin zur chilenischen Limachi und mehr ...



Eine Tomatendegustierung der frisch geernteten Sorten wird ebenso wie Tomatengerichte aus aller Welt unsere Vorstellung von Tomatensalat grundlegend verändern.

MI. 21.08. 16-20.30 UHR KOCHKURS Jahreszeitenküche

Siehe 31.07.

Das Menü im Kochkurs »Jahreszeitenküche regional interpretiert #Sommer« besteht aus drei Gängen und ist der Website zu entnehmen.

SA. 24.08. 20 UHR FEUERWERKSTHEATER

Menu d'amour

Die Pyromantiker mit Menu d'amour - Die etwas andere Dinner Show - skurril, komisch und hoch explosiv (indoor & outdoor).

Der Geruch von Schwarzpulver liegt in der Luft. Der große Kochtopf faucht leise. Zwei 3 Sterne Köche liegen sich glücklich in den Armen. Endlich! Nach 50 Jahren erbarungsloser Forschungsarbeit ist es vollbracht!



Vor Ihnen liegt es: DAS REZEPT - Eine gebrauchsfertige Mischung für ein langes, brennendes Feuer der Liebe - jetzt noch ein wenig ablöschen ...

Wagen Sie sich weit hinaus aufs Meer der großen Gefühle! Erleben Sie einen hinreißend komödiantischen Abend mit den neusten Geschmacksexplosionen, raffinierten Zutaten und einem feurigen Dessert ...

SA. 31.08. 20 UHR LIVE HÖRSPIEL

Hörspiel unterm Sternenhimmel

Hörspiel unterm Sternenhimmel ist in Karnitz besonders. Es gibt in dem Flecken keine künstlichen Lampen oder Leuchtreklamen. So kann man gut eine Liege besetzen und mit einem Stöpsel im Ohr den Sternenhimmel betrachten. Der Stöpsel, aus dem Erklärungen kommen, hilft bei der Himmelsorientierung. Oder man läßt sich auf Texte unterschiedlicher Autorinnen ein, die eingesprochen wurden.

Am 31.08. möchten wir dieses neue Karnitzer Programm ab 20.00 Uhr eröffnen. Und weil es ein Auftakt ist, wird es ein Lifestück geben - also eine prunkvolle Aufführung mit sprechenden Schauspielerinnen, Musik und der besonderen Kulinarik des Karnitzer Gartenlokals.

SA./SO. 14./15.09. 10-18 UHR OFFENE GÄRTEN Hereinspaziert

Auch 2024 möchten wir wieder eine Tür aufmachen, und zwar die Karnitzer Klimafarming-Gartentür, einen Ort, an dem wir vorher nicht genau wissen, was uns erwartet.

MI. 18.09. 18.30 UHR REGIONALE KÜCHE

Kimchi und Goldenes Sauerkraut

Am 18. September widmen wir uns der hohen Kunst des Fermentierens rohen Gemüses. Bringen Sie Ihre neugierigen Geschmacksknospen und kreativen Köpfe mit, um die aufregende Welt der Fermentation zu entdecken!

Ins Glas kommen Weißkohl, Spitzkohl, Grünkohl, Karotten, rote Bete, Sellerie, Quitte, Fenchelsamen, Holunderblüten, Thymian, Tomaten ...



SA. 28.09. 17 UHR

PoetrySlam

Bühne frei für jederfrau und jedermann mit Poesie im Blut in der Karnitzer-Kunsthalle.



Dichtende HippHoppende, Songschreibende jeder Altersgruppe, jeder Berufsgruppe, jeder Haar- und Augenfarbe - Menschen wie du und ich, also Menschen, die was zu sagen haben, sind herzlich eingeladen.

Alle die, die noch nicht wissen, wie sie die Gefühle und Gedanken in ein Gedicht, Lesetext oder einen Song packen sollen oder die lernen wollen, wie man sich auf die Bühne stellt und bewegt, können das in Schreibwerkstätten üben, die von Autoren und Songschreibern begleitet werden. Die Termine sind der Website zu entnehmen.

MI. 23.10. 16-20.30 UHR KOCHKURS Jahreszeitenküche

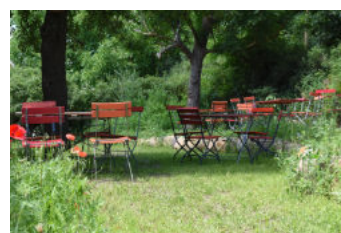
Siehe 31.07.

Das Menü im Kochkurs »Jahreszeitenküche regional interpretiert #Herbst« besteht aus drei Gängen und ist der Website zu entnehmen.

Gartenlokal

Karnitzer Gartenlokal

In Karnitz pflegen wir seit langem eine moderne, kreative Küche, die offen und überraschend dabei einfach ist. Die Zutaten sind überschaubar, die Kombinationen, dem Garten entlehnt, schöpferisch. Regionales Obst, Gemüse, Getreide und Fleisch, Kräuter, Wildkräuter werden mit Gewürzen aus aller Welt kombiniert, ebenso die Kuchenspezialitäten aus der unterfränkischen mit der orientalischen Küche.



18. MAI BIS 15. SEPTEMBER 2024

SAMSTAGS 14-20 UHR UND SONNTAGS 10-20 UHR

Regionaler Sonntagsbrunch

19. MAI BIS 15. SEPTEMBER

SONNTAGS 10-13 UHR