HAUS AM HABSBERG

Umweltbildung. Regionalentwicklung.

ANGEBOTE UND TERMINE 2020

NM

HEIMAT UNTER EINEM DACH

LANDSCHAFTS-PFLEGEVERBAND NEUMARKT/OPF. 25 Jahre

VORWORT 4/5

LEITBILD 6/7

DAS HAUS AM HABSBERG
- Räumlichkeiten/Geländeplan 8/9
- Miete 10
- Team 11
- Übernachtung 84
- Kontakt/Impressum 89

BIODIVERSITÄTSPROJEKT JURADISTL 12

VERANSTALTUNGSTERMINE 13

MEHRTEILIGE SEMINARE 60

BUCHBARE THEMEN 64

RAD- UND WANDERWEGE 82

DER BESONDERE FREIZEIT-TIPP 83

PARTNER UND SPONSOREN 86/87

ANFAHRT 88

Liebe Besucherinnen und Besucher, liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,

die Themen Arten- und Klimaschutz bestimmen derzeit die öffentliche Diskussion. Wir handeln – seit mittlerweile 25 Jahren.

Der Erhalt und die Schaffung einer abwechslungs- und strukturreichen Kulturlandschaft, die Lebensraum für zahlreiche typische, aber auch hochspezifische verschiedene Tier- und Pflanzenarten bietet, ist seit seiner Gründung 1995 die Kernaufgabe des Landschaftspflegeverbands Neumarkt i.d.OPf. e.V. Wir sorgen durch Pflanzmaßnahmen, Pflegemahd, Beweidung und Entbuschung für Artenvielfalt und Blütenreichtum – und das auch auf schwierigem Terrain wie in Mooren und Feuchtflächen oder an steilen Magerrasenhängen. Wir verwandeln durch unsere Renaturierungsmaßnahmen begradigte Bachläufe in lebendige Fließgewässer mit vielfältigen ökologischen Funktionen.

Eine weitere zentrale Aufgabe ist die Umweltbildung – mit dem HAUS AM HABSBERG haben wir dazu 2008 einen Lernort geschaffen, der durch unmittelbares Erleben das Bewusstsein für Natur und Umwelt nachhaltig in Herz und Hirn verankert. Das Jahresprogramm 2020 steht ganz im Zeichen des Jubiläums des Landschaftspflegeverbands, der die fachliche Leitung des HAUSES AM HABSBERG innehat. Ganz besonders einladen möchte ich Sie schon jetzt zu unserer Jubiläumstour am Sonntag, 21. Juni. Entdecken Sie gemeinsam mit unserem Team die Hotspots der Artenvielfalt hier bei uns im Landkreis und lassen Sie die Eindrücke beim gemütlichen Mittagsimbiss im HAUS AM HABSBERG auf sich wirken.

Zahlreiche weitere Veranstaltungen stehen ganz im Zeichen von 25 Jahren Landschaftspflegeverband Neumarkt: Unsere Juradistl-Kochkurse zeigen, wie gut Naturschutz schmecken kann. Unsere geführten Naturwanderungen lenken Ihren Blick auf die einzigartige Schönheit unserer Heimat. Und unsere Gartenseminare zeigen Ihnen, wie Sie selbst Ihren Beitrag für mehr Artenvielfalt leisten können.

Bitte engagieren Sie sich weiter für unsere vielfältige Natur und Kulturlandschaft in unserem lebenswerten Landkreis Neumarkt. Jeder kann an seinem Platz Positives für unsere Heimat leisten.

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

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 Regionalentwicklungszentrum 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.

Umweltbildung.Bayern

leben.natur.vielfalt
die UN-Dekade

Das HAUS AM HABSBERG – modern übersetzte Tradition

Konzipiert als typisches Oberpfälzer Bauernhaus mit Haupt- und Nebengebäude harmoniert das HAUS AM HABSBERG nahezu vollkommen mit der Landschaft rund um den 621 Meter hohen Habsberg. Die kegelförmige Kuppe des Berges aus verwitterungsbeständigem Dolomit trotzt 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.

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**

Geländeplan

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

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	m²	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 €
Schlafraum	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

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, Christa Lang

Hausmeister und Gartenpflege
Ludwig und Barbara Geitner, Anita Deinzer

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 – 59
Mehrteilige Seminare 60 – 63
Buchbare Veranstaltungsthemen 64 – 81

Die meisten der nachfolgend für das Jahr 2020 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 vom 08.08. – 30.08.2020 und vom 19.12.2020 – 06.01.2021.

FEBRUAR			
So, 02.02.	13:30	Klirrende Kälte & eisige Schönheit	16
Sa, 15.02.	09:00	Jahrestreffen der AG Kinder und Jugend	17
Sa, 22.02.	09:00 – 12:00	Erziehung naturnaher Obstbaumkronen	18
MÄRZ			
Do, 05.03.	19:00 – 20:30	Nachhaltig schön verpackt	19
Sa, 07.03.	10:00 – 11:30	Rundum gesund	19
Sa, 07.03.	10:00 – 13:00	Schnippeln ade – Ziersträucher richtig schneiden	20
Do, 12.03.	19:00 – 20:30	Entspannen - aber wie?	20
Sa, 14.03.	09:00 – 13:30	Pflanzen – Schneiden – Pflegen	21
Do, 19.03.	10:00 – 12:00	Frisches Grün & erste Blüten	21
Do, 19.03.	18:00 – 22:00	Natürlich genießen	22
Fr, 22.03.	13:00 – 17:00	Eine Rankpyramide für Kletterpflanzen	22
Mi, 25.03.	18:00 – 21:00	Hirtenkultur auf dem Teller	23
Sa, 28.03.	10:00 – 13:00	Gelungene Erziehung	24
Di, 31.03.	19:00 – 21:30	Kreative Spielwiesen – Einführung	64
APRIL			
Fr, 03.04.	15:00 – 18:00	Altes wissen neu entdeckt	24
Sa, 04.04.	09:00 – 16:00	Abenteuer Naturfotografie	25
Sa, 18.04.	13:00 – 22:00	Barbecue – regional trifft international	25
Mi, 22.04.	19:30	Die Stimmender Natur – Einführungsabend	63
Do, 23.04.	18:30 – 20:00	Mit Schwung um den Habsberg	26
Fr, 24.04.	13:00 – 17:00	Dekorative Gartenstäbe	26
Fr, 24.04.	15:00 – 18:00	Wald und Wirtshaus	27
Sa, 25.04.	18:00 – 22:00	Frühlingsgenuss am Buffet	27
Sa, 25.04.	08:00 – 10:30	Die Stimmender Natur – Exkursion I	63
Do, 30.04.	ab 18:00	Filigrane Facharbeiter	28
MAI			
Fr, 08.05.	09:30 – 17:00	Mit der Natur leben…	28
Sa, 09.05.	10, 12:30, 15	Kreative Spielwiesen – Gartenplanung	62
So, 10.05.	08:00	Die Stimmender Natur – Exkursion II	63
Mi, 13.05.	18:00 – 20:30	Bunte Sattmacher	29
Do, 14.05.	ab 18:00	Feierabendspaziergang im Ottosaubachtal	29
Sa, 16.05.	14:00 – 16:00	Naschen erlaubt!	30
Sa, 16.05.	10:00 – 13:00	Blütenpracht leicht gemacht – Teil 1	60
Di, 19.05.	18:00 – 20:30	Schlanke Stangen, ein kulinarischer Hochgenuss	31
Sa, 23.05.	14:00 – 17:00	Bewegung, Atmung und Meditation	31
So, 24.05.	13:30 – 16:00	Landschaftspflege am Petersberg	32
Do, 28.05.	17:30 – 19:30	Lebendiger Hengerbach – zurück zu alten Ufern	33
JUNI			
Mi, 03.06.	19:00 – 21:00	Blütenwanderung	34
So, 07.06.	14:00 – 18:00	Einen Neubürger kennenlernen	35
08.-10.06.	ab 09:00	49 Stunden draußen	36
Sa, 13.06.	14:00 – 18:00	Auf den Spuren einer Königin	37
Mi, 17.06.	18:00 – 21:00	Königin in Garten und Küche	37
Fr, 19.06.	15:00 – 18:00	Kreative Spielwiesen – Traumgarten	62
Sa, 20.06.	14:00 – 17:00	Blütenpracht leicht gemacht – Teil 2	60
So, 21.06.	09:30 – 17:30	Jubiläumstour des Landschaftspflegeverbands	38
Di, 23.06.	18:00 – 19:30	Niat in Dreck haun!	40
Mi, 24.06.	18:00 – 20:30	Wilde Kräuterküche	40
Fr, 26.06.	18:00 – 22:00	Sommerbuffet „Spanien olé"	41
Sa, 27.06.	ab 14:30	Süße Ernte – Schauschleudern	42
JULI			
Mi, 01.07.	18:30 – 20:30	Blaue Stunde & blaue Blüten	43
Fr, 03.07.	13:00 – 18:00	Himmlische Gefährten	43
Sa, 04.07.	10:00 – 16:00	Kunst im Kreislehrgarten	44
Mi, 08.07.	17:30 – 19:30	Sommer-[Feier]-Abend-Kräuter-Spaziergang	44
Sa, 11.07.	10:00 – 12:00	Basic Cooking für Männer	45
Fr, 31.07.	15:00 – 18:00	Gärtnern ohne Gift	45
AUGUST			
Sa, 08.08.	15:00 – 18:00	Was Sie eine Försterin immer fragen wollten	46
SEPTEMBER			
Mi, 09.09.	18:00 – 20:30	Was Frauen früher noch wussten	47
Fr, 11.09.	13:00 – 17:30	Sonne und Sterne	48
Sa, 12.09.	15:00 – 17:00	Blütenpracht leicht gemacht – Teil 3	61
Mi, 16.09.	ab 17:00	„Auftanken" in der Natur"	48
Fr, 18.09.	ab 17:00	Wilde Küche am Lagerfeuer	49
19./20.09.	14:00 – 16:30	Knolli & Co	50
Di, 22.09.	19:00 – 21:00	Natürlich dekoriert	51
Mi, 23.09.	18:30 – 20:00	Mit Schwung um den Habsberg	51
Do, 24.09.	10:00 – 12:30	Fruchtig & herzhaft	52
Sa, 26.09.	ab 14:00	„Auftanken" in der Natur"	48
OKTOBER			
Mi, 07.10.	18:00 – 20:30	Die Stars der Herbstküche	52
Fr, 09.10.	15:00 – 18:00	Der eigene Komposthaufen	53
Sa, 10.10.	09:30 – 12:00	„Beerige" Praxistipps	53
Mi, 14.10.	19:00 – 21:00	Räuchern mit Kräutern und Harzen	54
Sa, 17.10.	09:00 – 14:00	23. Neumarkter Obstbörse	54
Fr, 23.10.	18:00 – 22:00	Gut verpflegt – alternative Alltagsküche	55
So, 25.10.	14:00 – 16:00	Nebelschwaden & Indian Summer	56
NOVEMBER			
Sa, 07.11.	14:00 – 16:00	Bewegung, Atmung und Meditation	57
Do, 19.11.	18:30 – 21:30	Krippenfigur aus Filz	57
Fr, 20.11	18:30 – 20:30	Tolle Knolle	58
Do, 26.11.	18:30 – 20:30	Nachhaltig schöne Weihnachtsdeko	59

HAUS AM HABSBERG
Umweltbildung. Regionalentwicklung.

Klirrende Kälte & eisige Schönheit

Das Deusmauer Moor im Wandel der Jahreszeiten: Winter

- Sonntag, 02.02.2020, ab 13:30 Uhr
- Johanna Bär, LPV, Gebietsbetreuerin
- € 3 € (Vorabüberweisung), Kinder frei
  Anmeldung erforderlich
- Treffpunkt ist bei der Kirche in Deusmauer
- festes Schuhwerk und wetterfeste Kleidung erforderlich

Bei einer rund sieben Kilometer langen Wanderung rund um das Naturschutzgebiet Deusmauer Moor erleben Sie die faszinierende Schönheit und Besonderheit dieses Lebensraumes im Winter.

Jahrestreffen der AG Kinder und Jugend

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

- Samstag, 15.02.2020, ab 9:00 Uhr
- Kreisverband für Gartenbau und Landespflege
- Christa Englhard, Kreisfachberaterin für Gartenkultur und Landespflege
- Fortbildung speziell für OGV-Kinder- und JugendgruppenleiterInnen

Mit viel Engagement, Schwung und Kreativität bieten die Leiter und Leiterinnen der Kinder- und Jugendgruppen in den Obst- und Gartenbau-vereinen 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. e.V. bietet wieder viele aktuelle Tipps und Anregungen für die Arbeit und stellt die ideale Gelegenheit für einen geselligen Austausch dar.

Erziehung naturnaher Obstbaumkronen

Schnittkurs

- Samstag, 22.02.2020, 9:00 – 12:00 Uhr
- Stefan Igelhaut, zertifizierter Landschaftsobstbaumpfleger; Franz Kraus, Kreisfachberater 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.

Nachhaltig schön verpackt

Bienenwachstücher selbst herstellen

- Donnerstag, 05.03.2020, 19:00 – 20:30 Uhr
- Elisabeth Loschge, Gartenbäuerin
- 15 € inkl. Materialkosten (Vorabüberweisung)

Zu hundert Prozent aus Naturmaterialien hergestellt, sind wiederverwendbare Bienenwachstücher eine ebenso schöne wie nachhaltige Alternative zu Frischhaltefolie und Alu. Sie sind wunderbar geeignet, um Lebensmittel (kein rohes Fleisch oder frischen Fisch!) frisch zu halten oder die Brotzeit einzupacken. In diesem Kurs stellen die Teilnehmer unter fachkundiger Anleitung selbst Bienenwachstücher her.

Rundum gesund

Ökologischer Baumanstrich für Obstbäume

- Samstag, 07.03.2020, 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.

Schnippeln ade – Ziersträucher richtig schneiden

Selbst ist die Frau – Schnittkurs für Frauen

- Samstag, 07.03.2020, 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.

Entspannen - aber wie?

Mit Meditation zur inneren Mitte

- Donnerstag, 12.03.2020, 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.

Pflanzen – Schneiden – Pflegen

Obstbaumschnittkurs von Frauen für Frauen

- Samstag, 14.03.2020, 9:00 bis 13:30 Uhr
- Gasthaus Ehrnsberger-Warda, St.-Georg-Str. 3, 92348 Loderbach
- Susanne Flach-Wittmann, Dipl.Ing. (FH) Landespflege; Gabriele Schmidt, Bayer. Baumwartin
- 9 € (Vorabüberweisung)
- Wetterfeste Kleidung

Obstbäume schneiden ist nicht nur Männersache! Wer als Frau sowohl mitreden als auch mitschneiden möchte, kann sich in diesem Kurs Wissen und Handwerkszeug aneignen, das von Frauen speziell für Frauen vermittelt wird.

Frisches Grün & erste Blüten

Das Deusmauer Moor im Wandel der Jahreszeiten: Frühling

- Donnerstag, 19.03.2020, 10 – 12 Uhr
- Johanna Bär, LPV, Gebietsbetreuerin
- 3 € (Vorabüberweisung), Anmeldung erforderlich
- Treffpunkt ist bei der Kirche in Deusmauer; festes Schuhwerk und wetterfeste Kleidung erforderlich

Nahezu blitzartig erwacht das Deusmauer Moor aus der Winterruhe, wenn die ersten Strahlen der Frühlingssonne die Märzenbecher erblühen lassen. Bei einem Frühlingsspaziergang haben Sie Gelegenheit, diesen faszinierenden Lebensraum kennenzulernen.

Natürlich genießen

Juradistl-Lamm-Bratwürste selber herstellen

- Donnerstag, 19.03.2020, 18:00 – 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.

Eine Rankpyramide für Kletterpflanzen

Weidenflechten für Anfänger und Fortgeschrittene

- Freitag, 20.03.2020, 13:00 – 17:00 Uhr
- Rita Knab, Hauswirtschaftsmeisterin
- 5 € Kursgebühr (Vorabüberweisung) zzgl. 38 € Materialkosten (zahlbar vor Ort)
- Bitte Gartenschere mitbringen und Transport beachten (Länge des fertigen Werkstücks ca. 1,60m)

Zum Frühlingserwachen wird eine Weidenpyramide als Rankhilfe für Kletterpflanzen geflochten, die eine wunderbare Dekoration für Haus oder Garten bildet.

Hirtenkultur auf dem Teller

Zart und voll im Geschmack: Juradistl-Lamm-Kochkurs

- Mittwoch, 25.03.2020, 18:00 – 21:00 Uhr
- Eva Zitzelsberger, Hauswirtschafterin, Unternehmerin; Katja Schumann, LPV
- 20 € (Vorabüberweisung)

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.

Gelungene Erziehung
Schnitt junger Obstbäume

- Samstag, 28.03.2020, 10:00 – 13:00 Uhr
- Werner Thumann, Diplom- Forstwirt Univ., Leiter des HAUSES AM HABSBERG
- € 7 Euro (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.

Altes Wissen neu entdeckt
Veredelung von Obstgehölzen

- Freitag, 03.04.2020, 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 das Erlernte anzuwenden.

Abenteuer Naturfotografie
Ein Einführungskurs

- Samstag, 04.04.2020, 09:00 – 16:00 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.

Barbecue – regional trifft international
Start in die Grillsaison mit dem Deutschen Grillmeister von 2017 im HAUS AM HABSBERG

- Samstag, 18.04.2020, 13:00 – 22:00 Uhr
- Martin Schulz, Grillschule „Grill doch mal" (Veranstalter)
- Anmeldung und weitere Infos direkt beim Veranstalter per Mail an info@grill-doch-mal.de oder Tel. 09189 413879

An vielen Station werden die verschiedensten Grillgerichte gezaubert. Den ganzen Tag über gibt es neben vielen Tipps und Tricks unzählige Leckereien zum Probieren, u.a. auch Spezialitäten vom Juradistl-Lamm.

Mit Schwung um den Habsberg

Walken mit Smoveys

- Donnerstag, 23.04.2020, 18:30 – 20:00 Uhr
- Martina Reindl, smovey ADVANCED TRAINER+, Gesundheitspraktikerin nach TCM
- € 8 € (Vorabüberweisung) + 2 € Smovey-Leihgebühr (zahlbar vor Ort)
- Wetterfeste Kleidung, entsprechendes Schuhwerk

Smoveys sind ein ganzheitliches Trend- und FitnessTool 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.

Dekorative Gartenstäbe

Weidenflechten für Anfänger und Fortgeschrittene

- Freitag, 24.04.2020, 13:00 – 17:00 Uhr
- Rita Knab, Hauswirtschaftsmeisterin
- € 5 € Kursgebühr (Vorabüberweisung) zzgl. 45 € Materialkosten (zahlbar vor Ort)
- Bitte Gartenschere mitbringen.

Egal ob in S oder XXL - beim Flechten dekorativer Gartenstäbe aus biegsamen Weidenzweigen können Sie ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Muster und Ideengeber sind als Anschauungsmaterial vorhanden!

Wald und Wirtshaus

Holz, Wild und Genuss

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

- Freitag, 24.04.2020, 15:00 – 18:00 Uhr
- Christian Kleiner, Abteilungsleiter Forsten am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten; Georg Böhm, Brauereigasthof Winkler
- Treffpunkt: Parkplatz der Privatbrauerei Winkler in Lengenfeld
  Anmeldung beim Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Telefon 09181/45080

Wald und Wirtshäuser haben viele Berührungspunkte. Eine gemütliche Gaststube ist ohne Innenausstattung aus Holz kaum vorstellbar. Wild und Pilze aus dem Wald sind eine kulinarische Bereicherung für die Küche, Holz dient vor allem bei ländlichen Gasthäusern nach wie vor zur Wärmeversorgung. Georg Böhm von der Privatbrauerei Winkler und Christian Kleiner zeigen am praktischen Beispiel, warum Wald und Wirtshaus so eng verbunden sind.

Frühlingsgenuss am Buffet

Erste Frühlingsboten geben ihr Stelldichein

- Samstag, 25.04.2020, 18:00 – 22:00 Uhr
- Eva Maria Pröpster, Hauswirtschaftsmeisterin, Fachlehrerin, Gesundheitsberaterin
- € 38 € (Vorabüberweisung)
- Bitte Schürze und Behälter mitbringen. max. 8 Kursteilnehmer

Endlich sind sie da, die heiß ersehnten ersten Küchen- und Wildkräuter sowie erste Frühlingssalate und -gemüse. Die Teilnehmer kreieren ein erfrischendes Frühlingsbuffet von Suppe über Aufstriche, Dips und Salaten bis hin zu Quiche- oder Strudelvariationen.

Filigrane Facharbeiter

Einführung in die Imkerei (I)

- Donnerstag, 30.04.2020, ab 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 Imkereierzeugnisse kennen. Bei gutem Wetter können sie einen Blick ins Habsberger Bienenvolk werfen oder alternativ durch einen Schaukasten Einblick erhalten.

Mit der Natur leben…

… und dabei bei sich selbst ankommen

- Freitag, 08.05.2020, 9:30 – 17:00 Uhr
- Sabina Beer, Heilpflanzenführerin SKA, Geokulturcoach
- 75 € inkl. Mittagessen im Landgasthof Meier (Vorabüberweisung)

Bei dieser geokulturellen Wanderung vom Habsberg nach Hilzhofen zurück zum Habsberg stehen Wahrnehmungs- und Körperübungen im Mittelpunkt. In der Natur lernen die Teilnehmer ihre eigenen Wahrnehmungen kennen und lernen, diesen zu vertrauen. Bereits beim gemeinsamen Mittagessen im Landgasthof Meier besteht die Gelegenheit zum gegenseitigen Austausch, insbesondere aber bei der Rückkehr ins HAUS AM HABSBERG kann das Erlebte gemeinsam verarbeitet werden.

Bunte Sattmacher

Gärtnern für Einsteiger: Kürbis – Pflanzung und Pflege

- Mittwoch, 13.05.2020, 18:00 – 20:30 Uhr
- Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege
- 8 € (Vorabüberweisung)
- Wetterfeste Kleidung und festes Schuhwerk erforderlich!

Im Bauerngarten am HAUS AM HABSBERG und auf dem Acker werden heuer die unterschiedlichsten Kürbisse als Schwerpunktgemüse angebaut. Lassen Sie sich begeistern von der großen Sortenvielfalt! Lernen Sie die besten Speisekürbisse kennen und erfahren Sie Wichtiges über deren Kultur.

Feierabendspaziergang im Ottosaubachtal

Ein landschaftliches Kleinod entdecken

- Donnerstag, 14.05.2020, ab 18:00 Uhr
- Werner Thumann, Diplom-Forstwirt (Univ.)
- 3 € (Vorabüberweisung, Kinder sind frei)
- Treffpunkt ist bei der Kirche in Pelchenhofen

Mit dem Ottosaubachtal haben die Neumarkter ein landschaftliches Kleinod direkt vor ihrer Haustür, das der Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. e.V. in den zurückliegenden Jahren durch verschiedene Maßnahmen gepflegt und erhalten hat. Werner Thumann, der Leiter des HAUSES AM HABSBERG lädt ein zum Feierabendspaziergang im Ottosaubachtal.

Naschen erlaubt!

Pflanz dir deinen eigenen Naschgarten

- Samstag, 16.05.2020, 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.

Schlanke Stangen, ein kulinarischer Hochgenuss

Spargel in seinen vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten

- Dienstag, 19.05.2020, 18:00 - 20:30 Uhr
- Marie Miedel, Staatlich geprüfte Technikerin für Ernährung und Hauswirtschaft
- 16 € (Vorabüberweisung)

Nicht nur Feinschmecker warten Jahr für Jahr darauf, dass die schlanken Stangen wieder Saison haben. Spargel gehört zu den edelsten kalorienarmen Gemüsearten und wird in unserer Region als Saisongemüse angebaut. An diesem Abend entdecken die Kursteilnehmer den ernährungsphysiologischen Wert dieses mineralstoffreichen Gemüses und werden die vielseitige Zubereitung als Vorspeise, Hauptgericht, Beilage oder Spargeltarte kennenlernen.

Durch Bewegung, Atmung und Meditation zur inneren Mitte

Qigong für Einsteiger in Theorie und Praxis

- Samstag, 23.05.2019, 14:00 – 17:00 Uhr
- Jutta Hammer, Kursleiterin Qigong (VHS)
- 15 € (Vorabüberweisung)
- Leichte Kleidung, leichte Schuhe oder Socken und eine Decke mitbringen

Sanfte Bewegungs- und Atemübungen sollen beim Qigong helfen Verspannungen und Blockaden zu lösen und die Qi-Energie wieder zum Fließen zu bringen. Qigong ist eine meditative Bewegungsform mit leichtem Dehnen, Strecken und ruhigem Atmen, die sich positiv auf die Muskulatur, alle Organe, das Herz und Lungensystem, Blutdruck und vieles mehr auswirkt. Sehnen, Gelenke, Bänder und Muskel werden wieder beweglich.

Rote Kühe, weiße Ziegen, Motorsense – Landschaftspflege am Petersberg

Geführte Wanderung am Petersberg (Waldkirchen)

- Sonntag, 24.05.2020, 13:30 bis 16:00 Uhr
- an der Kirche in der Ortschaft Waldkirchen, Gemeinde Seubersdorf
- Agnes Hofmann, Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. e.V.
- € 3 €; Kinder frei (Vorabüberweisung)
- Festes Schuhwerk erforderlich; Rundweg von ca. 4 km Länge

Der weithin sichtbare Bergkegel Petersberg mit der Ortschaft Waldkirchen und der bedeutenden Wallfahrtskirche St. Peter und Paul ist rundum bekannt. Weniger bekannt ist, dass hier seit kurzer Zeit eine ganz besondere Rinderrasse, das Rote Höhenvieh, an den Hängen weidet. Besondere Nutztiere, ausgefallene Unterstände, Landschaftspflegeflächen und Streuobstpflanzungen – vieles hat der Petersberg neben seiner bekannten Wallfahrt zu bieten.

Lebendiger Hengerbach – zurück zu alten Ufern

Geführter Feierabendspaziergang entlang des Hengerbachs

- Donnerstag, 28.05.2020, 17:30 – 19:30 Uhr
- Treffpunkt: Parkplatz TSV Pavelsbach, An der Heide 25, 92353 Postbauer-Heng
- Tina Koschatzky, Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. e.V.
- € 3 € (Vorabüberweislung)

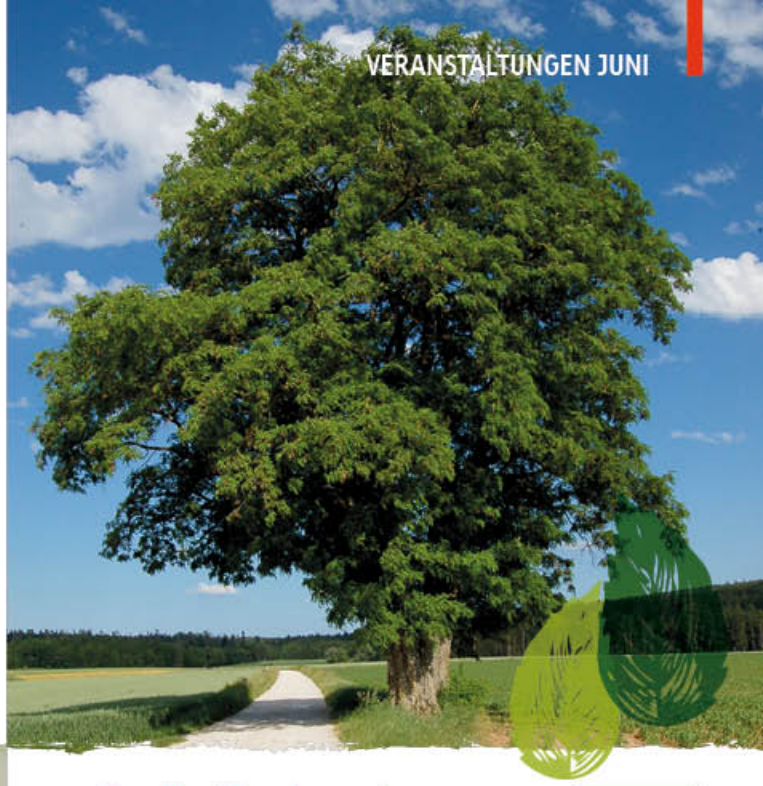
Flüsse und Bäche gehören mit ihren Auen zu den artenreichsten Lebensräumen in Europa. Doch lange Zeit wurden sie begradigt und von ihren Auen abgeschnitten. Vor wenigen Jahren noch in einem engen Korsett, schlängelt sich der Hengerbach heuer in Teilabschnitten eigendynamisch durch die Landschaft. Bei einem ca. 7 km langen Feierabend-Spaziergang folgen wir dem renaturierten Bachlauf des Hengerbachs und gewinnen spannende Einblicke in die Gebietskulisse, das Thema Renaturierung und welche Rolle der Biber am Hengerbach spielt.

Blütenwanderung

Blühende Vielfalt erleben

- Mittwoch, 03.06.2020, 19:00 – 21:00 Uhr
- Hannelore Reindl, Heilpraktikerin;
  Reinhard Dietl, Heilerziehungspfleger
- € 14 € (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.



Einen Neubürger kennenlernen

Wanderung zur Robinie,
dem Baum des Jahres 2020

- Sonntag, 07.06.2020,
  14:00 – 18:00 Uhr
- Treffpunkt: Berching, Evangelische Kirche
- Ralf Bundesmann, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege
- € 3 € (Vorabüberweisung)

Die Robinie ist nach der Roßkastanie der zweite „Neubürger“, der von der Dr. Silvius Wodarz Stiftung zum Baum des Jahres ausgerufen wurde. Die auch als Scheinakazie oder Falsche Akazie bekannte Baumart wurde 1601 aus Nordamerika in Europa eingeführt und ist wahrscheinlich eher als haltbares Holz für den Außenbereich bekannt. Folgen Sie dem Kreisfachberater Ralf Bundesmann durch das Kellerhölz bei Berching, um den Baum des Jahres kennenzulernen.

49 Stunden draußen

Abenteuer bei Tag und Nacht

- 08.06.2020 (09:00 Uhr) – 10.06.2020 (10:00 Uhr)
- Abfahrt und Rückkunft jeweils beim Kreisjugendring (Veranstalter)
- Information, 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 und das Abendessen in offener Glut zuzubereiten. Die zweite Nacht verbringen wir in einem Indianer-Tipi oder unter freiem Sternenhimmel.

Auf den Spuren einer Königin

Wanderung auf dem Rosenweg

- Samstag, 13.06.2020, 14:00 – 18:00 Uhr
- Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege
- Treffpunkt: Marktplatz Breitenbrunn
- 3 € (Vorabüberweisung)
- Wetterfeste Kleidung erforderlich

Nahe Breitenbrunn wurde auf einem Naturgelände im Rahmen des Arten- und Biotopschutzprojektes „Weiße Laber" ein Wildrosengarten angelegt. Nun wachsen hier die meisten heimischen Wildrosen in einem natürlichen Umfeld. Bei einer Wanderung auf dem „Rosenweg" erfahren die Teilnehmer Interessantes und Wissenswertes über die heimischen Wildrosen.

Königin in Garten und Küche

Verarbeitung von Rosenblüten

- Mittwoch, 17.06.2020, 18:00 -21:00 Uhr
- Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege; Markusine Gutjahr, Buchautorin & Landfrauenberaterin.
- 10 € (Vorabüberweisung)

Rosenblüten sind faszinierend schön, zudem lässt sich auch eine Reihe von Köstlichkeiten aus ihnen zubereiten. Angefangen von Erfrischungsgetränken, Marmelade oder Gelee, bis hin zu Sirup oder Likör. Darüber hinaus lassen sich mit Rosenblüten Nachspeisen verfeinern oder wunderbare Torten zaubern.

Jubiläumstour des Landschaftspflegeverbands

25 Jahre im Dienst der Biologischen Vielfalt

- Sonntag, 21.06.2020, ab 9:30 bis ca. 17:30 Uhr
- Treffpunkt: Parkplatz vor dem Landratsamt
- € 15 € Bustour inkl. Mittagessen (Vorabüberweisung)

Der Erhalt und die Schaffung einer abwechslungs- und strukturreichen Kulturlandschaft, die Lebensraum für zahlreiche typische, aber auch hochspezifische verschiedene Tier- und Pflanzenarten bietet, ist seit 25 Jahren unsere Kernaufgabe. Dabei gilt das gleichberechtigte Miteinander von Kommunalpolitik, Landwirtschaft und Naturschutz. Dies entspricht unserer Überzeugung, dass der Erhalt unserer vielfältigen Kulturlandschaft und unseres Artenreichtums nur im Miteinander gelingen kann. Der Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. e.V. sorgt durch Pflanzmaßnahmen, Pflegemahd, Beweidung und Entbuschung für Artenvielfalt und Blütenreichtum – und das auch auf schwierigstem Terrain wie in Mooren und Feuchtflächen oder an steilen Magerrasenhängen. Wir verwandeln durch unsere Renaturierungsmaßnahmen begradigte Bachläufe in lebendige Fließgewässer mit vielfältigen ökologischen Funktionen.
Eine weitere zentrale Aufgabe ist die Umweltbildung - mit dem HAUS AM HABSBERG haben wir dazu 2008 einen Lernort geschaffen, der durch unmittelbares Erleben das Bewusstsein für Natur und Umwelt nachhaltig prägt.

Anlässlich unseres 25-jährigen Jubiläums möchten wir Sie einladen, am Sonntag, 21. Juni, mit uns markante Beispiele unserer Projekte vor Ort kennenzulernen. Erleben Sie bei einer geführten Bustour mit kleinen Spaziergängen die Highlights der Artenvielfalt, für das leibliche Wohl ist mit einem Mittagsimbiss im HAUS AM HABSBERG bestens gesorgt.

Niat in Dreck haun!
Sensenmähen für Anfänger

- Dienstag, 23.06.2020, 18:00 – 19:30 Uhr
- Ludwig Geitner, Landwirt und Hausmeister im HAUS AM HABSBERG
- € 6 € inkl. kleines Skript (Vorabüberweisung)
- 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.

Wilde Kräuterküche
Würzen mit den Aromen der heimischen Natur

- Mittwoch, 24.06.2020, 18:00 – 20:30 Uhr
- Eva Zitzelsberger, Hauswirtschafterin und Unternehmerin; Agnes Hofmann, LPV Neumarkt
- € 22 € (Vorabüberweisung)

Den Weg in den Garten oder auf die heimische Fensterbank haben zahlreiche Kräuter längst geschafft, doch auch die einheimische Natur hat in den Sommermonaten zahlreiche Wildkräuter zu bieten, die für kulinarische Aromenvielfalt sorgen. Bei einem Spaziergang lernen Sie zunächst unsere heimischen Wildkräuter kennen, die im Anschluss beim Praxisteil in der Küche variantenreich verwendet werden.

Sommerbuffet „Spanien olé“
Gesunde Mittelmeerküche

- Freitag, 26.06.2020, 18:00 – 22:00 Uhr
- Eva Maria Pröpster, Hauswirtschaftsmeisterin, Fachlehrerin, Gesundheitsberaterin
- € 38 € (Vorabüberweisung), max. 8 Kursteilnehmer
- 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, reichlich Olivenöl und Kräuter sowie Hülsenfrüchte und fangfrischer Meeresfisch. Landestypische Spezialitäten am mallorquinischen Sommerbüffet lassen Genießerherzen höherschlagen!

Süße Ernte – Schauschleudern

Einführung in die Imkerei (II)

- Samstag, 27.06.2020, 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.

Blaue Stunde & blaue Blüten

Das Deusmauer Moor im Wandel der Jahreszeiten: Sommer

- Mittwoch, 01.07.2020, 18:30 – 20:30 Uhr
- Treffpunkt ist bei der Kirche in Deusmauer
- Johanna Bär, LPV, Gebietsbetreuerin
- € 3 € (Vorabüberweisung), Anmeldung erforderlich
- Festes Schuhwerk und wetterfeste Kleidung erforderlich

Erleben Sie bei einem Feierabendspaziergang rund um das Naturschutzgebiet Deusmauer Moor die Blütenpracht der blauen Himmelsleiter und die blaue Stunde in der stimmungsvollen Dämmerung eines lauen Sommerabends.

Himmlische Gefährten

Ein Engel aus Weiden - Flechtkurs für Anfänger und Fortgeschrittene

- Freitag, 03.07.2020, 13:00 – 18:00 Uhr
- Rita Knab, Hauswirtschaftsmeisterin
- € 5 € Kursgebühr (Vorabüberweisung) zzgl. 48 € Materialkosten (zahlbar vor Ort)
- Bitte Gartenschere mitbringen

Mit Technik und Kreativität flechten die Kursteilnehmer unter fachkundiger Anleitung einen himmlischen Gefährten aus biegsamen Weidenzweigen.

Kunst im Kreislehrgarten

Inspirierende Farbenpracht

- Samstag, 04.07.2020, 10:00 – 16:00 Uhr
- Kreislehrgarten, An der Kirche 5, 92348 Loderbach
- Susanne Flach-Wittmann, Dipl.Ing. (FH) Landespflege, Katja Schumann, LPV
- 38 € inkl. Materialkosten und Verpflegung (Vorabüberweisung)
- Arbeitskleidung tauglich für Malarbeiten; **Der Kurs kann nur bei schönem Wetter stattfinden!**

Malen nach Vorbild, Lust und Laune... im Kreislehrgarten eintauchen in die Natur und bunte Motive mit Acrylfarben auf die Leinwand bringen. Als Vorbilder dienen Pflanzenarrangements im Kreislehrgarten, zum Nachahmen inspirieren Gartenbilder von Susanne Flach-Wittmann.

Sommer-(Feier)-Abend-Kräuter-Spaziergang

Geführter Rundgang am Burgberg Velburg

- Mittwoch, 08.07.2020, 17:30 - 19:30 Uhr
- am Wanderparkplatz am Burgberg Velburg
- Agnes Hofmann, Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. e.V.
- 3 €; Kinder frei (Vorabüberweisung)
- Festes Schuhwerk erforderlich

Der Burgberg, oder auch Schlossberg, Velburg ist nicht nur herausragend, was seine markante Lage in der Velburger Kuppenalb angeht, sondern auch bezüglich seiner unglaublichen Artenvielfalt. Und da der Juli die beste Zeit ist, um unsere Kräuter in der Natur kennenzulernen, liegt darauf der Schwerpunkt bei unserem Spaziergang über die Magerrasen, vorbei an mächtigen Felsspornen und alten Lindenbäumen.

Basic Cooking für Männer

Kochkurs für Anfänger

- Samstag, 11.07.2020, 10:00 – 12:00 Uhr
- Eva Zitzelsberger, Hauswirtschafterin und Unternehmerin; Katja Schumann, LPV
- 22 € (Vorabüberweisung)

Dieser Kochkurs richtet sich an Männer, die vom Kochen wirklich keine oder kaum Ahnung haben: Hier lernen Sie, wie Sie mit einfachen Mitteln und wenigen guten Zutaten ein leckeres Essen auf den Tisch bringen. Und natürlich wird das gemeinsam Gekochte hinterher gemeinsam genossen!

Gärtnern ohne Gift

Gärtnern für Einsteiger: Naturgemäßer Pflanzenschutz

- Freitag, 31.07.2020, 15:00 – 18:00 Uhr
- Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege
- 6 € (Vorabüberweisung)

Viele Hobbygärtner haben es sich zur Gewohnheit gemacht, auch im Garten umweltfreundlich zu handeln. Wer im Einklang mit der Natur arbeitet, macht die Erfahrung, dass Krankheiten und Schädlinge nicht überhandnehmen. Dieser Teil unserer Reihe „Gärtnern für Einsteiger" dreht sich um das Thema Pflanzenschutz im Hausgarten ohne Chemie.

Was Sie eine Försterin schon immer fragen wollten

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

Mit Revierleiterin
Katja Deckert unterwegs

- Samstag, 08.08.2020, 15:00 – 18:00 Uhr
- Treffpunkt: Ehem. Forsthaus im Grafenbucher Forst
- Katja Deckert, Försterin und Revierleiterin des Forstreviers Neumarkt II
- Anmeldung beim Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Telefon 09181/45080

Die Försterin Katja Deckert unternimmt mit den Teilnehmern eine rund zweieinhalbstündige Wanderung und steht für alle Fragen rund ums Thema Wald zur Verfügung.

„Ihr sollt Frucht bringen" (Kol. 1,10)

Eine spirituelle Wanderung im Regionalpark Quellenreich

- Samstag, 29.08.2020, 09:00 – 13:00 Uhr
- Start und Ziel ist das HAUS AM HABSBERG
- Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege
- € 3 € (Vorabüberweisung)

Die Pflanzenwelt zeigt uns auf vielfältige Weise, wie sie ihr Überleben sichert. Viele unterschiedliche Strategien können wir entdecken, um das Leben zu erhalten. Wie sieht es bei uns Menschen aus? Was tun wir, um das wahre Leben zu erhalten? Was tun wir für die geistige Entwicklung? Impulse dazu gibt es bei der Wanderung über eine Strecke von rund vier Kilometern.

Was Frauen früher noch wussten

Von Kräuterfrauen, Zuckerkocherinnen und Baldrianbäuerinnen

- Mittwoch, 09.09.2020, 18:00 – 20:30 Uhr
- Markusine Gutjahr, Buchautorin und Landfrauenberaterin; Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege
- € 8 € (Vorabüberweisung)

Altes Kräuterwissen neu entdecken und diesen reichen Erfahrungsschatz in der modernen Zeit wieder nutzen ist Thema dieses Vortrags mit Bildern, Ausstellung und Kostproben. Wie kann man Pflanzenauszüge aus Wurzeln, Blättern und Blüten selbst herstellen? Ein breites Spektrum wird an diesem Abend vorgestellt, es reicht von Kräuteressenzen, Tees, Tinkturen, Heilwein und Salben bis zu Latwerge - nach überlieferten Rezepten der Zuckerkocherinnen.

Sonne und Sterne

Weidenflechten für Anfänger und Fortgeschrittene

- Freitag, 11.09.2020, 13:00 – 17:30 Uhr
- Rita Knab, Hauswirtschaftsmeisterin
- Kursgebühr 5€ (Vorabüberweisung), Materialkosten 40 € (zahlbar vor Ort)
- Bitte Gartenschere mitbringen!

Die Teilnehmer haben die Qual der Wahl: Sonne oder Stern – eines von beiden schaffen Sie in diesem Kurs.

„Auftanken" in der Natur"

Geführte Wanderung am „Kraftort-Wanderweg" Velburg

- Mittwoch, 16.09.2020, ab 17:00 Uhr
  Samstag, 26.09.2020, ab 14:00
- Ursula Schmidt, Gästeführerin, ärztlich gepr. Gesundheitsberaterin GGB
- 3 €, Kinder frei (Vorabüberweisung)
- Festes Schuhwerk erforderlich, die Wegstrecke beträgt ca. 5 Kilometer

Entdecken Sie fünf besondere Orte in der wunderbaren Naturlandschaft des Oberpfälzer Juras im Bereich Velburg. Ob weiter Blick, knorriger Baum, schmaler Pfad, uralte Höhle oder Wallfahrtskirche – die geführte Wanderung besucht verschiedene ganz besondere Kraftorte und lädt ein, für einen Moment still zu werden und zu staunen. Wer möchte kann sich die kostenfreie Meditation herunterladen (www.kraftort-wander-velburg.de) und am jeweiligen besonderen Ort meditieren.

VERANSTALTUNGEN SEPTEMBER

Wilde Küche am Lagerfeuer

Die Natur deckt den Tisch

- Freitag, 18.09.2020, 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 Gemüseeintopf, backen Fladenbrot und rösten Brennnesselchips. Beim gemeinsamen Genuss klingt der Abend aus.

Knolli & Co
Begleitete Pilzwanderung

- Es stehen zwei Termine zur Auswahl: Samstag, 19.09.2020 oder Sonntag, 20.09.2020, jeweils 14:00 – 16:30 Uhr, evtl. länger
- Christoph Loos, Pilzsachverständiger DGfM
- Treffpunkt HAUS AM HABSBERG, es werden Fahrgemeinschaften für die Fahrt zu den Sammelstellen gebildet
- € 10 € (Vorabüberweisung), Kinder frei
- Bitte Pilzkörbe und Pilzmesser (Pilzbücher, Lupe) mitbringen

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

Natürlich dekoriert
Mooskränze selbst gestalten

- Dienstag, 22.09.2020, 19:00 – 21:00 Uhr
- Elisabeth Loschge, Gartenbäuerin
- € 15 € inkl. Materialkosten (Vorabüberweisung)

Schön gestaltete und liebevoll dekorierte Mooskränze sind ebenso natürliche wie stimmungsvolle Hingucker für Haus und Garten. Gartenbäuerin Elisabeth Loschge zeigt den KursteilnehmerInnen, wie aus Naturmaterialien echte Schmuckstücke werden.

Mit Schwung um den Habsberg
Walken mit Smoveys

- Mittwoch, 23.09.2020, 18:30 – 20:00 Uhr
- Martina Reindl, smovey ADVANCED TRAINER+, Gesundheitspraktikerin nach TCM
- € 8 € (Vorabüberweisung) + 2 € Smovey-Leihgebühr (zahlbar vor Ort)
- Wetterfeste Kleidung und entsprechendes Schuhwerk

Smoveys sind ein ganzheitliches Trend- und FitnessTool 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.

Fruchtig & herzhaft
Heimisches Obst variantenreich zubereitet

- Donnerstag, 24.09.2020, 10:00 – 12:30 Uhr
- Eva Zitzelsberger, Hauswirtschafterin und Unternehmerin
- € 20 € (Vorabüberweisung)

Als Apfelkuchen oder Mus, als Birnenkompott oder Tarte machen unsere heimischen Früchte immer eine gute Figur, aber Äpfel und Birnen können auch in der herzhaften Küche variantenreich verwendet werden. Leckere Rezepte, viele Tipps und Tricks gibt es in diesem Kurs.

Die Stars der Herbstküche
Kürbis in seinen vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten

- Mittwoch, 07.10.2020, 18:00 – 20:30 Uhr
- Marie Miedel, Staatlich geprüfte Technikerin für Ernährung und Hauswirtschaft
- € 12 € (Vorabüberweisung)

Die Stars der Herbstküche haben sich in den letzten Jahren ihren kulinarischen Spitzenplatz zurückerobert: Kürbis ist in einer großen Sortenvielfalt erhältlich und ebenso vielfältig zuzubereiten. Lassen Sie sich inspirieren!

Der eigene Komposthaufen
Gärtnern für Einsteiger

- Freitag, 09.10.2020, 15:00 – 18:00 Uhr
- Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege; Walter Schardt, Abfallberater am Landratsamt
- € 6 € (Vorabüberweisung)
- wetterfeste Kleidung/Schuhe erforderlich

Kompost ist ein natürliches und seit Generationen bekanntes Mittel zur Bodenverbesserung. Er ist der wichtigste und gleichzeitig billigste Humuslieferant für Ihren Garten. Er schafft einen lockeren, krümeligen Boden und unterstützt das Bodenleben. Außerdem versorgt er die Pflanzen mit allen wichtigen Nährstoffen und Spurenelementen. Wir zeigen Ihnen, wie Sie einen Komposthaufen richtig anlegen und worauf es bei der „Pflege“ ankommt.

„Beerige“ Praxistipps
Pflanzung und Pflege von Beerensträuchern

- Samstag, 10.10.2020, 9:30 – 12:00 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.

Räuchern mit Kräutern und Harzen

Geschichte, Wirkungsweise und Verwendungsmöglichkeit

- Mittwoch, 14.10.2020, 19:00 -21:00 Uhr
- Reinhard Dietl, Heilerziehungspfleger
- 7 € (Vorabüberweisung)
- Es wird nicht auf das Räuchern von Lebensmitteln eingegangen!

Schon seit Urzeiten räuchern die 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 Vortrag ab.

23. Neumarkter Obstbörse

„Aus der Region für die Region“

- Samstag, 17.10.2020, 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.

Gut verpflegt – alternative Alltagsküche

Pfiffige Brotaufstriche & farbenprächtige Suppen

- Freitag, 23.10.2020, 18:00 – 22:00 Uhr
- Eva Maria Pröpster, Hauswirtschaftsmeisterin, Fachlehrerin, Gesundheitsberaterin
- 38 € (Vorabüberweisung), max. 8 Kursteilnehmer
- Bitte Schürze und Behälter mitbringen.

Als Alternative zu Wurst und Käse sind pfiffige Brotaufstriche aus Nüssen, verschiedenen Gemüsesorten oder Linsen eine echte Bereicherung für den Speiseplan. Ihre schmackhafte, gut gewürzte Zubereitung sowie farbenprächtige Suppen aus Kürbis und Kartoffeln, Rote Beete oder Lauch als Energielieferanten für die kalte Jahreszeit stehen im Mittelpunkt dieses Kochkurses.

Nebelschwaden & Indian Summer

Das Deusmauer Moor im Wandel der Jahreszeiten: Herbst

- Sonntag, 25.10.2020, 14:00 -16:00 Uhr
- Treffpunkt ist bei der Kirche in Deusmauer
- Johanna Bär, LPV, Gebietsbetreuerin
- 3 € (Vorabüberweisung), Anmeldung erforderlich
- festes Schuhwerk & wetterfeste Kleidung anziehen!

Lassen Sie sich bei strahlendem Sonnenschein von den leuchtenden Farben des Herbstes im Naturschutzgebiet Deusmauer Moor verzaubern oder erleben bei düsterem Herbstwetter die schaurig-schönen Nebelschwaden in diesem einzigartigen Feuchtgebiet.

Durch Bewegung, Atmung und Meditation zur inneren Mitte

Qigong für Senioren in Theorie und Praxis

- Samstag, 07.11.2020, 14:00 – 16:00 Uhr
- Jutta Hammer, Kursleiterin Qigong (VHS)
- 10 € (Vorabüberweisung)
- Leichte Kleidung, leichte Schuhe oder Socken und eine Decke mitbringen; dieser Kurs ist speziell für Senioren oder Teilnehmer mit körperlichen Einschränkungen geeignet, geübt wird sitzend auf einem Stuhl.

Sanfte Bewegungs- und Atemübungen sollen beim Qigong helfen, Verspannungen und Blockaden zu lösen und die Qi-Energie wieder zum Fließen zu bringen. Qigong ist eine meditative Bewegungsform mit leichtem Dehnen, Strecken und ruhigem Atmen, die sich positiv auf die Muskulatur, alle Organe, das Herz und Lungensystem, Blutdruck und vieles mehr auswirkt. Sehnen, Gelenke, Bänder und Muskeln werden wieder beweglich.

Krippenfigur aus Filz

Adventliches Trockenfilzen

- Donnerstag, 19.11.2020, 18:30 – 21:30 Uhr
- Stefan Igelhaut, Dipl. Sozialpädagoge, Landwirt
- 18 € (Vorabüberweisung inkl. Material u. 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.

Tolle Knolle

Gemütliche Sitzweil rund um die Kartoffel

- Freitag, 20.11.2020, 18:30 – 20:30 Uhr
- Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege
- € 8 € (Vorabüberweisung)

Die Oberpfalz wird ja bekanntlich auch die Kartoffelpfalz genannt. In früheren Zeiten war der Erdapfel ein Grundnahrungsmittel. In vielen Gerichten wie Goasbratl, Halsgrailer, Holzbauernsterz oder Hansgirgala, spiegelt sich die vielfältige Verwendung wider. In dieser launigen Sitzweil erfahren die Teilnehmer interessante Geschichten und Gedichte rund um die Kartoffel. Natürlich gibt es auch kulinarische Genüsse.

VERANSTALTUNGEN NOVEMBER

Nachhaltig schöne Weihnachtsdeko

Basteln mit Recyclingmaterialien

- Donnerstag, 26.11.2020, 18:30 – 20:30 Uhr
- Tina Koschatzky, LPV
- € 8 € (Vorabüberweisung)
  Bitte Lineal und Schere mitbringen

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.

Blütenpracht leicht gemacht

Vielfältige Staudenbeete für den Hausgarten

- 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“

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

- Samstag, 16.05.2020, 10:00 – 13:00 Uhr
- Gasthaus Ehrnsberger-Warda, St.-Georg-Str. 3, 92348 Loderbach
- Susanne Flach-Wittmann, Dipl.Ing. (FH) Landespflege
- 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, 20.06.2020, 14:00 – 17:00 Uhr
- K1 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 Selbstaussaat erwünscht ist.

- Samstag, 12.09.2020, 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.

- 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.

- Dienstag, 31.03.2020, 19:00 - 21:30 Uhr
- K1, Landratsamt Neumarkt, Nürnberger Straße 1, Neumarkt

Individuelle Gartenplanung

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

- Samstag, 09.05.2020, 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? Im Anschluss Führung im Kreislehrgarten.

- Freitag, 19.06.2020, 15:00 – 18:00 Uhr
- Gasthaus Ehrnsberger-Warda, St.-Georg-Str. 3, 92348 Loderbach

Die Stimmen der Natur

Grundlagen der Vogelbestimmung

Sie zwitschern, sie trällern, sie fiepen, 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.

- 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.

- Mittwoch, 22.04.2020, 19:30 Uhr
- HAUS AM HABSBERG

Exkursion I: Vögel der Feldflur (Schanzberg)

- Samstag, 25.04.2020, 8:00 – 10:30 Uhr
- Treffpunkt: HAUS AM HABSBERG

Exkursion II: Die Vogelwelt im Deusmauer Moor

- Sonntag, 10.05.2020, 8:00 Uhr
- Ollertshof zwischen Dietkirchen und Frickenhofen

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 HABSBERG
  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, herzhafte 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

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 STREUOBSTWIESE

Weißt du woher dein Apfel kommt?

Wir erforschen den Lebensraum Streuobstwiese mit allen Sinnen

Wir lernen die Bedeutung der Streuobstwiese für Menschen, Tiere und Pflanzen kennen und erleben die Vielfalt der Apfelsorten. Nach Möglichkeit stellen wir mit der Obstpresse frischen Apfelsaft selbst her.

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

Wird nur in den Monaten September und Oktober angeboten

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 HABSBERG

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 Lebenselement Wasser
Wir erlernen spielerisch den verantwortungsvollen Umgang mit dem Lebenselement 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.
- 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 Englhard, Dipl.-Ing. (FH) Landespflege
  Tina Koschatzky, M.Sc. 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 Englhard, 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 Englhardt, 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 Englhard, Dipl.-Ing. (FH) Landespflege

GÄRTNERN FÜR KINDER UND JUGENDLICHE

Unser Garten kommt in Fahrt
Gärtnern auf kleinstem Raum

Gemeinsam besäen und bepflanzen wir Recycling-materialien und gestalten so einen Minigarten, der dann auch mit nach Hause genommen wird. Wir ernten leckere Kräuter im Bauerngarten und bereiten herzhafte Brote 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 Englhard, Dipl.-Ing. (FH) Landespflege

NEU

Kartoffeln - krumm, glatt, groß, klein, gelb, rot, blau
Wir erfahren Spannendes über die „Schätze aus der Erde"

Wir lernen wie die Kartoffel wächst, wie sie geerntet wird und erfahren wie vielfältig sie ist.

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

Wird nur in den Monaten April sowie September und Oktober angeboten

„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 Englhard, Dipl.-Ing. (FH) Landespflege

Bionik – die Natur als Erfinder
Pflanzen und Tiere als Vorbilder für die Wissenschaft

Wir erforschen zusammen, wie beispielsweise der Klettverschluss entstand und wie wir uns das Fliegen von den Vögeln abgeschaut haben.

Johanna Bär, MSC Geographie

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

NEU

Aus Alt mach Neu
Upcycling-Bastelaktion
Wiederverwerten statt Wegwerfen! Aus alten Zeitschriften, Toilettenpapierrollen und Tetra Paks basteln wir clevere Alltagshelfer und nachhaltig schöne Dekorationen.
Tina Koschatzky

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

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.

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

VERANSTALTUNGEN FÜR FIRMEN

Strategieworkshops, Betriebsausflüge und Incentives:
Ausgestattet mit modernster Präsentationstechnik ist das HAUS AM HABSBERG 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.

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 HAUS AM HABSBERG in Kooperation mit der Neumarkter Lammsbräu fortführt. Das Bildungsangebot richtet sich an die Jahrgangsstufen 4 bis 8. Das Projekt wurde vor drei Jahren durch Slow Food Deutschland ins Leben gerufen. 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 HABSBERG 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

Dank der großzügigen finanziellen Unterstützung durch die Neumarkter Lammsbräu können wir die Veranstaltungen auf dem Acker (Dauer ca. 3,5 Stunden) zu einem Seminarpreis von 80 Euro pro Klasse, die Vor- und Nachbereitungsveranstaltungen in der Schule zu einem Preis von 50 Euro pro Veranstaltung anbieten.
Die Zahl der teilnehmenden Klassen ist begrenzt, die Schulen werden in der Reihenfolge ihrer Anmeldung berücksichtigt.

Neumarkter Lammsbräu

NATUR-, ERLEBNIS- UND KREATIVE MUSIKPÄDAGOGIK

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

NEU

Der Potentialentfalter
Über die Selbstwahrnehmung zur Selbstwirksamkeit
Wir erfinden spielerisch Musik und erleben eine tolle gemeinsame Atmosphäre. (für 3. und 4. Klasse Grundschule)
Frank Bruckner, Musikpädagoge

NEU

Wir machen „HEK-MEG“
Klangerlebnisse erfinden
Wir lauschen Geräuschen und Klängen, erfinden Musik und gestalten dies mit Tanz, Bewegung und Gesang. (für 1. und 2. Klasse Grundschule)
Frank Bruckner, Musikpädagoge

NEU

Klassengemeinschaft erleben in der Natur
Teambuilding für Grundschulklassen
Durch Spiele und Aktionen stärken wir in der wunderbaren Natur rund um den Habsberg die Klassengemeinschaft.
Sonja Pfeiffer, Erzieherin

NEU

Den Farben der Natur auf der Spur
Vielfalt erleben
Wir entdecken die vielfältigen Farben der Natur. (Grundschulalter)
Sonja Pfeiffer, Erzieherin

KUNST UND ÄSTHETIK

Kunst und ästhetische Bildung spielen im HAUS AM HABSBERG eine große Rolle. Deshalb ziert das Außengelände 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 Englhard, Dipl.-Ing. (FH) Landespflege;
- Tina Koschatzky, M.Sc. 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 Insektensuche und lernen sie zu bestimmen.
- Stefan Igelhaut, Landwirt und Sozialpädagoge

Spinnen
Faszination auf acht Beinen
Entsetztes Aufschreien war gestern! Wir begeben uns auf Spidermans 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.

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“.

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

HABSBERG
WALLFAHRT · GASTSTÄTTE
JUGEND- UND TAGUNGSHAUS

Kontakt HAUS AM HABSBERG

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
Gestaltung: Neve-Design, www.neve-design.de
Fotos: Landschaftspflegeverband
Neumarkt i.d.OPf.e.V.,
Photografie Petra Kellner,
Hubert Schraml

Stand: Januar 2020. Alle Angaben ohne Gewähr.
Kein Anspruch auf Vollständigkeit oder Richtigkeit.

Partner und Sponsoren

Das HAUS AM HABSBERG 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.

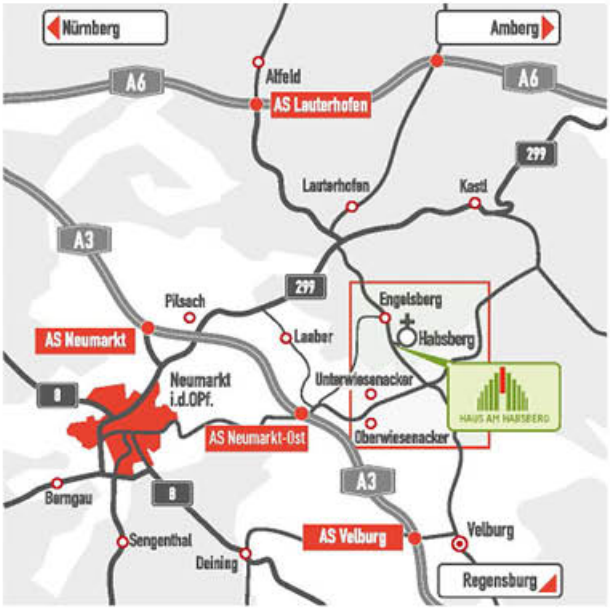
Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. e.V.

HAUS AM HABSBERG

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.