

HAUS AM HABSBURG

Umweltbildung. Regionalentwicklung.

ANGEBOTE
UND TERMINE
2019



HEIMAT UNTER  EINEM DACH





VORWORT	4	VERANSTALTUNGSTERMINE	13
TEAM	5	MEHRTEILIGE SEMINARE	62
LEITBILD	6/7	BUCHBARE THEMEN	68
DAS HAUS AM HABSBERG		RAD- UND WANDERWEGE	86
Räumlichkeiten/Geländeplan	8/9	DER BESONDERE FREIZEIT-TIPP	87
Miete	10	PARTNER UND SPONSOREN	90/91
Übernachtung	11	ANFAHRT	92
Kontakt/Impressum	89		
BIODIVERSITÄTSPROJEKT JURADISTL	12		

Liebe Besucherinnen und Besucher, liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,



Hand aufs Herz: Wie oft kaufen und konsumieren Sie, ohne sich Gedanken über die langfristigen Folgen zu machen? Ressourcenschwund und Artensterben sind nur zwei Konsequenzen unseres mitunter verschwenderischen Lebensstils. Mit unserem Jahresprogramm im HAUS AM HABSBURG möchten wir Sie einladen, bewusst zu genießen, ressourcenschonend zu konsumieren und dabei unsere Natur zu schützen und die Region zu stärken. Dies sind zentrale Anliegen des Naturschutzprojekts „Juradistl – Biologische Vielfalt im Oberpfälzer Jura“, das heuer den thematischen Mittelpunkt unserer Veranstaltungen bildet.

Seit mittlerweile zehn Jahren verbindet das Biodiversitätsprojekt „Juradistl – Biologische Vielfalt im Oberpfälzer Jura“ als eines der größten bayerischen Naturschutzprojekte Naturschutz und Genuss. Wir laden Sie ein, unsere Juradistl-Schäfer kennenzulernen und zu erfahren, warum der Genuss von heimischem Lammfleisch dazu beiträgt, die Artenvielfalt zu erhalten. In unseren Kochkursen erfahren Sie, wie Juradistl-Lamm und Juradistl-Weiderind raffiniert zubereitet werden und wie vielfältig Juradistl-Honig in der Küche eingesetzt werden kann. Lassen Sie sich bei geführten Wanderungen begeistern von der einzigartigen Schönheit der Kalkmagerrasenhänge des Oberpfälzer Jura und entdecken Sie die Vielfalt unserer heimischen Orchideenarten.

Wir freuen uns darauf, Sie mit unseren abwechslungsreichen Veranstaltungsthemen durch das Jahr 2019 zu begleiten und gemeinsam mit Ihnen unsere heimische Artenvielfalt zu entdecken und zu schützen.

Ihr
Willibald Gailler
Landrat des Landkreises Neumarkt i.d.OPf.

Das Team

Leitung

Werner Thumann, Diplom-Forstwirt Univ.

Fachliche Mitarbeiter/innen

Ralf Bundesmann, Dipl.-Ing. (FH) Landschaftsarchitektur

Christa Englhard, Dipl.-Ing. (FH) Landespflege, Zertifikat für Umweltbildung und Bildung für nachhaltige Entwicklung

Susanne Flach-Wittmann, Dipl.-Ing. (FH) Landespflege

Agnes Hofmann, Dipl.-Ing. Univ. Landschaftsarchitektin

Franz Kraus, Dipl.-Ing. (FH) Gartenbau

Katja Schumann, Lehramtsassessorin Deutsch/Geschichte

Johanna Bär, M.Sc. Geographie: Umweltprozesse und

Naturgefahren

Tina Koschatzky, M.Sc. Naturschutz und

Landschaftsökologie

Anmeldung und Verwaltung

Elfriede Braun, **Gabriele Dorr**, **Christa Lang**

Hausmeister und Gartenpflege

Ludwig und **Barbara Geitner**, **Harald Geitner**,

Anita Deinzer



Vielfalt erhalten, Nachhaltigkeit leben!



Verführerische Düfte ziehen durch das ganze Haus, während in der Schau- und Lehrküche ein Braten vom Juradistllamm in der Röhre schmort. Dabei erfahren die Kursteilnehmer, warum regionale Produkte einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der biologischen Vielfalt unserer Heimat leisten. Auf dem Kartoffelacker helfen Schüler bei der Ernte und lassen den Tag am Kartoffelfeuer ausklingen. Nach einer Schulung und Tagung im Seminarraum brechen die Mitarbeiter einer Firma zur gemeinsamen Wanderung auf dem Kuppenalbwanderweg auf. Umweltbildung praktisch und sinnlich erlebbar zu machen ist unser Ziel im HAUS AM HABSBERG, dem Umweltbildungs- und Regionalentwicklungszentrums des Landkreises Neumarkt i.d.OPf. Dessen fachliche und organisatorische Leitung obliegt dem Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. e.V. Vom Kindergartenkind bis zum Senior, von der Schulklasse bis zum weltweit agierenden Unternehmen reichen unsere Zielgruppen.

Unser Leitbild und unsere Ziele sind:

- die Vermittlung von nachhaltigen Verhaltensweisen im Sinne der AGENDA 21 – praxisnah und unmittelbar erlebbar
- das Aufzeigen und der Schutz der biologischen Vielfalt direkt vor unserer Haustür
- die Darstellung der Wechselwirkungen von sozialem Verhalten, Ökonomie und Ökologie am Beispiel der bäuerlichen Selbstversorgerwirtschaft
- die Förderung eines gesunden Lebensstils durch genussvolle und bewusste Ernährung sowie Bewegung in der Natur
- die Stärkung der regionalen Identität und Darstellung der Vorzüge einer regionalen Kreislaufwirtschaft
- die Etablierung einer Umweltbildungs-Plattform für Organisationen, Schulen, Gruppen und Behörden im Landkreis Neumarkt i.d.OPf.
- die Betrachtung von Natur und Umwelt im europäischen und globalen Kontext und die Zusammenarbeit mit internationalen Projektpartnern

2006 wurde das HAUS AM HABSBERG als bayerische Umweltstation anerkannt und vom Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz als Träger der Dachmarke „Umweltbildung.Bayern“ ausgezeichnet. Darüber hinaus sind wir als offizielles Projekt der UN Dekade für nachhaltige Entwicklung (2005 bis 2014) und der UN Dekade Biologische Vielfalt (2011 bis 2020) prämiert.



Das HAUS AM HABSBERG – modern übersetzte Tradition.

Konzipiert als typisches Oberpfälzer Bauernhaus mit Haupt- und Nebengebäude harmonisiert das HAUS AM HABSBERG nahezu vollkommen mit der Landschaft rund um den 621 Meter hohen Habsberg. Die kegelförmige Kuppe des Berges aus verwitterungsbeständigem Dolomit trotz seit Millionen von Jahren Wind und Wetter. Die sonnigen Hänge der Oberpfälzer Kuppenalb sind dank der traditionellen Bewirtschaftung durch Wanderschäfer ein Rückzugsgebiet für zahlreiche und seltene Tier- und Pflanzenarten. Überlieferte Baukultur findet im HAUS AM HABSBERG Ausdruck in einer modernen, klaren Architektur, in der Holzbauweise kommen traditionelle, regionale Materialien zu einer zeitgemäßen Verwendung. Nachhaltigkeit ist für das HAUS AM HABSBERG entscheidendes Bildungsziel, vor allem aber Grundlage des eigenen Selbstverständnisses. Basierend auf einem zukunftsweisenden und umweltschonenden Energiekonzept speisen eine Holzpelletsheizung, ein Solarwärmesystem und ein Scheitholzherd in einen gemeinsamen Pufferspeicher ein, für Toilette und Garten wird Regenwasser genutzt.

Geländeplan

- | | |
|-------------------------------|---|
| ① Hauptgebäude | ⑩ Hecke |
| ② Nebengebäude | ⑪ Streuobstwiese |
| ③ Kunstobjekt mit Lesesteinen | ⑫ Wildobsthecke |
| ④ Walnussbaum | ⑬ Kräuterreiche Wiese |
| ⑤ Winterlinde | ⑭ Acker mit Kartoffeln, und Bienenweide |
| ⑥ Bauerngarten | ⑮ Magerrasen-Saum |
| ⑦ Baumhäuser | ⑯ Insektenhotel |
| ⑧ Waldrand mit Strauchmantel | |
| ⑨ Wiese | |

Lichtdurchflutet, klar strukturiert und flexibel präsentiert sich der Innenbereich des HAUSES AM HABSBERG. Der vielseitig nutzbare Vortragsraum ist mit moderner Kommunikationstechnik ausgestattet, ein großes Panoramafenster eröffnet den Blick weit über die umgebende Landschaft. In der geräumigen Schauküche können Kursteilnehmer regionale Produkte verarbeiten und in der angrenzenden Stube anschließend entspannt genießen.

Auf dem 2,4 Hektar großen Gelände rund um das Haus erleben Besucher die heimische Kulturlandschaft im Kleinformat. Bauerngarten, Streuobstwiese, Wildobsthecke, Magerrasen-Saum und ein ökologisch bewirtschafteter Kartoffelacker machen bäuerliche Selbstversorgerwirtschaft hautnah erlebbar und stehen Ihnen selbstverständlich auch für eigene Veranstaltungen zur Verfügung.

Unsere Räume im Überblick:

- Vortragsraum für bis zu 40 Personen
- Schau- und Demonstrationsküche
- Stube für bis zu 32 Personen
- Ausstellungsraum im Obergeschoss
- Bastelschuppen mit Erdkeller





Viele Räume – immer neue Ideen.

Wir laden Sie herzlich ein, das HAUS AM HABSBERG für Ihre Weiterbildungen, Tagungen oder Feiern zu nutzen. Unsere Räume stehen Ihnen in Verbindung mit einer Umweltbildungseinheit (vgl. Programmteil buchbare Module) gerne offen. So werden Ihre Tagungen und Feiern (max. 35 Pers.) bei uns zum Beispiel mit einer Wanderung, Naturführung oder gemeinschaftlichem Kochen zu einem ganz besonderen Erlebnis.

Räume	m ²	Unkostenbeitrag	
		Tagessatz 1	Tagessatz 2
Stube	25	20,00 €	40,00 €
Küche	18	20,00 €	40,00 €
Vortragsraum	54	35,00 €	70,00 €
Schuppen	54	20,00 €	40,00 €
Schlafrum	17	25,00 €	50,00 €
Ausstellungsraum	47	30,00 €	60,00 €
Erdkeller	19	20,00 €	40,00 €
Endreinigung			30,00 €

Tagessatz 1: für Kindergärten, Schulen, gemeinnützige Vereine, Organisationen

Tagessatz 2: für Privatpersonen und Firmen

Preise zzgl. gesetzlicher Umsatzsteuer

Gastfreundschaftliche Nachbarn.

Der Habsberg ist nicht nur ein landschaftliches Kleinod, sondern auch für gläubige Menschen ein ganz besonderer Ort – und das bereits seit 1680. Die Wallfahrtskirche „Maria, Heil der Kranken“ ist alljährlich Anlaufpunkt für bis zu 35.000 Pilger. In unmittelbarer Nähe hat die Diözese Eichstätt ein Jugend- und Tagungshaus errichtet, das etwa 65 Personen eine Übernachtungsmöglichkeit bietet und über 10 Tagungs- und Seminarräume verfügt. Das HAUS AM HABSBERG ergänzt das Angebot seit dem Jahr 2007 um eine erlebnisorientierte Umweltbildung.

Anfragen und Buchungen:

Wallfahrt und

Diözesanjugendhaus Habsberg

Habsberg 4, 92355 Velburg

Telefon 09186 90900100

Fax 09186 90900109

Telefon Gaststätte 09186 909661

E-Mail habsberg@bistum-eichstaett.de

Web www.habsberg.eu





JURADISTL

BIO
logische
Vielfalt
IM OBERPFÄLZER
JURA

HAND IN HAND FÜR die NATUR!

Das Naturschutzprojekt Juradistl ist eines der größten Biodiversitätsprojekte in Bayern und steht für Naturschutz und Artenvielfalt im Oberpfälzer Jura. Vier Landschaftspflegeverbände, Naturschutzbehörden, Kommunen und viele andere arbeiten über Landkreisgrenzen hinweg zusammen. Wir wollen gefährdete Tier- und Pflanzenarten des Jura schützen und die Landschaft erhalten. Denn Naturschutz kennt keine Grenzen. Mehr Infos finden Sie auf www.juradistl.de



Ein Projekt der Landschaftspflegeverbände
Amberg-Sulzbach, Neumarkt i.d.OPf., Regensburg und
Schwandorf

Unsere Veranstaltungstermine.

Veranstaltungstermine im Überblick	14 – 15
Veranstaltungen	16 – 61
Mehrteilige Seminare	62 – 67
Buchbare Veranstaltungsthemen	68 – 85

Die meisten der nachfolgend für das Jahr 2019 chronologisch aufgeführten Termine verantwortet und organisiert das HAUS AM HABSBERG als Veranstalter selbst. Soweit nichts anderes vermerkt ist, finden die Veranstaltungen im bzw. direkt am HAUS AM HABSBERG statt.

Bitte beachten Sie:

Für fast jede Veranstaltung ist eine telefonische Anmeldung bei der Geschäftsstelle notwendig. Soweit im Programm nicht anders beschrieben, wird die Anmeldung für alle Veranstaltungen erst nach der Überweisung des Teilnehmerbeitrags auf das Konto
IBAN: DE 66 7605 2080 0000 0045 98,
BIC: BYLADEM1NMA
gültig (Empfänger Landschaftspflegeverband Neumarkt). Die Überweisung muss innerhalb eines Zeitraumes von 14 Tagen nach der telefonischen Anmeldung erfolgen. Bitte geben Sie im Betreff Ihren Namen und das Datum der Veranstaltung an. Ein Rücktritt mit Erstattung der Teilnahmegebühr muss rechtzeitig vor dem Veranstaltungstermin erklärt werden.

Bitte geben Sie bei der Anmeldung Ihre volle Anschrift mit Telefonnummer an, sodass wir Sie über Änderungen oder Absagen informieren können. Ihre Daten werden ausschließlich an der Geschäftsstelle gespeichert. Wenn Sie dies nicht mehr möchten, teilen Sie uns Ihren Wunsch bitte schriftlich mit.
Das Haus ist geschlossen von 03.08. – 31.08.2019 und von 21.12.2019 – 05.01.2020.

FEBRUAR

Mi, 04.02.	18:30	Bildungsprogramm Wald – Teil 1	66
Sa, 09.02.	09:00	Jahrestreffen der AG Kinder und Jugend	16
Mo, 11.02.	18:30	Bildungsprogramm Wald – Teil 2	66
Sa, 16.02.	09:00 – 12:00	Erziehung naturnaher Obstbaumkronen	17
Mo, 18.02.	18:30	Bildungsprogramm Wald – Teil 3	66
Sa, 23.02.	10:00 – 11:30	Rundum gesund	17
Mo, 15.02.	18:30	Bildungsprogramm Wald – Teil 4	66
Mi, 27.02.	19:00 – 20:30	Säure-Basen-Haushalt	18

MÄRZ

Sa, 09.03.	09:00 – 16:00	Neuer Wuchs und guter Ertrag	19
Do, 14.03.	19:00 – 20:30	Entspannen – aber wie?	19
Fr, 15.03.	13:00 – 17:30	Natürliche Kletterhilfen	20
Fr, 16.03.	10:00 – 13:00	Schnippeln ade – Ziersträucher richtig schneiden	20
Mi, 20.03.	18:00 – 21:00	Hirtenkultur auf dem Teller	21
Do, 21.03.	19:00 – 21:00	Vollwertes – Wertvolles Getreide	21
Fr, 29.03.	15:00 – 18:00	Vitaminreiches Wurzelgemüse	22
Sa, 30.03.	09:30 – 12:00	Gelungene Erziehung	22

APRIL

Di, 02.04.	18:00 – 22:00	Natürlich genießen	23
Mi, 03.04.	18:30 – 20:00	„Ohne Moos nix Los“	23
Do, 04.04.	19:00 – 21:00	Süß auch ohne Zucker!	24
Fr, 05.04.	18:00 – 22:00	„Juradistlküche“ am Frühlingsbüffet	24
Sa, 06.04.	13:00 – 22:00	Barbecue – regional trifft international	25
Di, 09.04.	19:30	Die Stimmen der Natur – Einführung	65
Mi, 10.04.	17:30 – 20:30	Brennnessel, Giersch & Co	25
Do, 11.04.	19:00 – 22:00	Kreative Spielwiesen – Einführung	64
Fr, 12.04.	15:00 – 18:00	Altes Wissen neu entdeckt	26
Sa, 13.04.	08:00 – 10:30	Die Stimmen der Natur – Exkursion I	65
Sa, 13.04.	09:00 – 17:00	Abenteuer Naturfotografie	26
Sa, 28.04.	08:00	Die Stimmen der Natur – Exkursion 2	65
Mo, 29.04.	17:30 – 19:00	Mit Schwung um den Habsberg	27
Di, 30.04.	18:00	Filigrane Facharbeiter	27

MAI

Mi, 01.05.	14:00 – 16:30	Dem Juradistl-Schäfer auf der Spur	28
Do, 02.05.	17:30 – 19:00	Mit Schwung um den Habsberg	29
Sa, 04.05.	14:30 – 16:30	Aus Alt mach Neu	29
Mi, 08.05.	09:00 – 16:00	Unterwegs im Grashalmschungle	30
Fr, 10.05.	13:00 – 18:00	Dekorative Flechtwerke	31
Sa, 11.05.	10:00 – 12:00	Kreative Spielwiesen – Teil 1	64
Sa, 11.05.	13:30 – 16:00	Über den Laufelberg	32
Sa, 18.05.	10:00 – 13:00	Blütenpracht leicht gemacht – Teil 1	62
Sa, 18.05.	14:00 – 16:00	Naschen erlaubt!	33
So, 19.05.	ab 10:00	Wanderung im Tal der Weißen Laber	33
Mi, 22.05.	18:00 – 20:30	Rhabarber – traditionell und trendig	34
Fr, 24.05.	18:00 – 20:30	Wiesenfastfood und Walddudler	35
Sa, 25.05.	14:30 – 17:00	Frühlingsfest „Vielfalt in Natur und Garten“	36

JUNI

Mi, 02.06.	14:00 – 18:00	Faszination in Form und Farbe	37
Mi, 05.06.	19:00 – 21:00	Blütenwanderung	37
Fr, 07.06.	15:00 – 18:00	Kreative Spielwiesen – Teil 2	64
11.-12.06.	ab 09:00	Über Stock und Stein	38
Sa, 15.06.	09:30 – 12:00	Faszination Bienen	39
17.-19.06.	ab 09:00	49 Stunden draußen	40
Sa, 22.06.	14:30 – 16:30	Der Hengerbach und seine Tierwelt	41
Mi, 26.06.	18:00 – 19:30	Niat in Dreck haun!	41
Sa, 29.06.	14:00 – 17:00	Blütenpracht leicht gemacht – Teil 2	62
Sa, 29.06.	ab 14:30	Süße Ernte – Schauschleudern	42

JULI

Mi, 03.07.	09:30 – 12:00	Süße Vielfalt	43
Do, 04.07.	17:30 – 19:30	Sommer-(Feier)-Abend-Kräuter-Spaziergang	43
Fr, 05.07.	18:00 – 22:00	Sommerbüffet „Spanien olé“	44
Fr, 12.07.	18:30 – 21:30	Wald- und Forstwirtschaft	44
So, 14.07.	10:00 – 15:00	Die Schönheit der Natur entdecken	45
Fr, 19.07.	13:00 – 18:00	Tierische Figuren	46
Sa, 20.07.	14:00 – 16:30	Sommerschnitt an Obstbäumen	46
Fr, 26.07.	15:00 – 18:00	Ein Trend mit Tradition	47
Di, 30.07.	09:30 – 12:00	Jule und die Reise der Schmetterlinge	47

AUGUST

So, 25.08.	14:00 – 17:00	Wald einmal anders erleben	48
------------	---------------	----------------------------	----

SEPTEMBER

So, 08.09.	14:00 – 16:30	Knolli & Co	49
Fr, 13.09.	ab 17:00	Wilde Küche am Lagerfeuer	49
Sa, 14.09.	15:00 – 17:00	Blütenpracht leicht gemacht – Teil 3	63
So, 22.09.	14:00 – 16:00	Schaurig ist's übers Moor zu gehen	50
Do, 26.09.	17:00 – 19:30	Reise ins Bärenland	50
So, 29.09.	14:00 – 16:30	Knolli & Co	51

OKTOBER

Mi, 02.10.	18:00 – 20:30	Wurzelgemüse – ein vielseitiger Vitaminlieferant	52
Mi, 09.10.	18:00 – 21:00	Naturschutz auf dem Teller	52
Di und Mi	08. und 09.10	Streuobsttage für Schulen	53
Sa, 12.10.	09:00 – 14:00	22. Neumarkter Obstbörse	54
Di, 15.10.	18:00 – 20:30	Kartoffel – rund und gesund	54
Mi, 16.10.	19:00 – 21:00	Räuchern mit Kräutern und Harzen	55
Fr, 18.10.	18:00 – 22:00	Herbstliche Genüsse	55
Sa, 19.10.	09:30 – 11:30	„Beerige“ Praxistipps	56
So, 20.10.	14:00 – 17:00	„Bergauf, bergab“ im Juradistl-Land	57
Mi, 23.10.	17:30 – 21:00	Himmlische Genüsse	58

NOVEMBER / DEZEMBER

Fr, 08.11.	18:30 – 20:30	Holzhäuser	59
Mi, 20.11.	15:00 – 17:00	Märchenhafter Christbaumschmuck	59
Do, 21.11.	18:30 – 21:30	Krippenfigur aus Filz	60
Sa, 23.11.	14:30 – 16:30	Nachhaltig schöne Weihnachtsdeko	61
Di, 03.12.	18:00 – 19:30	„Natürlich gut verpackt“	61



Jahrestreffen der AG Kinder und Jugend

Fortbildung für Kinder- und
JugendgruppenleiterInnen in
den Obst- und Gartenbauvereinen



- ☑ Samstag, 09.02.2019, ab 9:00 Uhr
- ⚙ Kreisverband für Gartenbau und Landespflege
- 👤 Christa Englhard, Kreispflichtberaterin für
Gartenkultur und Landespflege
- 📌 Fortbildung speziell für OGV-Kinder- und
Jugendgruppenleiter und -leiterinnen

Mit viel Engagement, Schwung und Kreativität bieten die Leiter und Leiterinnen der Kinder- und Jugendgruppen in den Obst- und Gartenbauvereinen nicht nur ein tolles Programm, sondern leisten mit ihrer Arbeit einen wertvollen Beitrag zur Bewusstseinsbildung bei Kindern und Jugendlichen. Das Jahrestreffen der Arbeitsgemeinschaft Kinder und Jugend im Kreisverband für Gartenbau und Landespflege Neumarkt i.d.OPf. bietet wieder viele aktuelle Informationen, kreative Tipps und Anregungen für die Arbeit und stellt die ideale Gelegenheit für einen geselligen Austausch dar.

Erziehung naturnaher Obstbaumkronen

Schnittkurs

- ☑ Samstag, 16.02.2019, 9:00 -12:00 Uhr
- 👤 Stefan Igelhaut, zertifizierter Landschaftsobstbaumpfleger; Franz Kraus, Kreispflichtberater für
Gartenkultur und Landespflege
- € 9 € (Vorabüberweisung)
- 📌 Wetterfeste Kleidung/Schuhe erforderlich

In Theorie und Praxis wird die Erziehung in Anlehnung an den klassischen Öschbergschnitt gezeigt. Dieser stellt eine Methode dar, um bei Halb- und Hochstämmen kräftige, ertragreiche Kronen zu erziehen.

Rundum gesund

Ökologischer Baumanstrich für Obstbäume

- ☑ Samstag, 23.02.2019, 10:00 – 11.30 Uhr
- 👤 Stefan Igelhaut, zertifizierter
Landschaftsobstbaumpfleger
- € 10 € inkl. Material (Vorabüberweisung)
- 📌 Bitte mitbringen: Verschließbaren 10 Liter Eimer
für den Anstrich und einen Holzstab zum Umrühren!

Aus natürlichen Materialien stellen wir einen Stammanstrich für Obstbäume her, der zum einen vor Frostrissen schützt, zum anderen den Stamm und die Rinde nährt und pflegt.

In Balance bleiben

Säure-Basen-Haushalt

- ✓ Mittwoch, 27.02.2019, 19:00 – 20:30 Uhr
- 👤 Martina Reindl, TAO Touch Gesundheitspraktikerin
BfG, TAO Touch Entspannungstrainerin
- € 15 € (Vorabüberweisung)

Dieser Kursabend dreht sich um den Säure-Basen-Haushalt, die Entgiftung und die Entschlackung des Körpers. Die Säure-Basen-Balance in unserem Körper ist eine wichtige Grundlage und zugleich tragende Säule für Gesundheit, Beweglichkeit und Lebensenergie.



Neuer Wuchs und guter Ertrag

Tagesworkshop Obstbaumschnitt

- ✓ Samstag, 09.03.2019, 9:00 – 16:00 Uhr
- 📍 Hofen, Gasthaus Pfendl
- 👤 Ralf Bundesmann, Kreisfachberater für
Gartenkultur und Landespflege;
Manuel Behr, Techniker und Meister Fachrichtung
Garten- und Landschaftsbau; Katrin Behr,
Technikerin und Meisterin Fachrichtung
Garten- und Landschaftsbau
- € 12 € (Vorabüberweisung)
- 📌 Wetterfeste Kleidung/Schuhe erforderlich

Die Teilnehmer lernen in diesem Kurs die wichtigsten Grundlagen in Sachen Obstbaumschnitt. Der Kurs startet mit einem Theorieteil, am Nachmittag können die Teilnehmer das Gelernte unter fachkundiger Anleitung in der Praxis üben.

Entspannen - aber wie?

Mit Meditation zur inneren Mitte

- ✓ Donnerstag, 14.03.2019, 19:00 – 20:30 Uhr
- 👤 Martina Reindl, TAO Touch Gesundheitspraktikerin
BfG, TAO Touch Entspannungstrainerin
- € 8 € (Vorabüberweisung)

Das Hamsterrad dreht sich und dreht sich - wo bitte ist der Ausgang? In diesem Kurs geht es darum, den Alltagsstress hinter sich zu lassen und nur sich selbst zu widmen. Durch eine bewusste Atmung, Meditation und mit Übungen aus dem Chinesischen Qigong gelangt der Körper in einen fühlbaren Entspannungsmodus.

Natürliche Kletterhilfen

Weidenflechten für Anfänger und Fortgeschrittene

- ☑ Freitag: 15.03.2019, 13:00 – 17:30 Uhr
- 👤 Rita Knab, Hauswirtschaftsmeisterin
- € 5 € (Kursgebühr, Vorabüberweisung)
zzgl. Materialkosten 43 € (zahlbar vor Ort)
- 📍 Bitte Gartenschere mitbringen; die Höhe des zu transportierenden Werkstücks wird etwa 1,60m betragen

Aus Weiden und mithilfe von drei Grundtechniken der Flecherei zaubern wir runde Kletterhilfen. Anfänger erlernen Schritt für Schritt die Grundtechniken. Fortgeschrittene können sich austoben.

Schnippeln ade – Ziersträucher richtig schneiden

Selbst ist die Frau – Schnittkurs für Frauen

- ☑ Samstag, 16.03.2019, 10:00 bis 13:00 Uhr
- 📍 Gasthaus Ehrnsberger-Warda, St.-Georg-Str. 3, 92348 Loderbach
- 👤 Susanne Flach-Wittmann, Dipl.Ing. (FH) Landespflege; Katrin Behr, Technikerin und Meisterin Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau
- € 7 € (Vorabüberweisung)
- 📍 Wetterfeste Kleidung

Wer kennt das nicht? Ziersträucher wurden jahrelang falsch geschnitten, sind überaltert und wollen nicht mehr recht blühen! Mit Geduld und weiblichem Feingefühl werden aus Einheitsbubiköpfen wieder individuelle Sträucher mit eigenem Habitus.



Hirtenkultur auf dem Teller

Zart und voll im Geschmack: Juradistl-Lamm-Kochkurs

- ☑ Mittwoch, 20.03.2019, 18:00 – 21:00 Uhr
- 👤 Eva Zitzelsberger, Hauswirtschafterin, Unternehmerin
- € 20 €

Unsere Juradistl-Lämmer ziehen mit dem Schäfer über die kräuterreichen Trockenrasen des Oberpfälzer Jura. Muttermilch und frisches Gras sind die wesentliche Futterbasis. Wie das unverwechselbare, aromatisch-milde Fleisch variantenreich zubereitet werden kann, erfahren die Teilnehmer dieses Kochkurses.

Vollwertes – Wertvolles Getreide

Die vitalstoffreiche Vollwertkost

- ☑ Donnerstag, 21.03.2019, 19:00 – 21:00 Uhr
- 👤 Ursula Schmidt, Ärztin, geprüfte Gesundheitsberaterin (GGB)
- € 9 € (Vorabüberweisung)

Bei diesem Vortragsabend erhalten die Teilnehmer viele Informationen über das gesunderhaltende Lebensmittel Getreide. Werden unsere einheimischen Arten wie Weizen, Roggen und Dinkel als frisches Vollkornmehl verarbeitet, enthalten sie wesentlich mehr Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente als Weißmehl. Zum Abschluss werden gemeinsam zwei unterschiedliche Frischkorngerichte zubereitet und verkostet.

Vitaminreiches Wurzelgemüse

Gärtnern für Einsteiger

- ✓ Freitag, 29.03.2019, 15:00 – 18:00 Uhr
- 👤 Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege
- € 7 € [Vorabüberweisung]
- 📌 Wetterfeste Kleidung/Schuhe erforderlich

Rüben und Rettich, Radieschen und Sellerie – im Mittelpunkt unseres Bauerngartens steht heuer das Wurzelgemüse. Viele Informationen, Tipps und Tricks zu Sortenvielfalt, Aussaat, Pflege und Düngung erhalten die Teilnehmer dieses Seminars.

Gelungene Erziehung

Obstbaumschnittkurs

- ✓ Samstag, 30.03.2019, 09:30 – 12:00 Uhr
- 👤 Werner Thumann, Dipl. Forstwirt Univ., Leiter HAUS AM HABSBURG
- € 8 € [Vorabüberweisung]
- 📌 Warme Kleidung und festes Schuhwerk für den praktischen Teil!

Ihr Obstbaum entwickelt sich anders als erwartet? Fruchtgröße und -qualität lassen viele Wünsche offen? In diesem Seminar zeigen wir Ihnen, wann, wie und was geschnitten werden sollte, um Abhilfe zu schaffen. Im Mittelpunkt steht der Pflanz- und Erziehungsschnitt in den ersten Jahren nach der Pflanzung. Erläuterungen der notwendigen Gerätschaften runden das Thema ab.

Natürlich genießen

Juradistl-Lamm-Bratwürste selber herstellen

- ✓ Dienstag, 02.04.2019, 18:00 bis 22:00 Uhr
- 👤 Stefan Igelhaut, Dipl. Sozialpädagoge, Landwirt
Katja Schumann, LPV
- € 30 € [Vorabüberweisung]
- 📌 Bitte mitbringen: scharfes Küchenmesser, Transportgefäß für die Würste



Das Schlachten und Herstellen von Wurst sind alte bäuerliche Traditionen, die auf dem Land noch nicht ganz in Vergessenheit geraten sind. Wir zerlegen ein halbes Juradistl-Lamm und stellen aus dem Fleisch verschiedene Bratwürste her. Hier bleibt natürlich Platz zum kulinarischen Experimentieren und zum (Aus-) Probieren.

„Ohne Moos nix Los“

Traumhaft schöne Frühlingsdeko

- ✓ Mittwoch 03.04.2019 18:00 – 20:00 Uhr
- 👤 Daniela Partl
- € 8 € [Vorabüberweisung] evtl. Materialkosten sind vor Ort zu zahlen.

Die Natur deckt uns den Tisch für eine frische Frühlingsdeko. Heute dreht sich alles um Kränze, die nicht hängen müssen



Süß auch ohne Zucker!

Die vitalstoffreiche Vollwertkost

- ☑ Donnerstag, 04.04.2019, 19:00 – 21:00 Uhr
- 👤 Ursula Schmidt,
ÄrztL. geprüfte Gesundheitsberaterin [GGB]
- € 9 € [Vorabüberweisung]

Zucker steckt in wesentlich mehr verarbeiteten Lebensmitteln als auf den ersten Blick erkennbar. Die Teilnehmer erhalten die Informationen, wie Zucker hergestellt wird, welche verschiedenen Fabrikzuckerarten es gibt und in welchen Nahrungsmitteln diese versteckt sind. Außerdem gibt es viele wertvolle Tipps, wie der Zuckerkonsum auch ohne Verzicht geschickt reduziert werden kann und welche Alternativen in Frage kommen. Kostproben werden im Anschluss zubereitet und auch „vernascht“.

„Juradistlküche“ am Frühlingsbüffet

Die sechs Geschmacksrichtungen

- ☑ Freitag, 05.04.2019, 18:00 – 22:00 Uhr
- 👤 Eva Pröpster, Hauswirtschaftsmeisterin,
Ayurvedaköchin, Fachlehrerin,
Gesundheitsberaterin
- € 38 € [Vorabüberweisung]
- 📌 Bitte Schürze und Behälter mitbringen



Wenn erste Frühlingsboten auf Wurzelgemüse treffen, diese kreativ aufpeppen und sich Schaf- und Ziegenprodukte der Juradistllandschaft dazugesellen, dann ergibt das eine Symbiose großartiger Geschmackserlebnisse. Das Geheimnis liegt in der Kombination der Geschmacksrichtungen (süß, sauer, salzig, bitter, herb und scharf) die – nach ayurvedischen Prinzipien eingesetzt – den Gaumen stimulieren und den Geist harmonisieren.

Barbecue – regional trifft international

Start in die Grillsaison mit dem Deutschen Grillmeister von 2017 im HAUS AM HABSBURG

- ☑ Samstag, 06.04.2019, 13:00 – 22:00 Uhr
- 👤 Martin Schulz,
Grillschule „Grill doch mal“
- 📌 Anmeldung und weitere Infos
direkt beim Veranstalter per Mail an
info@grill-doch-mal.de oder Tel: 09189 41 38 79



An vielen Stationen werden die verschiedensten Gerichte vom Grill gezaubert. Ob Kurzgebraten oder Longjob – den ganzen Tag über gibt es immer wieder die tollsten Leckereien zum Probieren und natürlich viele Tipps und Tricks. Gegrillt wird z.B. ein Juradistl Lamm als Asado, Fingerfood von der Feuerplatte, Westernküche aus dem Dutch Oven und vieles mehr. Mit dabei sind zahlreiche Partner zu den Themen Bio Gewürze, nachhaltige Grillkohle, Keramik-, Gas- und Kohlegrill oder Olivenöl.

Brennnessel, Giersch & Co

Wildkräuter – Fitmacher aus Wald und Wiese

- ☑ Mittwoch, 10.04.2019, 17:30 – 20:30 Uhr
- 👤 Markusine Gutjahr, Kräuterexpertin und
Landfrauenberaterin; Franz Kraus, Kreislachberater
für Gartenkultur und Landespflge
- € 8 € [Vorabüberweisung]

Regionale Küche mit frischen Zutaten aus der heimischen Natur ist wieder in aller Munde. Frühlingskräuter sorgen für einen Frischekick, bringen Schwung und machen fit. In diesem Vortrag lernen die Teilnehmer Brennnessel, Giersch und Co. kennen und erhalten Tipps zur schmackhaften Zubereitung.



Altes Wissen neu entdeckt

Veredeln von Obstgehölzen

- 📅 Freitag, 12.04.2019, 15:00 – 18:00 Uhr
- 👤 Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege
- € 5 € (Vorabüberweisung)
- 📌 Wetterfeste Kleidung

Bei dem Kurs lernen die Teilnehmer die verschiedenen Methoden der Holz- und Rindenveredlung kennen. Durch eigenes Üben sollen die Teilnehmer selbst entdecken, auf was es beim Veredeln ankommt. Nach dem Kurs können die Teilnehmer Edelreiser unterschiedlichster Sorten mit nach Hause nehmen, um selbst das Erlernte anzuwenden.

Abenteuer Naturfotografie

Ein Einführungskurs

- 📅 Samstag, 13.04.2019, 9:00 – 17:00 Uhr
- 👤 Hubert Schraml, Holztechniker, Hobbynaturfotograf; Katja Schumann, Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. e.V.
- € 38 € inkl. Mittagessen (Vorabüberweisung)
- 📌 Wetterfeste Kleidung/Schuhe erforderlich

Sie stellen Ihre teure Kamera meist auf „Automatik“ und ärgern sich über das mittelmäßige Ergebnis? Unser Grundkurs vermittelt Ihnen Informationen zur Kameratechnik, zu den wichtigsten Einstellungen (Blende, Belichtungszeit, ISO-Wert), zur Bildgestaltung und zu interessantem und wichtigem Zubehör. Die Bildbeispiele der Referenten und das unmittelbare Üben bei einer Exkursion zum Schanzberg am Nachmittag machen Lust auf das faszinierende Hobby. Das Seminar richtet sich an Einsteiger mit einer digitalen Spiegelreflex- oder hochwertigen Kompaktkamera.

Mit Schwung um den Habsberg

Walken mit Smoveys

- 📅 Montag, 29.04.2019, 17:30 – 19:00 Uhr
- 👤 Martina Reindl, smovey ADVANCED TRAINER+, Gesundheitspraktikerin nach TCM
- € 8 € (Vorabüberweisung)
- 📌 Wetterfeste Kleidung und entsprechendes Schuhwerk

Smoveys sind ein ganzheitliches Trend- und Fitness-Tool mit hohem Spaßfaktor, das ein unkompliziertes Training in der freien Natur ermöglicht. Durch die Vibration des Schwingringsystems trainieren Sie bis in die Tiefenmuskulatur und das Bindegewebe. Sie aktivieren die Fettverbrennung, den Lymphfluss und die Körperzellen, mit gezielten Übungen wird der ganze Körper geformt und gestrafft.

Filigrane Facharbeiter

Einführung in die Imkerei (I)

- 📅 Dienstag, 30.04.2019, 18:00 Uhr
- 👤 Sabine und Markus Bösl, Juradistl-Imker
- € 6 € (Vorabüberweisung)

Unsere Juradistl-Imker Markus und Sabine Bösl geben einen spannenden Einblick ins Arbeitsjahr hochqualifizierter filigraner Facharbeiter: Die Kursteilnehmer lernen nicht nur das Bienenjahr kennen, sondern erhalten eine erste Einführung in die Imkerei. Sie lernen Werkzeuge und Beuten sowie verschiedene Imkereierzugnisse kennen. Bei gutem Wetter können sie einen Blick ins Habsberger Bienenvolk werfen oder alternativ durch einen Schaukasten Einblick erhalten.



Dem Juradistl-Schäfer auf der Spur

Besuch beim Wanderschäfer auf den Wacholderheiden

- ✓ Mittwoch, 01.05.2019,
14:00 – ca. 16:30 Uhr (Maifeiertag)
- 📍 südlicher Ortsrand von Klapfenberg
(Richtung Parsberg)
- 👤 Agnes Hofmann,
Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. e.V.
Martin Horlacher, Schäfer im Vollerwerb
- € 2 € / Person (Bezahlung vor Ort), Kinder frei
- 📌 Strecke: ca. 4-5 km langer Spaziergang
zwischen Klapfenberg und Darshofen



Mit seinen tausend Schafen und Hütehunden zieht der Wanderschäfer Horlacher von Frühjahr bis Herbst über die herrlichen Wacholderheiden und Kalkmagerasen des Jura. An einem der landschaftlich schönsten Abschnitte zwischen Klapfenberg und Darshofen folgen wir dem Schäfer bei seinem Durchzug. Wo wir ihn genau aufspüren, das entscheidet sich erst vor Ort, denn ein Wanderschäfer ist immer unterwegs.



Mit Schwung um den Habsberg

Walken mit Smoveys

- ✓ Donnerstag, 02.05.2019, 17:30 – 19:00 Uhr
- 👤 Martina Reindl, smovey ADVANCED TRAINER+,
Gesundheitspraktikerin nach TCM
- € 8 € (Vorabüberweisung)
- 📌 Wetterfeste Kleidung und entsprechendes
Schuhwerk

Smoveys sind ein ganzheitliches Trend- und Fitness-Tool mit hohem Spaßfaktor, das ein unkompliziertes Training in der freien Natur ermöglicht. Durch die Vibration des Schwingringsystems trainieren Sie bis in die Tiefenmuskulatur und das Bindegewebe. Sie aktivieren die Fettverbrennung, den Lymphfluss und die Körperzellen, mit gezielten Übungen wird der ganze Körper geformt und gestrafft.

Aus Alt mach Neu

Upcycling-Bastelaktion für Kinder und Jugendliche

- ✓ Samstag, 04.05.2019, 14:30 – 16:30 Uhr
- 👤 Tina Koschatzky, Landschaftspflegeverband
Neumarkt i.d.OPf. e.V.
- € 8 € (Vorabüberweisung)
- 📌 Für Kinder und Jugendliche
im Alter zwischen 8 und 13 Jahren

Upcycling ist eine kreative und kostensparende Methode, alten Dingen neues Leben einzuhauchen. Wiederverwerten statt wegwerfen lautet die Devise. Aus alten Zeitschriften, Toilettenpapierrollen und Tetra Paks werden clevere Alltagshelfer und nachhaltig schöne Dekorationen gebastelt. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!



Unterwegs im Grashalmdschungel

LBV-Fortbildung für MitarbeiterInnen
in Kindertagesstätten

- ✓ Mittwoch, 8.05.2019, 9:00 – 16:00 Uhr
- 👤 Julia Lauterbach, Landesbund für Vogelschutz e.V.
- € 35 € inkl. Mittagessen (Vorabüberweisung)



In Kooperation mit dem Landes-
bund für Vogelschutz bietet
das HAUS AM HABSBURG heuer

wieder eine ganztägige Fortbildung für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in Kindertagesstätten an. Nach einer kurzen theoretischen Einführung in das Thema Bildung für nachhaltige Entwicklung geht es in die Praxis. Im Mittelpunkt stehen viele praktische Beispiele und Übungen, wie man über Umwelt- und Naturbildung die Kompetenzen der Kinder im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung fördern kann. Dabei dreht sich alles um „Wiese und Insekten“. Unter dem Motto „Unterwegs im Grashalmdschungel“ wird der Lebensraum Wiese erkundet und Naturkunst gemacht. Die Teilnehmer erhalten viele Anregungen, die gut im praktischen Arbeitsalltag mit den Kindern umzusetzen sind.

Dekorative Flechtwerke

Weidenflechten für Anfänger und Fortgeschrittene

- ✓ Freitag, 10.05.2019, 13:00 – 18:00 Uhr
- 👤 Rita Knab., Meisterin der Hauswirtschaft
- € Seminargebühr 5 € (Vorabüberweisung),
die Materialkosten in Höhe von 39 € sind vor Ort
zu bezahlen
- 📍 Bitte eine Gartenschere mitbringen!

Für den Garten gestalten die Kursteilnehmer dekorative Flechtwerke auf einem Stab, die entweder bepflanzt werden oder auch einfach nur dekorative Zierde im Garten sind.



Über den Läuferberg

Wanderung mit forstlichem Hintergrund

- ✓ Samstag, 11.05.2019,
13:30 – 16:00 Uhr
- 📍 Treffpunkt ist der Parkplatz des
Naturbades Altveldorf bei Velburg
- 👤 Christian Kleiner, Abteilungsleiter d. Forstverwaltung
- 📞 Anmeldung beim Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten, Telefon 09181 45080

Der Läuferberg ist eine typische bewaldete Kuppe des Oberpfälzer Jura. Im Rahmen der Wanderung wird die Entwicklung von der Vergangenheit bis heute erläutert. Auch ein Ausblick in die Zukunft wird gegeben. Dabei spielt das Thema Waldbewirtschaftung eine zentrale Rolle. Einen besonderen Reiz übt um diese Jahreszeit das frisch ausgetriebene Laub der Buche aus.

Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Neumarkt i.d.OPf.



Naschen erlaubt!

Pflanz dir deinen eigenen Naschgarten

- ✓ Samstag, 18.05.2019, 14:00 – 16:00 Uhr
- 📍 Kreislehrgarten, An der Kirche 5, 92348 Loderbach
- 👤 Susanne Flach-Wittmann, Dipl.Ing.
[FH] Landespflege
- € 10 € inkl. Materialkosten (Vorabüberweisung)
- 📞 Für Kinder und Jugendliche von 8 – 14 Jahren;
Wetter- und arbeitstaugliche Kleidung und Schuhe!

Lust auf Erdbeeren, Buschtomaten oder Minipaprika? Wir erkunden das neue Schwerpunktthema „Naschgarten“ im Kreislehrgarten Loderbach und gestalten eigene kleine Naschgärtchen für Zuhause.

Wanderung im Tal der Weißen Laber

Mit der Gebietsbetreuerin unterwegs

- ✓ Sonntag, 19.05.2019, ab 10:00 Uhr
- 👤 Johanna Bär, LPV Neumarkt i.d.OPf.
- 📍 Treffpunkt Parkplatz Sippelmühle
- € kostenfrei; Anmeldung erforderlich
- 📞 festes Schuhwerk, wetterfeste Kleidung



Auf dieser rund sieben Kilometer langen Wanderung umrunden wir das Naturschutzgebiet „Weiße Laaber bei Waltersberg“ – ein vielfältig strukturierter, naturnaher Talabschnitt der Weißen Laber. Ein Teil der Strecke führt uns entlang der Wanderroute „Wasser- und Mühlenweg“. Es geht vorbei an Quellmooren und Feuchtwiesen, zu einer alten Eisenbahnbrücke und zur idyllisch gelegenen St. Ulrichskapelle. Start- und Zielpunkt der Wanderung ist die Sippelmühle.

Rhabarber – traditionell und trendig

Pflanzung, Pflege und Verwendung

- ✓ Mittwoch, 22.05.2019, 18:00 – 20:30 Uhr
- 👤 Marie Miedel, staatl. geprüfte Technikerin für Ernährung und Hauswirtschaft;
Franz Kraus, Kreislachberater für Gartenkultur und Landespflege
- € 12 € (Vorabüberweisung)

Fühlt er sich wohl, ist er ein treuer Begleiter im Garten und sorgt Jahr für Jahr für eine wunderbare Ernte: der Rhabarber. Was bei Pflanzung und Pflege zu beachten ist und wie vielfältig er in der Küche eingesetzt werden kann, erfahren die Teilnehmer in diesem Kurs.



Wiesenfastfood und Walddudler

Grüne Alleskönner aus der Natur

- ✓ Freitag, 24.05.2019, 18:00 bis 20:30 Uhr
- 👤 Sabina Beer, Heilkräuterführerin SKA
- 📍 Treffpunkt Am Schanzberg bei Unterwiesacker
- € 5 € Erwachsene, 2 € Kinder (Vorabüberweisung)
- 📌 Bitte ein kleines Holzbrett und einen Rucksack mitnehmen

Frische Kräuter aus der Natur sorgen für einen reich gedeckten Tisch. Kreieren Sie an diesem Abend auf der Wiese und am Waldrand Ihr ganz persönliches Fastfood-Kräuterbrot und mixen Sie einen leckeren Kräutertrank! Und so ganz nebenbei erhalten Sie viele Informationen über die besonderen Fähigkeiten der grünen Alleskönner.

Frühlingsfest „Vielfalt in Natur und Garten“

Frühlingsfest für alle OGV Kinder- und Jugendgruppen und interessierte Obst- und Gartenbauvereine



- ✓ Samstag, 25.05.2019, 14:30 – 17:00 Uhr
- 📍 HAUS AM HABSBERG
- ⚙ Kreisverband für Gartenbau und Landespflege Neumarkt i.d.OPf. e.V.
- 📌 Wetterfeste Kleidung/Schuhwerk erforderlich

Der Kreisverband für Gartenbau und Landespflege lädt ein zu einem bunten und abwechslungsreichen Naturerlebnismittag am HAUS AM HABSBERG. Es gibt viele Mitmachaktionen und Stationen im Garten, auf der Wiese, im Wald und an der Hecke unter dem Motto „Vielfalt erleben“.



Faszination in Form und Farbe

Orchideenwanderung rund um den Habsberg

- ✓ Sonntag, 02.06.2019, 14:00 – 18:00 Uhr
- 👤 Ralf Bundesmann, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege
- 📍 HAUS AM HABSBERG
- € 2 € (zahlbar vor Ort)

Pink und weiß blühende Phalaenopsis sind gern gesehene Gäste auf unseren Fensterbänken, doch die wenigsten kennen unsere einheimischen Orchideenarten, die zwar weniger auffällig, aber nicht minder schön blühen. Bei einer geführten Orchideenwanderung rund um den Habsberg lernen die Teilnehmer einheimische Orchideenarten kennen.

Blütenwanderung

Blühende Vielfalt erleben

- ✓ Mittwoch, 05.06.2019, 19:00 – 21:00 Uhr
- 👤 Hannelore Reindl, Heilpraktikerin;
Reinhard Dietl, Heilerziehungspfleger
- € 8 € (Vorabüberweisung)

Die Blüte ist der schönste und meist auch heilkräftigste Teil einer Pflanze. Bei diesem Spaziergang lernen die Teilnehmer verschiedene Pflanzen kennen und auch, wie man die Heilkraft ihrer Blüten nutzen kann: Als Blütenessenz, Öl, Tinktur, Tee, Salbe, Räucherwerk oder zur Verwendung in der Küche. Anschließend besteht die Möglichkeit, eine Heil- und Notfallsalbe nach Dr. Bach oder eine Blüten-Räuchermischung selbst herzustellen.



Über Stock und Stein

Mountainbike Kurs



- ✓ 11.06.2019 (09:00 Uhr) bis 12.06.2019 (17:00 Uhr)
- ♥ Abfahrt und Rückkunft beim Kreisjugendring Neumarkt
- € 35 €; Geschwisterkinder und Juleica – Inhaber zahlen je Kind 30 € (Übernachtung und Verpflegung sind im Preis inkludiert)
- i Informationen, Anmeldung und Bezahlung beim Kreisjugendring Neumarkt, Telefon 09181 470 310
www.kjr-neumarkt.de

Gemeinsam unternehmen wir Bike-Touren auf befestigten und unbefestigten schmalen Wegen und Single-Trail-Passagen in herrlicher Naturlandschaft rund um den Habsberg. Bevor es aber auf die Straße und ins Gelände geht, erweitert ihr eure Fähigkeiten – wie z. B. im Downhill fahren – in einem selbstgebauten Parcours, um das Sturz- und Verletzungsrisiko möglichst zu minimieren. Weitere Inhalte des Kurses sind wichtige Wartungs- und Reparaturaufgaben rund ums Bike. Dazu gehören Reifenwechsel und Reifen flicken, Einstellen der Schaltung und Bremsen, „Achter“ entfernen, Kettenwechseln, Licht anschließen usw. Das Programm bietet nicht nur Mountainbike fahren. Wir werden auch gemeinsam Feuer entfachen, unsere Mahlzeiten zubereiten und die Nacht in den Baumhäusern am HAUS AM HABSBERG verbringen.



Faszination Bienen

Besuch beim Juradistl-Imker
Leo Altmann in Eschertshofen



- ✓ Samstag, 15.06.2019, 09:30 – 12:00 Uhr
- ♥ Imkerei in Eschertshofen Nr. 7, 92367 Pilsach
- Leo Altmann, Imker; Agnes Hofmann, Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. e.V.
- € 2 € / Person, Kinder frei

Die Imkerei ist eine faszinierende Tätigkeit. Vieles muss zusammenstimmen und zusammenwirken, damit wir Verbraucher den Honig genießen können. Herr Altmann gibt Einblick in seine Imkerei am Ortsrand von Eschertshofen, zum Abschluss darf auch probiert werden.



49 Stunden draußen

Abenteuer bei Tag und Nacht



- ✓ 17.06.2019 (09:00 Uhr) bis 19.06.2019 (10:00 Uhr)
- ♥ Abfahrt und Rückkunft jeweils beim Kreisjugendring
- ⚙ Kreisjugendring
- € 35 €; Geschwister und Juleica – Inhaber zahlen je Kind 30 € (Busfahrt, Vollverpflegung, Referent, Versicherung sind inkludiert)
- i Informationen, Anmeldung und Bezahlung beim Kreisjugendring Neumarkt, Telefon 09181 470 310 www.kjr-neumarkt.de

Gemeinsam erleben wir 49 Stunden in der „Wildnis“ rund um den Habsberg. Wir müssen uns mit Karte und Kompass orientieren, Feuer machen und unser Abendessen selbst zubereiten. Die Nacht verbringen wir in Baumhäusern. Am zweiten Tag navigieren wir mit GPS-Geräten zu einem entlegenen See. Dort haben wir die Möglichkeit Kanu zu fahren, das Abendessen in offener Glut zuzubereiten und uns weitere nötige Lebensmittel zu erarbeiten. Die zweite Nacht verbringen wir in einem Indianer Tipi oder unter freiem Sternenhimmel.



Der Hengerbach und seine Tierwelt

Der Natur auf die Sprünge geholfen – ein Jahr nach der Renaturierung



- ✓ Samstag, 22.06.2019, 14:30 – 16:30 Uhr
- ♥ Tina Koschatzky, Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. e.V.
- ♥ Parkplatz des TSV Pavelsbach, An der Heide 25, 92353 Pavelsbach
- € 2 €
- i Für Kinder zwischen 8 und 12 Jahren; Bitte Gummistiefel und ggf. Kleidung zum Wechseln mitbringen

Erst vor gut einem Jahr rollten die Bagger an und gaben dem Hengerbach bei Pavelsbach im Markt Postbauer-Heng auf einer Länge von rund 1,3 Kilometern sein natürliches Bachbett zurück. Nun, ein Jahr nach der erfolgten Renaturierung, erkunden wir mit Sieben, Keschern und Becherlupen wie sich dieser Lebensraum und seine Tierwelt entwickelt haben.

Niat in Dreck haun!

Sensenmähen für Anfänger

- ✓ Mittwoch, 26.06.2019, 18:00 – 19:30 Uhr
- ♥ Ludwig Geitner, Landwirt und Hausmeister im HAUS AM HABSBERG
- € 6 € inkl. kleines Skript (Vorabüberweisung)
- i Festes Schuhwerk notwendig, eigene Sense mitbringen falls vorhanden

Bereits in der Eisenzeit tauchte die Sense erstmals in der Landwirtschaft auf, seither hat sie für Hobby-Landwirte und Streuobstwiesenbesitzer nicht an Bedeutung verloren. Das Mähen einer saftigen Wiese ist fast meditativ, ohne Lärm und Abgase, verbunden mit viel Bewegung. Auf der Kräuterwiese können Sie unter Anleitung üben und erhalten Tipps zum Dengeln und Wetzen der Sense.

Süße Ernte – Schauschleudern

Einführung in die Imkerei (II)

- ✓ Samstag, 29.06.2019, ab 14:30 Uhr
- 👤 Markus Bösl, Juradistl-Imker & Familie
- € 15 € (Vorabüberweisung)

Beim Schauschleudern lernen die Kursteilnehmer, wie das Arbeitsergebnis unserer fleißigen Facharbeiter am Habsberg geerntet wird. Sie schauen dem Imker nicht nur über die Schulter, sondern dürfen selbst schleudern. Sie erleben, wie der Honig gesiebt, gewogen, abgefüllt und etikettiert wird und erhalten ein Glas Honig.



Süße Vielfalt

Kochen und Backen mit Juradistl-Honig

- ✓ Mittwoch, 03.07.2019, 09:30 - 12:00 Uhr
- 👤 Eva Zitzelsberger: Hauswirtschafterin, Unternehmerin
- € 20 € (Vorabüberweisung)

Nektar und Honigtau aus der Pflanzenvielfalt des Juradistl-Landes sind die Grundlage für unsere süße Naturschutzverführung: Den Juradistl-Honig. Pur aufs Brot ist er ein Hochgenuss, er kann aber auch vielfältig zum Kochen und Backen eingesetzt werden. Egal ob leckere Antipasti oder süße Kuchen: Wie der Juradistl-Honig zum Star in ihrer Küche wird, lernen die Teilnehmer dieses Kurses.



Sommer-(Feier)-Abend-Kräuter-Spaziergang

Geführte Wanderung am Kuppenalb-Wanderweg bei Hilzhofen

- ✓ Donnerstag, 04.07.2019, 17:30 bis 19:30 Uhr
- 📍 Juradistl-Kino bei Hilzhofen
- 👤 Agnes Hofmann, Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. e.V.
- € 2 €; Kinder frei

Im Juli ist die beste Zeit, um unsere Kräuter in der Natur kennenzulernen und zu sammeln. Besonders viele Heilpflanzen stehen auf unseren Kalkmagerrasen und mageren Wegrändern. Auf der rund vier Kilometer langen Rundroute nördlich von Hilzhofen lernen die Teilnehmer diese Naturschätze und ihre Bedeutung kennen.



Sommerbüffet „Spanien olé“

Mehr als Kräuter und Olivenöl

- ✓ Freitag, 05.07.2019, 18:00 – 22:00 Uhr
- 👤 Eva Pröpster, Hauswirtschaftsmeisterin, Fachlehrerin, Gesundheitsberaterin
- € 38 € (Vorabüberweisung)
- 📌 Bitte Schürze und Behälter mitbringen

Die aromatisch leichte „Mittelmeerküche“ ist äußerst beliebt, schmeckt köstlich und hat nachweislich positive Auswirkungen auf Herz- und Kreislauferkrankungen. Ursache dafür ist der hohe Verzehr an erntefrischem Gemüse und Obst (sekundäre Pflanzenstoffe), reichlich Olivenöl und Kräuter sowie Hülsenfrüchte und fangfrischer Meeresfisch. Landestypische Spezialitäten am mallorquinischen Sommerbüffet lassen Genießerherzen höher schlagen. Urlaubsküche und Urlaubsfeeling pur!!

Wald- und Forstwirtschaft

– ein Thema von Frau zu Frau

- ✓ Freitag, 12.07.2019, 18:30 – 21.30 Uhr
- 👤 Katja Deckert, Revierleiterin des Forstreviers Neumarkt II
- 📍 ehemaliges Forsthaus im Grafenbucher Forst
- 📌 Anmeldung direkt beim Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Neumarkt i.d.OPf., Telefon 09181 45080

Revierleiterin Katja Deckert wendet sich mit ihrer Veranstaltung speziell an Frauen, die Interesse an Wald- und Forstwirtschaft haben oder selbst Waldbesitzerinnen sind.

Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Neumarkt i.d.OPf.



Die Schönheit der Natur entdecken

Juradistl-Radtour durchs Labertal

- ✓ Sonntag, 14.07.2019, 10:00 – ca. 15:00 Uhr
- 👤 Werner Thumann, Leiter des HAUSES AM HABSBURG
- 📍 Landratsamt
- € 5 € (Vorabüberweisung)



Auf insgesamt 150 Kilometern kann man sich bei der Juradistl-Radtour von der Schönheit des Oberpfälzer Jura begeistern lassen. Werner Thumann, der Leiter des HAUSES AM HABSBURG führt die Tourteilnehmer von Neumarkt aus auf den den Schwarze Laber-Radweg bis nach Parsberg. Für die Mittagszeit ist eine Einkehr (auf eigene Kosten) im Brauereigasthof Winkler geplant, per Zug geht es dann von Parsberg aus zurück nach Neumarkt.





Tierische Figuren

Weidenflechten für Anfänger und Fortgeschrittene

- 📅 Freitag, 19.07.2019, 13:00 – 19:00 Uhr
- 👤 Rita Knab, Meisterin der Hauswirtschaft
- 💶 5 € Kursgebühr (Vorabüberweisung)
39 € Materialkosten sind vor Ort zu bezahlen
- 📌 Bitte Gartenschere mitbringen

Aus biegsamen Weidenzweigen werden fantasievolle Tiere für den Garten geflochten. Egal ob Schnecke, Libelle oder Vogel – die Zeit vergeht wie im Flug und unsere geflochtenen Objekte nehmen uns in Gedanken auf ihre Reise mit.

Sommerschnitt an Obstbäumen

Tipps und Tricks aus der Praxis

- 📅 Samstag, 20.07.2019, 14:00 – 16:30 Uhr
- 👤 Ralf Bundesmann, Kreispflegeberater für Gartenkultur und Landespflege
- 💶 6 € inkl. Skript (Vorabüberweisung)

Der Schnitt an Obstgehölzen im Sommer führt nach wie vor ein Nischendasein. Welche Vorteile er für die Gehölze bringt oder warum er sogar die Lösung vieler Schnittprobleme darstellen kann, erfahren Sie bei diesem Kurs in Theorie und Praxis.

Ein Trend mit Tradition

Samen selbst gezogen in Theorie und Praxis

- 📅 Freitag, 26.07.2019, 15:00 – 18:00 Uhr
- 👤 Cora Leroy, Autorin, Hobbygärtnerin;
Franz Kraus, Kreispflegeberater für Gartenkultur und Landespflege
- 💶 7 € (Vorabüberweisung)

Was früher in Zeiten der Selbstversorgerwirtschaft eine Selbstverständlichkeit war, gerät insbesondere aufgrund des großen Angebots im Handel zunehmend in Vergessenheit: Samen selbst zu ziehen. Zunehmend wächst jedoch das Interesse am Anbau alter, samenfester Sorten wieder. Unser Vortrag vermittelt zunächst das notwendige Hintergrundwissen, das im Anschluss in die Praxis umgesetzt wird.

Jule und die Reise der Schmetterlinge

Ein Papiertheaterstück zum Selberbauen

- 📅 Dienstag, 30.07.2019, 09:30 – 12:00 Uhr
- 👤 Johanna Bär, Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. e.V.
- 💶 8 € inkl. Material (Vorabüberweisung)
- 📌 Für Kinder im Alter von 6 bis 10 Jahren; jedes Kind sollte bitte einen leeren Schuhkarton mitbringen!

Aus dem mitgebrachten Schuhkarton wird eine kleine Theaterbühne gebastelt. Die Kinder begleiten Jule auf ihrer Entdeckungsreise in die wundersame Welt der Schmetterlinge. Dabei lernen sie nicht nur alles über das Leben und die Verwandlung eines Schmetterlings, sondern trainieren auf spielerische Weise Stimme, Ausdruck und Improvisation.

Wald einmal anders erleben

Wissenswertes zur Wald- und Forstwirtschaft

- ✓ Sonntag, 25.08.2019, 14:00 – 17:00 Uhr
- 👤 Katja Deckert, Revierleiterin des Forstreviers Neumarkt II
- 📍 ehemaliges Forsthaus im Grafenbucher Forst
- 📌 kostenfrei; Anmeldung beim Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Neumarkt i.d.Opf.

Revierleiterin Katja Deckert vermittelt bei einer etwas anderen Waldführung viel Wissenswertes zur Wald- und Forstwirtschaft. Die Veranstaltung ist grundsätzlich auch für Familien mit Kindern gut geeignet.



Knolli & Co

Begleitete Pilzwanderung

- ✓ Sonntag, 08.09.2019, 14:00 – 16:30 Uhr, evtl. länger
- 👤 Christopher Härtl, Pilzsachverständiger DGfM; Elisabeth Loos
- 📍 HAUS AM HABSBURG, es werden Fahrgemeinschaften für die Fahrt zur Sammelstelle gebildet
- € 8 €, Kinder frei
- 📌 Bitte Pilzkörbe und Pilzmesser (Pilzbücher, Lupe) mitbringen

Vom HAUS AM HABSBURG aus erreichen wir in Fahrgemeinschaften den nahegelegenen Exkursionsort, um dort Wissenswertes über die Welt der Pilze zu erfahren und häufige Arten der Region kennenzulernen. Wir beenden unsere Exkursion um ca. 16:30 Uhr am HAUS AM HABSBURG. Interessierte haben im Anschluss die Möglichkeit, das Sammelgut in gemütlichem Beisammensein vertieft zu besprechen. Natürlich wird auch über den Speisewert der gefundenen Arten Auskunft erteilt, in erster Linie soll es aber um das Lernen über Pilze und Natur gehen, umfassende Körbe-Kontrollen im Nachgang der Veranstaltung finden nicht statt.

Wilde Küche am Lagerfeuer

Die Natur deckt den Tisch

- ✓ Freitag, 13.09.2019, ab 17:00 Uhr
- 👤 Sabina Beer, Heilpflanzenführerin SKA
- € 12 € (Vorabüberweisung)

Kräuter und wilde Beeren, Wurzeln und ein Lagerfeuer: So schmeckt die Natur! Wir sammeln gemeinsam Wildkräuter, kochen über dem Lagerfeuer einen würzigen Gemüseintopf, backen Fladenbrot und rösten Brennnesselchips. Beim gemeinsamen Genuss klingt der Abend aus.



Schaurig ist's übers Moor zu gehen

Eine geographische Wanderung rund um das Deusmauer Moor

- ☑ Sonntag, 22.09.2019, 14:00 – 16:00 Uhr
- 👤 Johanna Bär, Gebietsbetreuerin
Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf.
- 📍 Kirche in Deusmauer
- € Kostenfrei, Anmeldung erforderlich
- 📌 Wetterfeste Kleidung & festes Schuhwerk erforderlich

Moore sind nicht nur wirksame Kohlenstoffspeicher, sondern bieten noch einige andere Ökosystemdienstleistungen, von denen wir Menschen profitieren. Bei einer Wanderung rund um das Deusmauer Moor erleben die Teilnehmer die Besonderheiten der Moore und erfahren viel über Gefährdung und Schutz dieser einzigartigen Lebensräume.

Reise ins Bärenland

Kunst und Geschichten

- ☑ Donnerstag, 26.09.2019, 17:00 – 19:30 Uhr
- 👤 Stefan Igelhaut, Dipl. Sozialpädagoge, Landwirt, zertifizierter Obstbaumpfleger
- € 20 € (Vorabüberweisung)

Am Habsberg gelingt es leicht, sich in die Zeit zurückzusetzen, in der noch Bären die umliegenden Wälder durchstreiften. In wundervollem Ambiente nähern wir uns mit Hilfe von Ton den Bären in ganz besonderer Weise. Hierbei sind unsere Hände das wichtigste Werkzeug. Aus unförmigen Klumpen entstehen Plastiken in Bären-gestalt; begleitend hierzu wird uns die eine oder andere Geschichte aus Märchen und Mythologie den Bären noch näher bringen. Die fertigen Plastiken härten durch Trocknung aus – es sind keinerlei Vorkenntnisse erforderlich.

Knolli & Co

Begleitete Pilzwanderung

- ☑ Sonntag, 29.09.2019, 14:00 – 16:30 Uhr, evtl. länger
- 👤 Christopher Härtl, Pilzsachverständiger DGfM; Elisabeth Loos
- 📍 HAUS AM HABSBURG, es werden Fahrgemeinschaften für die Fahrt zur Sammelstelle gebildet
- € 8 € (Vorabüberweisung), Kinder frei
- 📌 Bitte Pilzkörbe und Pilzmesser (Pilzbücher, Lupe) mitbringen

Vom HAUS AM HABSBURG aus erreichen wir in Fahrgemeinschaften den nahegelegenen Exkursionsort, um dort Wissenswertes über die Welt der Pilze zu erfahren und häufige Arten der Region kennenzulernen. Wir beenden unsere Exkursion um ca. 16:30 Uhr am Haus am Habsberg. Interessierte haben im Anschluss die Möglichkeit, das Sammelgut in gemütlichem Beisammensein vertieft zu besprechen. Natürlich wird auch über den Speisewert der gefundenen Arten Auskunft erteilt, in erster Linie soll es aber um das Lernen über Pilze und Natur gehen, umfassende Körbe-Kontrollen im Nachgang der Veranstaltung finden nicht statt.



Wurzelgemüse – ein vielseitiger Vitaminlieferant

Einheimisches Superfood

- 📅 Mittwoch, 02.10.2019, 18:00 – 20:30 Uhr
- 👤 Marie Miedel, Staatlich gepr. Technikerin für Ernährung und Hauswirtschaft
- 💶 12 € (Vorabüberweisung)

Unser Schwerpunktthema im Bauerngarten des HAUSES AM HABSBERG ist 2019 das „Wurzelgemüse“. Denn die oft unterschätzten Knollen und Rüben haben es in sich: Sie sind echte Vitaminbomben und natürliche Fitmacher. Um die vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten von Steckrübe, Sellerie, Möhre & Co geht es in diesem Kochkurs.

Naturschutz auf dem Teller

Juradistl-Weiderind-Kochkurs

- 📅 Mittwoch, 09.10.2019, 18:00 – 21:00 Uhr
- 👤 Eva Zitzelsberger, Hauswirtschaftlerin, Unternehmerin
- 💶 20 € (Vorabüberweisung)



Frisches Gras von der Weide im Sommer sowie vor allem Heu, Grassilage und Getreide im Winter stehen auf dem Speiseplan unserer Juradistl-Weiderinder. Artgerechte Haltung, das Wohlbefinden der Tiere sowie naturschutzgerechte Produktion sind unsere besonderen Anliegen. Lang geschmort oder kurzgebraten, in unserem Juradistl-Weiderind-Kochkurs entdecken Sie die vielfältigsten Zubereitungsmöglichkeiten, damit das Fleisch seinen vollen Geschmack entfalten kann.



Streuobsttage für Schulen

Auch heuer laden wir am **8. und 9. Oktober** interessierte Schulen zu unseren Streuobsttagen in den Obstsortengarten Pölling ein. Unter dem Motto „Weißt Du woher dein Apfel kommt?“ erforschen wir den Lebensraum Streuobstwiese mit allen Sinnen, lernen die Bedeutung für Menschen, Tiere, Pflanzen und verschiedene Apfelsorten kennen. Mit der Obstpresse stellen wir frischen Apfelsaft selbst her.

Leider können wir nur einer begrenzten Zahl von Schulklassen die Teilnahme ermöglichen und bitten daher auch aus organisatorischen Gründen um eine rechtzeitige Anmeldung. Die Schulen werden in der Reihenfolge der Anmeldung berücksichtigt. Die Aktion ist auf die beiden genannten Tage begrenzt.

- 💶 Pro teilnehmender Schulklasse fällt ein Unkostenbeitrag von 80 € an.
- 📍 Anmeldung und weitere Informationen bei der Geschäftsstelle des HAUSES AM HABSBERG, Telefon 09181/470-311.

22. Neumarkter Obstbörse

„Aus der Region für die Region“



- ✓ Samstag, 12.10.2019, 9:00 – 14:00 Uhr
- 📍 Parkplatz vor dem Landratsamt Neumarkt i.d.OPf.
- ⚙ Kreisverband für Gartenbau und Landespflege e.V.; Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. e.V. und Landratsamt Neumarkt i.d.OPf.
- ❗ Anmeldung für Obstanbieter bei der Geschäftsstelle erforderlich

Unser Klassiker: Heimische Erzeuger bieten bei der traditionellen Neumarkter Obstbörse ihr Obst zum Verkauf an. Lassen Sie sich rund um das Thema Obst fachkundig beraten, genießen Sie fruchtige regionale Schmankerl und Juradistl-Lamm-Spezialitäten bei stimmungsvoller musikalischer Umrahmung.

Kartoffel – rund und gesund

Tolle Knolle

- ✓ Dienstag, 15.10.2019, 18:00 – 20:30 Uhr
- 👤 Marie Miedel, staatl. geprüfte Technikerin für Ernährung und Hauswirtschaft
- € 12 € [Vorabüberweisung]

Kartoffeln im Speiseplan sind eine gute Entscheidung für eine gesunde Ernährung, enthalten sie doch viele wertvolle Inhaltsstoffe. An diesem Abend wird der ernährungsphysiologische Wert aufgezeigt und es werden viele Informationen über Sorten, Kochtypen und Koch-eigenschaften vermittelt. Die vielseitige kulinarische Verwendungsmöglichkeit der „tollen Knolle“ zeigt sich dann bei der Zubereitung von herzhafter Suppe, Gratin, Kartoffelspießen und Roulade.

Räuchern mit Kräutern und Harzen

Geschichte, Wirkungsweise und Verwendungsmöglichkeit

- ✓ Mittwoch, 16.10.2019, 19:00 – 21:00 Uhr
- 👤 Reinhard Dietl, Heilerziehungspfleger
- € 7 € [Vorabüberweisung]
- ❗ Es wird nicht auf das Räuchern von Lebensmitteln eingegangen!

Schon seit Urzeiten räuchern Menschen aus kultischen Gründen oder für ihr Wohlbefinden. Nicht nur Weihrauch kann verwendet werden, unsere heimische Pflanzenwelt bietet eine Reihe von Gewächsen mit faszinierenden Düften und wohltuender Wirkung. Unser Vortrag erläutert die Geschichte des Räucherns und stellt Räuchermischungen und Zubehör vor. Ein kurzer Einblick in die Aromalehre mit ätherischen Ölen rundet den Räuchervortrag ab.

Herbstliche Genüsse

Proteinkick Hülsenfrüchte

- ✓ Freitag, 18.10.2019, 18:00 – 22:00 Uhr
- 👤 Eva Pröpster, Hauswirtschaftsmeisterin, Fachlehrerin, Gesundheitsberaterin
- € 38 €
- ❗ Bitte Schürze und Behälter mitbringen

Unbedingt erhaltenswert ist das vielfältige Bohnen-Saatgut, weshalb die UNO 2016 zum „Internationalen Jahr der Hülsenfrüchte“ ausgerufen hatte. Vor allem diejenigen, die sich für vegetarische oder vegane Ernährung interessieren, wissen, dass das sogenannte „grüne Eiweiß“ ernährungsphysiologisch eine bedeutende Rolle spielt. Die kreative Kombination erntefrischer Zutaten macht das herbstliche 4-Gänge-Menü zum vollendeten Genuss mit Nachhaltigkeitseffekt.

„Beerige“ Praxistipps

Pflanzung und Pflege von Beerensträuchern

- ✓ Samstag, 19.10.2019, 9:30 – 11:30 Uhr
- 👤 Stefan Igelhaut, Dipl. Sozialpädagoge, zertifizierter Obstbaumpfleger
- € 8 € (Vorabüberweisung)

Welche Himbeersorten müssen wann geschnitten werden? Was ist bei der Pflanzung von Beerensträuchern zu beachten? Wie soll gedüngt werden, welche Schnittmaßnahmen sorgen für eine reiche Ernte? Diese und viele weitere Informationen erhalten Sie bei unserem Kurs.



„Bergauf, bergab“ im Juradistl-Land

Geführte Mountainbiketour unter dem Motto „Natur genießen, aber fair“



- ✓ Sonntag 20.10.2019, 14:00 – 17:00 Uhr; im Anschluss Brotzeit mit offenem Ende
- 📍 HAUS AM HABSBURG
- 👤 Christa Englhard, Dipl. Ing. Landespflege, Fortbildung „Kids on Bike – NatureRide“ Deutsche Initiative Mountainbike e.V. (DIMB)
- € 10 € (inkl. Brotzeit) , Vorabüberweisung
- ⓘ Erforderlich ist ein geländetaugliches, voll funktionsfähiges MTB mit Geländebereifung, Pannenset, Fahrradhelm, wetterfeste Kleidung (Radkleidung, bzw. Sportkleidung), Getränk; bei Dauerregen entfällt die Veranstaltung

Mountainbikefahren im Einklang mit der Natur lautet das Motto unserer geführten Mountainbiketour. Wir möchten Sie mitnehmen auf eine abwechslungsreiche Tour im Juradistl-Projektgebiet, im Bereich Lauterhofener und Velburger Kuppenalb und Sie über das Naturschutzprojekt „Biologische Vielfalt im Oberpfälzer Jura“ informieren. Dabei stehen die „Fair on Trails-Rules“, der Deutschen Initiative Mountain Bike e.V. im Vordergrund, um rücksichtsvolles Verhalten in Natur und Umwelt zu fördern. Zum Ausklang laden wir Sie ein zu einem gemütlichen Beisammensein mit einer kleinen „Juradistl-Brotzeit“ in der Stube im HAUS AM HABSBURG; die Tourlänge beträgt ca. 25–30 Kilometer, rund 500 Höhenmeter sind zu überwinden.

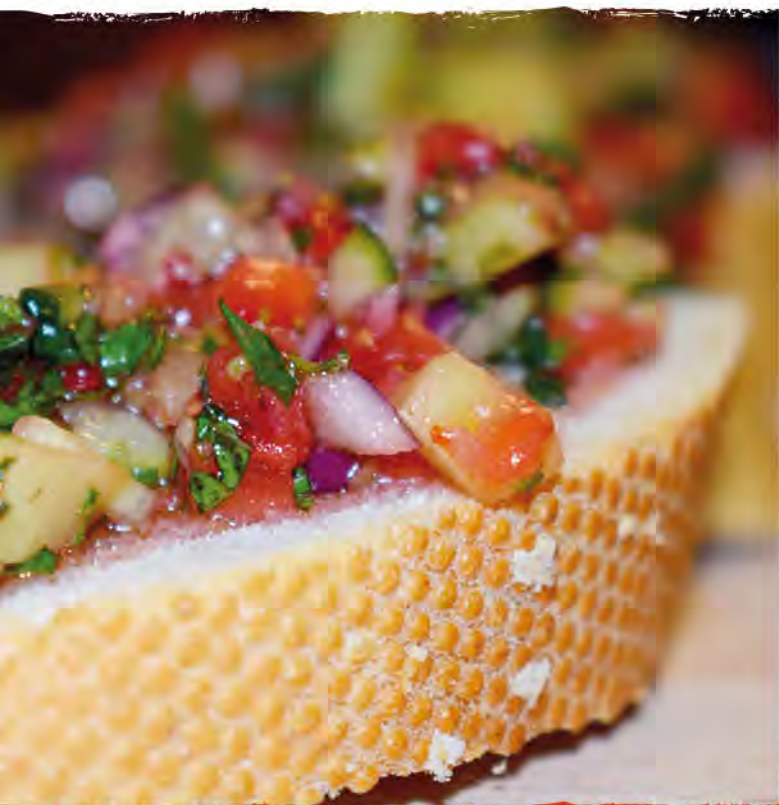


Himmlische Genüsse

Kochen mit Früchten und Pflanzen der Bibel

- ✓ Mittwoch, 23.10.2019, 17:30 – 21:00 Uhr
- 👤 Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege; Markusine Gutjahr, Landfrauenberaterin und Buchautorin
- € 8 € (Vorabüberweisung)

Rund um die kulinarischen Geheimnisse der Bibel dreht sich diese Vortragsveranstaltung. Vom Paradiesapfel über Esaus Linsengericht bis zum „Himmelsbrot Manna“ erwartet die Teilnehmer Besinnliches und Heiteres zur Geschichte der biblischen Esskultur, ergänzt mit Rezepten für Leib und Seele.



Holzhäuser

Nachhaltiges wertbeständiges Bauen für Generationen

- ✓ Freitag, 08.11.2019, 18:30 – 20:30 Uhr
- 👤 Berhard Nest, Dipl. Betriebswirt (FH)
- € 4 € (Vorabüberweisung)

Moderne Holzhäuser stellen die älteste und zugleich modernste Bauweise dar, die den ökologischen Ansprüchen unserer Zeit gerecht wird. Im Vortrag unseres Holzbau-Experten lernen Sie die unterschiedlichen Bauweisen kennen und erfahren, welche Vorteile ein Holzhaus dem Bauherren bietet.

Märchenhafter Christbaumschmuck zum Vernaschen

Weihnachtsbackstube für Kinder

- ✓ Mittwoch, 20.11.2019, 15:00 – 17:00 Uhr
- 👤 Katja Schumann, Landschaftspflegeverband Neumarkt in der OPf.
- € 8 € (Vorabüberweisung)
- 📌 Bitte eine Dose zum Aufbewahren mitbringen; für Kinder ab einem Alter von acht Jahren

Das Backen von würzigen Honig- oder Pfefferkuchen ist eine alte Tradition, die schon die Ägypter und Römer, später dann die Mönche der Klöster pflegten. Weil sie lange haltbar und dabei wunderbar lecker sind, schmückten sie früher den Christbaum und durften dann vernascht werden. Wir backen gemeinsam schön verzierte Honigkuchen.

Krippenfigur aus Filz

Adventliches Trockenfilzen

- ✓ Donnerstag, 21.11.2019, 18:30 – 21:30 Uhr
- 👤 Stefan Igelhaut, Dipl. Sozialpädagoge, Landwirt
- € 18 € (Vorabüberweisung inkl. Material und Glühwein)

Bei einem gemütlichen Abend mit Glühwein und Keksen am Kachelofen in unserer Stube lernen die Kursteilnehmer die Technik des Trockenfilzens. Gefilzt wird eine Krippenfigur – und wer so auf den Geschmack gekommen ist, kann in der Vorweihnachtszeit daheim weitere Figuren filzen.



Nachhaltig schöne Weihnachtsdeko

Basteln mit Recyclingmaterialien

- ✓ Samstag, 23.11.2019, 14:30 – 16:30 Uhr
- 👤 Tina Koschatzky, Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d. OPf. e.V.
- € 8 € (Vorabüberweisung)

Es muss nicht immer neu sein! Upcycling heißt der aktuelle Trend, bei dem Abfallprodukte in nachhaltig schöne und einzigartige Objekte umgewandelt werden. In diesem Kurs lernen wir, wie wir mit wenig Kostenaufwand aus alten Büchern, Zeitungen und Toilettenpapierrollen stimmungsvolle Weihnachtsdekoration zaubern können. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

„Natürlich gut verpackt“

Die Natur liefert das Material

- ✓ Dienstag 03.12.2019 18:00 – 19:30 Uhr
- 👤 Monika Seitz; Daniela Partl
- € 8 € (Vorabüberweisung) evtl. Materialkosten sind vor Ort zu zahlen.

Geschenke einfach, kreativ und besonders verpacken. In diesem Kurs stehen traumhaft schöne Geschenkverpackungen – mit einfachen Mitteln und schönen Dingen aus der Natur garniert – auf dem Programm.

Blütenpracht leicht gemacht

Vielfältige Staudenbeete für den Hausgarten

- i** Anmeldung bei der Geschäftsstelle,
Telefon (09181) 470-311
- €** 45 € für die gesamte Seminarreihe
30 € für (Ehe-)Partner (ohne Seminarunterlagen)

Teil 1: „Ein Platz für Stauden“

Vorge stellt werden die verschiedenen Lebensbereiche und die wichtigsten Pflegemaßnahmen. Im Anschluss heißt es „learning by doing“ im Kreislehrgarten Loderbach.

- ✓** Samstag, 18.05.2019, 10:00 – 13:00 Uhr
- ♥** Gasthaus Ehrnsberger-Warda, St.-Georg-Str. 3,
92348 Loderbach
- 👤** Susanne Flach-Wittmann, Dipl.Ing. (FH) Landespflege
- i** Bitte Arbeitskleidung und Gartenschere mitbringen!

Teil 2: „Kreative Staudenbeete“

Wie stellt man eine harmonische Kombination nach Gestalt, Blütezeit, Farbe und Duft zusammen? Wie kombiniert man die Staudenpflanzung mit Gehölzen, Einjährigen und Zwiebelblumen? Zudem werden verschiedene Staudenanpflanzungen besichtigt.

- ✓** Samstag, 29.06.2019, 14:00 – 17:00 Uhr
- ♥** B2 Landratsamt Neumarkt, Nürnberger Str. 1,
92318 Neumarkt i.d.OPf.
- 👤** Andrea Göhring, Landschaftsarchitektin

Teil 3: „Wenn Staudenbeete in die Jahre kommen“

Hier geht es um die Wuchseigenschaften und die zeitliche Dynamik, wann der Zeitpunkt zum Verjüngen gekommen ist, welche Arten standorttreu oder konkurrenzstark sind oder ob Selbstausaat erwünscht ist.

- ✓** Samstag, 14.09.2019, 15:00 – 17:00 Uhr
- ♥** Gärtnerei am Karpfenteich, Rumleshof 2,
Michelbach, 92342 Freystadt
- 👤** Daniela Riegler, Dipl.Ing. agr.



Kreative Spielwiesen

Gartenplanung für Einsteiger und Fortgeschrittene

Kreisfachberaterin Susanne Flach-Wittmann, Dipl.Ing. (FH) für Landespflege, unterstützt die Seminarteilnehmer bei der Realisierung ihres Traumgartens.

- ❶ Anmeldung bei der Geschäftsstelle,
Telefon (09181) 470-311
- € 45 € für die gesamte Seminarreihe
30 € für (Ehe-)Partner (ohne Seminarunterlagen)

Einführungsvortrag

Thematisiert werden verschiedene Gartenstile und grundsätzliche Gestaltungsregeln. Die Teilnehmer erhalten das nötige Rüstzeug, um ihre Ideen als groben Vorentwurf daheim zu Papier zu bringen.

- ☑ Donnerstag, 11.04.2019, 19:00 – 21:30 Uhr
- 📍 HAUS AM HABSBERG

Individuelle Gartenplanung

Die einzelnen Gartenpläne werden in kleinen Gruppen individuell besprochen und weiterentwickelt.

- ☑ Samstag, 11.05.2019, 10:00 – 12:00 Uhr,
12:30 – 14:30 Uhr oder 15:00 – 17:00 Uhr
- 📍 HAUS AM HABSBERG

Die Bepflanzung Ihres Traumgartens

Welche Pflanzen passen nicht nur zur jeweiligen Gartenidee, sondern auch zu den Pflegevorstellungen?

- ☑ Freitag, 07.06.2019, 15:00 – 18:00 Uhr
- 📍 Gasthaus Ehrnsberger-Warda, St.-Georg-Str. 3,
92348 Loderbach



MEHRTEILIGE SEMINARE

Foto: Rast Rössner

Die Stimmen der Natur

Grundlagen der Vogelbestimmung



Sie zwitschern, sie trällern, sie fipen, sie piepen, sie pfeifen, sie singen und manche können täuschend echt Geräusche imitieren: Vögel sind die Stimmen der Natur! Das HAUS AM HABSBERG und der Landesbund für Vogelschutz in Bayern e.V. (LBV), Kreisgruppe Neumarkt, bieten einen Einführungskurs in die heimische Vogelwelt an.

- ❶ Anmeldung bei der Geschäftsstelle,
Telefon (09181) 470-311
- € 12 € für Erwachsene, 10 € für Jugendliche bei Buchung des gesamten Seminars; 5 € pro Veranstaltung

Theoretischer Einführungsabend

Der Einführungskurs ist geeignet für alle Interessierten ab 12 Jahren, es sind keine Vorkenntnisse erforderlich.

- ❶ Dienstag, 09.04.2019, 19:30 Uhr
- 📍 HAUS AM HABSBERG

Exkursion I: Vögel der Feldflur

- ❶ Samstag, 13.04.2019, 8:00 – 10:30 Uhr
- 📍 HAUS AM HABSBERG

Exkursion II: Die Vogelwelt im Deusmauer Moor

- ❶ Sonntag, 28.04.2019, 8:00 Uhr
- 📍 Ollertshof zwischen Dietkirchen und Frickenhofen

Bildungsprogramm Wald 2019

Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Neumarkt i.d.OPf.



Fortbildung für Waldbesitzerinnen und Waldbesitzer

Das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten bietet in Kooperation mit dem HAUS AM HABSBURG ein Bildungsprogramm insbesondere für WaldbesitzerInnen an, die einen Wald neu gekauft oder vererbt bekommen haben und bislang über keine Kenntnisse zur Waldbewirtschaftung verfügen. Die Teilnahme ist aber auch allen anderen interessierten WaldbesitzerInnen möglich.

- ♥ Neues Amtsgebäude in der Nürnberger Straße 10, Seminarraum.
- ❗ Anmeldungen beim Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Neumarkt i.d.OPf. unter der Telefonnummer [09181] 4508-0.

„Wald und seine Bedeutung“

An diesem Abend geht es um die Waldzusammensetzung, seine Funktionenvielfalt, aber auch um die Herausforderung im Zeichen des Klimawandels

- ♥ Montag, 04.02.2019, 18:30 Uhr

„Waldpflege und Holznutzung“

Mit aktiver Weiterentwicklung der Wälder lassen sich die unterschiedlichen Ziele realisieren. Wie dies erfolgen kann ist Inhalt dieses Seminars.

- ♥ Montag, 11.02.2019, 18:30 Uhr

„Recht und Förderung“

Unterschiedliche Rechtsbereiche wirken in den Wald. Basiswissen im Waldgesetz, im Naturschutzrecht und Nachbarschaftsrecht ist daher wichtig. Ebenso wird an diesem Abend über die Möglichkeiten der finanziellen Förderung informiert.

- ♥ Montag, 18.02.2019, 18:30 Uhr

„Waldschutz, Waldverjüngung und Jagd“

Welche Gefahren bestehen für Wälder und wie lässt sich diesen begegnen sind ebenso Thema des Seminarabends wie die Fragestellung: Wie kann ich Waldbestände zukunftsicher weiterentwickeln?

- ♥ Montag, 25.02.2019, 18:30 Uhr

Bestandteil der Fortbildung sind zudem zwei Exkursionen, die am 23.02.2019 und am 16.03.2019 stattfinden.

- ❗ Die Teilnehmerzahl ist auf 30 Personen begrenzt. Anmeldungen erfolgen telefonisch unter 09181 4508-0.

Unsere buchbaren Veranstaltungsthemen.

Für Menschen jeden Alters und Interesses haben wir ein abwechslungsreiches, umweltpädagogisches Programm aus einzeln buchbaren Modulen zusammengestellt. Wir gestalten für Sie wahlweise einen halben oder ganzen Tag mit spannenden Themen Ihrer Wahl aus der Naturerlebnispädagogik oder der nachhaltigen Entwicklung.

- ☺ In der Regel 2 – 2,5 Stunden oder nach Vereinbarung mit den jeweiligen Referenten
- 📍 Geschäftsstelle HAUS AM HABSBURG
Landratsamt Neumarkt i.d.OPf.
Telefon 09181 470-311
E-Mail info@hausamhabsberg.de
Montag, Dienstag, Donnerstag 08:00 – 16:00 Uhr
Mittwoch und Freitag 08:00 – 12:00 Uhr
- € Naturführungen 80 €
aufwendigere Halbtagesveranstaltungen
(z.B. Kochen) ab 100 € Referentenhonorar
zzgl. Pauschale für Material und Raumnutzung
(siehe Seite 10)



REGIONALE KÜCHE

Es geht um die Wurst!

Bratwürste selbst herstellen

Ob vom Grill oder aus der Pfanne, herz hafte Bratwürste gehören zur Oberpfälzer Küche einfach dazu! Wir zeigen, wie man Bratwürste aus guten Zutaten selbst herstellen kann.

👤 Stefan Igelhaut, Sozialpädagoge, Landwirt

Kraut und Rüben

Heißes aus der Oberpfälzer Winterküche

Kraut und Rüben statt Erdbeeren und Spargel im Dezember lautet unsere Devise! Mit regionalen Produkten kochen wir saisongerecht ein leckeres Menü.

👤 Eva Zitzelsberger, Hauswirtschafterin

Wilde Kräuterküche

Gut gewürzt dank grüner Vielfalt

Hier sorgt die Natur für eine Explosion der Aromen. Wir bereiten Leckereien aus Wildkräutern zu, die wir gemeinsam genießen.

👤 Sylvia Gawel, Naturpädagogin

Wiesenfastfood und Walddudler

So schmeckt die Natur

Wiese und Wald decken den Tisch: Wir kreieren ein Kräuterbrot und ein besonderes Kräutergetränk. Überraschend gut!

👤 Sabina Beer, Heilpflanzenführerin SKA

Feuer und Flamme

Wilde Küche am Lagerfeuer

Kräuter und wilde Beeren, Fladenbrot und Brennnesselchips. Gekocht wird am Lagerfeuer, gemeinsamer Genuss garantiert!

👤 Sabina Beer, Heilpflanzenführerin SKA

BUCHBARE VERANSTALTUNGS-THEMEN



Tolle Knolle

Kartoffelküche für kleine Genießer

Einfach, günstig, lecker und gesund: Wir kochen ein kartoffeliges Drei-Gänge-Menü und erleben die kulinarische Vielfalt dieses Oberpfälzer Grundnahrungsmittels.

👤 Katja Schumann, Lehramtsassessorin

NEU

NAHAUFNAHME NATUR

Biologische Vielfalt im Fokus!

Mit der Kamera in der Hand entdecken wir ganz neue Blickwinkel und fokussieren uns auf die biologische Vielfalt unserer Heimat. Nach einer kurzen Einführung und Einweisung in die Bildgestaltung und in die Kameratechnik werden die Teilnehmer in Gruppen eingeteilt, mit Spiegelreflexkameras ausgestattet und ziehen los, um nach bestimmten Themenvorgaben eigene Naturfotografien zu erstellen und im Anschluss zu präsentieren. Und sie werden überrascht sein, wie faszinierend die Ergebnisse sind!

📌 Geeignet für Gruppen bis maximal 20 Teilnehmer; Mindestalter der Teilnehmer ca. 13 bis 14 Jahre

👤 Katja Schumann

LEBENSRAUM WALD

Den Wald vor lauter Bäumen sehen**Ein Spaziergang mit dem Förster**

Beim Waldspaziergang mit Förster Werner Thumann wird das spannende Ökosystem Wald in den Fokus gerückt.

👤 Werner Thumann, Dipl. Forstwirt und Leiter des HAUSES AM HABSBURG

Erlebnisspielplatz Wald**Den Wald spielerisch entdecken**

Wir lernen den Wald und seine Bewohner kennen. Wir sammeln und verstecken, wir spielen und verwandeln uns.

👤 Sabina Beer, Heilpflanzenführerin SKA;
Christa Englhard, Dipl.-Ing. (FH) Landespflege

Auf Spurensuche**Walddetektive im Einsatz**

Flora und Fauna des Waldes werden je nach Jahreszeit unter die Lupe genommen und erforscht.

👤 Sabine May-Lazarus, Diplom-Biologin

Bäume verzaubern**Kreatives Walderlebnis**

Mit Lehm und anderen Naturmaterialien zaubern wir Baumgesichter; Trommel und Flöte bringen den Wald zum Klingen.

👤 Sabina Beer, Heilpflanzenführerin SKA

Robin Hoods Räuberprüfung**Spielerisches Walderlebnis**

Bestehst du die Prüfung im Habsberger Forst und wirst so ein Teil von Robin Hoods Räuberbande? Mit Spiel, Spaß und Spannung erkunden wir den Wald rund um den Habsberg.

👤 Johanna Bär und Tina Koschatzky,
LPV Neumarkt i.d.OPf.

LEBENSRAUM WASSER

Jeder Tropfen zählt!**Das Lebelement Wasser**

Wir erlernen spielerisch den verantwortungsvollen Umgang mit dem Lebelement Wasser.

👤 Christa Englhard, Dipl.-Ing.(FH) Landespflege

Nasses Forscherglück**Wasser unter die Lupe genommen**

Mit einfachen Experimenten werden die verschiedenen Eigenschaften von Wasser erforscht.

👤 Sabine May-Lazarus, Diplom-Biologin

Baumeister am Wasser**Dem Biber auf der Spur**

Wir erfahren viel Spannendes und interessante Fakten über den schwimmenden Baukünstler, den Biber.

👤 Andrea Heiselbetz, Agrartechnikerin

Schillernde Vielfalt**Das Leben im und am Gewässer**

Mit dem Kescher gehen wir auf die Suche nach Libellen und Fröschen und untersuchen den Lebensraum Gewässer.

👤 Andrea Heiselbetz, Agrartechnikerin;
Christa Englhard, Dipl.-Ing. (FH) Landespflege

Es fließt und plätschert**Wie natürlich sind unsere Gewässer**

Wir bewerten die Güte eines Bachs anhand seiner Strukturvielfalt und seiner Wasserbewohner.

Wir nehmen den Bachverlauf unter die Lupe und untersuchen seine Bewohner.

👤 Tina Koschatzky, MSc Naturschutz und
Landschaftsökologie



LEBENSRAUM HECKE

Wohnung, Nahrungsquelle und Wasserspeicher

Das Ökosystem Hecke spielerisch erleben

Wir lernen das Ökosystem Hecke und seine Bewohner kennen und erfahren viel Interessantes über die Funktionen der Hecke.

- 👤 Sabina Beer, Heilpflanzenführerin SKA;
Sylvia Gawel, Naturpädagogin

Ab durch die Hecke!

Wir erkunden einen spannenden Lebensraum

Warum sind Hecken in der Natur eigentlich so wichtig? Welche Tiere und Pflanzen leben hier?

- 👤 Christa Enghard, Dipl.-Ing. (FH) Landespflege
Tina Koschatzky, MSc Naturschutz und Landschaftsökologie

WIESE UND MAGERRASEN

Wiesenerfahrung

Was kreucht und fleucht denn da

Wir entdecken die Wiese mit allen Sinnen und lernen dabei die wichtigsten Tier- und Pflanzenarten kennen.

- 👤 Christa Enghard, Dipl.-Ing. (FH) Landespflege

Blütenvielfalt auf kargem Grund

(Über-) Lebenskünstler auf Felsen und Magerrasen

Wir lernen die faszinierende Pflanzenwelt der Felsen und Magerrasen kennen.

- 👤 Agnes Hofmann, Dipl.-Ing. Landschaftsarchitektin

BODEN UND GEOLOGIE

Im Boden läuft es rund

Wir erforschen das Bodenleben

Was tut sich eigentlich alles unter unseren Füßen? Wir lernen die faszinierende Welt der Bodenlebewesen kennen.

- 👤 Andrea Heiselbetz, Agrartechnikerin

Springschwanz, Saftkugler & Co.

Das große Krabbeln

Wer schafft Blätter, Äste und tote Tiere aus dem Wald? Wir nehmen das große Krabbeln unter unseren Füßen unter die Lupe.

- 👤 Sabina Beer, Heilpflanzenführerin SKA

SPEZIELLE ANGEBOTE FÜR KINDERGÄRTEN

Baumeister, Flugkünstler, Gesangstars

Wir entdecken unsere heimische Vogelwelt

Spielerisch lernen wir einige typische Vogelarten, die wir im Garten und im Wald treffen, kennen. Wir erfahren Spannendes über ihre Gewohnheiten und Lebensweise.

- 👤 Christa Enghardt, Dipl.-Ing. (FH) Landespflege;
Katja Schumann, Lehramtsassessorin

Nichts wie raus!

Kleine Naturforscher

Spielerisch entdecken wir die Natur unserer Heimat. Gemeinsam lernen wir Tiere und Pflanzen kennen und erfahren, warum es so wichtig ist, diese zu schützen.

- 👤 Christa Enghard, Dipl.-Ing. (FH) Landespflege

GÄRTNERN FÜR KINDER UND JUGENDLICHE

Unser Garten kommt in Fahrt

Gärtnern auf kleinstem Raum

Gemeinsam besäen und bepflanzen wir Recyclingmaterialien und gestalten so einen Minigarten, der dann auch mit nach Hause genommen wird. Wir ernten leckere Kräuter im Bauerngarten und bereiten herzhaftes Brot mit Kräuterquark und eine erfrischende Nascherei zu.

👤 Katja Schumann, Lehramtsassessorin

Die Gartendetektive

Entdeckungstour im Bauerngarten

„Schauen, schnuppern, schmecken“ lautet unser Motto! Bei spannenden Experimenten und abwechslungsreichen Spielen lernen wir den Bauerngarten, seine Pflanzen und seine tierischen Bewohner kennen.

👤 Christa Enghard, Dipl.-Ing. [FH] Landespflege

INDIVIDUELLE FORTBILDUNGEN

Umweltbildung erleben und zum Erlebnis machen

Umweltbildung nicht einfach trocken-theoretisch zu vermitteln, sondern praktisch und sinnlich erlebbar zu machen, ist unser Ziel im HAUS AM HABSBERG, dem Umweltbildungs- und Regionalentwicklungszentrum des Landkreises Neumarkt i.d.OPf. Verschiedene individuelle Module bieten wir auch im Rahmen von Multiplikatorenschulungen – beispielsweise für Referendare oder Leiter und Leiterinnen von Kinder- und Jugendgruppen an. Sprechen Sie uns an, gerne stellen wir für Sie ein individuelles Programm zusammen. Die Kosten richten sich nach Dauer, Gruppengröße, Material und Nutzung.

„KINDERUNI“ AM HABSBERG

Energie für die Zukunft

Workshop zum Klimaschutz

Bei diesem Energieworkshop dreht sich alles um das Thema Klimaschutz. Eine Führung stellt dabei auch das Hackschnitzelheizkraftwerk in Engelberg vor (für Sekundarstufe I und II).

👤 Kerstin Spies, Gymnasiallehrerin

Tarnen, täuschen und verstecken

Strategien im Kampf ums Überleben

Es gibt Tiere, die mit bloßem Auge wirklich erst zu erkennen sind, wenn man mit der Nase darauf stößt. Wir lernen die Meister der Tarnung und des Versteckens und ihre Strategien kennen.

👤 Sabina Beer, Heilpflanzenführerin SKA

Fairer Handel – aber wie?

Globales Lernen für eine nachhaltige Entwicklung

Umweltzerstörung sowie die Verletzung von Menschen- und Arbeitsrechten gehören zu den globalen Problemen, die bereits mit Kindern und Jugendlichen anhand von Beispielen (Banane, Baumwolle) diskutiert werden können.

👤 Christa Enghard, Dipl.-Ing. [FH] Landespflege



KUNSTATELIER NATUR

Bunte „Edelsteine“ aus Filz

Traditionelle Technik für flinke Finger

Aus farbiger Wolle stellen Kinder farbige „Edelsteine“ her. Jede Lage farbige Wolle verschwindet unter einer anderen Schicht. Am Ende halten wir ein kleines Kunstwerk in runder Gestalt in den Händen. Wir öffnen dieses und können nun in das Innere blicken. Es leuchten uns bunte „Edelsteine“ aus Filz entgegen.

👤 Stefan Igelhaut, Sozialpädagoge, Landwirt

Naturwerkstatt Landart

Vergängliche Kunst in der Natur

Wir erschaffen aus Naturmaterialien ebenso faszinierende wie vergängliche Kunstwerke in der Natur. Unsere Werke verbleiben in der Natur, als Erinnerung an das Geschaffene und Erlebte kann ein Foto dienen.

👤 Christa Englhard, Dipl.-Ing. (FH) Landespflege;
Sabina Beer, Heilpflanzenführerin SKA;
Sylvia Gawel, Naturpädagogin

Im Wald den Baum entdecken

Eine kreative Annäherung an Baumarten

Wir entdecken die Eigenheiten verschiedener Bäume und Baumarten und setzen dies auch künstlerisch um.

👤 Susanne Flach-Wittmann, Dipl.-Ing. (FH) Landespflege



BEWEGUNG UND GESUNDHEIT

Schnell ist's passiert

Erste Hilfe von der Wiese

Gestolpert, hingefallen, Knie aufgeschürft? Erste Hilfe kann auch mal anders funktionieren: Die Heilkraft der Wildkräuter und wie sie im Notfall genutzt werden kann.

👤 Sabina Beer, Heilpflanzenführerin SKA

Auf Schusters Rappen

Nordic Walking für Anfänger und Fortgeschrittene

Wir drehen eine Runde um den Habsberg und lernen dabei die Technik des Nordic Walkings kennen.

👤 Martina Reindl, Nordic Walking Trainerin



GARTENANLAGEN IM LANDKREIS

Vor Gott sind wir alle gleich

Der Rosenfriedhof Dietkirchen

Ein blühendes Kleinod ist der Rosenfriedhof Dietkirchen. In einem Meer von Rosen schmücken rund 200 schmiedeeiserne Grabkreuze den historischen Friedhof.

👤 OGV Laaber-Dietkirchen

Ein blühendes Vorbild

Der Kreislehrgarten Loderbach

Mit seinen wunderbaren Stauden und den schönen Obstbäumen bietet der Kreislehrgarten in Loderbach viele praktische Anregungen für die eigene Gartengestaltung.

👤 Susanne Flach-Wittmann, Dipl.-Ing. (FH) Landespflege



Boden begreifen

Wir bringen Schülerinnen und Schüler auf den Acker

Unseren Boden als Klimaretter, Lebensraum und Lebensgrundlage kennenzulernen und dabei den Boden im wahrsten Sinne des Wortes zu begreifen, ist Ziel des Projekts BODEN BEGREIFEN, das das Umweltbildungs- und Regionalentwicklungszentrum des Landkreises Neumarkt i.d.OPf. HAUS AM HABSBURG in Kooperation mit Slow Food Deutschland durchführt. Das Bildungsangebot richtet sich an die Jahrgangsstufen 4 bis 8. Das Projekt wird durch zahlreiche Sponsoren, darunter die Neumarkter Lammsbräu, unterstützt. Durch das Angebot kommen SchülerInnen dem Thema Boden für eine faire und nachhaltige Landwirtschaft näher und sind aufgerufen, selbst Verantwortung zu übernehmen. Im Kontext schwindender Ackerflächen und wachsender Weltbevölkerung bringen wir die SchülerInnen zum Acker und den Acker zu den SchülerInnen. Dazu schafft das HAUS AM HABSBURG den nötigen Rahmen, denn die entwicklungspolitische Bildungsarbeit findet im Freien direkt am Acker statt.

Drei große Themenbereiche sind Kern des Bildungsangebots:

Klimaretter Boden

Boden und Klima

Lebendiger Nährboden

Bodenbiologie und naturwissenschaftliches Arbeiten

Lebensgrundlage Boden

Nachhaltigkeit und Nahrung für die Welt

Die Zahl der teilnehmenden Klassen ist begrenzt, die Schulen werden in der Reihenfolge ihrer Anmeldung berücksichtigt.



NATUR- UND ERLEBNISPÄDAGOGIK

Vom Ich zum Wir

Team-Erlebnis für alle Altersgruppen

Mit Abenteuer- und Kooperationsspielen in der Natur wachsen Individuen zur Gruppe zusammen.

👤 Christa Englhard, Dipl.-Ing. (FH), Landespflege;
Sabine May-Lazarus, Diplom-Biologin

Mit allen Sinnen draußen

Naturerlebnis pur

Mit Nase, Augen, Mund, Ohren und Tastsinn gehen wir auf Entdeckungsreise.

👤 Sylvia Gawel, Naturpädagogin

Von Bären, Feen und Prinzessinnen

Ein Märchennachmittag im Wald

Wir erleben einen märchenhaften Nachmittag im Wald, entdecken dabei zauberhafte Plätze und bauen mit Naturmaterialien.

👤 Sabina Beer, Heilpflanzenführerin SKA

Wo bin ich?

Im Gelände orientieren mit Karte und Kompass

Wir lernen Karten zu lesen, basteln unseren eigenen Kompass und orientieren uns in der Natur ganz ohne Hilfsmittel.

👤 Johanna Bär, MSc Geographie

VERANSTALTUNGEN FÜR FIRMEN

Strategieworkshops, Betriebsausflüge und Incentives:

Ausgestattet mit modernster Präsentationstechnik ist das HAUS AM HABSBURG der optimale Ort für Workshops, Betriebsausflüge und Besprechungen im Kreise Ihrer Mitarbeiter und Kollegen. Nach konzentriertem Arbeiten im Haus können Sie zum Beispiel im Rahmen einer geführten Wanderung die Natur erleben. Oder den Teamgeist fördern, indem Sie gemeinsam mit einem unserer Referenten ein schmackhaftes Menü aus regionalen Produkten zubereiten.

Die Kosten richten sich nach Dauer, Material, Verköstigung und nach der Nutzung des Hauses.

KUNST UND ÄSTHETIK

Kunst und ästhetische Bildung spielen im HAUS AM HABSBURG eine große Rolle. Deshalb zieht das Außen-gelände ein Landschafts-Kunstwerk des Forchheimer Künstlers Franz Pröbster-Kunzel. Unterhalb des Geländes findet sich eine Installation nach einer Idee der Neumarkter Künstlerin Nicola Thumann.



TRADITION UND MODERNE – DAS HAUS AM HABSBERG

Vielfalt erleben

Nachhaltigkeit leben

Sie lernen bei einer Führung das Haus, seine ökologische Bauweise und die Konzeption kennen. Sie erfahren, welche Bedeutung die Juradistl-Produkte für die Biologische Vielfalt im Landkreis haben und erkunden das Außengelände.

👤 Werner Thumann, Dipl. Forstwirt Univ.

Traditionelles Vorbild

Der Bauerngarten des HAUSES AM HABSBERG

Angelegt nach alten Vorbildern steht der Bauerngarten des HAUSES AM HABSBERG Besuchern immer offen. Bei einer Führung lernen sie die angebauten Pflanzen und die Konzeption des Gartens kennen.

👤 Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege

Die Schönen und die Reichen

Gartenstauden im HAUS AM HABSBERG

Dank der richtigen Pflege sorgen die an sich pflegeleichten Stauden Jahr für Jahr aufs Neue für Blütenpracht im Garten. Bei einer Führung lernen Sie die Stauden im Bauerngarten und rund um die Terrasse kennen.

👤 Susanne Flach-Wittmann, Kreisfachberaterin für Gartenkultur und Landespflege



ARTEN BESTIMMEN

Wer singt denn da?

Vogelkonzert in Dorf, Wald und Flur

Bei einem Spaziergang lernen wir einheimische Vogelarten kennen und zu bestimmen.

👤 Ralf Bundesmann,
Dipl.-Ing. (FH) Landschaftsarchitektur

Was blüht denn da?

Die Pflanzenwelt kennenlernen (Anfängerkurs)

Die Vielfalt der heimische Pflanzenarten, Aufbau und Bestimmung der Pflanzen stehen hier im Zentrum.

👤 Sabina Beer, Heilpflanzenführerin SKA;
👤 Christa Englhart, Dipl.-Ing. (FH) Landespflege;
👤 Tina Koschatzky, MSc Naturschutz und Landschaftsökologie
👤 Ralf Bundesmann,
Dipl.-Ing. (FH) Landschaftsarchitektur

Wer krabbelt und fliegt denn da?

Insekten unter der Lupe

Ausgestattet mit Becherlupen gehen wir auf Insekten- suchte und lernen sie zu bestimmen.

👤 Stefan Igelhaut, Landwirt und Sozialpädagoge

Spinnen

Faszination auf acht Beinen

Entsetztes Aufschreien war gestern! Wir begeben uns auf Spidemanns Spuren und erforschen die faszinierende Welt der einheimischen Spinnenarten.

👤 Jürgen Guttenberger,
Heilerziehungspfleger und Spinnenexperte

Landschaftspflegeverband als Wegbereiter.

Kennen Sie die landschaftlichen Schönheiten des Landkreises, zum Beispiel das Tal der Schwarzen Laber oder die Kuppenalb-Landschaft? Erkunden Sie doch mal die vielfältigen Rad- und Wanderwege, die der Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. für Sie geplant und gestaltet hat. Wander- und Radwanderkarten sowie Infomaterial können Sie bei der Geschäftsstelle des Landschaftspflegeverbandes anfordern oder auf der Website www.lpv-neumarkt.de herunterladen. Dort erhalten Sie auch Informationen zu den Arten- und Biotopschutzprojekten im Landkreis Neumarkt i.d.OPf. Wir begleiten und führen Sie gerne bei Ihrer Wanderung oder Radtour und berechnen für eine Halbtagsveranstaltung ein Honorar von 80 €.

- Juradistl-Tour – Mit dem Rad durch den Oberpfälzer Jura
- Mit dem Rad ins Land der Zeugenberge
- Das Tal der Schwarzen Laber – Eine Flusslandschaft zum Verlieben
- Naturwallfahrt rund um den Petersberg
- Obstspaziergang rund um den Sulzbürg
- Kuppenalb-Wanderweg – Naturgenuss mit Weitblick
- Habsberg-Radweg



Beachten Sie bitte auch weitere Faltblätter zu Wanderrouten und Pfaden im Landkreis, wie z.B. zum „Jurasteig“ oder zum „Fünf-Flüsse-Radweg“, erhältlich im Tourismusbüro im Landratsamt Neumarkt i.d.OPf.



DER BESONDERE FREIZEIT-TIPP

Wenn der Film die Landschaft ist.

Das Juradistl-Landschaftskino ist immer geöffnet

Ein Kino, das keine Leinwand braucht, weil der Film die Landschaft ist; ein Kino, bei dem nie der gleiche Film läuft, weil es in der Natur immer etwas Neues zu entdecken gibt; ein Kino, das immer geöffnet ist, weil es in der freien Landschaft steht – das ist die Idee des Juradistl-Landschaftskinos nordöstlich von Hilzhofen am Kuppenalb-Wanderweg.

Ein kurzer Holztunnelzugang markiert den Eingang. Geht der Besucher hindurch, so öffnet sich ihm der Blick in die Juralandschaft mit seinen markanten Kuppen. 25 „Kinosessel“, in diesem Fall fest montierte, wetterfeste Klappstühle, halbkreisförmig angeordnet, laden ein Platz zu nehmen und „den Film“ zu genießen. Zusammen mit der Gemeinde Pilsach, die das Grundstück zur Verfügung stellte und sich für diese Idee begeistern ließ, und weiteren Projektpartnern wurde eine Verweilstation der etwas anderen Art für Naturliebhaber und Spaziergänger bei Hilzhofen umgesetzt. Das Projekt ist Teil des landkreisübergreifenden Biodiversitätsprojekts „Juradistl“.



Kontakt

HAUS AM HABSBURG

● Geschäftsstelle:

Neuer Markt, Nürnberger Str. 2a, 2. Stock
 Telefon 09181 470-311
 Fax 09181 470-6811
 E-Mail info@hausamhabsberg.de
 Web www.hausamhabsberg.de

⚙ Postanschrift:

Landratsamt Neumarkt i.d.OPf.,
 Nürnberger Str. 1, 92318 Neumarkt i.d.OPf.

📍 Adresse vor Ort:

An der Habsberger Straße 1
 92283 Lauterhofen
 Telefon (vor Ort) 09186 9094-214
 [nur bei Veranstaltungen besetzt]



Impressum

Herausgeber:

Landratsamt Neumarkt i.d.OPf.
 Sachgebiet für Gartenkultur,
 Landespflege und Umweltbildung

Redaktion:

Katja Schumann
 Neve-Design, www.neve-design.de

Gestaltung:

Fotos:

Landschaftspflegeverband
 Neumarkt i.d.OPf.,
 Fotografie Petra Kellner,
 Hubert Schraml,
 Rosl Rössner

Stand: Januar 2019. Alle Angaben ohne Gewähr.
 Kein Anspruch auf Vollständigkeit oder Richtigkeit.

Partner und Sponsoren

Das HAUS AM HABSBURG bedankt sich bei den Förderstellen, Sponsoren, Spendern, Freunden und Unterstützern!



Gefördert auf Initiative des Bayerischen Staatsministeriums für Landwirtschaft und Forsten mit Mitteln der EU und des Freistaates Bayern



Deutsche Bundesstiftung Umwelt



Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz



Landkreis Neumarkt i.d.OPf.



Stadt Velburg



Markt Lauterhofen



Bezirk Oberpfalz



Sparkasse Neumarkt i.d.OPf.



Raiffeisenbank Neumarkt i.d.OPf.



Kreisverband für Gartenbau und Landespflege Neumarkt i.d.OPf. e.V.



Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. e.V.



HAUS AM HABSBURG

📍 Geschäftsstelle:

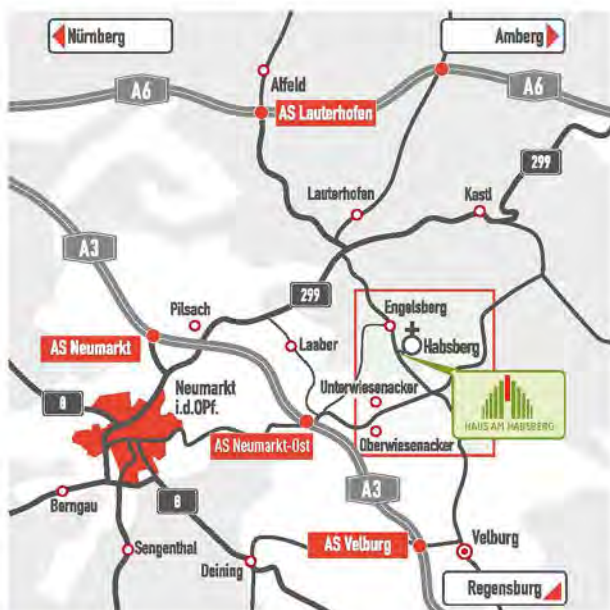
Neuer Markt, Nürnberger Str. 2a
Telefon 09181 470-311
Fax 09181 470-6811
E-Mail info@hausamhabsberg.de
Web www.hausamhabsberg.de

⚙️ Postanschrift:

Landratsamt Neumarkt i.d.OPf.,
Nürnberger Str. 1, 92318 Neumarkt i.d.OPf.

📍 Adresse vor Ort:

An der Habsberger Straße 1
92283 Lauterhofen



Eingabe in das Navigationssystem: 92355 Velburg, Habsberg

Von der A3 aus Richtung Regensburg/Nürnberg kommend:
Verlassen Sie die Autobahn an der Ausfahrt Neumarkt-Ost und folgen Sie der Staatsstraße 2240 Richtung Habsberg.

Von der A6 aus Richtung Amberg kommend:

Sie verlassen die Autobahn an der Ausfahrt Amberg-West und folgen der Bundesstraße 299 in Richtung Neumarkt i.d.OPf. Durchfahren Sie den Markt Kastl und biegen Sie auf Höhe Lauterhofen nach links Richtung Wallfahrtskirche Habsberg ab.