



LVR-Freilichtmuseum
Lindlar

#ÖKO 2026



**RUNDGÄNGE
UND SEMINARE**

ÖKOLOGISCHE RUNDGÄNGE UND SEMINARE 2026

Das LVR-Freilichtmuseum Lindlar bietet Erwachsenen die Möglichkeit, sich praxisnah mit vielfältigen ökologischen Themen auseinanderzusetzen. Ob Gartenbau, Hauswirtschaft, Landwirtschaft, Tierhaltung oder traditionelle Handwerkstechniken – wir vermitteln Kompetenzen rund um einen nachhaltigen und umweltbewussten Alltag. Unsere Rundgänge und Seminare sind stets ökologisch geprägt, nachhaltig gedacht und kreativ gelebt. Durchgeführt werden sie von qualifizierten und erfahrenen Referentinnen und Referenten. Das LVR-Freilichtmuseum Lindlar ist der ideale Ort, um mit Freude und Neugier Neues zu lernen und sich mit anderen auszutauschen.

Neben festen Terminen bieten wir viele Rundgänge und Seminare auch exklusiv für Sie und Ihre Gruppe an einem Tag Ihrer Wahl an. Der besondere Tipp: Verschenken Sie ein Seminar oder einen Rundgang. In unserem Webshop können Sie Tickets und Gutscheine erwerben.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

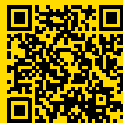
BERATUNG UND BUCHUNG

Für die Teilnahme an den Rundgängen und Seminaren ist eine Anmeldung erforderlich. Buchen Sie Ihr Ticket direkt in unserem Ticketshop:

www.shop.freilichtmuseum-lindlar.lvr.de oder bei Kulturinfo Rheinland Telefon: (02234) 99 21-555, info@kulturinfo-rheinland.de.

FÜR SIE VOR ORT

Stephan Hahn M.A. M.Sc.
Telefon: (02266) 90 10-135
stephan.hahn@lvr.de



TICKETS



Seminar



Rundgang



ÜBERBLICK

4	April
8	Mai
12	Juni
16	Juli
22	August
26	September
30	Oktober
34	November/Dezember
37	Angebote für Gruppen
38	Viel zu entdecken
38	Eintrittspreise
39	Engagieren und Mitmachen
40	Und so erreichen Sie uns

APRIL



SA., 4. APRIL 2026, 11 BIS 15 UHR



WEIDENFLECHTEN - RANKGERÜSTE

Aus frischen Weidenstangen und Flechtruten fertigen wir etwa zwei Meter hohe Rankhilfen für Kletterpflanzen oder Stützen für Stauden, Rosen und andere Zwecke. Individuelle Wünsche werden berücksichtigt.

MIT KLAUS KLASSEN

25 € + 15 € MATERIAL

DO., 9. APRIL 2026, 16 BIS 18 UHR



WILDKRÄUTER ALS SALAT

Gundermann, Hirtentäschel oder Wiesenschaumkraut sind essbare, aromatische Wildkräuter, die durch ihren hohen Gehalt an Vitaminen und Vitalstoffen sehr gesund sind. Beim Rundgang lernen Sie heimische Wildkräuter kennen und erhalten Inspirationen, diese genussvoll in Ihren Speiseplan einzubinden.

MIT MARIANNE FRIELINGSDORF

5 € + EINTRITT

SA., 11. APRIL 2026, 11 BIS 13 UHR



IM REICH DER INSEKTEN

Bei diesem Familienseminar tauchen wir ein in die bunte, summende Welt der Insekten und erkunden Wegränder und Wiesen im Museum. Mit Unterstützung einer App bestimmen wir die vielfältigen Insektenarten und finden Antworten auf spannende Fragen.

MIT CAROLIN GILGENBACH

ERW. 14 € + EINTRITT / KINDER 8 € (EINTRITT FREI)

SA., 11. APRIL 2026, 10 BIS 12 UHR



WELCHER VOGEL SINGT DENN DA?

Bei dieser Vogelstimmenführung lernen Sie die bunte Vogelwelt des Museums kennen. Welche Stimme gehört zu welchem Vogel? Wo und wie leben die Tiere? Wie können wir die Artenvielfalt der Vögel erhalten? Auch gibt es spannende Einblicke in die erfolgreiche Rückkehr von Raben, Uhus und Co.

MIT GERLINDE SPIEGEL

5 € + EINTRITT

SO., 12. APRIL 2026, 13 BIS 16 UHR



DER SENF IM FOKUS

In diesem Praxisseminar lernen wir die traditionsreiche Würz- und Heilpflanze sowie verwandte Wildpflanzen kennen. Wir erfahren Spannendes über Wirkung, Verwendung und wie sich Senf herstellen lässt. Zum Abschluss rühren wir gemeinsam einen aromatischen Kräutersenf an, den Sie mit nach Hause nehmen.

MIT JASMIN DZIEMBA

25 € + 8 € MATERIAL + EINTRITT

SA., 18. APRIL 2026, 12:30 BIS 16:30 UHR



ALTES KRÄUTERWISSEN...

...neu entdeckt. Tauchen Sie ein in die schmackhafte Welt der Frühlingskräuter. Wir bereiten eine leckere Suppe, Dips und Gemüsechips zu. Auch stellen wir Oxymel her. Diese Kombination aus Honig und Essig fand schon in der Antike als Heilmittel Verwendung. Anmeldung: www.vhs-rhein-sieg.de

MIT JASMIN DZIEMBA

34,20 € (INKL. MATERIAL)

SO., 19. APRIL 2026, 15:30 BIS 17 UHR



BESUCH BEI BÄUERIN JOEST

Gehen Sie mit Bäuerin Erna Joest zurück in das Jahr 1815. Auf lebendige und einfühlsame Weise berichtet sie über Sorgen, Nöte und Freuden dieser Zeit. Lassen Sie sich danach zu einer kleinen Verköstigung in ihr Bauernhaus einladen.

MIT SCHAUSPIELERIN HEIKE BÄNSCH

ERW. 10 € + EINTRITT / KINDER 5 € (EINTRITT FREI)

SA., 25. APRIL 2026, 9 BIS 17 UHR



BIER – SELBST GEBRAUT

Unter fachkundiger Anleitung des Braumeisters wird Gerste geschrotet, Hefe angesetzt, gemaischt, abgeläutert, gewürzt und ausgeschlagen. Nach der Gärung kann das fertige Bier einige Wochen später in Ballons abgefüllt werden. Anmeldung unter info@museumsfreunde-lindlar.de.

MIT HEINZ QUABACH

55 € (INKL. MITTAGESSEN)

DO., 30. APRIL 2026, 17 BIS 19 UHR



ERSTE HILFE AUS DER NATUR

Ob Prellungen, Schnittwunden oder Insektenstiche: Linderung wächst am Wegesrand. Lernen Sie, was Ihnen bei Bauchweh, Fußblasen oder Zahnschmerzen rasche Erleichterung bringt. Nach unserem Kräuterspaziergang wissen Sie, wo das „Aspirin der Natur“ zu finden ist und wie Sie ein „Wiesenpflaster“ anlegen.

MIT MALU SCHÖNENBORN

5 € + EINTRITT

MAI

TIERKINDER & SCHÄFERTAG

**Sonntag,
10. Mai 2026
10 bis 18 Uhr**

JRÖN UND JEDÖN

**Samstag/Sonntag,
30./31. Mai 2026
10 bis 18 Uhr**

SA., 2. MAI 2026, 10 BIS 17 UHR



ARBEITEN MIT DEM PFERD

Grundkurs für Einsteiger: In diesem Kurs lernen Sie das praktische Arbeiten mit dem Pferd kennen. Nach einer Einführung über Arbeitspferde, Geräte und Geschirrkunde lernen Sie im Praxisteil das Pferdegespann selbst über den Acker zu führen. Zum Einsatz kommen Grubber, Egge, Häufelpflug und Einradhacke.

MIT PATRICK THOMAS

70 €

SO., 3. MAI 2026, 11 BIS 13 UHR



BAUMGEHEIMNISSE

Erkennen Sie verschiedene Gehölze am Geruch der Blätter oder Blüten? Jeder Baum hat eine eigene Sprache und Geschichte. Es erwarten Sie überraschende Informationen und Kostproben von Baumspitzenbutter & Baumkuchen, Ebereschenlimo, Nusscreme oder Schlehen-Oliven.

MIT REGINA KERSTIN

5 € + 2 € MATERIAL + EINTRITT

FR., 8. MAI 2026, 16 BIS 18 UHR



EINEN NATURGARTEN ANLEGEN

Im neuen Naturgarten erfahren Sie, wie sich verschiedene ökologische und insektenfreundliche Elemente wie ein Sandarium oder eine Trockenmauer pflegeleicht im eigenen Garten realisieren lassen. Dazu gibt es jede Menge Informationen über Insekten und die von Ihnen bevorzugten Pflanzen.

MIT KATJA UND KLAUS WOPFNER

5 € + EINTRITT

DO., 14. MAI 2026, 10 BIS 12 UHR



HÜHNER UND IHRE HALTUNG

In diesem Seminar entdecken wir die Vielfalt und Besonderheiten alter Hühnerrassen. Sie erhalten eine kompakte Einführung in die Grundlagen der Hühnerhaltung – von den Bedürfnissen der Tiere bis zu den wichtigsten Alltagsschritten. Ein idealer Einstieg für alle, die überlegen, Hühner zu halten.

MIT KRISTIAAN VERDOODT

15 € + EINTRITT

SA., 16. MAI 2026, 10 BIS 17:30 UHR



SENSEKURS

Im Vormittagskurs lernen Sie mit der Sense zu mähen, sie richtig zu halten und durch das Gras zu bewegen. Voraussetzung für körperschonendes Mähen ist eine scharfe Sense. Verschiedene Dengelmethoden lernen Sie im Nachmittagskurs kennen. Anmeldung unter der Telefonnummer: 01573/9369113.

MIT H. WINKELS 65 €/55 € (VORMITTAGS/NACHMITTAGS)

SA., 16. MAI 2026, 9 BIS 11 UHR



EARLY BIRD FÜHRUNG

In der morgendlichen Stille noch vor Öffnung erkunden wir bei dieser Vogelstimmenführung die Vogelwelt des Museums: Welche Stimme gehört zu welchem Vogel, wie leben die Tiere und wie lässt sich ihre Vielfalt schützen? Dazu gibt es Einblicke in die Rückkehr von Raben, Uhus und Co.

MIT GERLINDE SPIEGEL

5 € + EINTRITT

SO., 17. MAI 2026, 14 BIS 16 UHR



MÖRKELN, PICKEN, STRUNGSEN

Alte Spiele und Bräuche neu entdeckt. Hatten die Menschen neben der Arbeit früher auch „Freizeit“ und wie nutzten sie diese? Wir versuchen uns an einer speziellen Form des bergischen Kegelns, lernen alte Kneipenspiele kennen, spielen „Himmel & Hölle“ und erhalten eine Anleitung zum Bau des Spiels „Mensch ärgere dich nicht“.

MIT REGINA KERSTIN

5 €

SA., 23. MAI 2026, 11 BIS 13 UHR



GLOBALISIERUNG IM KAISERREICH

Im 19. Jahrhundert veränderte die Industrialisierung durch technische Innovationen Produktion, Transport und Konsum von Gütern. Im Bergischen Land wurden Rohstoffe aus fernen Ländern verarbeitet, aber auch Exportwaren gefertigt. Diese Verflechtungen erkunden wir in den historischen Gebäuden des Museums.

MIT MARTIN SCHINKEN

5 € + EINTRITT

FR., 29. MAI 2026, 16 BIS 18 UHR



KRÄUTERFÜHRUNG

Begleiten Sie die Kräuterexpertin durch das Museum und erfahren Sie vieles über die Welt der wilden Kräuter. Von essbaren Blüten und Wildgemüse über Heilpflanzen und Würzkräuter bis zur Abwehr von Insekten: Viele unserer heimischen Wildpflanzen wurden früher zu bestimmten Zwecken verwendet.

MIT MARIANNE FRIELINGSDORF

5 € + EINTRITT

JUNI



MI., 3. JUNI 2026, 15 BIS 17 UHR



FARBENFROHE KRÄUTERKRÄNZE

Passend zur Sommersonnenwende sammeln wir auf dem Museumsgelände Blüten, Früchte und Kräuter, die jeder zu seinem persönlichen Sommerkranz bindet. Bitte Blumenbindedraht, Gartenschere, Sammelkorb und – wenn vorhanden – Lavendel und kleinblütige Rosen mitbringen.

MIT C. MARQUARDT

25 € + 5 € MATERIAL + EINTRITT

FR. BIS SO., 5. BIS 7. JUNI 2026



VOM GRAS ZUM HEU

Der Kurs richtet sich an „Sensenmenschen“, die sich fragen: Was mache ich mit dem Mähgut? Wir zeigen, wie daraus erstklassiges Heu entsteht und welche vielseitigen Einsatzmöglichkeiten dieses Premiumheu bietet. Anmeldung, Kosten und detaillierte Infos zum Kurswochenende unter der Telefonnummer: 01573/9369113.

MIT HARTMUT WINKELS

PREIS AUF ANFRAGE

SA., 6. JUNI 2026, 11 BIS 14 UHR



KRÄUTER FÜR IHR HAUSTIER

Viele Wildkräuter eignen sich, um die Gesundheit unserer Tiere zu unterstützen. Bei einer Kräuterwanderung erfahren Sie, welche das sind und wie Sie sie einsetzen können. Gemeinsam sammeln wir Kräuter und verarbeiten diese anschließend zu Tee, Futterzusätzen, Tinkturen und Salben.

MIT BÄRBEL BURGMER

20 € + 3 € MATERIAL + EINTRITT

DO., 11. JUNI 2026, 17 BIS 19 UHR



DIE KRAFT DER FRAUENKRÄUTER

Für jedes Frauenleiden ist ein passendes Kraut gewachsen. Entdecken Sie bei diesem Rundgang durch das Museum Frauenkräuter mit ungeahnten Kräften, die sanft und ganzheitlich wirken – etwa um Schwangerschaftsbeschwerden, Wechseljahrssymptome oder Zyklusprobleme zu lindern.

MIT MALU SCHÖNENBORN

5 € + EINTRITT

SA., 13. JUNI 2026, 9 BIS 17 UHR



BIER – SELBST GEBRAUT

Unter fachkundiger Anleitung des Braumeisters wird Gerste geschrotet, Hefe angesetzt, gemaischt, abgeläutert, gewürzt und ausgeschlagen. Nach der Gärung kann das fertige Bier einige Wochen später in Ballons abgefüllt werden. Anmeldung unter info@museumsfreunde-lindlar.de.

MIT HEINZ QUABACH

55 € (INKL. MITTAGESSEN)

SA., 13. JUNI 2026, 13 BIS 16 UHR



HONIG & ESSIG ALS HEILMITTEL

Entdecken Sie die Kraft des alten Hausmittels Oxy-mel – eine wohltuende Verbindung aus Honig, Essig und weiteren Zutaten. Im Kurs lernen Sie, wie daraus natürliche Stärkungsmittel, leckere Küchenzutaten und sanfte Pflegeprodukte hergestellt werden.

MIT JASMIN DZIEMBA

25 € + 7 € MATERIAL + EINTRITT

SO., 14. JUNI 2026, 11 BIS 14 UHR



NATÜRLICH SAUBER!

Weniger ist mehr! Ein paar einfache Hausmittel reichen aus, um den Haushalt auf Hochglanz zu bringen. Wir verraten Ihnen Tipps zur Herstellung umweltschonender Wasch- und Putzmittel und gehen selbst in die Produktion. Das bisschen Haushalt? Nachhaltig, kostengünstig und ohne Chemie.

MIT S. ALBERT-BRADY

25 € + 6 € MATERIAL + EINTRITT

MI., 17. JUNI 2026, 16 BIS 18 UHR



WILDKRÄUTER ALS SALAT

Gundermann, Hirtentäschel oder Wiesenschaumkraut sind essbare, aromatische Wildkräuter, die durch ihren hohen Gehalt an Vitaminen und Vitalstoffen sehr gesund sind. Beim Rundgang lernen Sie heimische Wildkräuter kennen und erhalten Inspirationen diese genussvoll in Ihren Speiseplan einzubinden.

MIT MARIANNE FRIELINGSDORF

5 € + EINTRITT

SO., 28. JUNI 2026, 11 BIS 14 UHR



KOSMETIK AUS BIENENWACHS

Bienenwachs ist ein fantastischer Naturstoff. Seine Inhaltsstoffe machen ihn besonders wertvoll für kosmetische Produkte. Im Workshop erfahren Sie Spannendes rund um die Honigbiene, das Wachs und stellen verschiedene Pflegeprodukte (Balsam, Lippenstift) her.

MIT S. ALBERT-BRADY

25 € + 6 € MATERIAL + EINTRITT

JULI



AUF ACHSE

Sonntag,
12. Juli 2026
10 bis 18 Uhr

SA., 4. JULI 2026, 11 BIS 13 UHR



NATURAPOTHEKE FÜR HAUSTIERE

Wir können das Wohlbefinden unserer Haustiere mit natürlichen Mitteln fördern. Viele Wildpflanzen haben eine positive Wirkung auf ihre Gesundheit. Außerdem gibt es zahlreiche aus alter Zeit überlieferte Rezepturen, die bei Mensch und Tier sehr gute Dienste leisten können.

MIT BÄRBEL BURGMER 15 € + 3 € MATERIAL + EINTRITT

SO., 5. JULI 2026, 14 BIS 18 UHR



KREATIVER EISEGUS

Erdbeer-Basilikum-Eis! Brombeer-Lavendel-Sorbet! Salzkaramell-Olivenöl-Eis! Sie mögen kalte Köstlichkeiten in ungewöhnlichen Geschmacksrichtungen? Unter Anleitung der Konditormeisterin werden Eismassen, Soßen und Hippen hergestellt und verkostet. Alternativen zu Eismaschinen werden auch behandelt.

MIT EVA OELZE

25 € + 18 € MATERIAL

SO., 5. JULI 2026, 15:30 BIS 17 UHR



BESUCH BEI BÄUERIN JOEST

Gehen Sie mit Bäuerin Erna Joest zurück in das Jahr 1815. Auf lebendige und einfühlsame Weise berichtet sie über Sorgen, Nöte und Freuden dieser Zeit. Lassen Sie sich danach zu einer kleinen Verköstigung in ihr Bauernhaus einladen.

MIT SCHAUSPIELERIN HEIKE BÄNSCH

ERW. 10 € + EINTRITT / KINDER 5 € (EINTRITT FREI)

FR., 10. JULI 2026, 16 BIS 18 UHR



PFLANZEN FÜR WILDTIERE

Erfahren Sie, wie gezielt gesetzte Wildpflanzen verschiedenste Tierarten in den Garten „einladen“ und welche Rolle diese Pflanzen für Artenvielfalt, Nahrung und Lebensräume spielen. Ein inspirierender Rundgang für mehr Natur im eigenen Garten.

MIT KATJA UND KLAUS WOPFNER

5 € + EINTRITT

SA., 11. JULI 2026, 13 BIS 17 UHR



MASSAGESTEMPEL HERSTELLEN

Entdecken Sie die Kraft heimischer Kräuter für Haut, Körper und Seele. In diesem Praxisseminar lernen Sie, welche Kräuter sich besonders eignen und wie man Kräuterstempel für das Gesicht herstellt. Außerdem erfahren Sie, warum die Kombination aus Wärme, Massage und Duft so wohltuend ist.

MIT JASMIN DZIEMBA

33 € + 8 € MATERIAL

SA., 11. JULI 2026, 9 BIS 17 UHR



BIER – SELBST GEBRAUT

Unter fachkundiger Anleitung des Braumeisters wird Gerste geschrotet, Hefe angesetzt, gemaischt, abgeläutert, gewürzt und ausgeschlagen. Nach der Gärung kann das fertige Bier einige Wochen später in Ballons abgefüllt werden. Anmeldung unter info@museumsfreunde-lindlar.de.

MIT HEINZ QUABACH

55 € (INKL. MITTAGESSEN)

DO., 16. JULI 2026, 17 BIS 19 UHR



KULINARISCHE KRÄUTERIDEEN

Die Natur bietet wahre Geschmackserlebnisse: Spitzwegerich schmeckt nach Champignons, Gundermann wie After Eight und Mädesüß nach Marzipan. Auf unserem Kräuterspaziergang sammeln wir kulinarische Ideen und entdecken Wildkräuter, die den Speiseplan auf köstliche Weise bereichern.

MIT MALU SCHÖNENBORN

5 € + EINTRITT

SA., 18. JULI 2026, 14 BIS 16:30 UHR



EIN BLICK IN DEN WALD

Welches Blatt gehört zu welchem Baum? Welches ist das gefährlichste Tier für den Wald? Warum können Bäume so alt werden? Warum ist auch ein toter Baum ein guter Baum? All das und mehr zur Waldökologie erfahren Sie auf dieser Exkursion im Museum.

MIT GERLINDE SPIEGEL

5 € + EINTRITT

SA., 18. JULI 2026, 16 BIS 18 UHR



PFLANZENSCHÄTZE...

...alter Gärten. Besuchen Sie mit der Kräuterfrau den Schaugarten der Bergischen Gartenarche und die übrigen Museumsgärten und lernen Sie deren Pflanzenwelt kennen: von alten Sorten und vergessenen Gemüsearten bis hin zu den traditionellen Zierpflanzen und Gartenkräutern.

MIT MARIANNE FRIELINGSDORF

5 € + EINTRITT

DO., 23. JULI 2026, 16 BIS 18 UHR



DIE VIelfALT DER BAUERNGÄRTEN

Die Vielfalt der Museumsgärten steht im Mittelpunkt. Sie erfahren etwas über die Herkunft, Pflege und Verwendung alter Gemüsesorten wie Pastinake und Baumspinat, über Färbepflanzen wie Krapp und Reseda und duftende Kräuter zum Würzen und Heilen.

MIT MARIANNE FRIELINGSDORF

10 € + EINTRITT

SA., 25. JULI 2026, 11 BIS 13 UHR



IM REICH DER INSEKTEN

Bei diesem Familienseminar tauchen wir ein in die bunte, summende Welt der Insekten und erkunden Wegränder und Wiesen im Museum. Mit Unterstützung einer App bestimmen wir die vielfältigen Insektenarten und finden Antworten auf spannende Fragen.

MIT CAROLIN GILGENBACH

ERW. 14 € + EINTRITT / KINDER 8 € (EINTRITT FREI)

AUF DEM NEUESTEN STAND



Kennen Sie schon unseren Newsletter? Mehrmals im Jahr informieren wir Sie darin auch über die neuesten Entwicklungen aus den Museumsgärten und der Landwirtschaft, weisen Sie auf spannende Veranstaltungen hin und geben Tipps rund ums Gärtnern und einen nachhaltigeren Alltag.

Anmeldung über
freilichtmuseum-lindlar.lvr.de





INSEKTEN – FOTOAUSSTELLUNG

Haben Sie schon unsere Ausstellung „Insekten – Kleine Wunder auf sechs Beinen“ besucht?

Aktuell ist sie in der Zehntscheune zu sehen – mit tollen Fotografien und spannenden Informationen über die kleinsten Bewohner des Museums. Informationen zur Laufzeit finden Sie auf der Museums-homepage.

AUGUST

A woman in traditional Alpine dress, including a dark blue headscarf, a black vest over a white blouse, and a long blue skirt, is leading a grey ox through a field. The ox is harnessed with orange and black straps. The background shows a grassy field with a wooden fence and trees.

KLEINER GARTENTAG

Sonntag,
9. August 2026
10 bis 18 Uhr

BAUERN- MARKT

Samstag/Sonntag,
29./30. Aug. 2026
10 bis 18 Uhr

SO., 2. AUGUST 2026, 14 BIS 18 UHR



KREATIVER EISGENUSS

Erdbeer-Basilikum-Eis! Brombeer-Lavendel-Sorbet! Salzkaramell-Olivenöl-Eis! Sie mögen kalte Köstlichkeiten in ungewöhnlichen Geschmacksrichtungen? Unter Anleitung der Konditormeisterin werden Eismassen, Soßen und Hippen hergestellt und verkostet. Alternativen zu Eismaschinen werden auch behandelt.

MIT EVA OELZE

25 € + 18 € MATERIAL

DO., 6. AUGUST 2026, 16 BIS 18 UHR



ESSBARE BLÜTEN

Willkommen in der Blütenküche! Kennen Sie den Geschmack von Borretschblüten, Nachtkerzen und Taglilien? Viele Blüten duften nicht nur aromatisch, sondern sind auch essbar. Bei diesem Rundgang bekommen Sie tolle Anregungen, wie diese Blüten kreativ in der heimischen Küche eingesetzt werden können.

MIT MARIANNE FRIELINGSdorf

5 € + EINTRITT

SA., 15. AUGUST 2026, 14 BIS 17 UHR



WIESENKÖSTLICHKEITEN

In diesem Workshop stellen wir leckere Wildkräuterpralinen und Energiebällchen her. Dazu gibt es wertvolle Hintergrundinformationen und Rezepte für gesunde Pralinen und dazu passende Kräuter, auch aus der veganen Küche.

MIT JASMIN DZIEMBA 20 € + 10 € MATERIAL + EINTRITT

SA., 15. AUGUST 2026, 16 BIS 18 UHR



DER BERGISCHE KRAUTBUND

Kräuter, Unterhaltsames und Besinnliches: „Kruutwösch“ heißt der bergische Krautbund in Lindlar. Er wird geweiht, getrocknet und über das ganze Jahr bewahrt. Üblicherweise sammelt man an Mariä Himmelfahrt die typischen Zutaten. Wenn vorhanden, bitte selbst gesammelte Kräuter mitbringen.

MIT MARIANNE FRIELINGSDORF

10 € + EINTRITT

DO., 20. AUGUST 2026, 16 BIS 18 UHR



PFLANZENSCHÄTZE...

...alter Gärten. Besuchen Sie mit der Kräuterfrau den Schaugarten der Bergischen Gartenarche und die übrigen Museumsgärten und lernen Sie deren Pflanzenwelt kennen: von alten Sorten und vergessenen Gemüsearten bis hin zu den traditionellen Zierpflanzen und Gartenkräutern.

MIT MARIANNE FRIELINGSDORF

5 € + EINTRITT

DO., 20. AUGUST 2026, 17 BIS 19 UHR



TRADITIONELLE HEILKRÄUTER

Seit Jahrhunderten nutzen Menschen Kräuter, um Schmerzen zu lindern, Entzündungen entgegenzuwirken oder chronische Leiden zu mildern. Erfahren Sie, welche Pflanzen früher genutzt wurden und auch heute noch als verlässliche Begleiter dienen – etwa zur Stärkung des Herzens oder zur Bekämpfung von Kopfschmerzen.

MIT MALU SCHÖNENBORN

5 € + EINTRITT

SA., 22. AUGUST 2026, 10 BIS 17 UHR



ARBEITEN MIT DEM OCHSEN

In diesem Einsteigerkurs lernen Sie die traditionelle Feldarbeit mit Ochsen kennen. Nach einer Einführung zu Arbeitsochsen, Geschirr und Geräten führen Sie im Praxisteil selbst ein Gespann über den Acker. Sie lernen grundlegende Kommandos, das richtige Anspannen und den sicheren Umgang mit den Tieren.

MIT PATRICK THOMAS

70 €

SA., 22. AUGUST 2026, 14 BIS 16:30 UHR



EIN BLICK IN DEN WALD

Welches Blatt gehört zu welchem Baum? Welches ist das gefährlichste Tier für den Wald? Warum können Bäume so alt werden? Warum macht Wald glücklich, und warum ist ohne Moos nix los? All das und mehr zur Waldökologie erfahren Sie auf dieser spannenden Exkursion im Museum.

MIT GERLINDE SPIEGEL

5 € + EINTRITT

SO., 23. AUGUST 2026, 16 BIS 18 UHR



KRÄUTERFÜHRUNG

Begleiten Sie die Kräuterexpertin durch das Museum und erfahren Sie vieles über die Welt der wilden Kräuter. Von essbaren Blüten und Wildgemüse über Heilpflanzen und Würzkräuter bis zur Abwehr von Insekten: Viele unserer heimischen Wildpflanzen wurden früher zu bestimmten Zwecken verwendet.

MIT MARIANNE FRIELINGSDORF

5 € + EINTRITT

SEPTEMBER



SA., 5. SEPTEMBER 2026, 9 BIS 17 UHR



BIER – SELBST GEBRAUT

Unter fachkundiger Anleitung des Braumeisters wird Gerste geschrotet, Hefe angesetzt, gemaischt, abgeläutert, gewürzt und ausgeschlagen. Nach der Gärung kann das fertige Bier einige Wochen später in Ballons abgefüllt werden. Anmeldung unter info@museumsfreunde-lindlar.de.

MIT HEINZ QUABACH

55 € (INKL. MITTAGESSEN)

SO., 6. SEPTEMBER 2026, 16 BIS 18 UHR



GARTENGLÜCK LEICHTGEMACHT

Erfolgreiches Gärtnern ist keine Hexerei. Lernen Sie, worauf es beim naturnahen Gärtnern ankommt. In diesem Schnupperkurs für Anfänger geht es um Bodenvorbereitung, Gartengeräte, Dünger und Kompost, um das Säen und Vorziehen, Pflanzen und vieles mehr.

MIT MARIANNE FRIELINGS DORF

10 € + ENTRITT

FR., 11. SEPTEMBER 2026, 19 BIS 21:30 UHR



WILDTIERE BEI NACHT

Mit einer nächtlichen Familienführung beteiligt sich das Freilichtmuseum an der „Earth Night 2026“. Erfahren Sie dabei Erstaunliches und Faszinierendes über Fledermäuse, Eulen und nachtaktive Insekten. Treffpunkt: Nordtor des Museums/Museumsherberge, Lingenbacher Weg 2, 51789 Lindlar.

MIT FLORIAN SCHÖLLNHAMMER

ERW. 5 € / KINDER 2 €

SO., 13. SEPTEMBER 2026, 15:30 BIS 17 UHR



BESUCH BEI BÄUERIN JOEST

Gehen Sie mit Bäuerin Erna Joest zurück in das Jahr 1815. Auf lebendige und einfühlsame Weise berichtet sie über Sorgen, Nöte und Freuden dieser Zeit. Lassen Sie sich danach zu einer kleinen Verköstigung in ihr Bauernhaus einladen.

MIT SCHAUSPIELERIN HEIKE BÄNSCH

ERW. 10 € + EINTRITT / KINDER 5 € (EINTRITT FREI)

DI., 15. SEPTEMBER 2026, 16 BIS 18 UHR



SAATGUT UND ABLEGER ZIEHEN

Butterkohl, Engkohl oder Gartenmelde stehen für alte Gemüsesorten aus „Omas Garten“, die man heute nur noch selten kaufen kann. Wir zeigen Ihnen, wie Sie diese und andere Pflanzen durch Saatgutgewinnung und Ableger erhalten können. Das eine oder andere Samenkorn können Sie auch mitnehmen.

MIT MARIANNE FRIELINGS DORF

10 € + EINTRITT

SA., 19. SEPTEMBER 2026, 16 BIS 18 UHR



FREILICHTMUSEUM KRIMINELL

Unterwegs in entlegenen Ecken zu dunklen Gestalten. Welche Verbrechen waren früher auf dem Land „üblich“ und welche Strafen gab es dafür? Giftmörderinnen treffen auf landhungrige Bauern und gierige Kaufleute, Wilddiebe und Räuberbanden auf verbrecherische Fuhrleute.

MIT REGINA KERSTIN

5 € + EINTRITT

SO., 20. SEPTEMBER 2026, 14 BIS 16 UHR



BAUMGEHEIMNISSE

Erkennen Sie verschiedene Gehölze am Geruch der Blätter oder Blüten? Jeder Baum hat eine eigene Sprache und Geschichte. Es erwarten Sie überraschende Informationen und Kostproben von Baumspitzenbutter & Baumkuchen, Ebereschenlimo, Nusscreme oder Schlehen-Oliven.

MIT REGINA KERSTIN

5 € + 2 € MATERIAL + EINTRITT

SA., 26. SEPTEMBER 2026, 13 BIS 17 UHR



DAS GOLD DES WALDES

Harze, das „Gold des Waldes“, kommen weltweit vor, am bekanntesten ist der Weihrauch. In diesem Seminar erfahren Sie, welche Bäume Harz liefern und warum es so besonders ist. Wir sprechen über Herkunft, Eigenschaften und die vielfältigen Anwendungen für Gesundheit, Kosmetik und Wohlbefinden.

MIT JASMIN DZIEMBA

33 € + 12 € MATERIAL

SA., 26. SEPTEMBER 2026, 15 BIS 17 UHR



KAFFEE UND KRÄNZCHEN

Bei einer gemütlichen Tasse Kaffee binden wir aus herbstlichen Schätzen der Natur einen Kranz für die Türe oder den Tisch. Bitte Blumenbindedraht, Gartenschere und – wenn vorhanden – Hortensien und Hagebutten aus dem Garten mitbringen. Weiteres Material wird gestellt.

MIT C. MARQUARDT

25 € + 10 € MATERIAL + EINTRITT

OKTOBER

OBSTWIESEN- FEST

Sonntag,
4. Oktober 2026
10 bis 18 Uhr

KARTOFFEL- FEST

Sonntag,
18. Oktober 2026
10 bis 18 Uhr

SA., 3. OKTOBER 2026, 10 BIS 17 UHR



ZWEISPÄNNIGES ARBEITEN

Grundkurs für Einsteiger: Wir beginnen mit einer Einführung über das zweispännige Arbeiten mit Pferden, die Beschirung und einzelne Geräte. Im Praxisteil lernen Sie, das Pferdegespann mit Egge oder Grubber selbst über den Acker zu führen. Auf individuelle Fragen wird eingegangen.

MIT PATRICK THOMAS

80 €

SA., 10. OKTOBER 2026, 11 BIS 15 UHR



ZAUNKÖNIGKUGEL FLECHTEN

Aus eingeweichten Weidenflechtästen fertigen wir 20 bis 25 Zentimeter große Nistkugeln für Zaunkönig oder Rotkehlchen. Beispielkugeln inspirieren zu individuellen Modellen. Bei richtiger Platzierung werden die Kugeln gerne vom Zaunkönig als Nistplatz auserkoren und im Winter als Schlafplatz genutzt.

MIT KLAUS KLASSEN

25 € + 15 € MATERIAL

SA., 10. OKTOBER 2026, 14 BIS 17 UHR



RÄUCHERPRALINEN HERSTELLEN

Räuchern ist eine der ältesten Dufterfahrungen. Wir beschäftigen uns mit heimischen Räucherzutaten, aber auch mit besonderen Stoffen. In Mischungen und als Räucherpralinen können diese schön kombiniert werden. Daneben erhalten Sie vielfältige Tipps zum Einsatz von Räucherpflanzen.

MIT JASMIN DZIEMBA 25 € + 12 € MATERIAL + EINTRITT

SO., 11. OKTOBER 2026, 14 BIS 17 UHR



DIE GEHEIME WELT DER PILZE

Pilze sind verborgen und doch unentbehrlich: Sie zersetzen Holz, veredeln Brot und Bier und wachsen in Symbiose mit Bäumen. Bei dieser Wanderung lernen wir verschiedene Pilze kennen, unterscheiden essbare und giftige Arten und betrachten ihre Rolle im Wald. Zum Abschluss gibt es einen Pilzimbiss.

MIT PETRA BURGMER

20 € + 5 € MATERIAL + EINTRITT

SO., 11. OKTOBER 2026, 10 BIS 12 UHR



HÜHNER UND IHRE HALTUNG

In diesem Seminar entdecken wir die Vielfalt und Besonderheiten alter Hühnerrassen. Sie erhalten eine kompakte Einführung in die Grundlagen der Hühnerhaltung – von den Bedürfnissen der Tiere bis zu den wichtigsten Alltagsschritten. Ein idealer Einstieg für alle, die überlegen, Hühner zu halten.

MIT KRISTIAAN VERDOODT

15 € + EINTRITT

FR., 16. OKTOBER 2026, 15 BIS 18 UHR



KLIMAKÜCHE

Zum Welternährungstag nehmen wir Sie mit auf eine (Zeit-)Reise über Wildkräuter, Feldfrüchte und in die Hofküchen. Erfahren Sie, wie klimafreundliches und ressourcenschonendes Kochen mit regionalen Zutaten gelingt. Mit der Roten Bete im Mittelpunkt bereiten wir gemeinsam kreative Gerichte zu.

MIT B. STEINRÜCK UND S. FRÖHNING

25 € + 3 € MATERIAL + EINTRITT

SA., 24. OKTOBER 2026, 14 BIS 17 UHR



DIE GEHEIME WELT DER PILZE

Pilze sind verborgen und doch unentbehrlich: Sie zersetzen Holz, veredeln Brot und Bier und wachsen in Symbiose mit Bäumen. Bei dieser Wanderung lernen wir verschiedene Pilze kennen, unterscheiden essbare und giftige Arten und betrachten ihre Rolle im Wald. Zum Abschluss gibt es einen Pilzimbiss.

MIT PETRA BURGMER

20 € + 5 € MATERIAL + EINTRITT

SO., 25. OKTOBER 2026, 10 BIS 13 UHR



STREICHEN MIT LEINÖLFARBEN

Nach einer Einführung in die vielseitige Leinpflanze und ihre Produkte lernen Sie im praktischen Teil die Besonderheiten der Leinölfarbe kennen. Sie erproben selbst, wie Holz fachgerecht gestrichen wird und gewinnen so wertvolles Wissen für eigene Projekte.

KATJA SCHÜLLER

10 € + 15 € MATERIAL + EINTRITT

SA., 31. OKTOBER 2026, 13 BIS 17 UHR



GESCHENKE AUS WILDKRÄUTERN

Beim gemütlichen Beisammensein mit Chaitee und Wildkräutergebäck stellen wir feine Gewürzmischungen, wohlriechendes Badekonfekt aus dem Wald und Massagekerzen mit Blüten des Sommers her. Die Kostbarkeiten eignen sich hervorragend als Weihnachtsgeschenke.

MIT JASMIN DZIEMBA

33 € + 20 € MATERIAL

NOVEMBER/ DEZEMBER

BACKTAG

Sonntag,
15. November 2026
10 bis 18 Uhr

ADVENT IM MUSEUM

Sonntag,
13. Dezember 2026
10 bis 18 Uhr



SA., 7. NOVEMBER 2026, 10 BIS 14 UHR



REISIGBESEN BINDEN

Reisigbesen sind perfekt zum Kehren von Pflasterflächen. Wir binden sie auf traditionelle Art mit Birkenreisern und geflochtenen Haselnussringen oder mit Weidenruten. Im Seminar erlernen Sie das Binden von Besen mit und ohne Stiel. Anmeldung unter der Telefonnummer: 01573/9369113.

MIT HARTMUT WINKELS

60 € (INKL. MATERIAL)

SA., 7. NOVEMBER 2026, 14 BIS 17 UHR



WURZELKRAFT ERLEBEN

Entdecken Sie die Schätze heimischer Wurzeln. Gemeinsam graben wir Löwenzahn, Giersch, wilde Karde und Beinwell aus, lernen ihre Heilkräfte kennen und stellen Beinwellsalbe sowie Köstliches aus den Wurzeln her. Dieses Seminar lädt dazu ein, sich mit Pflanzen und den eigenen Wurzeln zu verbinden.

MIT PETRA BURGMER 20 € + 10 € MATERIAL + EINTRITT

SO., 8. NOVEMBER 2026, 11 BIS 14 UHR



WECKMÄNNER BACKEN

Zu Sankt Martin ist es Tradition Weckmänner zu essen. Wir lernen, wie Hefeteig selbst angesetzt wird und zu lustigen Figuren weiterverarbeitet werden kann. Natürlich vergessen wir nicht, das Gebackene auch zu probieren.

MIT HEIKE BARTSCH

ERW. 10 € + EINTRITT /
KINDER 5 € (EINTRITT FREI) + 1,50 € MATERIAL

SA., 14. NOVEMBER 2026, 12 BIS 15 UHR



KOSTBARES AUS PAPIER

Aus hochwertigen Papieren erschaffen wir kleine Geschenke für die Advents- und Weihnachtszeit: hübsche Verpackungen in Häuschenform, Weihnachtskarten, Tütchen und Geschenkboxen mit Inhalt. Seien Sie nach Herzenslust kreativ!

MIT U. HONERKAMP UND C. MARQUARDT

30 € + 20 € MATERIAL + EINTRITT

SO., 22. NOVEMBER 2026, 10 BIS 13 UHR



ÜBERLEBEN & ACHTSAM IM WALD

Der Wald spricht, leise für jene, die zuhören. In diesem Wildnisseminar lernen Sie, seine Sprache zu verstehen und uraltes Wissen anzuwenden: Schutz finden, Feuer entfachen, Wasser aufspüren und im Einklang mit der Natur leben – getragen von Respekt und Achtsamkeit gegenüber dem Wald.

MIT TOBIAS KNAPP

25 € + EINTRITT

SA., 28. NOVEMBER 2026, 10 BIS 16 UHR



OBSTBAUMSCHNITT

Wir beginnen mit obstbaulichem Grundwissen. Dabei geht es um regionale Obstsorten, ihre Unterlagen und Standorte. Danach werden Schnittmethoden vorgestellt, die je nach Alter der Bäume Anwendung finden: Beim Pflanzen, zur Erziehung, Erhaltung und Verjüngung. Auf die Theorie folgt die Praxis.

MIT OLAF SCHRIEVER

32 € (INKL. MATERIAL)

ANGEBOTE FÜR GRUPPEN



INDIVIDUELL, EXKLUSIV & FLEXIBEL

Gerne richten wir uns nach Ihren Wünschen. Für Gruppen bieten wir Rundgänge und Seminare an einem Termin Ihrer Wahl und exklusiv für Sie an – zum Beispiel als Geschenk für eine Freundin oder einen Freund, als Überraschung für die Familie, den Kollegenkreis oder zur eigenen Fortbildung. Unser vollständiges Angebot finden Sie online unter freilichtmuseum-lindlar.lvr.de.

BERATUNG UND BUCHUNG

Kulturinfo Rheinland Telefon (02234) 99 21-555
info@kulturinfo-rheinland.de
www.kulturinfo-rheinland.de

VIEL ZU ENTDECKEN

Nutzen Sie die Zeit vor oder nach einem Seminar zum Erkunden des Freilichtmuseums. Neben den originalgetreu eingerichteten historischen Gebäuden und farbenfrohen Gärten erwarten Sie mehrere Dauer- und Wechselausstellungen. Die Bandbreite der Themen reicht von der Geschichte der Landwirtschaft über die Notjahre nach dem Zweiten Weltkrieg bis zum Insektensterben.

Ob Aktionstage, Ausstellungen, Rundgänge, Seminare oder Veranstaltungen: Das LVR-Freilichtmuseum Lindlar bietet das ganze Jahr über ein abwechslungsreiches Programm für Klein und Groß.

Aktuelle Projekte, Termine und Einblicke in die Museumsarbeit erhalten Sie auch auf unserer Homepage, per Mail über unseren Newsletter und auf unseren Social-Media-Kanälen.

 www.facebook.com/lvrfreilichtmuseumlindlar

 www.instagram.com/lvrfreilichtmuseumlindlar

 freilichtmuseum-lindlar.lvr.de

EINTRITTSPREISE

Erwachsene	8 €
Gruppen Erwachsene ab 10 Personen	p. P. 7 €
Kinder und Jugendliche unter 18 Jahre	frei
Ermäßigter Eintritt Schüler*innen über 18 Jahre, Studierende, Auszubildende und Personen mit Schwerbehindertenausweis	5,50 €

Bei allen Museumsfesten wird ein Zuschlag in Höhe von 2 € pro Person (Erwachsene) erhoben.

DER BESONDERE TIPP!

An jedem ersten Freitag im Monat ist der Eintritt ins LVR-Freilichtmuseum Lindlar frei (gilt nicht an Feiertagen).

ENGAGIEREN UND MITMACHEN

Sie möchten sich im LVR-Freilichtmuseum Lindlar engagieren? Das ist auf vielfältige Weise möglich.

Als Mitglied im Museumsförderverein: Der Förderverein freut sich über tatkräftige Unterstützung bei Veranstaltungen, Bauprojekten und vielen anderen Aktionen. Weitere Informationen erhalten Sie auf der Homepage www.museumsfreunde-lindlar.de.

Bei der Gartenarbeit: Sie möchten Ihr eigenes Gemüse anbauen? Dann übernehmen Sie doch eine Patenschaft für einen Museumsgarten. Ansprechpartner ist Stephan Hahn (stephan.hahn@lvr.de).

Bei der Bergischen Gartenarche Oberberg: Diese setzt sich für den Erhalt und die Verbreitung alter Sorten ein. Mitmachen kann jeder, der ein Beet im Bergischen Land besitzt. Auch im Museumsgarten der Arche sind helfende Hände herzlich willkommen. Mehr erfahren Sie auf www.bergische-gartenarche.de.

ÖFFNUNGSZEITEN DES MUSEUMS

1. März bis 31. Oktober: Di. bis So. 10 bis 18 Uhr

1. November bis 31. Dezember: Di. bis So. 10 bis 16 Uhr

1. Januar bis 28. Februar: Sa. + So. 10 bis 16 Uhr

Montags geschlossen.

IMPRESSUM

© 2026 LVR-Freilichtmuseum Lindlar

Titelfoto: F. Grundmeier, LVR-FML.

Weitere Fotos: F. Grundmeier, LVR-FML; A. Stiens, LVR-ZMB; Joachim Gies.

Gestaltung, Druck und barrierefreie PDF: LVR-Druckerei, Inklusionsabteilung, Telefon: (0221) 809-2418

UND SO ERREICHEN SIE UNS

Mit dem Auto: AUS RICHTUNG KÖLN A4 bis Abfahrt Untereschbach, Richtung Lindlar (L 299) ca. 15 km bis zum Parkplatz am Museumsgelände. AUS RICHTUNG OLPE A4 bis Abfahrt Engelskirchen, Richtung Lindlar, ca. 1 km hinter dem Ortsausgang links, Parkplatz am Museumsgelände.

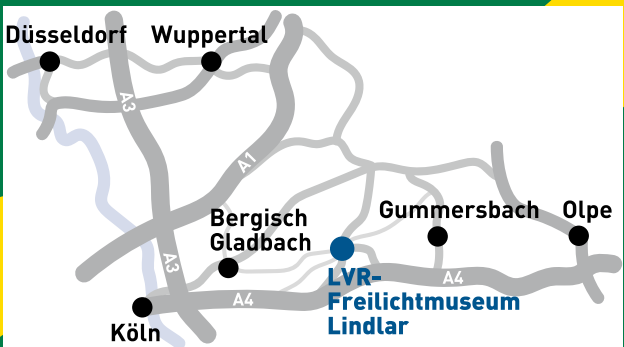
Mit dem Öffentlichen Personennahverkehr: Das Museum ist über zwei Bushaltestellen erreichbar.

BUSLINIE 333: Haltestelle „Freilichtmuseum“ auf dem Museumsparkplatz beim Eingangsgebäude. **BUSLINIE 421:** Haltestelle „Freilichtmuseum Nord“. Von hier geht es über den Museumswanderweg M5 zum Eingangsgebäude (ca. 500 m, für Rollstuhl und Kinderwagen ungeeignet). Über die Fahrzeiten informieren Sie sich bitte direkt bei den Verkehrsbetrieben:

OVAG: Telefon (02261) 92 60 0; www.ovaginfo.de

RVK: Telefon (01804) 13 13 13; www.rvk.de

Wege zum LVR



LVR-Freilichtmuseum Lindlar

51789 Lindlar, Telefon (02266) 90 10 0

freilichtmuseum-lindlar@lvr.de

<https://freilichtmuseum-lindlar.lvr.de>