



# HAUS AM HABSBERG

Umweltbildung. Regionalentwicklung.



ANGEBOTE  
UND TERMINE  
2023



HEIMAT UNTER EINEM DACH





<b>VORWORT</b>	4/5	<b>VERANSTALTUNGSTERMINE</b>	13
<b>LEITBILD</b>	6/7	<b>BUCHBARE THEMEN</b>	68
<b>DAS HAUS AM HABSBERG</b>		<b>RAD- UND WANDERWEGE</b>	86
Räumlichkeiten/Geländeplan	8/9	<b>DER BESONDERE FREIZEIT-TIPP</b>	87
Team	10/11	<b>PARTNER UND SPONSOREN</b>	90/91
Miete	12	<b>ANFAHRT</b>	92
Übernachtung	88		
Kontakt/Impressum	89		
<b>BIODIVERSITÄTSPROJEKT JURADISTL</b>	67		



## Liebe Besucherinnen und Besucher, liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,

in schwierigen Zeiten mental widerstandsfähig und gesund zu bleiben, ist eine Herausforderung. Wir Menschen reagieren auf Probleme und Krisen individuell, können Belastungen besser oder schlechter verkraften. Manche bewahren trotz schwierigster Umstände Optimismus und Lebensmut. Dies wird häufig unter dem Begriff „Resilienz“ als die Fähigkeit, psychische Gesundheit während Widrigkeiten aufrechtzuerhalten oder danach schnell wiederherzustellen, zusammengefasst.

Auch wenn wir Menschen verschieden mit Schwierigkeiten umgehen und immer umgehen werden, haben Forschungen doch gezeigt, dass wir selbst etwas tun können, um unsere innere Widerstandsfähigkeit zu stärken. Stabile soziale Bindungen, die Erfahrung von Selbstwirksamkeit im aktiven Tun und Tätig sein, Erholung in der Natur, ein achtsamer Lebensstil mit Bewegung und bewusster Ernährung tragen dazu bei.

Dazu lädt unser Kurs- und Seminarangebot im HAUS AM HABSBURG Sie herzlich ein. Erleben Sie Natur und Landschaft auf bekannten und neuen Wegen bei unseren geführten Wanderungen und Radtouren. Entdecken Sie die Besonderheiten und die faszinierende Vielfalt unserer wunderbaren Heimat. Lassen Sie Sich von unseren Gartenverführungen inspirieren und in unseren Gartenseminaren zur praktischen Umsetzung anregen. In unseren Kochkursen bringen wir auf den Tisch, was gut schmeckt, unkompliziert und gesund ist.

Wir möchten Sie mit unserem abwechslungsreichen Programm durch das Jahr 2023 begleiten. Wir waren und werden alle sicherlich immer wieder mit Herausforderungen und schweren Situation konfrontiert werden – im privaten Bereich ebenso wie generell. Durch einen bewussten und nachhaltigen Lebensstil können wir jedoch einen wertvollen Beitrag leisten, um unsere gemeinsame Zukunft positiv zu gestalten.

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 Juradistl-Lamm in der Röhre schmort. Dabei erfahren die Kursteilnehmer\*innen, 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\*innen einer Firma zur gemeinsamen Wanderung auf dem Kuppenalbwanderweg auf. Umweltbildung praktisch und sinnlich erlebbar zu machen ist unser Ziel im HAUS AM HABSBURG, 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 AGENDA2030 – 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 HABSBURG 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 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 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.

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\*innen regionale Produkte verarbeiten und in der angrenzenden Stube anschließend entspannt genießen.

Auf dem 2,4 Hektar großen Gelände rund um das Haus erleben Besucher\*innen 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                | ⑩ Hecke                                    |
| ② Nebengebäude                | ⑪ Streuobstwiese                           |
| ③ Kunstobjekt mit Lesesteinen | ⑫ Wildobsthecke                            |
| ④ Walnussbaum                 | ⑬ Kräuterreiche Wiese                      |
| ⑤ Winterlinde                 | ⑭ Acker mit Kartoffeln,<br>und Bienenweide |
| ⑥ Bauerngarten                | ⑮ Magerrasen-Saum                          |
| ⑦ Baumhäuser                  | ⑯ Insektenhotel                            |
| ⑧ Waldrand mit Strauchmantel  |  |
| ⑨ Wiese                       |  |





## Das Team

### Leitung

**Werner Thumann** ①  
Diplom-Forstwirt Univ.

### Fachliche Mitarbeiter\*innen

**Matthias Ochsenkühn** ②  
Industriemeister

**Christa Englhart** ③  
Dipl.-Ing. (FH) Landespflege, Zertifikat für Umweltbildung  
und Bildung für nachhaltige Entwicklung

**Susanne Flach-Wittmann** ④  
Dipl.-Ing. (FH) Landespflege

**Agnes Hofmann** ⑤  
Dipl.-Ing. Univ. Landschaftsarchitektin

**Katja Schumann** ⑥  
Lehrassessorin Deutsch/Geschichte

**Katrin Mayer** ⑦  
M.Sc. Biodiversität und Ökologie

**Tina Dünzkofer** ⑧  
M.Sc. Naturschutz und Landschaftsökologie

**Theresa Linhard** ⑨  
B.Sc. Agrarbiologie

**Carola Bierschneider** ⑩  
B.Sc. Dipl. Geographie

**Ralf Bundesmann** (fehlt auf dem Foto)  
Dipl.-Ing. (FH) Landschaftsarchitektur

### Anmeldung und Verwaltung

**Christa Lang** ⑪

**Martina Straubmeier** ⑫

### Hausmeister und Gartenpflege

Ludwig und Barbara Geitner, Anita Deinzer, Marco Kölbl



## Viele Räume – immer neue Ideen

Wir laden Sie herzlich ein, das HAUS AM HABSBURG 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 <sup>2</sup>	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

## Unsere Veranstaltungstermine

Veranstaltungstermine im Überblick	14 – 15
Veranstaltungen	16 – 66
Mehrteilige Seminare	22, 26, 30, 32, 50
Buchbare Veranstaltungsthemen	68 – 85

Die meisten der nachfolgend für das Jahr 2023 chronologisch aufgeführten Termine verantwortet und organisiert das HAUS AM HABSBURG als Veranstalter selbst. Soweit nichts anderes vermerkt ist, finden die Veranstaltungen im bzw. direkt am HAUS AM HABSBURG statt.

### Bitte beachten Sie:

Für 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 06.08. – 31.08.2023 und vom 18.12.2023 – 07.01.2024.

## FEBRUAR

Sa, 04.02.	11:00 – 13:00	Das Deusmauer Moor als Ökosystemdienstleister	16
Sa, 11.02.	10:00 – 13:00	Schnippeln ade – Ziersträucher richtig schneiden	17
Sa, 11.02.	09:00 – 16:00	Jahrestreffen der AG Kinder und Jugend	18
Mo, 13.02.	18:00 – 20:00	Pflege geht jeden an – irgendwann	19
Mi, 15.02.	18:00 – 20:30	Regionale Buddha-Bowls	20
Sa, 18.02.	10:00 – 13:00	Erziehung naturnaher Obstbaumkronen	20
Mi, 22.02.	18:30 – 20:30	Basic Cooking für Männer	21

## MÄRZ

Fr, 03.03.	14:00 – 17:00	Schnitt alter Hochstammobstbäume – Winterschnitt	22
Sa, 04.03.	09:00 – 13:00	Pflanzen – Schneiden – Pflegen	24
Do, 09.03.	18:00 – 21:00	Der Ostergruß vom Schaf	24
Fr, 10.03.	15:00 – 17:00	Gelungene Erziehung	25
Sa, 11.03.	10:00 – 13:00	Gärtnern im Einklang mit der Natur – Teil 1	26
Fr, 17.03.	17:00 – 19:00	„More than honey“ - Schätze aus dem Bienenvolk	28
Do, 23.03.	18:00 – 22:00	Natürlich genießen	28
Do, 30.03.	17:30 – 19:30	Mit Schwung um den Habsberg	29

## APRIL

So, 16.04.	13:30 – 15:30	Frühlingsboten im Jura	29
Di, 18.04.	19:00 – 21:30	Kreative Spielwiesen – Einführungsvortrag	30
Mi, 19.04.	ab 19:00	Die Stimmen der Natur – Einführungsvortrag	32
Do, 20.04.	18:00 – 19:30	FrühlingsFITkräuter-Wanderung mit Kostprobe	33
Sa, 22.04.	08:00 – 10:30	Die Stimmen der Natur – Exkursion I	32
So, 30.04.	ab 08:00	Die Stimmen der Natur – Exkursion II	32
Mi, 26.04.	18:30 – 20:30	Süße Sünden	33
Fr, 28.04.	16:00 – 18:00	Frühlingsgrün	34

## MAI

Do, 04.05.	17:30 – 19:00	Auf dem Weg zum energieautarken Hof	35
Fr, 05.05.	18:30 – 20:00	Frühjahrskräuter riechen, schmecken, spüren	36
Sa, 06.05.	10:00 – 17:00	Kulinarik & Kneipen im „QuellenReich“	37
Mo, 08.05.	17:00 – 19:00	Sanddünen-Abendspaziergang	38
Mi, 10.05.	18:00 – 20:00	Grünzeug geht immer!	38
Do, 11.05.	19:00 – 20:30	Gartenverführung: Abend mit d. Erlebnisbäuerin	39
Fr, 12.05.	15:30 – 18:00	Der Boden unter unseren Füßen	40
So, 14.05.	08:00 – 10:30	Hier piep't's wohl!	41
Mi, 17.05.	18:30 – 21:00	Klein aber oho! - Das „Zauberinstrument“	41
Sa, 20.05.	10:00 – 17:00	Kreative Spielwiesen – Individ. Gartenplanung	31
So, 21.05.	14:00 – 17:00	„Von wegen sturer Esel“	42
Fr, 26.05.	14:00 – 17:00	Schnitt alter Hochstammobstbäume – Sommeris	22
Mi, 31.05.	ab 09:00	49 Stunden draußen	43

## JUNI

Sa, 10.06.	14:00 – 16:00	Auf Bachsafari an der Lauterach	44
Do, 15.06.	18:00 – 20:00	Blaue Blütenpracht	44
Fr, 16.06.	17:00 – 18:30	Gartenverführung: Grün & bunt das ganze Jahr	45
Sa, 17.06.	ab 17:00	Eine Nacht im Einklang mit der Natur	46
Mo, 19.06.	17:00 – 19:00	Abendspaziergang zu Wacholder & Wendehals	46

## JUNI

Mi, 21.06.	17:30 – 19:30	Schmetterlings-Vielfalt: Magerrasen & Felsen	47
Do, 22.06.	18:00 – 19:30	Das kleine 1x1 der Wilden Kräuternernte	48
Fr, 23.06.	15:00 – 18:00	Kreative Spielwiesen – Ihr Traumgarten	31
Fr, 23.06.	16:00 – 18:00	Vom Wasser aufs Land	48
Mo, 26.06.	17:00 – 19:00	Abendspaziergang: Tal der Weißen Laber	49
Mi, 28.06.	19:00 – 21:00	Modern Line Dance I	50

## JULI

So, 02.07.	14:00 – 15:30	Rote Kühe, weiße Ziegen, Motorsense	51
Di, 04.07.	18:00 – 19:30	Gartenverführung: Wilde bunte Vielfalt	52
Sa, 08.07.	10:00 – 13:00	Gärtnern im Einklang mit der Natur – Teil 2	26
So, 09.07.	10:00 – 16:00	Ein Hauch Provence in der Oberpfalz	52
Mi, 12.07.	19:00 – 21:00	Modern Line Dance II	51
Fr, 14.07.	17:30 – 19:00	Im Einklang mit d. Natur Kraft & Energie tanken	53
Mi, 19.07.	18:30 – 20:30	Pasta, per favore!	54
Do, 20.07.	ab 19:00	„Waldbaden“ am Habsberg	54
Fr, 21.07.	16:00 – 18:00	Vitamine aus dem Naschgarten	55
Fr, 28.07.	14:00 – 17:00	Schnitt alter Hochstammobstbäume – Sommerschnitt	23

## SEPTEMBER

Sa, 02.09.	09:00 – 12:00	„Bringt Frucht hervor“	56
Fr, 15.09.	16:00 – 18:00	Ein altes Verfahren neu entdeckt	56
Sa, 16.09.	10:00 – 13:00	Gärtnern im Einklang mit der Natur – Teil 3	26
Di, 19.09.	17:30 – 19:00	Gartenverführung: Die „Lila Kuh aus Tyrolsberg“	57
Mi, 20.09.	18:30 – 20:30	Suppen für die Seele	57
Do, 21.09.	18:30 – 20:00	Erntedank in der Wildpflanzenküche	58
Sa, 23.09.	09:00 – 13:00	Wieviel Acker braucht der Mensch?	58
Sa, 24.09.	14:30 – 17:00	Knöllli & Co	59
Mo, 25.09.	bis Fr, 29.09.	Streuobstwoche für Schulen	60
Do, 28.09.	ab 17:00	Obstspaziergang mit Geschmackserlebnis	61

## OKTOBER

Mi, 04.10.	17:00 – 19:30	Gesunde Sattmacher	61
Do, 05.10.	18:00 – 20:00	Turbo fürs Bodenleben	62
Do, 12.10.	18:00 – 20:00	„Beerige“ Praxistipps	62
Sa, 14.10.	09:00 – 13:00	25. Neumarkter Obstbörse	63
So, 15.10.	14:00 – 16:00	Indian Summer im Deusmauer Moor	63
Di, 17.10.	18:00 – 20:30	Vollkorn – warum?	64

## NOVEMBER

Fr, 10.11.	17:00 – 19:00	Duftende Beleuchtung	64
Mi, 15.11.	17:00 – 18:30	Nährstoff Booster Hülsenfrüchte	65
Fr, 17.11.	ab 19:00	Hochprozentiger Naturschutz	65
Do, 23.11.	18:00 – 20:00	Weihnachtsstimmung für Garten und Terrasse	66
Do, 30.11.	18:00 – 21:00	Weihnachtskugeln aus Filz	66



### Das Deusmauer Moor als Ökosystemdienstleister

Die kleine Moorrunde zum Welttag der Feuchtgebiete

- ✓ Samstag, 04.02.2023, 11.00 – 13:00 Uhr
- 📍 Treffpunkt: Kirche in Deusmauer
- 👤 Katrin Mayer, M.Sc. Biodiversität und Ökologie
- € 5 € (Vorabüberweisung)
- 📌 Festes Schuhwerk (Gummistiefel/Wanderschuhe)

Sie bewahren vor Hochwasser und schützen unser Grundwasser, sind Lebensraum für unzählige seltene und zum Teil hochspezifische Tier- und Pflanzenarten, sie speichern enorme Mengen Kohlendioxid - doch die Moore in Deutschland sind extrem gefährdet: Bis heute wurden etwa 95 Prozent aller Moore entwässert und abgebaut oder land- und forstwirtschaftlich genutzt. Neben der Gewinnung von Land zur landwirtschaftlichen Nutzung und zur Besiedlung wurden und werden noch heute ausgedehnte Moorflächen zur Gewinnung von Torf zerstört. Bei einer rund fünf Kilometer langen Wanderung haben die Teilnehmer\*innen die Chance, die wertvollen Systemdienstleistungen des Deusmauer Moores und eine einzigartige Landschaft im Winter kennenzulernen.

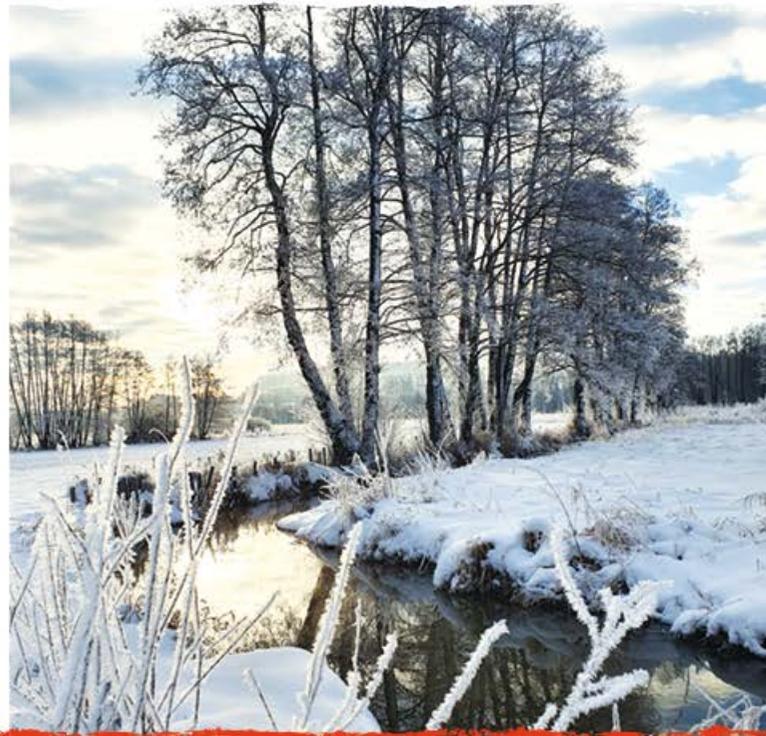


### Schnippeln ade – Ziersträucher richtig schneiden

Selbst ist die Frau – Schnittkurs für Frauen

- ✓ Samstag, 11.02.2023, 10:00 – 13:00 Uhr
- 📍 Familienerholungs- und Tagungsstätte Sulzbürg, Schlossberg 17, 92360 Sulzbürg
- 👤 Katrin Behr, Technikerin und Meisterin Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau; Susanne Flach-Wittmann, Dipl.Ing. (FH) Landespflege
- € 8 € (Vorabüberweisung)
- 📌 Wetterfeste Kleidung

Ob Haselnuss oder Weigelia - Sträucher richtig schneiden will gelernt sein! Optimal ist der richtige Schnitt von Anfang an. Und mit Geduld und weiblichem Feingefühl werden auch aus Einheitsbubiköpfen wieder individuelle Sträucher mit eigenem Habitus.



### Jahrestreffen der AG Kinder und Jugend

Fortbildung für Kinder- und Jugendgruppenleiter\*innen in den Obst- und Gartenbauvereinen



- 📅 Samstag, 11.02.2023, 9:00 – 16:00 Uhr
- 👤 Christa Enghard, Kreisfachberaterin für Gartenkultur und Landespflege
- 📍 Fortbildung speziell für OGV-Kinder- und Jugendgruppenleiter\*innen

Mit viel Engagement, Schwung und Kreativität bieten die Leiter\*innen 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. e.V. bietet wieder viele aktuelle Informationen, kreative Tipps und Anregungen für die Arbeit und stellt die ideale Gelegenheit für einen geselligen Austausch dar.



### Pflege geht jeden an – irgendwann

Wegweiser durch den Pflegedschungel



- 📅 Montag, 13.02.2023, 18:00 – 20:00 Uhr
- 👤 Roswitha Meier, Fachstelle für pflegende Angehörige bei Pflege und Demenz, BRK Neumarkt
- 💰 5 € (Vorabüberweisung)

Wer mit der Pflege von Angehörigen konfrontiert ist, fühlt sich oft hilflos und alleingelassen – doch es gibt gute Unterstützung. Roswitha Meier von der Fachstelle für pflegende Angehörige des BRK Neumarkt stellt das Leistungsspektrum und Hilfsangebot vor. Die Teilnehmer\*innen erhalten Informationen rund um die Themen Krankheitsprävention und Rehabilitation, die Leistungen der Pflegeversicherung, zahlreiche Rechtsfragen von Vorsorgevollmacht bis Patientenverfügung werden angesprochen und sie lernen die Angehörigen-Ampel kennen. Es geht auch um das Thema Pflege und Beruf und darum, was zu tun ist und wo man Hilfe findet, wenn es Zuhause nicht mehr geht. Dabei bleibt genügend Raum für Fragen und individuellen Austausch.



### Regionale Buddha-Bowls

Souldfood für Familien und Gäste

- 📅 Mittwoch, 15.02.2023, 18:00 – 20:30 Uhr
- 👤 Sibylle Wilma, Verkaufsfrau, Familienköchin und Food Scout
- € 28 € (Vorabüberweisung)
- 📌 Falls vorhanden, gerne eigene kleine Bowl/Schüssel (ca. 15 cm Durchmesser, ca. 5 cm Höhe) mitbringen – gerne mit Deckel; kleines Schraubglas und Schürze

Buddha Bowls sind leichte, farbenfrohe, ausgewogene Mahlzeiten, mit Eiweiß, Kohlehydraten und Fetten im richtigen Verhältnis, und dazu noch optisch richtig tolle Verwöhn-Mahlzeiten – genau richtig für Familie und Gäste. Und das Beste: ganz einfach zu machen. Wir bereiten im Workshop eine vegetarische, und eine Hähnchen-Variante zu. Mit regionalen und saisonalen Zutaten!

### Erziehung naturnaher Obstbaumkronen

Schnittkurs

- 📅 Samstag, 18.02.2023, 10:00 – 13:00 Uhr
- 👤 Stefan Igelhaut, Demeter-Landwirt, zertifizierter Landschaftsobstbaumpfleger; Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege (a.D.)
- € 13 € (Vorabüberweisung)
- 📌 Wetterfeste Kleidung erforderlich

In Theorie und Praxis zeigen Obstbaumpfleger und Demeter-Landwirt Stefan Igelhaut und Kreisfachberater a.D. Franz Kraus die Erziehung naturnaher Obstbaumkronen in Anlehnung an den klassischen Öschbergschnitt. Dieser stellt eine bewährte Methode dar, um bei Halb- und Hochstämmen bis ins hohe Alter kräftige, ertragreiche Kronen zu erzielen.

### Basic Cooking für Männer

Kochkurs für Anfänger

- 📅 Mittwoch, 22.02.2023, 18:30 – 20:30 Uhr
- 👤 Eva Zitzelsberger, Hauswirtschafterin & Unternehmerin; Katja Schumann LPV
- € 25 € (Vorabüberweisung)

Unser Männerkochkurs in Neuauflage und mit neuen Rezepten – weil es im letzten Jahr so viel Spaß gemacht hat! Dieser Kochkurs richtet sich an Männer, die vom Kochen wirklich keine oder kaum Ahnung haben: Hier lernt „Mann“, wie er mit einfachen Mitteln und wenigen guten Zutaten ein leckeres Essen auf den Tisch bringt. Und natürlich wird das gemeinsam Gekochte hinterher gemeinsam genossen!



### Schnitt alter Hochstammobstbäume

Dreiteiliges Intensivseminar

Kreisfachberater und Landschaftsgärtner Ralf Bundesmann, Dipl. Ing. (FH) Landschaftsarchitektur versorgt die Seminarteilnehmer\*innen in diesem dreiteiligen Seminar mit intensivem Wissen rund um das Thema Obstbaumschnitt im Jahreslauf.

- € Die Kosten für das dreiteilige Seminar belaufen sich auf 45 € (Vorabüberweisung)
- i Infos und Anmeldung für das dreiteilige Seminar bei der Geschäftsstelle des HAUSES AM HABSBERG, Telefon 09181/470-1311

### Winterschnitt

- ✓ Freitag, 03.03.2023, 14:00 – 17:00 Uhr oder Samstag, 04.03.2023 9:00 – 12:00 Uhr
- 📍 HAUS AM HABSBERG

Der Einführungsvortrag erläutert das Warum, Wann, Womit, Wie und Was des Obstbaumschnitts und legt die Grundlage für die praktische Umsetzung. Im anschließenden Praxisteil wird die fachgerechte Umsetzung des Winterschnitts gezeigt und zum eigenen Tun angeregt.

### Sommerriss

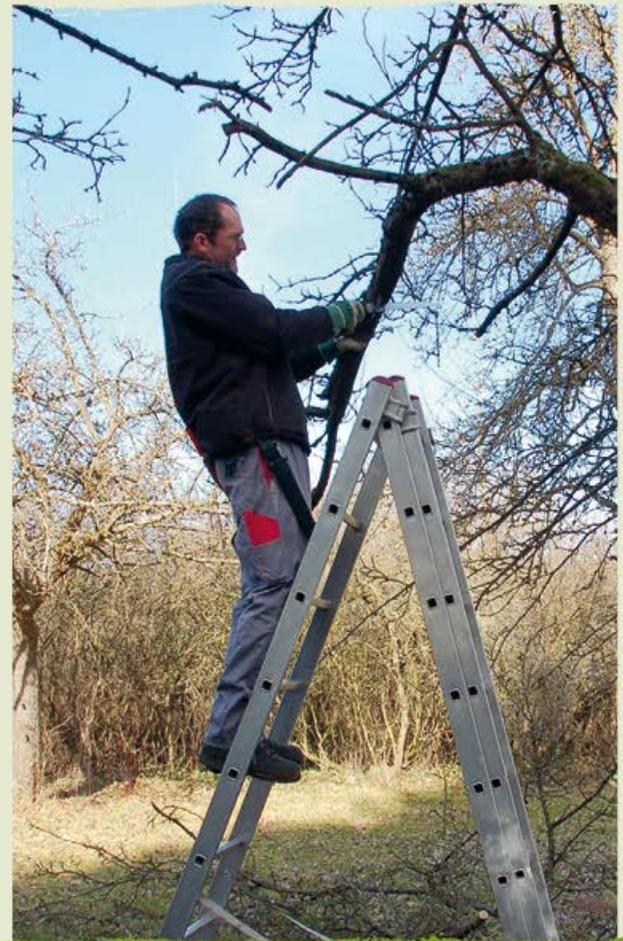
- ✓ Freitag, 26.05.2023, 14:00 – 17:00 Uhr oder Samstag, 27.05.2023, 09:00 – 12:00 Uhr
- 📍 Streuobstwiese in Oberwiesenacker

Bei diesem Termin werden die Folgen des Schnitteintritts an den gleichen Bäumen in Augenschein genommen und weiterführende Schnitt- bzw. Pflegemaßnahmen erläutert und ausgeführt.

### Sommerschnitt

- ✓ Freitag, 28.07.2023, 14:00 – 17:00 Uhr oder Samstag, 29.07.2023, 9:00 – 12:00 Uhr
- 📍 Streuobstwiese in Oberwiesenacker

Die Seminarteilnehmer\*innen begutachten die weitere Entwicklung der Bäume und deren Reaktion auf die bisherigen Schnittmaßnahmen. Es werden die abschließenden Schnittmaßnahmen für das Jahr durchgeführt und das weitere Vorgehen erläutert.



**Pflanzen – Schneiden – Pflegen**

Obstbaumschnittkurs von Frauen für Frauen

- 📅 Samstag, 04.03.2023, 9:00 – 13:00 Uhr
- 📍 Gasthaus Ehrnsberger – Warda, St.-Georg-Str. 3, 92348 Loderbach
- 👤 Gabriele Schmidt, Bayer. Baumwartin; Susanne Flach-Wittmann, Dipl.Ing. (FH) Landespflege
- 💶 10 € (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.

**Der Ostergruß vom Schaf**

Kombiniertes Nass- und Trockenfilzen

- 📅 Donnerstag, 09.03.2023, 18:00 – 21:00 Uhr
- 👤 Stefan Igelhaut, zertifizierter Landschaftsobstbaumpfleger und Demeter-Landwirt
- 💶 26 € inkl. Material für zwei Filz-Ostereier (Vorabüberweisung)

In einer Kombination aus Nass- und Trockenfilzen entstehen wunderschöne Ostereier. Zunächst heißt es warm anziehen, denn die Ostereier werden nass draußen im Schuppen gefilzt und in Form gebracht. Danach geht es in die gemütlich warme Stube und die Eier werden mit der Technik des Trockenfilzens weiter verziert und ausgearbeitet.

**Gelungene Erziehung**

Obstbaumschnittkurs

- 📅 Freitag, 10.03.2023, 15:00 – 17:00 Uhr
- 👤 Werner Thumann, Diplom-Forstwirt Univ.
- 💶 10 € (Vorabüberweisung)
- 📌 Festes Schuhwerk und warme Kleidung erforderlich!

Der Schnitt von Obstbäumen ist eine gärtnerische Herausforderung, die mit dem richtigen Hintergrundwissen und Werkzeug nicht nur gut zu bewältigen ist, sondern in der Regel auch sichtbare Erfolge erzielt. In unserem Schnittkurs erfahren die Teilnehmer\*innen, wann, wie und was geschnitten werden sollte, damit sich insbesondere jüngere Obstbäume gut entwickeln. Fachkundige Erläuterungen zu den notwendigen Gerätschaften und Werkzeugen runden den praxisorientierten Kurs ab.



NEU

## Gärtnern im Einklang mit der Natur

3-teiliges Seminar: Bio-dynamischer Gartenbau

Die Idee der bio-dynamischen Landwirtschaft stammt bereits aus dem frühen 20. Jahrhundert. Ziel ist es, nachhaltig die Böden im Einklang mit der Natur zu pflegen, für reichhaltige Lebensräume zu sorgen durch die Gestaltung mit Bäumen, Hecken und einer Vielfalt an Blütenpflanzen. Darüber hinaus beachtet man die Einflüsse des Mondes und der Planeten.

👤 Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege (a.D.) und Stefan Igelhaut, zertifizierter Landschaftsbaumpflege & Demeter-Landwirt zeigen in unserem dreiteiligen Seminar, worauf es bei der bio-dynamischen Landwirtschaft ankommt.

€ 60 € (Vorabüberweisung)

### Seminar Teil 1

📅 Samstag, 11.03.2023, 10:00 – 13:00 Uhr  
📍 HAUS AM HABSBERG

Was bedeutet eigentlich bio-dynamisch? In diesem Kurs-teil geht es um eine naturgemäße Gartenplanung als Voraussetzung für den ökologischen Anbau; die Themen Boden und Düngung sowie Kompostpräparate werden besprochen.

### Seminar Teil 2

📅 Samstag, 08.07.2023, 10:00 – 13:00 Uhr  
📍 HAUS AM HABSBERG

Biodynamisch wirtschaftende Landwirt\*innen be-greifen ihren Hof als einen Organismus, als eine Art

Kreislaufwirtschaft. Das Land liefert Nahrung für die Tiere, diese wiederum düngen das Land. Die wieder-kehrenden Rhythmen, der Einfluss des Mondes und der Planeten auf die Entwicklung der Pflanzen werden thematisiert.

### Seminar Teil 3

📅 Samstag, 16.09.2023, 10:00 bis 13:00 Uhr  
📍 HAUS AM HABSBERG

Der dritte Seminarteil dreht sich um das Jahr und den Jahreskreislauf im Garten: Themen wie Pflanzenge-sundheit und die Ernte des eigenen Saatgutes stehen im Mittelpunkt.



### „More than honey“ – Schätze aus dem Bienenvolk

Vortrag unserer Juradistl-Imker

- ✓ Freitag, 17.03.2023, 17:00 – 19:00 Uhr
- 👤 Markus und Sabine Bösl, Juradistl-Imker
- € 8 € (Vorabüberweisung)



In diesem anschaulichen Vortrag geht es um alles, was unsere fleißigen Honigbienen uns an wertvollen Schätzen schenken: Honig, Wachs, Blütenpollen, Gelee Royal, Propolis, Bienengift... Der Weg von der Rohware zum veredelten Produkt wird ebenso thematisiert wie dessen Wirkung und Einsatzbereich. Ein besonderes Geschmackserlebnis wird sicherlich die Honigverkostung: Vom Oberpfälzer Regionalprodukt bis hin zum italienischen Kastanienhonig darf probiert werden.

### Natürlich genießen

Juradistl-Lamm-Bratwürste selber herstellen

- ✓ Donnerstag, 23.03.2023, 18:00 – ca. 22:00 Uhr
- 👤 Stefan Igelhaut, zertifizierter Landschaftsobstbaumpfleger und Demeter-Landwirt; Katja Schumann, LPV
- € 35 € inkl. Materialkosten (Vorabüberweisung)
- 📌 Bitte mitbringen: scharfes Küchenmesser, Transportgefäß für die Würste



Selbst gemachte Juradistl-Lamm-Bratwürste sind ein kulinarisches Geschmackserlebnis: Unübertroffen frisch, individuell gewürzt und absolut regional! Unter Anleitung zerlegen die Teilnehmer\*innen ein halbes Juradistl-Lamm und stellen aus dem Fleisch verschiedene Bratwürste her. Von klassisch über spanisch bis hin zu frühlingshaft leicht mit Reis und Bärlauch reichen die Rezepturen. Und es bleibt natürlich viel Platz zum kulinarischen Experimentieren und zum (Aus-) Probieren.

### Mit Schwung um den Habsberg

Walken mit Smoveys

- ✓ Donnerstag, 30.03.2023 17:30 – 19:30 Uhr
- 👤 Martina Reindl, smovey ADVANCED Trainerin und 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 Trainieren in der freien Natur ermöglicht. Durch die Vibration des Schwingringsystem trainieren die Teilnehmer\*innen bis in die Tiefenmuskulatur und das Bindegewebe. Mit gezielten Übungen wird der ganze Körper gestrafft und geformt.

### Frühlingsboten im Jura

Geführter Rundgang zu den Küchenschellen am Schanzberg

- ✓ Sonntag, 16.04.2023, 13:30 bis 15:30 Uhr
- 📍 Treffpunkt am Spielplatz in Unterwiesenacker (Ecke Schanzweg/ Alte Burg)
- 👤 Agnes Hofmann, LPV
- € 5 € (Kinder frei) (Vorabüberweisung)
- 📌 Festes Schuhwerk erforderlich; Spaziergang/Rundweg von ca. 2,0 km Länge

Die Küchenschellen, bei uns im Volksmund auch „Osterglocken“ genannt, gehören zu unseren bekanntesten Frühlingsboten. Bayernweit ist diese Pflanze rar. Daher sind die großen Bestände am Schanzberg etwas ganz Besonderes. Wie die Pflanze hier auf kargem Grund überlebt und was der Landschaftspflegeverband unternimmt, um beste Bedingungen zu schaffen, erfahren Sie beim Spaziergang hinauf auf den Schanzberg mit herrlicher Aussicht.

**Kreative Spielwiesen**

Gartenplanung für Einsteiger und Fortgeschrittene

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

- € 60 € für die gesamte Seminarreihe;  
40 € für (Ehe-)Partner (ohne Seminarunterlagen)
- i Anmeldung bei der Geschäftsstelle,  
Telefon (09181) 470-1311

**Einführungsvortrag**

- ✓ Dienstag, 18.04.2023, 19:00 – 21:30 Uhr
- ♥ Landratsamt, Nürnberger Straße 1,  
92318 Neumarkt i.d.OPf.

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

**Individuelle Gartenplanung**

- ✓ Samstag, 20.05.2023, 10:00 – 12:00 Uhr,  
12:30 – 14:30 Uhr oder 15:00 – 17:00 Uhr
- ♥ HAUS AM HABSBURG

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

**Die Bepflanzung Ihres Traumgartens**

- ✓ Freitag, 23.06.2023, 15:00 – 18:00 Uhr
- ♥ Gasthaus Ehrnsberger-Warda, St.-Georg-Str. 3,  
92348 Loderbach

Welche Pflanzen passen nicht nur zur jeweiligen Gartenidee, sondern auch zu den Pflegevorstellungen? Im Anschluss Führung im Kreislehrgarten.



## 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.

€ 12 € für Erwachsene, 10 € für Jugendliche bei Buchung des gesamten Seminars; 5 € pro einzelner Veranstaltung

📍 Anmeldung bei der Geschäftsstelle, Telefon (09181) 470-1311

### Theoretischer Einführungsabend

📅 Mittwoch, 19.04.2023, 19:00 Uhr

📍 HAUS AM HABSBERG

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

### Exkursion I: Vögel der Feldflur (Schanzberg)

📅 Samstag, 22.04.2023, 8:00 – 10:30 Uhr

📍 Treffpunkt: HAUS AM HABSBERG

### Exkursion II: Die Vogelwelt im Deusmauer Moor

📅 Sonntag, 30.04.2023, 8:00 Uhr

📍 Treffpunkt:  
Kirche in Deusmauer



### FrühlingsFITKräuter

Grüne Hausapotheke „to go“: Kräuterwanderung mit Kostproben

📅 Donnerstag, 20.04.2023, 18:00 – 19:30 Uhr

👤 Gabriele Leonie Bräutigam,  
zertifizierte Kräuterführerin und Autorin

€ 15 € (Vorabüberweisung)

📍 Bitte mitbringen: Stift & Notizbuch, Körbchen, Tiefkühlbeutel mit Verschlussklammer

Abnehmen und gleichzeitig aufbauen – Wildkräuter bringen den Stoffwechsel in Schwung. Eine Handvoll am Tag reicht für die erfolgreiche Frühjahrskur – im Salat, als Pesto, im Tee, oder als Frühlingsfit-Booster im Smoothie. Die Autorin des Bestsellers „Wilde Grüne Smoothies“ verrät viele Tricks in Theorie und Praxis.

### Süße Sünden

Weil Schokolade manchmal doch glücklich macht!

📅 Mittwoch, 26.04.2023, 18:30 – 20:30 Uhr

👤 Eva Zitzelsberger, Hauswirtschafterin, Unternehmerin

€ 25 € (Vorabüberweisung)

Bei Liebeskummer? Eis! Bei Stress? Schokolade! Ab und an muss Süßes einfach sein. Kulinarische Klassiker, kreative Kunstwerke und simple süße Glücksmacher bereiten wir in diesem Kochkurs gemeinsam zu! Es gibt jede Menge Tipps zum Gelingen und Rezepte, die nachgekocht werden wollen! Und am Schluss ist einfach nur gemeinsam Genießen angesagt.

**Frühlingsgrün**

Kraftquelle für Körper und Seele

- 📅 Freitag, 28.04.2023, 16:00 – 18:00 Uhr
- 👤 Markusine Guthjahr, Buchautorin und Landfrauenberaterin; Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege (a.D.)
- € 13 € [Vorabüberweisung]

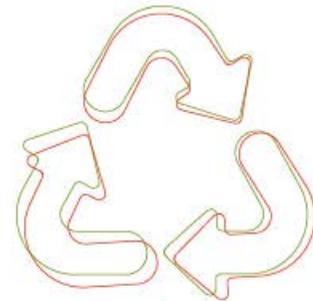
Nach langen Wintermonaten schenkt uns die Natur wieder frische Kräuter mit wertvollen Pflanzenstoffen, sie sorgt für neue Energie und Aufbruchsstimmung. Landfrauenberaterin Markusine Guthjahr stellt die aktuellen Wildpflanzen vor und gibt Tipps zum Sammeln und Verarbeiten. Abgerundet wird die Veranstaltung mit frischen Kostproben und geeigneten Rezepten.

**Auf dem Weg zum energieautarken Hof**

Landwirtschaft neu gedacht

- 📅 Donnerstag, 04.05.2023, 17:30 – 19:00 Uhr
- 📍 Treffpunkt: Hof der Familie Ochsenkühn, Bergstraße 1, Tyrolsberg, 92361 Berggau
- 👤 Daniela und Matthias Ochsenkühn; Kathrin Kimmich, Klimaschutzmanagerin & Geschäftsführerin der REGINA GmbH; Katja Schumann, LPV
- € € 5 [Vorabüberweisung]
- 📍 Parken am Hof und entlang der Straße

Mit einer Hackschnitzelheizung mit Hackschnitzelgewinnung aus überwiegend eigenen Wald werden die drei Wohnungen und die Werkstatt auf dem Hof geheizt. Eine der beiden Photovoltaik-Anlagen produziert Strom für den Eigenverbrauch, die andere für die Volleinspeisung. Mit dem Überstrom aus der Photovoltaik-Anlage werden das E-Auto und der E-Stapler über eine Wall-Box geladen – Matthias Ochsenkühn und seine Familie haben es sich zum Ziel gesetzt, ihren Hof energieautark umzugestalten. Gemeinsam mit Klimaschutzmanagerin Kathrin Kimmich lässt er die Teilnehmer\*innen einen Blick hinter die Kulissen werfen und kann viel Interessantes aus der praktischen Umsetzung berichten.



### Frühjahrskräuter riechen, schmecken, spüren

Teewanderung im Lengenbachtal

- ✓ Freitag, 05.05.2023, 18:30 – ca. 20:00 Uhr
- 📍 Treffpunkt: Wanderparkplatz an der Straße von Höhenberg nach Helena
- 👤 Sabina Beer, Heilpflanzenführerin SKA
- € 9 € (Vorabüberweisung)
- 📌 Bitte eine Tasse und ca. 250 ml. Wasser für die Teezubereitung mitbringen

Das Lengenbachtal ist ein landschaftliches Kleinod vor den Toren Neumarks. Es bietet zudem eine Fülle an Kräutern, die zur Teezubereitung geeignet sind. Gemeinsam erwandern wir das Tal und erkunden dabei die Pflanzen, einige davon können als Tee zubereitet und verkostet werden. Dabei darf natürlich eine eigene, ganz individuelle Teemischung kreiert werden.



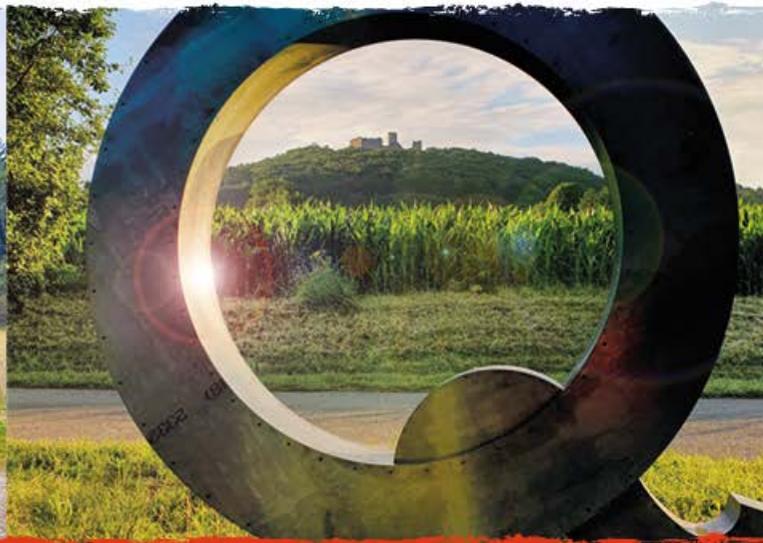
### Kulinarik & Kneippen im „QuellenReich“

Geführte Regionalpark-Radtour auf der Lauterhofener Schleife



- ✓ Samstag, 06.05.2023, 10:00 – ca. 17:00 Uhr
- 📍 Treffpunkt: Stähleres QuellenReich Q vor dem Neumarkter Bahnhof
- 👤 Werner Thumann, LPV-Geschäftsführer
- € 25 € inkl. Brotzeit (Vorabüberweisung)
- 📌 Gute Kondition oder E-Bike empfehlenswert!

Zur Quelle der Lauterach führt die Radtour mit LPV-Geschäftsführer Werner Thumann auf der Lauterhofener Schleife der Regionalpark-Radrouten. Los geht es am Quellenreich-Q am Bahnhofsvorplatz. Geradelt wird durch unsere abwechslungsreiche Kulturlandschaft bis nach Lauterhofen. Hier können die Radler ihre müden Beine beim Kneippen im wunderbar angelegten Kneipp-Becken erfrischen, eine Führung durch die Brauwerkstatt Lauterachquelle erleben und sich bei einer leckeren Brotzeit stärken, ehe es zurück nach Neumarkt geht.



### Abendspaziergang zu den Neumarkter Sanddünen

Die Besonderheiten des Natura2000-Gebiets mit der Gebietsbetreuerin entdecken

- 📅 Montag, 08.05.2023, 17:00 – 19:00 Uhr
- 📍 Treffpunkt: Parkplatz an der Kreuzung Regensburgerstraße/B8
- 👤 Carola Bierschneider, Gebietsbetreuerin
- 💶 5 € (Vorabüberweisung)
- 📌 Gutes Schuhwerk und wetterfeste Kleidung

Durch eine ganz besondere Naturlandschaft führt dieser etwa vier Kilometer lange Feierabendspaziergang. Gemeinsam mit LPV-Gebietsbetreuerin Carola Bierschneider wandern wir durch das Natura 2000-Gebiet Neumarkter Sanddünen. Wir genießen die wunderbare Landschaft und erfahren dabei, wie die Sanddünen nach Neumarkt kommen und welche Tiere und Pflanzen sich dort nicht nur wohlfühlen, sondern sogar auf diese Landschaft angewiesen sind.

### Grünzeug geht immer!

Neue Ideen für Salate und Dressings

- 📅 Mittwoch, 10.05.2023, 18:00 Uhr – 20:00 Uhr
- 👤 Sibylle Wilma, Verkaufsauffrau, Familienköchin und Food Scout
- 💶 25 € (Vorabüberweisung)
- 📌 Mitzubringen: falls vorhanden, gerne eigene kleine Speise-Schüssel (ca. 15–20 cm Durchmesser, ca. 5–8 cm Höhe) und eine Schürze.

Salat, immer die gleichen langweiligen Zutaten? Keine Inspiration für neue Kombinationen und Sorten? Dann sind Sie hier richtig. Mit „gewusst wie“ und schnell umsetzbaren Ideen kreieren wir neue, ausgefallene Zusammenstellungen und bereiten verschiedene Dressings zu.



### Gartenverführung: Ein Abend mit der Erlebnisbäuerin

Alles über Tiere, Landwirtschaft und Kreislaufwirtschaft

- 📅 Donnerstag, 11.05.2023, 19:00 – 20:30 Uhr
- 📍 Treffpunkt: Hof der Familie Heßlinger, Mittelricht 12, 92361 Berggau; Parken am Hof, entlang der Straße oder an der Kirche (Entfernung 170 m)
- 👤 Thekla Heßlinger, Erlebnisbäuerin; Theresa Linhard, Kreisfachberaterin für Gartenkultur und Landespflege
- 💶 5 € (Vorabüberweisung)

Auf dem Hof der Familie Heßlinger kommen glückliche und zufriedene Menschen vor sauberen Fugen und akkurat gemähten Grünflächen! Der Milchviehbetrieb wird im Sinne der Kreislaufwirtschaft betrieben: Stallmist kommt zurück aufs Feld, Effektive Mikroorganismen unterstützen diesen Kreislauf und der Garten der Familie ist als Naturgarten zertifiziert. Als Erlebnisbäuerin gibt Thekla Heßlinger ihr Wissen über Tiere, Landwirtschaft und Kreislaufwirtschaft gerne an Schulklassen und andere Gruppen weiter.

**Der Boden unter unseren Füßen**

Das Ökosystem Boden entdecken

- 📅 Freitag, 12.05.2023, 15:30 – 18:00 Uhr
- 👤 Sabina Beer, Heilpflanzenführerin SKA
- 💶 12 € (Vorabüberweisung)
- 📌 Festes Schuhwerk und wetterfeste Kleidung erforderlich!

Unter unseren Füßen ist jede Menge los: Die verschiedensten Tiere, Pflanzen, Pilze, Bakterien und andere Mikroorganismen leben in unserem Boden. Und das in schier unvorstellbaren Mengen. Für sie ist ebenso wie für uns unser Boden Nahrungsquelle und Lebensraum. Bei diesem Seminar lernen Sie die verschiedenen Bodenlebewesen kennen, bestimmen den pH-Wert und führen einen Humusvergleich durch. Optimales Grundwissen für Gartenbegeisterte!

**Hier piept's wohl!**

Die kleine Moorrunde zur „Stunde der Gartenvögel“

- 📅 Sonntag, 14.05.2023, 8:00 – 10:30 Uhr
- 📍 Treffpunkt: Kirche in Deusmauer
- 👤 Katrin Mayer, M.Sc. Biodiversität und Ökologie
- 💶 5 € (Vorabüberweisung)
- 📌 Festes Schuhwerk (Wanderschuhe oder Gummistiefel)

Das Deusmauer Moor ist eine wunderbare Landschaft und Lebensraum für unzählige Arten, insbesondere auch für viele selten gewordene Vogelarten. Bekassine und Blaukelchen sind nur zwei der Vogelarten, die man im Deusmauer Moor noch treffen kann. Unsere rund fünf Kilometer lange Moorrunde beschäftigt sich diesmal mit dem Deusmauer Moor als besonderen Lebensraum für zahlreiche Vogelarten.

**Klein aber oho! - Das „Zauberinstrument“**

Ukulele Workshop für Anfänger

- 📅 Mittwoch, 17.05.2023, 18:30 – 21:00 Uhr
- 👤 Frank Bruckner, Musikpädagoge
- 💶 30 € (Vorabüberweisung) + 5 € für eine Leihukulele

Es gibt wohl kaum ein Instrument, das sich so schnell erlernen lässt und eine so besondere Stimmung zaubert. Die Ukulele ist ein echtes „Zauberinstrument“! Wer diesen Kurs in einer überschaubaren Gruppe mitmacht, kann am Ende mit Sicherheit einige Lieder - Lagerfeuermusik, Kinderlieder, Irish Songs - auf der Ukulele begleiten. Musikalische Kenntnisse sind nicht erforderlich, der Kurs ist für absolute Anfänger geeignet.



### „Von wegen sturer Esel“

Achtsames Wandern  
auf dem Weg der Hoffnung und Stille



- 📅 Sonntag, 21.05.2023, 14:00 – 17:00 Uhr
- 📍 Treffpunkt: Schotterparkplatz südöstlich von Unterried (an der Gemeindeverbindungsstraße zwischen Litzlohe und Unterried)
- 👤 Martha Gottschalk, Religionspädagogin, in Zusammenarbeit mit Haubners Ranch
- 💶 8 € (Vorabüberweisung), Kinder frei
- 📍 Rundweg von 3–4 km, geeignet für Familien mit Kindern ab 6 Jahren, festes Schuhwerk erforderlich

Auf dem Weg der Hoffnung und Stille im Regionalpark QuellenReich können wir die Natur mit den Augen und Ohren des Esels erfahren. „Sehen und hören neu lernen“ ist das Motto dieser Wanderung, die von der Sindlbach-Quelle bei Unterried hinaufführt auf die Albhochfläche mit ihren markanten Jurafelsen.

### 49 Stunden draußen

Abenteuer bei Tag und Nacht



- 📅 Mittwoch, 31.05.2023, 09:00 Uhr bis Freitag, 02.06.2023, 10:00 Uhr
- 📍 Abfahrt und Rückkunft jeweils beim Kreisjugendring (Veranstalter)
- 📍 Information, Anmeldung und Bezahlung beim Kreisjugendring Neumarkt, Telefon 09181 470310 ([www.kjr-neumarkt.de](http://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 den Baumhäusern am Habsberg. 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 Bachsafari an der Lauterach**

Das Leben im und am Gewässer

- ✓ Samstag, 10.06.2023, 14:00 – 16:00 Uhr
- 📍 Treffpunkt ist am Wasserwerk Schlögelsmühle, Schlögelsmühle 8, Lauterhofen
- 👤 Tina Dünzkofer, LPV
- € LPV 5 € (Vorabüberweisung), erwachsene Begleitpersonen frei
- 📌 Geeignet für Familien mit Kindern ab 6 Jahren

In großen Schlaufen fließt die Lauterach durch das malerische Tal östlich von Lauterhofen. Wir wollen die Lauterach einmal ganz genau unter die Lupe nehmen und begeben uns auf eine Bachsafari. Ausgerüstet mit Keschern und Becherlupen erforschen wir die Bewohner im und am Gewässer. Mit Hilfe von Schautafeln werden die gefundenen Tiere bestimmt und abschließend eine „Note“ für die Lauterach als Lebensraum für Flohkrebs, Libellenlarve und Co. vergeben. Arbeitsmaterialien werden gestellt. Bitte Gummistiefel und ein Handtuch mitbringen!

**Blaue Blütenpracht**

Die kleine Moorrunde zur Blüte der blauen Himmelsleiter

- ✓ Donnerstag, 15.06.2023, 18:00 – 20:00 Uhr
- 📍 Treffpunkt: Kirche in Deusmauer
- 👤 Katrin Mayer, LPV
- € 5 € (Vorabüberweisung)
- 📌 Festes Schuhwerk (Wanderschuhe oder Gummistiefel)

Sie ist ein Relikt aus der Eiszeit, gehört zu den stark gefährdeten Pflanzenarten in Bayern, umso besonderer und wertvoller ist ihr Vorkommen im Deusmauer Moor: Zur Blütezeit im Juni/Juli verwandelt die blaue Himmelseiter Teile des Moores in wunderbare blaue Blütenteppiche. Ein besonderes Erlebnis und ein unvergesslicher Eindruck erwartet die Teilnehmer\*innen unserer Moorrunde!

**Gartenverführung „Grün und bunt das ganze Jahr“**

Ein Garten für die ganze Familie

- ✓ Freitag, 16.06.2023, 17:00 bis 18:30 Uhr
- 📍 Treffpunkt: Anwesen von Katrin und Manuel Behr, 92360 Sulzbürg, Schafhof 3
- 👤 Gartenbesitzer Katrin und Manuel Behr; Susanne Flach-Wittmann, Kreisfachberaterin für Gartenkultur und Landespflege
- € 5 € (Vorabüberweisung)

Der zertifizierte Naturgarten liegt in landschaftlich traumhafter Lage am Südhang des Sulzbürg. Katrin und Manuel Behr, beide Techniker\*in und Meister\*in im Garten- und Landschaftsbau, gestalten und bewirtschaften den Familiengarten zusammen mit ihren beiden Kindern. Baumhaus, Weidentipi und Kindergemüsebeete sind genauso geschickt in die moderne Gartengestaltung integriert wie alter Gehölz- und Gebäudebestand. Das pflegeleichte Pflanzkonzept bietet grüne und bunt blühende Aspekte.



### Eine Nacht im Einklang mit der Natur

Outdoor-Qigong mit Baumhausübernachtung

- 📅 17.06. bis 18.06.2023, Sa, 17:00 Uhr – So, 10:00 Uhr
- 👤 Martina Reindl, smovey ADVANCED Trainerin & Gesundheitspraktikerin nach TCM
- 💶 85 € (Vorabüberweisung, inkl. Übern. & Frühstück)
- 📌 Bitte bequeme Kleidung, eine Unterlage, Kissen und Decke mitbringen sowie Grillgut, Schlafsack und Isomatte für die Übernachtung

Beim Outdoor-Qigong am Habsberg werden Bewegung und Atmung miteinander verknüpft, um den Körper zu stärken und den Geist zu beruhigen. Das Seminar startet mit Qigong am Abend und mündet in einem gemütlichen Beisammensein am Lagerfeuer und gemeinsamen Grillen. Die Teilnehmer\*innen erleben die Nacht in den Baumhäusern. Nach einer weiteren Übungseinheit am nächsten Morgen mit AromaQigong endet das Seminar mit einem gemeinsamen vollwertigen Frühstück.

### Abendspaziergang zu Wacholder & Wendehals

Die Besonderheiten des Velburger Natura2000-Gebiets

- 📅 Montag, 19.06.2023, 17:00 – 19:00 Uhr
- 📍 Treffpunkt: Parkplatz St. Wolfgang
- 👤 Carola Bierschneider, Gebietsbetreuerin
- 💶 5 € (Vorabüberweisung); Kinder frei
- 📌 Gutes Schuhwerk u. Wetterfeste Kleidung mitbringen

Diese rund fünf Kilometer lange Wanderung mit Gebietsbetreuerin Carola Bierschneider führt durch die Besonderheiten des Natura2000-Gebiets zum Schlossberg und zur Hohllochberggruppe. Wir erfahren, wo der Wendehals gerne brütet, warum das Winterquartier für die Fledermäuse so wichtig ist und werfen einen Blick auf den Wacholder, der so prägend ist für die Landschaft rund um die Velburg.



### Schmetterlings-Vielfalt auf Magerrasen und Felsen

Sommer-(Feier)-Abend-Spaziergang

- 📅 Mittwoch, 21.06.2023, 17:30 – 19:30 Uhr
- 📍 Treffpunkt: Kirche Wissing
- 👤 Agnes Hofmann, LPV;  
Georg Knipfer, Schmetterlingsexperte
- 💶 5 € (Vorabüberweisung); Kinder frei
- 📌 festes Schuhwerk erforderlich

Die weitläufigen schafbeweideten Hänge mit ihren markanten Felsen, eindrucksvollen Kiefern und Wacholdern prägen das Landschaftsbild rund um Wissing. Ganz besonders groß ist hier die Artenvielfalt der Tagfalter. Es müssen aber auch die richtigen Pflanzenarten da sein, denn viele dieser oft seltenen Schmetterlinge sind an ganz bestimmte Pflanzenarten angepasst. Diese rund zwei Kilometer lange Sommerabend-Wanderung über die Magerrasen vermittelt Einblicke in diese faszinierenden Naturzusammenhänge.

### Das kleine 1x1 der Wilden Kräuternernte

„Grüne Hausapotheke To Go“: Kräuterspaziergang mit Kostproben

- 📅 Donnerstag, 22.06.2023, 18:00 – 19:30 Uhr
- 👤 Gabriele Leonie Bräutigam, zertifizierte Kräuterführerin und Autorin
- € 15 € (Vorabüberweisung)
- 📌 Bitte mitbringen bei Sammellust: Stift & Notizbuch, Körbchen, TK-Beutel mit Verschlussklammer; evtl. Handy zum Fotografieren

Mit der Sommersonnwende beginnt die Erntezeit der Kräuter. Entdecken Sie völlig neue Seiten am vermeintlichen „Unkraut“ in ihrem Garten. Wie sammle ich richtig? Was kann ich daraus herstellen? Was hilft wie und warum? Die zertifizierte Kräuterfachfrau verrät die wichtigsten Tricks für richtiges Sammeln, Trocknen, Haltbarmachen. Mit Kostproben.

### Vom Wasser aufs Land

Libellen im und am Gewässer

- 📅 Freitag, 23.06.2023, 16:00 – 18:00 Uhr
- 📍 Treffpunkt: Schauturm am LGS Gelände
- 👤 Katrin Mayer, LPV
- € 5 € (Kinder frei)

Wie schillernde, fliegende Edelsteine muten Libellen an, wenn sie durch die Luft schwirren. Für ihre Entwicklung brauchen sie Wasser, daher findet man sie in Feuchtgebieten wie unseren Mooren, Teichen und Bächen. Bei der Führung im LGS-Park lernen wir die verschiedenen Artengruppen und ihre Entwicklungszyklen kennen.

### Abendspaziergang im Tal der Weißen Laaber

Die Besonderheiten des FFH-Gebiets mit der Gebietsbetreuerin entdecken

- 📅 Montag, 26.06.2023, 17:00 – 19:00 Uhr
- 📍 Treffpunkt: Kapelle Lengenbachtal
- 👤 Carola Bierschneider, Gebietsbetreuerin
- € 5 € (Vorabüberweisung); Kinder frei
- 📌 Gutes Schuhwerk und wetterfeste Kleidung nicht vergessen!

Naturgenuss pur in einer wunderschönen und ganz besonderen Landschaft ist bei unserem rund vier Kilometer langen Feierabendspaziergang angesagt. Die Täler der Weißen, der Wissinger und der Breitenbrunner Laaber gehören zum besonders schützenswerten Natura2000-Gebiet. Nicht nur die Menschen fühlen sich in diesen Tälern wohl, sondern auch zahlreiche Tier- und Pflanzenarten, die andernorts leider selten geworden sind.



**Modern Line Dance I**

Outdoor &amp; für Anfänger\*innen

- 📅 Mittwoch, 28.06.2023, 19:00 – 21:00 Uhr
- 👤 Frank Bruckner, Musikpädagoge
- 💶 12 € (Vorabüberweisung)

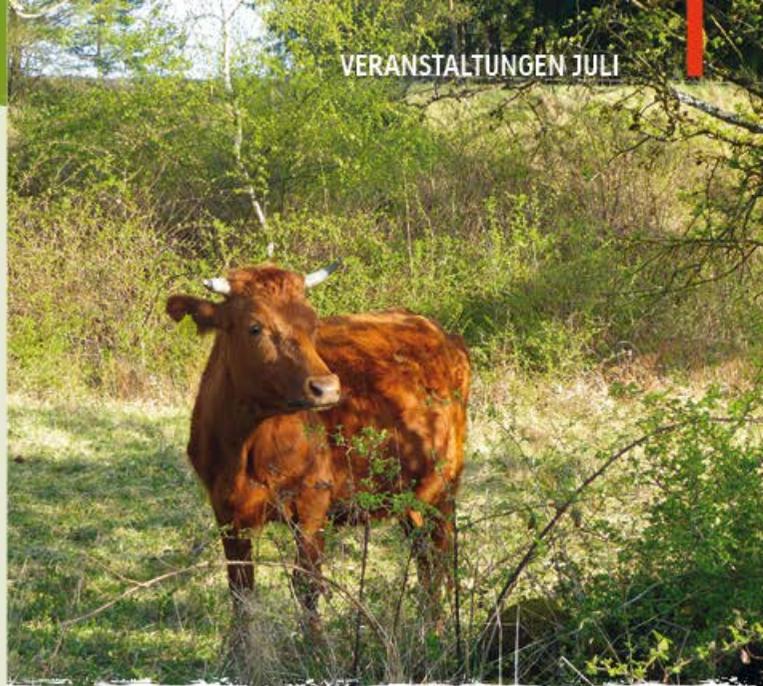
Getanzt wird draußen in der Gruppe, in Reihen hintereinander und nebeneinander, auf der Terrasse mit Choreografien und Liedern aus unterschiedlichen Musikrichtungen. Klassische Country Songs gibt es ebenso wie aktuelle Charthits. Vorkenntnisse sind überhaupt nicht notwendig, Grundprinzipien und Schrittfolgen sowie kleine Choreografien werden hier gelernt und der eine oder andere Song komplett getanzt.

**Modern Line Dance II**

Outdoor &amp; für Tänzer\*innen mit etwas Vorkenntnissen

- 📅 Mittwoch, 12.07.2023, 19:00 – 21:00 Uhr
- 👤 Frank Bruckner, Musikpädagoge
- 💶 12 € (Vorabüberweisung)

An diesem Abend kann vertieft werden, was im ersten Teil „Modern Line Dance“ gelernt wurde. Komplette Choreografien, mit abwechslungsreicher Musik und Spaß am Tanzen und der Bewegung. Die Teilnehmer\*innen aus dem ersten Kurs sind ebenso willkommen wie neue Teilnehmer\*innen, die bereits über ein wenig Vorkenntnisse verfügen. Getanzt wird draußen in der Gruppe in Reihen hintereinander und Nebeneinander auf der Terrasse mit Choreografien und Liedern aus unterschiedlichen Musikrichtungen, außerdem bleibt genug Zeit fürs gemütliche Beisammensein.

**Rote Kühe, weiße Ziegen, Motorsense**

Beweidung und Landschaftspflege am Petersberg – Naturführung

- 📅 Sonntag, 02.07.2023, 14:00 – 15:30 Uhr
- 📍 Treffpunkt: an der Kirche in der Ortschaft Waldkirchen, Gemeinde Seubersdorf
- 👤 Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege (a.D.)
- 💶 5 € (Vorabüberweisung); Kinder frei

Der Bergkegel Petersberg mit der Ortschaft Waldkirchen und der bedeutenden Wallfahrtskirche St. Peter und Paul ist rundum bekannt. Am 2. Juli findet hier traditionell ein Kirchweih-Jahrmarkt statt. Wer möchte, kann sich einer rund eineinhalb Kilometer langen Naturführung rund um den Berg anschließen. Weideflächen mit dem Roten Höhenvieh, Landschaftspflegeflächen und Streuobstpflanzungen – vieles hat der Petersberg zu bieten.

### Wilde bunte Vielfalt

Gartenverführung: Ein Garten für Mensch und Natur

- 📅 Dienstag, 04.07.2023, 18:00 – 19:30 Uhr
- 📍 Treffpunkt: Am Schleifberg 28, 92358 Wissing  
Parken entlang der Straße Am Schleifberg
- 👤 Gartenbesitzerin Christl Schnell; Susanne  
Flach-Wittmann, Dipl. Ing. (FH) für Landespflege
- 💶 5 € (Vorüberweisung)

Das Anwesen liegt am Ortsrand von Wissing. Die Gartenbesitzerin ist engagierte Försterin mit Herz für die heimische Flora und Fauna und beobachtet gerne die Eigendynamik der Natur. Nutzflächen wechseln sich ab mit naturnahen Bereichen, die für die Verpflegung der Insektenwelt sorgen. Je magerer umso bunter und je vielfältiger umso stabiler ist die Gemeinschaft zwischen Tieren und Pflanzen und damit auch umso pflegeleichter für den Menschen.

### Ein Hauch Provence in der Oberpfalz

Radtour: Zeugenberge und Lavendelträume

- 📅 Sonntag, 09.07.2023, 10:00 – ca. 16:00 Uhr
- 📍 Treffpunkt: Neumarkter Bahnhof,  
Hinterausgang der Unterführung (Hans-Dehn-Str.)
- 👤 Tina Dünzkofer, LPV; Carola Bierschneider, LPV
- 💶 5 € (Vorüberweisung)

Bei dieser rund 40 Kilometer langen Radtour durch das Land der Zeugenberge können wir einen Hauch Provence inmitten der Oberpfalz erleben. Das Lavendelfeld von Kreisbäuerin und Kräuterpädagogin Rita Götz bei Thannhausen betört mit berauschendem Duft und wunderschönem Farbspiel. Die Teilnehmer\*innen können sich auf einen entspannenden Stopp und eine interessante Führung zum Anbau, zur Pflege und zur Verarbeitung des Lavendels freuen. Nach einem späten Mittagessen (auf eigene Kosten) geht es am alten Kanal entlang zurück.

### Im Einklang mit der Natur Kraft und Energie tanken

Outdoor-Kurs Qigong

- 📅 Freitag, 14.07.2023, 17:30 – 19:00 Uhr
- 👤 Martina Reindl, smovey ADVANCED Trainerin &  
Gesundheitspraktikerin nach TCM
- 💶 10 € (Vorüberweisung)
- 📌 Bitte bequeme Kleidung, eine Unterlage sowie evtl.  
Kissen und eine Decke mitbringen

Beim Qigong werden Bewegung und Atmung miteinander verknüpft, um den Körper zu stärken und den Geist zu beruhigen. Die Lebensenergie wird gekräftigt, man fördert Beweglichkeit und findet die innere Mitte. Ziel ist es, sich wohl und entspannt zu fühlen.



**Pasta, per favore!**

Nudeln zum Glücklich Sein

- 📅 Mittwoch, 19.07.2023, 18:30 – 20:30 Uhr
- 👤 Eva Zitzelsberger, Hauswirtschafterin & Unternehmerin
- 💶 25 € (Vorabüberweisung)

Selbstgemachte Nudeln sind unglaublich lecker, durchaus zeitaufwendig, aber dafür kostengünstig und machen einfach glücklich. Um den richtigen Nudelteig, aromatische Füllungen und schmackhafte Pasta-Saucen dreht sich unser Kochkurs. Das Ergebnis lohnt Mühe und Aufwand! Und natürlich wird hinterher gemeinsam geschlemmt!

**„Waldbaden“ am Habsberg**

Naturerfahrung mit allen Sinnen

- 📅 Donnerstag, 20.07.2023, ab 19 Uhr
- 👤 Sabina Beer, Heilpflanzenführerin SKA
- 💶 8 € (Vorabüberweisung)
- 📄 Bitte eine Unterlage (evtl. Isomatte) zum Sitzen/Liegen mitbringen

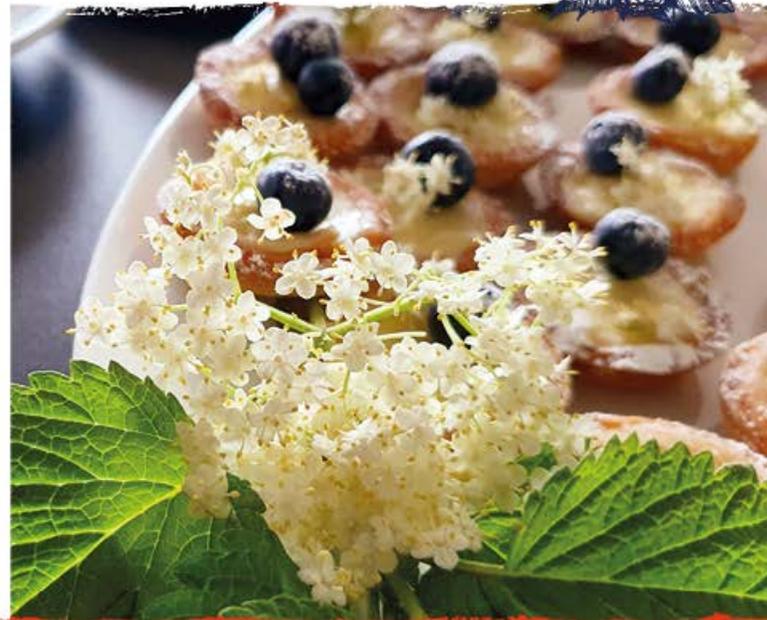
Beim „Waldbaden“ wird aus dem Waldspaziergang ein intensives Naturerlebnis. Es geht darum, den Wald mit all seinen Farben, Geräuschen und Gerüchen achtsam und bewusst wahrzunehmen, sich zu entspannen und innere Ruhe zu finden. Als Trend kommt „Waldbaden“ aus Japan, und die Wissenschaft hat mittlerweile sogar belegt, was unsere Eltern und Großeltern intuitiv wussten: Ein ausgedehnter Waldspaziergang sorgt für Wohlbefinden und aktiviert unser Immunsystem. Unser Seminar versteht sich als Anleitung zum bewussten Wahrnehmen und zur Intensivierung des Walderlebens.

**Vitamine aus dem Naschgarten**

Bunte Früchte und Blüten

- 📅 Freitag, 21.07.2023, 16:00 – 18:00 Uhr
- 👤 Markusine Guthjahr, Landfrauenberaterin & Buchautorin; Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege (a.D.)
- 💶 13 € (Vorabüberweisung)

Der Sommer mit seinen bunten Früchten und Blüten weckt Lebensfreude und berührt mit den Düften alle Sinne. Die Farben vom Beerenobst und Blüten sind nicht nur schön, sondern liefern wichtige sekundäre Pflanzenstoffe, es heißt deshalb: „Bunt ist gesund“. Viele leichte Rezeptideen kann man entwickeln - vom Fingerfood, leckerem Dessert bis zum „Sommer im Glas“. Landfrauenberaterin Markusine Guthjahr gibt Anregungen, zeigt eine Ausstellung mit Beispielen und dabei können die Köstlichkeiten natürlich auch probiert werden.



### „Bringt Frucht hervor“

Spirituelle Wanderung am Petersberg

- 📅 Samstag, 02.09.2022, 09:00 – 12:00 Uhr
- 👤 Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege [a.D.] & Diakon
- € 5 € (Vorabüberweisung)

Die Pflanzen haben eine natürlich vorgegebene Entwicklung. Sie wachsen, blühen, und bringen Samen hervor, um ihr Leben zu erhalten. Wie ist dies bei uns Menschen? Wir sind nicht automatisch eingebunden in solche Naturvorgaben wie die Pflanzen. Jedoch sind auch wir aufgerufen „Früchte unseres Lebens“ hervorzubringen. Anhand der Betrachtung der Pflanzenwelt wollen wir uns bei dieser Wanderung darüber Gedanken machen.

### Ein altes Verfahren neu entdeckt

Fermentieren von Gemüse

- 📅 Freitag, 15.09.2023, 16:00 – 18:00 Uhr
- 👤 Markusine Guthjahr, Buchautorin & Landfrauenberaterin; Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege [a.D.]
- € 13 € (Vorabüberweisung)

Das Fermentieren von Gemüse ist eine Haltbarmachungsmethode, die es seit Jahrtausenden gibt. Mikroorganismen leisten dabei gute Arbeit, sie stärken unser Immunsystem und die Darmflora, es entsteht „lebendige Nahrung“. Die Methode ist einfach, spannend und kreativ. Landfrauenberaterin Markusine Guthjahr gibt ihr Erfahrungswissen preis und zeigt, worauf es beim richtigen Fermentieren ankommt. Außerdem gibt es viele Kostproben und Rezepte für den Hausgebrauch.

### Gartenverführung: Die „Lila Kuh aus Tyrolsberg“

Moderne Tierhaltung im Zeichen des Tierwohls

- 📅 Dienstag, 19.09.2023, 17:30 Uhr – ca. 19 Uhr
- 📍 Treffpunkt: Hof der Familie Ochsenkühn, Bergstraße 1, Tyrolsberg, 92361 Berggau; Parken am Hof und entlang der Straße
- 👤 Daniela und Matthias Ochsenkühn; Theresa Linhard, Kreisfachberaterin für Gartenkultur und Landespflege
- € 5 € (Vorabüberweisung)

Wo kommt eigentlich unser Steak her? Wenn Sie wollen aus Tyrolsberg! Auf dem Hof der Familie Ochsenkühn wird TIERWOHL großgeschrieben. Rund 40 Rinder der Rasse Limousin leben hier rund zwei Jahre in einem modernen Laufstall und auf der Weide. Erleben Sie die komplette Wertschöpfungskette vom Züchter bis zum Steak.

### Suppen für die Seele

Wärmend, lecker, gern gelöffelt

- 📅 Mittwoch, 20.09.2023, 18:30 – 20:30 Uhr
- 👤 Eva Zitzelsberger, Hauswirtschafterin & Unternehmerin
- € 25 € (Vorabüberweisung)

Herbst und Winter sind Suppenzeit! Eine gute Suppe wärmt Körper und Seele, liefert jede Menge Vitamine und Nährstoffe und kann wunderbar auf Vorrat gekocht werden! Suppen sind unglaublich lecker, können mit und ohne Fleisch oder vegan zubereitet werden, sind leicht oder sättigend und immer wieder anders. Jede Menge Ideen und Rezepte gibt es in unserem Suppenkochkurs.



**Erntedank in der Wildpflanzenküche**

Kräuterspaziergang mit Kostproben

- 📅 Donnerstag, 21.09.2023, 18:30 – 20:00 Uhr
- 👤 Gabriele Leonie Bräutigam, zertifizierte Kräuterführerin und Autorin
- 💶 15 € (Vorabüberweisung)
- 📌 Bitte mitbringen bei Sammellust: Stift & Notizbuch, Körbchen, TK-Beutel mit Verschlussklammer

Nach einem heißen Sommer grünen die Pflanzen wie im zweiten Frühling. Noch einmal Grünkraft pur. Und Erntezeit für Äpfel alter Sorten sowie die roten und blauen Wildfrüchte: Sie sind besonders reich an zellschützenden, immunstärkenden Polyphenolen, die unsere „Resilienz“ stärken. Füllen Sie die Vorratskammer! Kräuterführung mit Kostproben & Rezept-Tipps.

**Wieviel Acker braucht der Mensch?**

Nahrungsgrundlage Boden

- 📅 Samstag, 23.09.2023, 9:00 – 13:00 Uhr
- 👤 Sabina Beer, Heilpflanzenführerin SKA
- 💶 20 € (inkl. gemeinsamer Mahlzeit)
- 📌 Festes Schuhwerk und wetterfeste Kleidung notwendig!

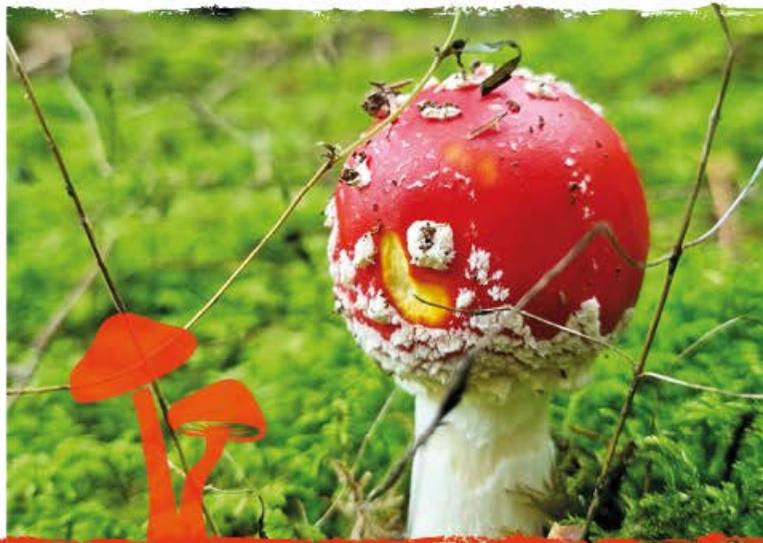
Unser Boden ist unsere Nahrungsgrundlage. Die Art und Weise, wie wir uns ernähren, wie wir Lebensmittel erzeugen, verarbeiten und konsumieren hat immensen Einfluss auf unseren Boden. Die Teilnehmer\*innen des Seminars lernen unseren Boden als Grundlage unserer Ernährung kennen, wertschätzen und schützen und bereiten im Anschluss gemeinsam eine Mahlzeit zu.

**Knolli & Co**

Begleitete Pilzwanderung

- 📅 Sonntag, 24.09.2023, 14:30 – 17:00 Uhr
- 📍 Treffpunkt HAUS AM HABSBURG, von dort aus Fahrt zu den Sammelstellen
- 👤 Christopher Härtl, Pilzsachverständiger DGfM, Elisabeth Loos
- 💶 10 € (Vorabüberweisung)
- 📌 Bitte Pilzkörbe und Pilzmesser (Pilzbücher, Lupe) mitbringen

Vom HAUS AM HABSBURG aus erreichen die Teilnehmer\*innen 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 sie 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 dabei aber um das Lernen über Pilze und Natur gehen, umfassende Körbe-Kontrollen im Nachgang der Veranstaltung finden nicht statt.



### Streuobstwoche für Schulen

Lebensraum Streuobstwiese mit allen Sinnen entdecken



- 📅 Montag, 25.09. bis Freitag, 29.09.2023
- € Pro teilnehmender Schulklasse fällt ein Unkostenbeitrag von 100 € an.
- 📍 Anmeldung und weitere Informationen bei der Geschäftsstelle des HAUSES AM HABSBERG, Telefon 09181/470-1311.

In der Woche vom Montag, 25. bis Freitag, 29. September 2023 bieten wir den Schulen im Landkreis die Möglichkeit, den Lebensraum Streuobstwiese in unserem Obstsortengarten in Pölling unter dem Motto „Weißt du, woher dein Apfel kommt?“ mit allen Sinnen zu entdecken, zu erleben und zu erforschen. Die Schüler\*innen erfahren die Bedeutung für Menschen, Tiere, sowie Pflanzen und lernen 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 angeführte Woche begrenzt.



### Obstspaziergang mit Geschmackserlebnis

Geführte Runde durchs Ottosaubachtal

- 📅 Donnerstag, 28.09.2023, ab 17:00 Uhr
- 📍 Treffpunkt: Kirche in Pelchenhofen
- 👤 Werner Thumann, Leiter des HAUSES AM HABSBERG
- € 5 € (Vorabüberweisung), Kinder frei

Mit dem Ottosaubachtal haben die Neumarkter ein landschaftliches Kleinod direkt vor der 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 Obstspaziergang mit Apfel-„Tasting“ im Ottosaubachtal. Zu der Neumarkter Naturschönheit hat er selbst eine ganz besondere Beziehung, da er hier seit Jahren seine eigene Streuobstwiese hegt und pflegt.

### Gesunde Sattmacher

Ballaststoffreiche Gerichte – süß und pikant

- 📅 Mittwoch, 04.10.2023, 17:00 – 19:30 Uhr
- 👤 Marie Miedel, Staatlich geprüfte Technikerin für Ernährung und Hauswirtschaft
- € 15 € (Vorabüberweisung)

Ballaststoffreiche Gerichte sind für die Ernährung unverzichtbar und wirken sich überaus positiv auf Gesundheit und Wohlbefinden aus. An diesem Seminarabend erfahren die Teilnehmer\*innen, welche Lebensmittel reichlich Ballaststoffe enthalten. Es werden schmackhafte Gerichte zubereitet, die im Anschluss verköstigt werden.

**Turbo fürs Bodenleben**

Einen Komposthaufen richtig anlegen und pflegen

- 📅 Donnerstag, 05.10.2023, 18:00 – 20:00 Uhr
- 👤 Stefan Igelhaut, zertifizierter Landschaftsobstbaumpfleger und Demeter-Landwirt
- 💶 10 € [Vorabüberweisung]

Herbstlaub, gehäckselte Äste, Rasenschnitt: Im Garten fallen rund ums Jahr Pflanzenreste an, die gerne da verbleiben können, wo sie herkommen: im Garten! Sie sind ein wunderbarer Rohstoff für Kompost! Kompost ist ein natürliches Mittel zur Bodenverbesserung. Er ist der wichtigste und gleichzeitig billigste Humuslieferant für den Garten, schafft einen lockeren und krümeligen Boden, der Nährstoffe und Wasser besser speichern kann und er unterstützt das Bodenleben. In unserem Seminar erfahren die Teilnehmer\*innen, worauf es bei der Anlage und Pflege des eigenen Komposthaufens ankommt.

**Beerige Praxistipps**

Pflanzung und Pflege von Beerensträuchern

- 📅 Donnerstag, 12.10.2023, 18:00 bis 20:00 Uhr
- 👤 Stefan Igelhaut, zertifizierter Landschaftsobstbaumpfleger & Demeter-Landwirt
- 💶 10 € [Vorabüberweisung]

Beerenfrüchte versüßen den Sommer und im Glas als Marmelade oder Gelee sind sie auch im Winter ein Geschmackserlebnis. Wer im eigenen Garten eine gute Ernte haben möchte, muss einiges beachten. Welche Himbeersorten müssen wann geschnitten werden? Was ist bei der Pflanzung von Beerensträuchern zu beachten? Wann soll gedüngt werden? Welche Schnittmaßnahmen sorgen für eine reiche Ernte? Diese und viele weitere Informationen erhalten die Teilnehmer\*innen des Seminars.

**Aus der Region für die Region**

25. Neumarkter Obstbörse

- 📅 Samstag, 14.10.2023, 09:00 – 13:00 Uhr
- 📍 Parkplatz vor dem Landratsamt Neumarkt i.d.OPf.
- 📄 Anmeldung für Obstanbieter\*innen bei der Geschäftsstelle, Tel. 09181 570-1311 erforderlich



Unser Klassiker: Heimische Erzeuger bieten bei der traditionellen Neumarkter Obstbörse ihr frisch geerntetes Obst sowie verarbeitete Produkte wie Marmeladen, Liköre oder Säfte zum Verkauf an. Die Besucher\*innen können sich rund um das Thema Obst fachkundig beraten lassen sowie fruchtige, regionale Schmankerl und Juradistl-Spezialitäten bei stilvoller musikalischer Umrahmung genießen.

**Indian Summer im Deusmauer Moor**

Die kleine Moorrunde im Herbst

- 📅 Sonntag, 15.10.2023, 14:00 – 16:00 Uhr
- 📍 Treffpunkt: Kirche in Deusmauer
- 👤 Katrin Mayer, LPV
- 💶 5 € [Kinder frei]

Immer wieder anders und immer wieder faszinierend: Das Deusmauer Moor verwandelt sich mit den Jahreszeiten und hält das ganze Jahr über neue Eindrücke parat. Bei diesem rund fünf Kilometer langen Spaziergang genießen die Teilnehmer\*innen die wunderbare Farbenpracht des Herbstes.



### Vollkorn – warum?

Und wie bring ich es „ans Kind/an die Familie“

- 📅 Dienstag, 17.10.2023, 18:00 Uhr – 20:30 Uhr
- 👤 Sibylle Wilmar, Verkaufsfachfrau, Familienköchin und Food Scout
- 💶 28 € (Vorabüberweisung)
- 📌 Mitzubringen: Schürze

Warum überhaupt Vollkorn, was spricht dafür? Stichpunkte wie „Blutzuckerspiegel, Sättigungsdauer, Darmgesundheit“. Klingt nicht lecker? Ist es aber! In diesem unterhaltsamen Workshop eignen wir uns Infos und kleine Tricks an, um Vollkorn nicht nur akzeptabel, weil gesund, zuzubereiten, sondern zaubern schnell und einfach familientaugliche Mahlzeiten, die tatsächlich schmecken.

### Duftende Beleuchtung

Bienenwachskerzen selbst herstellen

- 📅 Freitag, 10.11.2023, 17:00 – 19:00 Uhr
- 👤 Sabine und Markus Bösl, Juradistl-Imker
- 💶 20 € inkl. Material (Vorabüberweisung)



Duftende Bienenwachskerzen sind ganz besonders in der Vorweihnachtszeit eine schöne Dekoration und stimmungsvolle Beleuchtung. Unsere Juradistl-Imker Sabine und Markus Bösl zeigen, wie das Roh-Bienenwachs bearbeitet werden muss, welche Dochte und Formen es gibt und rollen und gießen gemeinsam mit den Kursteilnehmer\*innen wunderschöne Bienenwachskerzen.

### Nährstoff Booster Hülsenfrüchte

Hippes Comeback des traditionsreichen Superfoods

- 📅 Mittwoch, 15.11.2023, 17:00 – 18:30 Uhr
- 👤 Theresa Linhard, Kreisfachberaterin für Gartenkultur und Landespflege; Katja Schumann, LPV
- 💶 10 € (Vorabüberweisung)

Unsere Großeltern haben es längst gewusst: Hülsenfrüchte sind nährstoffreich, lange lagerfähig, machen satt und sind dabei auch noch überaus preisgünstig. Der Vortrag serviert nicht nur viele wissenswerte Infos rund um das Thema Hülsenfrüchte und die verschiedenen Sorten, sondern im Anschluss gibt es leckere Kostproben, Rezepte und Tipps zur Zubereitung.

### Hochprozentiger Naturschutz

Juradistl-Gin-Tasting & orientalische Tapas

- 📅 Freitag, 17.11.2023, ab 19 Uhr
- 📍 Restaurant Franziskus in Freystadt
- 👤 Beate Schiller, Gastronomin
- 💶 59 € (Vorabüberweisung)



Wacholderheiden gehören zu den artenreichsten Biotopen in Mitteleuropa und prägen das Bild unserer heimischen Kulturlandschaft im Oberpfälzer Jura. Sie entstanden einst durch Beweidung, wobei Schafe, Ziegen und Rinder genau das verschmähnten, was hochprozentig verarbeitet wird: Wacholder! Gin, DIE Trendspirituose der letzten Jahre ist seit kurzem auch als hochprozentiges Naturschutzprodukt, als Juradistl-Gin zu haben. Diesen und vier weitere Gins kredenzt Beate Schiller beim Gin-Tasting in ihrer Franzbar, kulinarisch begleitet von wunderbaren orientalischen Tapas.



### Weihnachtsstimmung für Garten und Terrasse

Adventskränze für draußen selber binden

- 📅 Donnerstag, 23.11.2023, 18:00 – 20:00 Uhr
- 👤 Stefan Igelhaut, zertifizierter Landschaftsbaumpfleger & Demeter-Landwirt
- € 25 € inkl. Material (Vorüberweisung)
- 📌 Bitte warme Kleidung für draußen anziehen! Gartenschere mitbringen!

Gemeinsam binden wir wunderbar natürliche, große Adventskränze aus Fichtenzweigen für draußen. Für innen ungeeignet sorgen die Fichtenkränze im Garten und auf der Terrasse während der ganzen Advents- und Weihnachtszeit für Feststimmung.

### Weihnachtskugeln aus Filz

Kombiniertes Nass- und Trockenfilzen

- 📅 Donnerstag, 30.11.2023, 18:00 – 21:00 Uhr
- 👤 Stefan Igelhaut, zertifizierter Landschaftsbaumpfleger und Demeter-Landwirt
- € 26 € inkl. Material für zwei Kugeln und Glühwein (Vorüberweisung)

In einer Kombination aus Nass- und Trockenfilzen entstehen wunderschöne Christbaumkugeln. Zunächst heißt es warm anziehen, denn die Kugeln werden nass draußen im Schuppen gefilzt. Danach geht es in die gemütlich warme Stube und am Kachelofen werden bei Glühwein und Keksen die Kugeln mit der Technik des Trockenfilzens weiter verziert und ausgearbeitet.



## JURADISTL

# BIOLOGISCHE 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](http://www.juradistl.de)



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

## 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 Referent\*innen
- Geschäftsstelle HAUS AM HABSBERG  
Landratsamt Neumarkt i.d.OPf.  
Telefon 09181 470-1311  
E-Mail [info@hausamhabsberg.de](mailto:info@hausamhabsberg.de)  
Montag, Dienstag, Donnerstag 08:00 – 16:00 Uhr  
Mittwoch und Freitag 08:00 – 12:00 Uhr
- € Naturführungen **ab** 90 €  
aufwendigere Halbtagesveranstaltungen  
(z.B. Kochen) **ab** 100 € Referentenhonorar  
zzgl. Pauschale für Material und Raumnutzung  
(siehe Seite 12)



## REGIONALE KÜCHE

### 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 und Unternehmerin

### 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

## 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



## NATURA2000



### Natura2000-Schüleraktion

#### Naturschätze entdecken und kennenlernen

Im Landkreis Neumarkt gibt es viele Naturschätze zu entdecken. Ganz besondere Bereiche sind die zahlreichen Natura2000-Gebiete wie das Deusmauer Moor, die Sanddünen südlich von Neumarkt oder das Hohlloch bei Velburg, um nur ein paar davon zu nennen. Bei der „Natura2000-Schüleraktion“ bekommen Schulklassen ab der 5. Jahrgangsstufe die Gelegenheit, eines dieser Gebiete näher kennenzulernen. Die Gebietsbetreuerin Carola Bierschneider begleitet gerne bei der Durchführung (Auswahl des Natura2000-Gebiets und Thema der Aktion sowie fachliche Unterstützung und Führung durch das Natura2000-Gebiet).

 Die Schulklassen können sich mit ihrer Aktion für eine Förderung von 150 Euro brutto bei dem EU-Projekt LIFE living Natura 2000 bewerben. Den Antrag hierfür müssen die Lehrkräfte stellen, aber gerne unterstützen wir dabei. Bei Fragen wenden Sie sich an Carola Bierschneider:  
Mail: [bierschneider.carola@landkreis-neumarkt.de](mailto:bierschneider.carola@landkreis-neumarkt.de)  
Tel: 09181 470-1377

 Carola Bierschneider, Dipl. Geographin



## 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, Diplom-Forstwirt Univ., 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 Enghard, 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.

 Carola Bierschneider und Tina Dünzkofer,  
LPV

NEU

**Waldbaden****Naturerfahrung mit allen Sinnen**

Aus dem Waldspaziergang wird ein intensives Naturerlebnis. Unser Seminar versteht sich als Anleitung zum bewussten Wahrnehmen von Farben und Formen, von Gerüchen und Geräuschen und zur Intensivierung des Walderlebens.

 Sabina Beer, Heilpflanzenführerin SKA

## LEBENSRAUM WASSER

**Jeder Tropfen zählt!****Das Lebelement Wasser**

Wir erlernen spielerisch den verantwortungsvollen Umgang mit dem Lebelement Wasser.

 Christa Enghard, 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

**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 Enghard, Dipl.-Ing. (FH) Landespflege;  
Katrin Mayer, M.Sc. Biodiversität und Ökologie

**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 Dünzkofer, M.Sc. 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

### 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 Dünzkofer, M.Sc. Naturschutz und Landschaftsökologie

## WIESE UND MAGERRASEN

### Wiesenerfahrung

#### Was krecht 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

### 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 Enghard, Dipl.-Ing. (FH) Landespflege

### 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,  
Theresa Linhard, B.Sc. Agrarbiologie

### 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

### 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 Enghard, Dipl.-Ing. (FH) Landespflege

 Wird nur in den Monaten April sowie September und Oktober angeboten

### Küchenkräuter + Salz

#### Kräutersalze selberrichten

Im Kreislehrgarten Loderbach können wir die Vielfalt der Küchenkräuter kennenlernen und unser eigenes Kräutersalz kreieren. Ob mediterranes Pizzasalz, traditionelles Brotzeitsalz oder exotisches Asiasalz – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!!

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

## „KINDERUNI“ AM HABSBERG



### 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

### Erneuerbare Energien entdecken

#### Bildungsmodul zum Klimalehrpfad „Energiezukunft im Regionalpark QuellenReich“

Wie wird aus Wind, Holz oder Wasser saubere Energie und wie können wir im Alltag die Sonne nutzen? Diese und weitere Fragen klären wir bei einem spannenden Energieworkshop, bei dem wir auch selbst zur Ingenieurin oder zum Tüftler werden (für Klassen 3 bis 8).

 Theresa Linhard, B.Sc. Agrarbiologie



## 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 leuchtet uns bunte „Edelsteine“ aus Filz entgegen.

👤 Stefan Igelhaut, Sozialpädagoge, Demeter-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

### 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

### Aus Alt mach Neu

#### Upcycling-Bastelaktion

Wiederverwerten statt Wegwerfen! Aus alten Zeitschriften, Toilettenpapierrollen und Tetra Paks basteln wir clevere Alltagshelfer und nachhaltige schöne Dekorationen.

👤 Tina Dünzkofer, M.Sc. Naturschutz und Landschaftsökologie

## 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 HABSBURG, 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.

## 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

### 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.

- 👤 Theresa Linhard, B.Sc. Agrarbiologie;  
Carola Bierschneider, Dipl. Geographin

### 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

### 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

### „Zamgwurschtet“

#### Teambuilding der etwas anderen Art

Das Schlachten und Herstellen von Wurst sind alte bäuerliche Traditionen, die auf dem Land noch nicht ganz in Vergessenheit geraten sind. Beim Bratwurstmachen muss zügig Hand in Hand gearbeitet werden, damit das Ergebnis optisch und geschmacklich stimmt. Unter fachlicher Anleitung stellen die Teilnehmer\*innen gemeinsam Bratwürste her, bevorzugt verwenden wir dazu auch unser wunderbares Juradistl-Lammfleisch. Hier werden ganz unterschiedliche Charaktere „zamgwurschtet“, können gemeinsam schaffen, kulinarisch kreativ sein und hinterher ganz entspannt das schmackhafte Ergebnis braten oder grillen und genießen. Es bleibt natürlich viel Platz zum Experimentieren und zum (Aus-)Probieren.

- 👤 Stefan Igelhaut, Demeter-Landwirt;  
Katja Schumann, LPV

- € ca. 80 €/Teilnehmer\*in;  
Dauer ca. 4 Std. (und länger)



## GARTENANLAGEN IM LANDKREIS

### 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

NEU

### Die Königin der Blumen

#### Der Rosengarten am Klinikum

Im neu gestalteten Rosengarten wurden Rosen mit vielerlei winterharten Blütenstauden kombiniert. Es entstanden thematische Arrangements wie ein Duftbeet, ein Anfängerbeet, Beete mit harmonischem Farbenspiel oder besonders insektenfreundliche Kombinationen.

👤 Susanne Flach Wittmann, Kreisfachberaterin für Gartenkultur und Landespflege; Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege (a.D.)

## VERANSTALTUNGEN FÜR FIRMEN

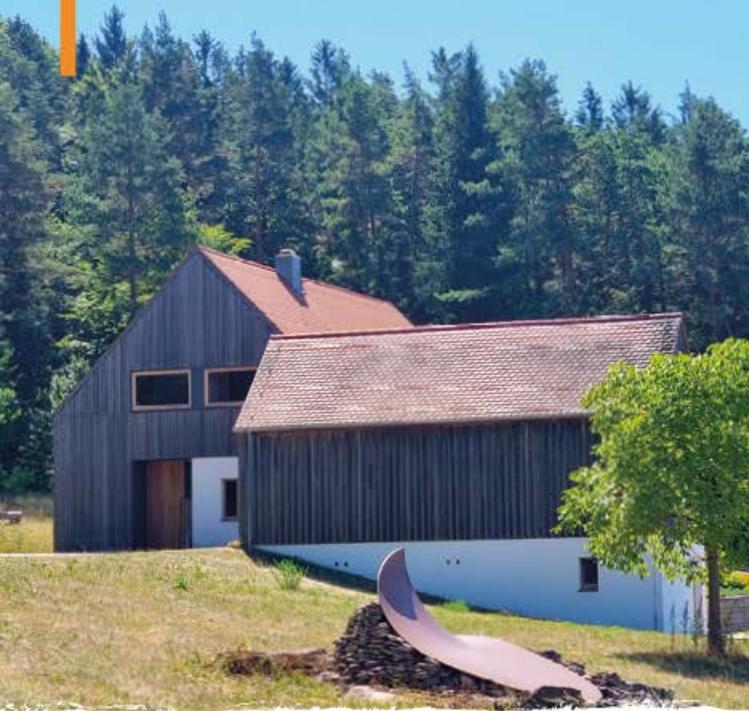
### Strategieworkshops, Betriebsausflüge und Incentives:

Ausgestattet mit modernster Präsentationstechnik ist das HAUS AM HABSBURG der optimale Ort für Workshops, Betriebsausflüge und Besprechungen im Kreise Ihrer Mitarbeiter\*innen und Kolleg\*innen. 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 unseren Referent\*innen 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 zielt 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, Diplom-Forstwirt Univ.,  
Leiter des HAUSES AM HABSBERG

### 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 Landespflge

## 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;  
Katrin Mayer, M.Sc. Biodiversität und Ökologie

### Was blüht denn da?

#### Die Pflanzenwelt kennenlernen (Anfängerkurs)

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

- 👤 Sabina Beer, Heilpflanzenführerin SKA;  
Christa Englhard, Dipl.-Ing. (FH) Landespflge;  
Tina Dünzkofer, M.Sc. Naturschutz und  
Landschaftsökologie;  
Ralf Bundesmann, Dipl.-Ing. (FH) Landschafts-  
architektur;  
Katrin Mayer, M.Sc. Biodiversität und Ökologie

### Wer krabbelt und fliegt denn da?

#### Insekten unter der Lupe

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

- 👤 Stefan Igelhaut, Demeter-Landwirt u. Sozialpädagoge;  
Katrin Mayer, M.Sc. Biodiversität und Ökologie



## 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](http://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 90 €.

- Regionalpark-Radrouten
- 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 Holz-tunnelzugang markiert den Eingang. Gehen die Besucher\*innen hindurch, so öffnet sich der Blick in die Juralandschaft mit ihren 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\*innen und Spaziergänger\*innen bei Hilzhofen umgesetzt. Das Projekt ist Teil des landkreisübergreifenden Biodiversitätsprojekts „Juradistl“.





## Kontakt HAUS AM HABSBERG

### ● **Geschäftsstelle:**

Neuer Markt, Nürnberger Str. 2a, 2. Stock  
Telefon 09181 470-1311  
Fax 09181 470-6811  
E-Mail [info@hausamhabsberg.de](mailto:info@hausamhabsberg.de)  
Web [www.hausamhabsberg.de](http://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)

## 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\*innen. 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](mailto:habsberg@bistum-eichstaett.de)

Web [www.habsberg.eu](http://www.habsberg.eu)



## Impressum

### Herausgeber:

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

### Redaktion:

Katja Schumann

### Gestaltung:

Neve Design, [www.neve-design.de](http://www.neve-design.de)

### Fotos:

Landschaftspflegeverband  
Neumarkt i.d.OPf. e.V.; Jan Neve;  
Photografie Petra Kellner;  
Katja Schumann, LPV

Stand: Januar 2023. 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 Landspflege Neumarkt i.d.OPf. e.V.



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



## HAUS AM HABSBURG

### 📍 Geschäftsstelle:

Neuer Markt, Nürnberger Str. 2a  
Telefon 09181 470-1311  
Fax 09181 470-6811  
E-Mail [info@hausamhabsberg.de](mailto:info@hausamhabsberg.de)  
Web [www.hausamhabsberg.de](http://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



### 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.