

HAUS AM HABSBURG

Umweltbildung. Regionalentwicklung.

ANGEBOTE UND TERMINE 2016



HEIMAT UNTER EINEM DACH





■ VORWORT	4
■ LEITBILD	5
■ DAS HAUS AM HABSBERG	
Geländeplan	6
Räumlichkeiten	7
Miete	8
Träger	10
Übernachtung	11
Kontakt / Impressum	12
Team	13
■ STREUOBSTTAGE 2016	14
■ VERANSTALTUNGSTERMINE	16
■ MEHRTEILIGE SEMINARE	58
■ BUCHBARE THEMEN	62
■ RAD- UND WANDERWEGE	76
■ DER BESONDERE FREIZEIT-TIPP	77
■ PARTNER UND SPONSOREN	78
■ ANFAHRT	80

📍 HAUS AM HABSBERG

Geschäftsstelle
 Landratsamt Neumarkt i.d.OPf.
 Nürnberger Str. 1
 92318 Neumarkt i.d.OPf.
 Telefon 09181 470-311
 Fax 09181 470-6811
 E-Mail info@hausamhabsberg.de
www.hausamhabsberg.de

Liebe Besucher und Gäste, liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,



zur Stärkung der Bildung für nachhaltige Entwicklung und zur Sicherstellung hoher Qualitätsstandards in der Bildungsarbeit aller bayerischen Umweltbildungseinrichtungen wurde 2006 das Qualitätssiegel „Umweltbildung Bayern“ eingeführt. Bereits seit 2006 ist auch das HAUS AM HABSBURG Träger dieses Qualitätssiegels. Eine Auszeichnung, die für uns gleichermaßen Anspruch und Herausforderung bedeutet! Dieses Qualitätssiegel verpflichtet – und daher wollen wir Sie auch 2016 mit einem qualitativ hochwertigen und vielfältigen Jahresprogramm begeistern.

Die Vielfalt, die der Verlauf unserer Jahreszeiten hervorbringt, steht heuer im Mittelpunkt unseres Jahresprogramms im HAUS AM HABSBURG. Mit unserem Programm wollen wir dazu anregen, die Veränderungen im Laufe der Jahreszeiten ganz bewusst wahrzunehmen und in Ihren Alltag und Ihr Leben einzubeziehen. Kochkurse mit regionalen Produkten laden Sie ein, die Jahreszeiten kulinarisch zu entdecken. Geführte Wanderungen und Radtouren lenken Ihren Blick auf saisonale Besonderheiten in der Natur. Unsere Gartenkurse folgen ebenso dem Verlauf der Jahreszeiten wie unsere Kreativseminare, die dazu anregen, sich gestalterisch mit dem Thema auseinanderzusetzen.

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen im HAUS AM HABSBURG ein vielfältiges und abwechslungsreiches Jahr zu erleben und zu gestalten.

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



Viele Themen, eine Philosophie.

Eine „continuierlich beständige und nachhaltige“ Nutzung der Wälder forderte bereits zum Beginn des 18. Jahrhunderts Hans-Karl von Carlowitz, Oberberghauptmann in Freiberg. Wie nachhaltig seine Forderung schließlich war, wird ihm damals nicht bewusst gewesen sein. Nachhaltigkeit wurde zum Schlagwort – unser Ziel ist es, dieses Schlagwort mit Leben zu füllen. Das HAUS AM HABSBURG beherbergt das Umweltbildungs- und Regionalentwicklungszentrum des Landkreises Neumarkt i.d.OPf. Themen sind die regionale Kreislaufwirtschaft, Ernährung, Gesundheit, ebenso wie nachhaltige Energieversorgung, sanfter Tourismus, Gartenkultur, Landschaftspflege und Naturschutz. Wir wollen den Diskurs über unsere Lebensgewohnheiten und deren Auswirkungen auf Wirtschaft, Gesellschaft, Umwelt und Kultur fördern und theoretische Zielsetzungen in die Praxis umsetzen. 2006 anerkannte das Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit das HAUS AM HABSBURG als bayerische Umweltsation und zeichnete es als Träger der Dachmarke „Umweltbildung.Bayern“ aus. Viermal wurde das HAUS AM HABSBURG als offizielles Projekt der UN Dekade für nachhaltige Entwicklung [2005 – 2014] prämiert, 2013 zudem als eines der ersten bayerischen Projekte der UN Dekade Biologische Vielfalt [2011 – 2020] ausgezeichnet, und nun im Herbst 2015 erneut prämiert.



Das HAUS AM HABSBERG - modern übersetzte Tradition.

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

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

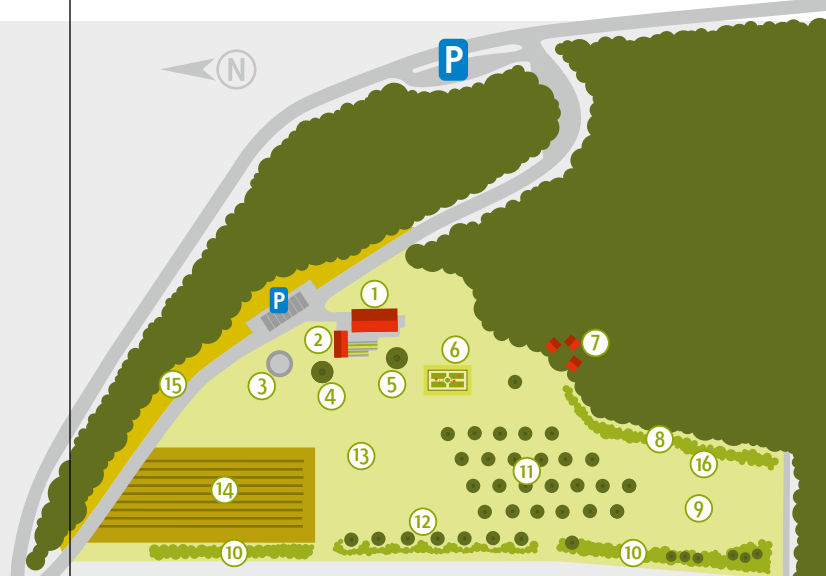
Auf dem 2,4 Hektar großen Gelände rund um das Haus erleben Besucher die heimische Kulturlandschaft im Kleinform. Bauerngarten, Streuobstwiese, Wildobsthecke, Magerrasensaum und ein ökologisch bewirtschafteter Kartoffelacker machen bäuerliche Selbstversorgerwirtschaft hautnah erlebbar und stehen Ihnen 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 und Bienenweide |
| ⑥ Bauerngarten | ⑮ Magerrasen-Saum |
| ⑦ Baumhäuser | ⑯ Insektenhotel |
| ⑧ Waldrand mit Strauchmantel | |
| ⑨ Wiese | |



Viele Räume für immer neue Ideen.

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

Räume	m²	Unkostenbeitrag	
		Tagessatz für Kindergärten, Schulen, gemeinnützige Vereine, Organisationen	Tagessatz für Privatpersonen und Firmen
Stube	25	20,00 €	40,00 €
Küche	18	20,00 €	40,00 €
Vortragsraum	54	35,00 €	70,00 €
Schuppen	54	20,00 €	40,00 €
Schlafraum	17	25,00 €	50,00 €
Ausstellungsraum	47	30,00 €	60,00 €
Erdkeller	19	20,00 €	40,00 €
Endreinigung	–		30,00 €

Alle Antworten auf Ihre Fragen:

HAUS AM HABSBERG

Geschäftsstelle

Landratsamt Neumarkt i.d.OPf.

Nürnberger Str. 1

92318 Neumarkt i.d.OPf.

Telefon 09181 470-311

Fax 09181 470-6811

E-Mail info@hausamhabsberg.de

www.hausamhabsberg.de



Viele Verbündete, ein Bündnis.

Träger des Umweltbildungs- und Regionalentwicklungszentrums HAUS AM HABSBURG ist der **Landkreis Neumarkt i.d.OPf.** Zudem unterstützen die örtlichen Gemeinden den Betrieb der Einrichtung.

Mit der fachlichen Leitung des Hauses ist der **Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. e.V.** beauftragt. Der im Jahr 1995 gegründete Verband verfolgt umfangreiche Ziele: ein Netz naturnaher Lebensräume aufzubauen, die Landwirtschaft zu unterstützen und Impulse für eine ökologische Wirtschaftsentwicklung weiterzugeben. Zahlreiche Landschaftspflegemaßnahmen werden jedes Jahr umgesetzt. Dazu gehören das Entbuschen von Magerrasen und Wacholderheiden, das Renaturieren von Gewässern sowie das Pflanzen von Streuobstwiesen und Hecken. Außerdem werden regionale Qualitätsprodukte, wie das bekannte Juradistl-Lamm, das Juradistl-Weiderind und die Juradistl-Apfelschorle vermarktet.

Der zum Haus gehörende Bauergarten wurde als Kreislehrgarten vom **Kreisverband für Gartenbau und Landespflege** finanziert und angelegt. Der Kreisverband ist die Dachorganisation der 115 Gartenbauvereine im Landkreis Neumarkt i.d.OPf. Neben dem grundlegenden Angebot, die Mitglieder zu gartenbaulichen Themen zu informieren, weiterzubilden und zu unterstützen, kümmert man sich seit Jahren um die Belange der Umwelt, unterstützt die Ziele der Landschaftspflege und fördert die Pflege des Ortsbilds unserer Siedlungen und Dörfer sowie die umweltbewusste Freizeitgestaltung und Naherholung. In den Obst- und Gartenbauvereinen des Landkreises gibt es mittlerweile über 35 Kinder- und Jugendgruppen.



Landkreis
Neumarkt i.d.OPf.



Stadt Velburg



Markt Lauterhofen

LANDSCHAFTS-
PFLEGEVERBAND



NEUMARKT/OPf.



Gastfreundschaftliche Nachbarn.

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

www.habsberg.eu

Kontakt.

HAUS AM HABSBURG

Geschäftsstelle
Landratsamt Neumarkt i.d.OPf.
Nürnberger Str. 1
92318 Neumarkt i.d.OPf.
Telefon 09181 470-311
Fax 09181 470-6811
E-Mail info@hausamhabsberg.de
www.hausamhabsberg.de

Telefon vor Ort 09186 9094-214
[nur bei Veranstaltungen besetzt]

Impressum.

HERAUSGEBER

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

REDAKTION

Katja Schumann

GESTALTUNG

Birke | Partner GmbH,
Manuel Federl

FOTOS

Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf.,
Photografie Petra Kellner, Hubert Schraml

Stand: Januar 2016. Alle Angaben ohne Gewähr.
Kein Anspruch auf Vollständigkeit oder Richtigkeit.

Team.

LEITUNG

Werner Thumann, Diplom-Forstwirt Univ.

FACHLICHE MITARBEITER/INNEN

Elisabeth Altmann, M.A. Bildung für nachhaltige Entwicklung
Ralf Bundesmann, Dipl.-Ing. (FH) Landschaftsarchitektur
Christa Englhard, Dipl.-Ing. (FH) Landespflege, Zertifikat für
Umweltbildung und Bildung für nachhaltige Entwicklung
Susanne Flach-Wittmann, Dipl.-Ing. (FH) Landespflege
Agnes Hofmann, Dipl.-Ing. Univ. Landschaftsarchitektin
Franz Kraus, Dipl.-Ing. (FH) Gartenbau
Katja Schumann, Lehramtsassessorin Deutsch/Geschichte

ANMELDUNG UND VERWALTUNG

Elfriede Braun, Gabriele Dorr, Christa Lang

HAUSMEISTER UND GARTENPFLEGE

Ludwig und Barbara Geitner, Harald Geitner, Anita Deinzer



Streuobst macht Schule

Biologische Vielfalt erleben und erhalten

Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm – eigentlich! Der eine oder andere dann aber doch wieder, sei es pur oder in Form von Saft – er kommt nämlich oftmals von weit her. Dabei sind unsere heimischen Streuobstwiesen quasi ein Synonym für Natur- und Artenschutz. Alljährlich finden bayernweit im Herbst die Streuobst Schulwochen statt. Die bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft lädt alle Schulen ein, die Umweltbildung im Bereich Streuobst gezielt zu fördern. Das HAUS AM HABSBERG schließt sich dieser Initiative gerne an. Grundsätzlich bieten wir Streuobstwiesen-Führungen zu allen Jahreszeiten an, auch außerhalb der Aktionswochen.



STREUOBSTTAGE FÜR SCHULEN

Heuer laden wir vom **Dienstag, 27. September bis Donnerstag, 29. September** interessierte Schulen im Landkreis zu unseren Streuobsttagen im Obstsortengarten Pölling ein. Unter dem Motto „Weißt du woher dein Apfel kommt?“ erforschen wir mit allen Sinnen den Lebensraum Streuobstwiese und lernen die Bedeutung für Menschen, Tiere und Pflanzen kennen. Bei der Apfelhitparade entdecken wir die Vielfalt heimischer Apfelsorten und mit der Obstpresse stellen wir selbst frischen Apfelsaft her.

Leider können wir nur einer begrenzten Zahl von Schulklassen die Teilnahme ermöglichen und bitten daher auch aus organisatorischen Gründen um eine **rechtzeitige Anmeldung** bei der Geschäftsstelle des HAUSES AM HABSBERG am Landratsamt Neumarkt i.d.OPf., Nürnberger Straße 1, 92318 Neumarkt, Telefon 09181 – 470311.





Veranstaltungstermine	18 – 57
Veranstaltungen im Überblick	40 – 41
Mehrteilige Seminare	58 – 61
Buchbare Veranstaltungsthemen	62 – 75



Unsere Veranstaltungstermine.

Die meisten der nachfolgend für das Jahr 2016 chronologisch aufgeführten Termine verantwortet und organisiert das HAUS AM HABSBURG als Veranstalter selbst. Nähere Informationen zum gewünschten Termin erhalten Sie bei der Geschäftsstelle. **Soweit nichts anderes vermerkt ist, finden die Veranstaltungen im bzw. direkt am HAUS AM HABSBURG statt.**

① 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 Landschaftspflegverband Neumarkt). 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/Absagen informieren können. Ihre Daten werden ausschließlich an der Geschäftsstelle gespeichert. Wenn Sie dies nicht mehr möchten, teilen Sie uns Ihren Wunsch bitte schriftlich mit. Das Haus ist geschlossen von 06.08. – 31.08.2016 und von 19.12.2016 – 08.01.2017.

📍 HAUS AM HABSBURG

Geschäftsstelle
Landratsamt Neumarkt i.d.OPf.
Nürnberger Str. 1
92318 Neumarkt i.d.OPf.
Telefon 09181 470-311
Fax 09181 470-6811
E-Mail info@hausamhabsberg.de
www.hausamhabsberg.de

■ Am Brunnen vor dem Tore, da steht ein Lindenbaum ...

Winterliche Sitzweil zum Baum des Jahres 2016

- 🕒 **Dienstag, 16.02.2016, ab 19.00 Uhr**
- 📍 **Wallfahrtsgaststätte am Habsberg**
- 👤 **Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege**
- 💶 **7 € (Vorabüberweisung)**

Sie hat eine lange Tradition als Haus- und Hofbaum, kann durchaus über 500 Jahre alt werden und wird in vielen Liedern und Gedichten besungen: die Linde. Man findet sie inmitten unserer Dörfer als Tanzlinden oder Gerichtslinden. Die Winterlinde wurde zum Baum des Jahres 2016 gekürt. In einer gemütlichen Sitzweil wollen wir uns ihr literarisch, musikalisch und kulinarisch annähern.

■ Kochen im Einklang mit den Jahreszeiten

Vitaminreiches Wintergemüse

- 🕒 **Donnerstag, 25.02.2016, 19.00 – ca. 21.30 Uhr**
- 👤 **Markusine Gutjahr, Landfrauenberaterin, Autorin**
- 💶 **16 € (Vorabüberweisung)**

Nahezu jedes Obst und Gemüse ist bei uns zu nahezu jeder Jahreszeit verfügbar. Doch mit welchen Konsequenzen für Natur, Mensch und Umwelt? Erdbeeren und Spargel werden im Dezember um die halbe Welt geflogen, obwohl eine Fülle heimischer, regional angebauter Obst- und Gemüsearten verfügbar ist. Regionale Küche mit frischen Zutaten aus heimischer Natur ist wieder „in“. Wie Sie im Einklang mit den Jahreszeiten abwechslungsreich und vitaminreich kochen können und dabei gleichzeitig unsere natürlichen Ressourcen schonen, erfahren Sie in diesem Vortrag.



■ Jahrestreffen der AG Kinder und Jugend

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

- 🕒 **Samstag, 20.02.2016, ab 9.00 Uhr**
- 📍 **Kreisverband für Gartenbau und Landespflege**
- 👤 **Christa Englhard, Dipl. Ing. (FH) Landespflege**
- 🕒 **Fortbildung speziell für OGV-Kinder- und Jugendgruppenleiter und -leiterinnen**

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

■ Neuer Wuchs und guter Ertrag

Schnitt älterer Obstbäume

- 🕒 **Samstag, 27.02.2016, 9.00 – 12.00 Uhr**
- 👤 Ralf Bundesmann, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege
- 💶 6 €, inklusive Skript (Vorabüberweisung)
- 🕒 Für den Praxisteil warme Kleidung und entsprechendes Schuhwerk

Ihr Obstbaum ist in die Jahre gekommen? Schnittmaßnahmen fanden bislang kaum oder gar nicht statt? In unserem Kurs „Schnitt älterer Obstbäume“ zeigen wir Ihnen in Theorie und Praxis, wie Sie Ihrem Obstbaum mit der richtigen Schnitttechnik zu neuem Wuchs und gutem Ertrag verhelfen können.



MÄRZ

■ Ein Herz für den Frühling

Weidenflechtkurs für Anfänger und Fortgeschrittene

- 🕒 **Freitag, 04.03.2016, 14.00 – 18.00 Uhr**
- 👤 Rita Knab, Meisterin der Hauswirtschaft
- 💶 9 € Kursgebühr (Vorabüberweisung)
40 € Materialgebühr (Bezahlung vor Ort)
- 🕒 Bitte Gartenschere mitbringen

Ein herzliches Willkommen für den Frühling: Aus Weidenruten flechten wir ein großes Herz mit einer Höhe von rund 1,5 Metern, das von alleine steht und am Eingang oder im Garten buchstäblich eine Augenweide ist. Da die Weidenzweige in entsprechender Länge und Qualität gekauft werden, fällt eine Materialgebühr in Höhe von 40 Euro an.

■ Rundum Gesund

Ökologischer Baumanstrich aus natürlichen Materialien für Obstbäume

- 🕒 **Samstag, 05.03.2016, 10.00 – 12.00 Uhr**
- 👤 Stefan Igelhaut, Sozialpädagoge, Landwirt
- 💶 10 € (Vorabüberweisung)
- 🕒 Bitte mitbringen: 10 Liter Eimer für den Anstrich

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



Juradistl – So schmeckt Vielfalt.

Naturschutz auf dem Teller und im Glas

Weltweit existieren rund 10 Millionen Arten, 30 000 davon sind in der Oberpfalz beheimatet. Die UN-Biodiversitätskonvention von 1992, die aktuelle UN-Dekade Biologische Vielfalt und die regionale Marke Juradistl tragen zum Erhalt dieser 30 000 Arten bei. Das 2009 initiierte Projekt „**Juradistl – Biologische Vielfalt im Oberpfälzer Jura**“ hat das Ziel, gefährdete Tier- und Pflanzenarten im Oberpfälzer Jura zu schützen. Unter der Prämisse „schützen durch nützen“ wurden Produkte unter der Naturschutzmarke Juradistl aufgebaut, die durch eine Zusammenarbeit vieler Partner die regionale Wertschöpfung und die regionale Artenvielfalt fördern. Die Juradistl-Qualitätsprodukte sind Botschafter für die Themen des Naturschutzes und der Landschaftspflege, da sie direkt bei den Menschen im Alltag ankommen. Beim Verbraucher landet praktizierter Umwelt- und Naturschutz auf dem Teller bzw. im Glas: als Juradistl-Lamm, Juradistl-Weiderind oder Juradistl-Apfelschorle. 2014 wurde „Juradistl“ als Projekt der UN-Dekade Biologische Vielfalt ausgezeichnet.

Durch den Genuss dieser Naturschutzprodukte werden unsere Kalkmagerrasen und Wacholderheiden, unsere Kuhanger und Streuobstwiesen erhalten – und damit die Landschafts- und Artenvielfalt im Oberpfälzer Jura.



Weitere Informationen und Bezugsquellen unter www.juradistl.de/ www.lpv-neumarkt.de.

Projekträger: Die Landschaftspflegeverbände Neumarkt i.d.OPf., Regensburg, Amberg-Sulzbach und Schwandorf

Süße Tradition

Österliches Hefegebäck

- 🕒 **Dienstag, 08.03.2016, 19.00 – ca. 21.30 Uhr**
- 👤 Eva Zitzelsberger, Hauswirtschafterin
- 💶 14 € (Vorabüberweisung)
- 🕒 Evtl. Schürze mitbringen!

Süßes Hefegebäck zu Ostern hat lange Tradition. Kunstvoll geformte Häschen oder mit flinken Fingern geflochtene Hefezöpfe und –kränze schmecken zum Osterfrühstück ebenso wie zum Kaffee. Unser Kurs vermittelt Ihnen viele Tipps und Tricks rund um den Hefeteig, und Sie legen unter fachkundiger Anleitung selbst Hand an.

Natürlich genießen

Juradistl-Lammbratwürste selber herstellen

- 🕒 **Donnerstag, 10.03.2016, 18.30 – 21.30 Uhr**
- 👤 Stefan Igelhaut, Sozialpädagoge, Landwirt
- 💶 25 € (Vorabüberweisung)
- 🕒 Bitte mitbringen: scharfes Küchenmesser, Transportgefäß für die Würste

Das Schlachten und Herstellen von Wurst ist eine alte bäuerliche Tradition, die auf dem Land noch nicht ganz in Vergessenheit geraten ist. Wir zerlegen ein halbes Lamm und stellen aus dem Fleisch verschiedene Bratwürste her. Hierbei bleibt Platz zum kulinarischen Experimentieren und natürlich zum [Aus]Probieren!



APRIL

■ Altes Wissen neu entdeckt

Veredeln von Obstgehöhlen

🕒 **Freitag, 08.04.2016, 16.00 – 19.00 Uhr**

👤 Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege

€ 5 € [Vorabüberweisung]

🕒 Wetterfeste Kleidung

Sie lernen die verschiedenen Methoden der Holz- und Rindenveredelung kennen. Durch eigenes Üben entdecken Sie, worauf es beim Veredeln ankommt. Nach dem Kurs können Sie Edelreiser unterschiedlicher Sorten mit nach Hause nehmen, um selbst das Erlernte anzuwenden.

■ Obstbaumschnitt

Ein Grundkurs

🕒 **Samstag, 09.04.2016, 09.30 – ca. 11.30 Uhr**

📍 Gasthaus Schrödel in Mühlen – Neumarkt

👤 Werner Thumann, Dipl. Forstwirt Univ., Leiter HAUS AM HABSBERG

€ 5 € [Vorabüberweisung]

Unser Grundkurs vermittelt die Grundlagen eines gelungenen Obstbaumschnitts in Theorie und Praxis. Vom Pflanz- und Erziehungsschnitt bis hin zum Schnitt älterer Obstbäume reicht das Spektrum. Es geht um die Wahl des richtigen Werkzeugs ebenso wie um die Wahl des richtigen Schnittzeitpunktes. Los geht es mit einer theoretischen Einführung im Gasthaus Schrödel in Mühlen, der anschließende Praxisteil findet im an der Obstbaumreihe an der Wilhelm-Busch-Straße statt.

■ Gelungene Erziehung

Schnitt junger Obstbäume

🕒 **Freitag, 18.03.2016, 15.00 – 18.00 Uhr**

👤 Werner Thumann, Dipl. Forstwirt Univ., Leiter HAUS AM HABSBERG

€ 5 € [Vorabüberweisung]

🕒 Warme Kleidung und festes Schuhwerk für den praktischen Teil

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

■ Schatzkiste Natur

Basteln mit Naturmaterialien

🕒 **Samstag, 19.03.2016, 13.00 – 17.00 Uhr**

👤 Andrea Heiselbetz, Agrartechnikerin

€ 14 € [Vorabüberweisung]

Zweige und Nusschalen, Laub, Rinde und Stroh: Beim Spaziergehen in der Natur kann man viel entdecken und sammeln, was sich hinterher wunderbar als Bastelmaterial verwenden lässt. Einen ganzen Nachmittag lang basteln wir mit dem, was die Natur her gibt, außerdem gibt es viele Tipps und Anregungen fürs Basteln daheim.

■ Mit Schwung um den Habsberg

Walken mit Smoveys

- 🕒 **Dienstag, 12.04.2016, 18.00 – 19.30 Uhr**
- 👤 Martina Reindl, SmoveyCoach, Ganzheitliche Beraterin für Persönlichkeitsentwicklung, Ernährung und Gesundheitsförderung
- € 8 € [Vorabüberweisung]
- 🕒 Wetterfeste Kleidung und entsprechendes Schuhwerk

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

■ Ein Trend mit Tradition I

Samen selbst gezogen [Theorie teil]

- 🕒 **Freitag, 15.04.2016, 19.00 – 21.00 Uhr**
- 👤 Cora Leroy, Autorin, Hobbygärtnerin; Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege
- € 6 € [Vorabüberweisung]

Was früher in Zeiten der Selbstversorgerwirtschaft eine Selbstverständlichkeit war, gerät insbesondere aufgrund des großen Angebots im Handel zunehmend in Vergessenheit: Samen selbst zu ziehen. Zunehmend wächst jedoch wieder das Interesse am Anbau alter, samenfester Sorten. Unser Vortrag vermittelt Ihnen das notwendige Hintergrundwissen, ehe es im sommerlichen zweiten Teil im Juli die praktische Anleitung gibt [siehe S.45].

■ Abenteuer Naturfotografie

Ein Grundkurs

- 🕒 **Samstag, 16.04.2016, 09.00 – 17.00 Uhr**
- 👤 Hubert Schraml, Holztechniker, Hobbynaturfotograf
Katja Schumann, Landschaftspflegeverband
- € 38 € inkl. Mittagessen u. Kuchen [Vorabüberweisung]
- 🕒 Wetterfeste Kleidung/Schuhe erforderlich

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



■ Die Sonne schickt keine Rechnung

Solarthermieranlagen zur Warmwasserbereitung und Heizungsunterstützung

- 🕒 **Mittwoch, 20.04.2016, ab 19.00 Uhr**
- 📍 Energiebüro des Landkreises Neumarkt
- 👤 Walter Egelseer, Energiebüro
- € kostenfrei

„Die Sonne schickt uns keine Rechnung“ – dieser Slogan gilt natürlich auch für den Betrieb einer Solaranlage zur Erzeugung von Brauchwarmwasser und/oder zur Heizungsunterstützung. Im Rahmen des Vortrags erhalten Sie Informationen zum Aufbau, Funktion und zur Wirtschaftlichkeit einer Solaranlage. Die Solaranlage des HAUSES AM HABSBERG wird ebenfalls besichtigt.

■ Sind Sie Sauer?

Genuss statt Verzicht macht Laune!

- 🕒 **Freitag, 22.04.2016, 18.00 – 22.00 Uhr**
- 📍 Eva Maria Pröpster, Hauswirtschaftsmeisterin, Fachlehrerin, Gesundheitsberaterin
- € 20 € (Vorabüberweisung)
- 🕒 Bitte Schürze und Behälter mitbringen

Die moderne Lebensweise mit falscher Ernährung, Stress, Bewegungsmangel und Leistungsdruck führt zunehmend zur Übersäuerung des Körpers. Frühjahr und Herbst sind die ideale Zeit, den Körper zu reinigen, um den Säure-Basenhaushalt wieder ins Gleichgewicht zu bringen. Das ganzheitliche Konzept der ayurvedischen 5-Elemente-Ernährung aktiviert Stoffwechsel und Verdauung. Nach dem Motto „Genuss statt Verzicht“ bereiten wir aus den ersten Frühjahrsboten unter Verwendung vieler Gewürze vollwertige, raffinierte Abendkreationen zu. Genussvolles Entschlacken ohne Hungern macht Laune, weckt Vitalität, mobilisiert das Immunsystem!

■ Mit Schwung um den Habsberg

Walken mit Smoveys

- 🕒 **Dienstag, 26.04.2016, 18.00 – 19.30 Uhr**
- 📍 Martina Reindl, SmoveyCoach, Ganzheitliche Beraterin für Persönlichkeitsentwicklung, Ernährung und Gesundheitsförderung
- € 8 € (Vorabüberweisung)
- 🕒 Wetterfeste Kleidung und entsprechendes Schuhwerk

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

■ Holzhäuser

Nachhaltiges, wertbeständiges Bauen für Generationen

- 🕒 **Freitag, 29.04.2016, ab 19:00 Uhr**
- 📍 Bernhard Nest, Dipl. Betriebswirt FH
- € 4 € (Bezahlung vor Ort)

Moderne Holzhäuser stellen die älteste und zugleich modernste Bauweise dar, die den ökologischen und energetischen Ansprüchen unserer Zeit gerecht wird. In unserem fundierten Vortrag lernen Sie die unterschiedlichen Bauweisen kennen und erfahren, welche Vorteile ein Holzhaus Bauherren bietet!

MAI

■ Adel verpflichtet

Spargel in seinen vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten

- 🕒 **Mittwoch, 11.05.2016, 18.00 – 21.00 Uhr**
- 👤 Marie Miedel, staatl. geprüfte Technikerin für Ernährung und Hauswirtschaft
- € 16 € (Vorabüberweisung)

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



■ Über Stock und Stein

Kids on Bike – Nature Ride

- 🕒 **Samstag, 14.05.2016, 14.00 – 16.00 Uhr**
- 👤 Christa Englhard, Dipl. Ing. Landespflege, Fortbildung „Kids on Bike – Nature Ride“ Deutsche Initiative Mountainbike e.V.
- € 4 € (Bezahlung vor Ort)
- 🕒 Erforderlich: geländetaugliches, voll funktionsfähiges MTB mit Geländebereifung und passendem Ersatzschlauch, Fahrradhelm, wetterfeste Kleidung (Rad- bzw. Sportkleidung), Getränk und Pausenverpflegung

Bei dieser Mountainbike-Erlebnistour wollen wir Euch für das Radfahren und die Natur begeistern. Sicher und naturverträglich Mountainbiken steht bei diesem Radtraining im Vordergrund. Bei verschiedenen Übungen lernen wir Fahrtechnikbasics, um die Kontrolle über unser Rad zu behalten und sicher Hindernisse zu bewältigen. Nach den Fahrtechnikübungen geht es auf Entdeckungstour ins Gelände, um die Natur rund um den Habsberg kennenzulernen.

■ 49 Stunden draußen

Abenteuer bei Tag und Nacht



- 🕒 **Montag, 23.05.2016, 8.30 Uhr bis Mittwoch, 25.05.2016, 9.30 Uhr**
- ⚙️ Kreisjugendring Neumarkt
- 👤 Markus Ott, Manager für Erziehung und Bildung (B.A.), Erlebnispädagoge
- € 35 €
- 🕒 **Infos und Anmeldung beim KJR Neumarkt** (Tel. 09181 470-310)

Gemeinsam erleben wir 49 Stunden an „wilden“ Plätzen rund um den Habsberg. Wir orientieren uns in der Natur mit Karte und Kompass, lösen spannende Aufgaben und bereiten unser Essen selbst zu.

JUNI

■ **Schnell ist's passiert!**

Erste Hilfe von der Wiese

- 🕒 **Donnerstag, 02.06.2016, 18.00 – 20.00 Uhr**
- 👤 Sabina Beer, Heilkräuterführerin SKA
- € 9 € (Vorabüberweisung)

Gestolpert, hingefallen, Knie aufgeschürft? Oder von einem fiesen Plagegeist gestochen? Nicht immer haben Sie unterwegs ein Pflaster oder gar die passende Salbe zur Hand. In diesem Seminar erfahren Sie, dass Erste Hilfe manchmal auch ganz anders funktionieren kann. Sie lernen die Heilkraft der Wildkräuter kennen und bereiten einen Spitzwegerichbalsam zu, der künftig bestimmt einen Stammplatz in der Handtasche oder im Rucksack finden wird.

■ **Barfuß in der Natur**

Zurück zu gesunden Füßen

- 🕒 **Samstag, 04.06.2016, 13.30 – 17.00 Uhr**
- 👤 Sabine Härdtl, Physiotherapeutin
- € 16 € inkl. eines kleinen Skripts (Vorabüberweisung)
- 🕒 Bitte bequeme Sportkleidung, Laufsocken, zwei Handtücher, Turnmatte, Stift und Block mitbringen. Wer selbst ein langes Thera-Band hat, kann dieses ebenfalls mitbringen.

Ihr „Hallux Vulgus“ macht Ihnen zu schaffen? Unser Kurs vermittelt in Theorie und Praxis, was Sie selbst für gesunde Füße tun können. Fußaufbau und Funktionen sind ebenso Kursinhalt wie eine Laufschule und Selbsthilfeübungen zum Aufbau des Fußgewölbes. Sie erfahren, wie und warum es Ihnen hilft, auch mal barfuß in der Natur unterwegs zu sein und wie Sie selbst Entlastungstapes anlegen können. Auf dem Programm stehen auch Übungen zur Dehnung und Entspannung.

■ **Vom Acker in den Kochtopf**

Ein Besuch in der Burgis Kartoffelakademie

- 🕒 **Dienstag, 07.06.2016, 10.00 – ca.13.00 Uhr**
- 📍 Burgis GmbH in Neumarkt, Altdorfer Str. 12
- 🌻 Burgis GmbH, HAUS AM HABSBERG
- 👤 Timo Burger
- € 2 € (Bezahlung vor Ort)

Einen sonst nicht möglichen Blick hinter die Kulissen ermöglicht die Firma Burgis bei einer Führung durch die Burgis Kartoffelakademie. Die Teilnehmer erleben die Sortenvielfalt der verarbeiteten Kartoffeln ebenso wie ihren Weg vom Acker in den Kochtopf und erfahren jede Menge Hintergründiges und Wissenswertes rund um das beliebte Oberpfälzer Grundnahrungsmittel.

■ **Bergauf – Bergab**

Natur genießen und erhalten bei einer geführten MTB-Tour

- 🕒 **Samstag, 11.06.2016, 14.00 – 17.00 Uhr**
- 👤 Christa Englhard, Dipl. Ing. Landespflege, Fortbildung „Kids on Bike – Nature Ride“ Deutsche Initiative Mountainbike e.V.
- € 4 € (Bezahlung vor Ort)
- 🕒 Erforderlich: geländetaugliches, voll funktionsfähiges MTB mit Geländebereifung und passendem Ersatzschlauch, Fahrradhelm, wetterfeste Kleidung (Rad- bzw. Sportkleidung), Getränk und Pausenverpflegung

Mountainbikefahren im Einklang mit der Natur ist das Motto unserer geführten Mountainbiketour im Naturraum Lauterhofener und Velburger Kuppenalb. Die Beachtung der „Fair on Trails-Rules“ der Deutschen Initiative Mountain Bike e.V. steht dabei im Vordergrund, um rücksichtsvolles Verhalten in Natur und Umwelt zu fördern. Die geplanten 25 km (ca. 500 HM) auf einfachen Wegen rund um den Habsberg sind für konditionsstarke Genießer ebenso ideal wie für ambitionierte Einsteiger.



■ „Niat in Dreck haun!“

Sensenmähen für Anfänger

- 🕒 **Mittwoch, 15.06.2016, 18.00 – 20.00 Uhr**
- 👤 Ludwig Geitner, Landwirt,
Hausmeister im HAUS AM HABSBERG
- € 6 € inkl. eines kleinen Skripts (Vorabüberweisung)
- 🕒 Festes Schuhwerk notwendig,
eigene Sense mitbringen (falls vorhanden)

Bereits in der Eisenzeit, (ca. 500 v.Chr.) tauchte die Sense erstmals in der Landwirtschaft auf, seither hat sie für Hobby-Landwirte, Streuobstwiesenbesitzer und Väter von Kindern mit Stallhasen nicht an Bedeutung verloren. Das Mähen einer saftigen Wiese ist fast meditativ, ohne Lärm und Abgase, verbunden mit viel Bewegung. Auf der Kräuterviese am Außengelände des HAUSES AM HABSBERG können Sie unter Anleitung üben und erhalten Tipps zum Dengeln und Wetzen der Sense.

■ Feuer und Flamme

Nachhaltig Grillen mit regionalen Produkten

- 🕒 **Donnerstag, 16.06.2016, 18.00 – 20.30 Uhr**
- 👤 Werner Thumann, Dipl. Forstwirt Univ.,
Leiter HAUS AM HABSBERG;
Katja Schumann, Landschaftspflegeverband
- € 16 € (Vorabüberweisung)

Stichflamme dank Spiritus und fertig eingelegte Hühnchenspieße unbekannter Herkunft? Nicht mit uns! Wir sind Feuer und Flamme für ein ebenso nachhaltiges wie ökologisches Grillvergnügen mit regionalen Produkten. Tipps zum richtigen Grillanzünden sind ebenso Kursinhalt wie viele Tricks und leckere Rezepte mit regionalen Produkten. Es werden Kostproben gereicht.



■ „Wohl unter Linden wir uns finden!“

Eine Wanderung zur den Linden

- 🕒 **Samstag, 18.06.2016, 09.00 – ca. 11.00 Uhr**
- 👤 Franz Kraus, Kreislehrer für Gartenkultur
und Landespflege
- € 2 € (Bezahlung vor Ort)

Die Winterlinde ist der Baum des Jahres 2016. Linden stehen in enger Beziehung zum Menschen. Bei der Wanderung erfahren Sie viel Interessantes und Spannendes rund um die Linde.

■ Von Neumarkt zum Habsberg

Geführte Radtour

- 🕒 **Sonntag, 19.06.2016, 10.00 – ca. 16:00 Uhr**
- 📍 Schauturm des Landesgartenschau Geländes Neumarkt
- 📍 LPV Neumarkt in Kooperation mit dem
ADFC Neumarkt e.V.
- 👤 Elisabeth Altmann, LPV Neumarkt;
Rainer Zimmermann, ADFC Neumarkt
- € 3 €, Kinder frei (Bezahlung vor Ort)

Auf dieser Radltour erkunden wir die vielfältige sommerliche Oberpfälzer Kulturlandschaft und erfrischen uns an der Quelle der Schwarzen Laber. Nach der Mittagspause in der Wallfahrtsgaststätte Habsberg besichtigen wir das HAUS AM HABSBERG und fahren im Anschluss wieder gemeinsam nach Neumarkt.

■ Die Aromen des Sommers

Kochen mit Kräutern und Blüten

- 🕒 **Dienstag, 21.06.2016, ab 19.00 Uhr**
- 👤 Markusine Gutjahr, Landfrauenberaterin, Autorin;
Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und
Landespflege
- € 16 € (Vorabüberweisung)

Kräuter erleben heute wieder eine Renaissance. Sie sind der Inbegriff des Natürlichen und ihre Heilwirkung ist seit Jahrtausenden bekannt. Das Würzen mit Kräutern dient nicht nur dem Wohlgeschmack der Speisen. Kräuter sind gleichsam gewachsene Arzneien. Sie sind gesund und verbessern die Bekömmlichkeit der Mahlzeit. Essbare Blüten liefern natürliche Farben und Aromen und bieten ungeahnte Möglichkeiten zur Herstellung von duftenden Pflanzenausgüssen, Likören, Gelees und heilsamen Tees. Freuen Sie sich auf einen bildhaften Vortrag mit reichhaltigem Anschauungsmaterial, leckeren Rezepten und kleinen Kostproben.



■ Gärtnern ohne Gift

Naturgemäßer Pflanzenschutz (Gärtnern für Einsteiger IV)

- 🕒 **Freitag, 24.06.2016, ab 16.00 Uhr**
- 👤 Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur
und Landespflege
- € 6 € (Vorabüberweisung)

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

■ Neumarkter Sommerfrische in Wald und Flur

Abendspaziergang mit dem Förster

- 🕒 **Dienstag, 28.06.2016, ab 18.00 Uhr**
- 📍 Parkplatz Almhof/Höhenberg
- 👤 Werner Thumann, Dipl. Forstwirt Univ.
- € 2 €, Kinder frei (Bezahlung vor Ort)

Beim sommerlichen Abendspaziergang mit Dipl. Forstwirt Werner Thumann entdecken Sie, welche Bedeutung die Landschaftspflege für den Erhalt der Artenvielfalt vor unserer Haustür hat.

JULI

It's Teatime

Teewanderung am Buchberg

- 🕒 **Freitag, 01.07.2016, 18.00 – 20.00 Uhr**
- 📍 Waldparkplatz Buchberg
- 👤 Sabina Beer, Heilkräuterführerin SKA
- 💶 8 € (Vorabüberweisung)
- 🕒 Bitte eine Tasse und ½ Liter Wasser mitbringen

Frischer geht's nicht. Wir kreieren auf der Wanderung unsere eigenen Teemischungen von Wiese, Wald und Busch. Dabei werden wir die grünen und bunten Kraftpakete aus der Natur sowohl kulinarisch als auch mit unserem Verstand ganz neu entdecken.

Ein Orientalisches Sommer-Büffet

Ölwechsel für den Körper

- 🕒 **Freitag, 08.07.2016, 18.00 – 22.00 Uhr**
- 👤 Eva Maria Pröpster, Hauswirtschaftsmeisterin, Fachlehrerin, Gesundheitsberaterin
- 💶 20 € (Vorabüberweisung)
- 🕒 Bitte Schürze und Behälter mitbringen!

Mediterrane Küche schmeckt köstlich und hat nachweislich positive Auswirkungen auf unsere Gesundheit. Ursache hierfür ist der vorwiegende Verzehr von Gemüse und Obst und die Verwendung „gesunder“ Öle mit Omega 3-, 6- und 9- Fettsäuren. Beim orientalischen Sommerbüffet mit vielfältigen Spezialitäten, wird die Verwendung verschiedener Öle praktisch umgesetzt. Frisch geerntetes Sommergemüse, teilweise aus dem Habsberger Gemüsegarten, kombiniert mit Getreideprodukten, Hülsenfrüchten, frischen Kräutern und Gewürzen wecken Sinne und Kochlust.


Gartenpädagogikkurs

Für Betreuer aus Gartenbauvereinen an Ganztageesschulen

- 🕒 **Freitag, 01.07.2016, 09.00 – 21.00 Uhr**
- 🕒 **Samstag, 02.07.2016, 09.00 – 16.30 Uhr**
- 🌸 Bayerischer Landesverband für Gartenbau und Landespflege, „Notenblume“, HAUS AM HABSBERG
- 👤 Lehrgangsleiter: Dr. Lutz Popp
- 🕒 Ausschreibung und Anmeldung zum Kurs erfolgt ausschließlich über die Geschäftsführungen der Kreisverbände für Gartenbau und Landespflege, teilnahmeberechtigt sind nur Mitglieder in Gartenbauvereinen. Anmeldevoraussetzung ist eine vorherige Kontaktaufnahme mit einer Ganztageesschule und deren Interesse an einem entsprechenden Betreuungsangebot.

Bereits seit 2009 bietet der Bayerische Landesverband mehrtägige Kurse zur Ausbildung von Betreuern aus Gartenbauvereinen an Ganztageesschulen an. Ziel der aufeinander aufbauenden Kurse, deren dritter Teil „Gartenpädagogik“ im HAUS AM HABSBERG stattfindet, ist es, Gartenbauvereinsmitgliedern, die als externe Betreuer in Ganztagesklassen tätig werden wollen, das nötige pädagogische und methodische Rüstzeug für den Umgang mit Kindern im Schulbetrieb mitzugeben.

FEBRUAR

Di, 16.02.	19.00	Am Brunnen vor dem Tore, ...	18
Sa, 20.02.	09.00	Jahrestreffen der AG Kinder- und Jugend	19
Do, 25.02.	19.00 – 21.30	Kochen im Einklang mit den Jahreszeiten	18
Sa, 27.02.	09.00 – 12.00	Neuer Wuchs und guter Ertrag	20

MÄRZ

Fr, 04.03.	14.00 – 18.00	Ein Herz für den Frühling	21
Sa, 05.03.	10.00 – 12.00	Rundum Gesund	21
Di, 08.03.	19.00 – 21.30	Süße Tradition	23
Do, 10.03.	18.30 – 21.30	Natürlich genießen	23
Fr, 18.03.	15.00 – 18.00	Gelungene Erziehung	24
Sa, 19.03.	13.00 – 17.00	Schatzkiste Natur	24

APRIL

Fr, 08.04.	16.00 – 19.00	Altes Wissen neu entdeckt	25
Sa, 09.04.	09.30 – 11.30	Obstbaumschnitt	25
Di, 12.04.	18.00 – 19.30	Mit Schwung um den Habsberg	26
Fr, 15.04.	19.00 – 21.00	Ein Trend mit Tradition I	26
Sa, 16.04.	09.00 – 17.00	Abenteuer Naturfotografie	27
Mi, 20.04.	19.00	Die Sonne schickt keine Rechnung	28
Fr, 22.04.	18.00 – 22.00	Sind Sie Sauer?	28
Di, 26.04.	18.00 – 19.30	Mit Schwung um den Habsberg	29
Fr, 29.04.	19.00	Holzhäuser	29

MAI

Mi, 11.05.	18.00 – 21.00	Adel verpflichtet	30
Sa, 14.05.	14.00 – 16.00	Über Stock und Stein	31
Mo, 23.05.	08.30	49 Stunden draußen	
Mi, 25.05.	bis 09.30	Abenteuer bei Tag und Nacht	31

JUNI

Do, 02.06.	18.00 – 20.00	Schnell ist's passiert!	32
Sa, 04.06.	13.30 – 17.00	Barfuß in der Natur	32
Di, 07.06.	10.00 – 13.00	Vom Acker in den Kochtopf	33
Sa, 11.06.	14.00 – 17.00	Bergauf – Bergab	33
Mi, 15.06.	18.00 – 20.00	„Niat in Dreck haun!“	34
Do, 16.06.	18.00 – 20.30	Feuer und Flamme	34
Sa, 18.06.	09.00	„Wohl unter Linden wir uns finden!“	35
So, 19.06.	10.00 – 16.00	Von Neumarkt zum Habsberg	35
Di, 21.06.	19.00	Die Aromen des Sommers	36
Fr, 24.06.	16.00	Gärtnern ohne Gift	37
Di, 28.06.	18.00	Neumarkter Sommerfrische in Wald und Flur	37

JULI

Fr, 01.07.	09.00 – 21.00	Gartenpädagogikkurs	
Sa, 02.07.	09.00 – 16.30	für Betreuer aus OGVs an Ganztagessschulen	38
Fr, 01.07.	18.00 – 20.00	It's Teatime – Teewanderung	39
Fr, 08.07.	18.00 – 22.00	Ein Orientalisches Sommer-Büffet	39
Fr, 15.07.	14.00 – 20.00	Ein kugelrunder Korb	42
Sa, 23.07.	10.00 – 12.00	Die Heilkraft des Sommers genießen	42
So, 24.07.	13.30 – 17.00	Vom Bauerngarten zum Kräutergarten der Natur	43
Di, 26.07.	19.00 – 21.30	Leicht, lecker, regional	44
Sa, 30.07.	09.00 – 12.00	Sommerschnitt an Obstgehölzen	45
Sa, 30.07.	14.00 – 16.00	Ein Trend mit Tradition II	45

AUGUST

Mi, 03.08.	10.00	Sommer, Sonne, Teamerlebnis	
Do, 04.08.	bis 11.00	Outdoor-Abenteuer für Mädchen	46
Fr, 05.08.	19.30	Fliegende Koblode	46

SEPTEMBER

Fr, 02.09.	16.00 – 19.00	Gesunder Genuss auf Vorrat	47
Fr, 09.09.	15.00 – 18.00	Spinnen	47
So, 11.09.	14.00 – 18.00	Knolli & Co	48
Fr, 16.09.	16.00 – 18.30	Natürliche Nährstoffzufuhr	48
Fr, 23.08.	15.00 – 18.00	Wilde Küche am Lagerfeuer	
Sa, 24.08.	15.00 – 18.00	Die Natur deckt den Tisch	49
So, 25.09.	13.00 – 17.00	Diözesaner Schöpfungstag	49
So, 25.09.	9.00	Schwarze Laber Aktionstag	50
Di, 27.09.	18.00 – 20.30	Mehr Achtsamkeit	50

OKTOBER

Sa, 08.10.	09.00 – 17.00	Warme Filzhausschuhe	51
Di, 11.10.	18.00 – 20.00	Der Herbst im Glas	51
Do, 13.10.	18.00 – 21.00	Heimisches Herbstgemüse	52
Sa, 15.10.	09.00 – 14.00	Aus der Region für die Region	52
Sa, 15.10.	13.30 – 19.30	Ein himmlischer Begleiter	53
Mi, 19.10.	19.00 – 21.00	Räuchern mit Kräutern und Harzen	53
Fr, 21.10.	09.00 – 14.00	Herbst mit allen Sinnen	54
Fr, 28.10.	18.00 – 22.00	Kraut und Rüben	54

NOVEMBER

Fr, 04.11.	18.00 – 21.00	Expedition ins Bierreich	55
Mi, 09.11.	19.00	Heizen mit Heizungsherd und Kachelofen	55
Fr, 18.11.	18.00 – 20.30	Weniger ist mehr	56
Do, 24.11.	15.00 – 17.30	Märchenhafter Christbaumschmuck	57
Di, 29.11.	19.00 – 21.30	Schlemmen ohne Stress	57

■ Ein kugelrunder Korb

Weidenflechtkurs für Fortgeschrittene

- 🕒 **Freitag, 15.07.2016, 14.00 – 20.00 Uhr**
- 👤 Rita Knab, Meisterin der Hauswirtschaft
- 💶 14 € Kursgebühr inkl. kl. Brotzeit (Vorabüberweisung)
50 € Materialgebühr (Bezahlung vor Ort)
- 🕒 Bitte Gartenschere mitbringen

Zwei Ringe bilden das Gerüst für den Nusskorb, es entsteht eine geflochtene Kugel mit einer Öffnung. Der traditionelle Korb wurde früher für das Trocknen von Nüssen verwendet. Wer bei den Nüssen zugreifen will, muss sich so mit geringer Beute begnügen: Hat man seine Hand mit Nüssen gefüllt, kommt sie nicht aus dem Korb, höchstens ein oder zwei Nüsse können stibitz werden. Da die Weidenzweige in entsprechender Menge, Länge und Qualität gekauft werden, fällt eine Materialgebühr in Höhe von 50 € an.

■ Die Heilkraft des Sommers genießen

Anbau von Heil- und Gewürzpflanzen
(Gärtnern für Einsteiger V)

- 🕒 **Samstag, 23.07.2016, 10.00 – 12.00 Uhr**
- 👤 Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege
- 💶 6 € (Vorabüberweisung)

Das Kräutertöpfchen auf der Küchenfensterbank ist Ihnen zu wenig? Im fünften Teil unseres Seminars „Gärtnern für Einsteiger“ erfahren Sie ganz praxisnah, wie der erfolgreiche Anbau von Heil- und Gewürzpflanzen im eigenen Garten funktioniert.



■ Vom Bauerngarten zum Kräutergarten der Natur eine aromatische Sommerwanderung

- 🕒 **Sonntag, 24.07.2016, 13.30 – ca. 17.00 Uhr**
- 🌸 LPV Neumarkt i.d.OPf.,
Kreisverband für Gartenbau und Landespflege
- 👤 Agnes Hofmann, LPV Neumarkt i.d.OPf. e.V.
Susanne Flach-Wittmann, Kreisfachberaterin
- 💶 2 €, Kinder frei (Bezahlung vor Ort)
- 🕒 Es ist keine Anmeldung erforderlich

Thymian, Johanniskraut, Schafgarbe oder Augentrost – herrlich blüht und duftet es im Bauerngarten! Aber wussten Sie auch, dass diese Heilkräuter bei uns draußen in der Natur anzutreffen sind? Bei einer Wanderung [ca. 7 km, Rundwanderweg] mit Ausgangspunkt am Bauerngarten am Umweltbildungszentrum zum kräuterreichen Magerrasen am Schanzberg entdecken wir den „Naturkräutergarten“ – und Sie erfahren, welche Rolle die Schafe und die Motorsense dabei spielen.

■ Leicht, lecker, regional

Ein Sommerbuffet für Gäste

- 🕒 **Dienstag, 26.07.2016, 19.00 – ca. 21.30 Uhr**
- 👤 Eva Zitzelsberger, Hauswirtschafterin
- € 16 € (Vorabüberweisung)
- 🕒 Bitte Schürze mitbringen!

Unser Seminar zeigt Ihnen, wie Sie mit regionalen Produkten und ohne Stress ein ebenso gesundes wie leckeres Sommerbuffet zaubern können. Freuen Sie sich auf interessante Warenkunde, viele Rezepte und Tipps zur stressfreien Vorbereitung.



■ Sommerschnitt an Obstgehölzen

Tipps und Tricks

- 🕒 **Samstag, 30.07.2016, 9.00 – 12.00 Uhr**
- 👤 Ralf Bundesmann, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege
- € 6 € inkl. Skript (Vorabüberweisung)

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

■ Ein Trend mit Tradition II

Samen selbst gezogen (Praxisteil)

- 🕒 **Samstag, 30.07.2016, 14.00 – 16.00 Uhr**
- 👤 Cora Leroy, Buchautorin, Hobbyärtnerin;
Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege
- € 6 € (Vorabüberweisung)

Was früher in Zeiten der Selbstversorgerwirtschaft eine Selbstverständlichkeit war, geriet in Vergessenheit: Samen selbst zu ziehen. Dabei hat man so die Möglichkeit, eine Pflanze in ihrer gesamten Entwicklung – vom Samenkorn zum Samenkorn – zu erleben. Nach dem Einführungsvortrag im April folgt nun die praktische Anleitung für diesen neuen „alten“ Trend im Hausgarten.

AUGUST

■ Sommer, Sonne, Teamerlebnis

Outdoor-Abenteuer für Mädchen

- 🕒 **Mittwoch, 03.08.2016, 10.00 Uhr
bis Donnerstag, 04.08.2016, 11.00 Uhr**
- 👤 Elisabeth Altmann, M.A. Bildung für Nachhaltige Entwicklung; Sabine May-Lazarus, Dipl. Biologin
- € 45 Euro inkl. Übernachtung und Verpflegung (Vorabüberweisung)
- 🕒 Wetterfeste Kleidung, Schlafsack, Isomatte

Gemeinsam stellen wir uns diversen Herausforderungen, finden mit Karte, Kompass und GPS entlegene Plätze und bereiten ein Drei-Gänge-Menü am Feuer zu. Bei Dunkelheit entdecken wir den Wald auf ganz besondere Weise. Übernachten werden wir in Baumhäusern. Ein besonderes Ferienerlebnis nur für Mädchen im Alter von 12 bis 15 Jahren. Anmeldung bis spätestens Mittwoch, 20. Juli 2016.

■ Fliegende Koblode

Fledermausnacht im HAUS AM HASBERG

- 🕒 **Freitag, 05.08.2016, ab 19.30 Uhr**
- 👤 Georg Knipfer, Fachwirt für Naturschutz und Landschaftspflege
- € 5€ Erwachsene, 3 € Kinder

Erleben Sie bei einem spannenden Familienausflug hautnah das nächtliche Treiben am Habsberg. Mit einem kleinen Bildvortrag entführt Fledermausexperte Georg Knipfer Sie in die spannende Welt der fliegenden Säugtiere. Gemeinsam machen wir uns auf die Suche nach Fledermäusen und ihrer Nahrung, den Nachtfaltern.

SEPTEMBER

■ Gesunder Genuss auf Vorrat

Einsäuern von Gemüse

- 🕒 **Freitag, 02.09.2016, 16.00 – 19.00 Uhr**
- 👤 Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege
- € 6 € (Vorabüberweisung)

Eine lange Tradition hat das Einsäuern von Gemüse, um gesund und vitaminreich durch die kalte Jahreszeit zu kommen. Nicht nur Kraut kann auf diese Weise schmackhaft haltbar gemacht werden! Eine praktische Anleitung mit vielen Tipps und Tricks erhalten Sie in unserem Seminar.

■ Spinnen

Faszination auf acht Beinen

- 🕒 **Freitag, 09.09.2016, 15.00 – 18.00 Uhr**
- 👤 Jürgen Guttenberger, Spinnenexperte
- € 6 € (Vorabüberweisung)

Spidermans Superkräfte hätten wir alle gerne! Und doch schreien viele beim Anblick einer Spinne entsetzt auf! Wie reagieren Sie auf die Achtbeiner, die schon seit mehr als 350 Millionen Jahren auf der Erde unterwegs sind? In unserem Seminar entdecken Sie die heimische Spinnenvelt. Wir gehen auf Spinnensuche im Gelände rund um das HAUS AM HABSBERG, nehmen die gefundenen Spinnen genauer unter die Lupe, lassen uns von ihrer Vielfalt und ihren Fähigkeiten begeistern.



■ Knolli & Co

Unsere wichtigsten Speise- und Giftpilze

- 🕒 **Sonntag, 11.09.2016, 14.00 – 18.00 Uhr**
- 👤 Elisabeth Loos, Dipl.-Ing. Landschaftsarchitektur und -planung; Christopher Härtl, Landschaftsarchitekt, Pilzsachverständiger DGfM
- € Erwachsene 8 €, Kinder 2 € (Vorabüberweisung)
- 🕒 Wetterfeste Kleidung/Schuhe, Sammelkorb erforderlich

Erfahren Sie die wichtigsten Grundlagen des Pilzesammelns und lernen Sie, gängige Gattungen und Arten anhand ihrer Merkmale zu erkennen. Nach der Einführung ziehen wir los, um Speise- und Giftpilze einzusammeln. Im Anschluss sortieren und besprechen wir die Fundstücke in gemütlichem Beisammensein. Einsteiger und erfahrene Sammler sind miteinander unterwegs.

■ Natürliche Nährstoffzufuhr

Der eigene Komposthaufen (Gärtnern für Einsteiger)

- 🕒 **Freitag, 16.09.2016, 16.00 – 18.30 Uhr**
- 🌱 Sachgebiet Abfallwirtschaft am Landratsamt
- 👤 Walter Schardt-Pachner, Abfallberater am Landratsamt; Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege
- € 6 € (Vorabüberweisung)
- 🕒 Wetterfeste Kleidung und Schuhe erforderlich

Kompost ist ein natürliches und seit Generationen bekanntes Mittel zur Bodenverbesserung. Er ist der wichtigste und gleichzeitig billigste Humuslieferant für Ihren Garten. Er schafft einen lockeren, krümeligen Boden und unterstützt das Bodenleben. Außerdem versorgt er die Pflanzen mit allen wichtigen Nährstoffen und Spurenelementen. Wegen der großen Nachfrage haben wir das Thema in unserer Reihe „Gärtnern für Einsteiger“ noch einmal aufgegriffen und zeigen Ihnen, wie Sie einen Komposthaufen richtig anlegen und worauf es bei der „Pflege“ ankommt.

■ Wilde Küche am Lagerfeuer

Die Natur deckt den Tisch

- 🕒 **Freitag, 23.09.2016, 15.00 – 18.00 Uhr
oder Samstag, 24.09.2016, 15.00 – 18.00 Uhr**
- 👤 Sabina Beer, Heilpflanzenführerin SKA
- € 12 € (Vorabüberweisung)

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

■ Diözesaner Schöpfungstag

- 🕒 **Sonntag, 25.09.2016, 13.00 – 17.00 Uhr**
- 📍 Diözesanjugendhaus Habsberg
und Umweltbildungszentrum HAUS AM HABSBERG
- 🌱 Diözese Eichstätt, Referat Schöpfung und Klimaschutz

Im Rahmen des Diözesanen Schöpfungstages gibt es vielfältige Aktionen und Angebote für Familien. Ausstellungen durch verschiedene Gruppen der Diözese laden zum Besuch ein. Der Tag klingt aus um 17 Uhr mit einer ökumenischen Vesper.

■ Schwarze Laber Aktionstag

Geführte Radtour am Schwarze Laber-Radweg nach Parsberg

- 🕒 **Sonntag, 25.09.2016, ab 09.00 Uhr [ganztags]**
- 📍 Start am Bahnhof Neumarkt, Treffpunkt 9.00 Uhr
- 📍 Tourismusbüro des Landkreises Neumarkt und des Landkreises Regensburg, ADFC Neumarkt und Regensburg
- 👤 Vertreter des Tourismus, des ADFC und des LPV Neumarkt (Agnes Hofmann)
- € kostenfrei
- 🕒 Rückfahrt mit dem Zug ab Bahnhof Parsberg möglich; es ist keine Anmeldung erforderlich

Zwei Landkreise, ein Ziel: die Burg Parsberg. Die Teilnehmer sind eingeladen, den Schwarze Laber-Radweg zu entdecken. Vom Neumarkter Bahnhof aus erkunden wir Natur und Kultur entlang des Schwarze Laber-Radwegs, um uns auf der Parsberger Burg mit den Radlern aus Regensburg zum Mittagessen zu treffen. Im Anschluss wird eine kostenlose Burg- und Museumsführung angeboten. [einfache Strecke: ca. 40 km]

■ Mehr Achtsamkeit

Workshop auf Basis der Traditionellen Chinesischen Medizin

- 🕒 **Dienstag, 27.09.2016, 18.00 – ca. 20.30 Uhr**
- 👤 Martina Reindl, SmoveyCoach, Ganzheitliche Beraterin für Persönlichkeitsentwicklung, Ernährung und Gesundheitsförderung
- € 10 € [Vorabüberweisung]
- 🕒 Isomatte, Decke und Kissen mitbringen.

In diesem Workshop lernen Sie, durch gezielte Körperübungen Ihre Achtsamkeit sich selbst gegenüber zu schulen. Die Körperübungen sind auf der Grundlage der Fünf Elemente Lehre der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) aufgebaut. Der Abend wird mit einer geführten Meditation abgeschlossen.

OKTOBER

■ Warme Filzhausschuhe

Nassfilzen für Anfänger und Fortgeschrittene

- 🕒 **Samstag, 08.10.2016, 09.00 – 17.00 Uhr**
- 👤 Stefan Igelhaut, Sozialpädagoge, Landwirt
- € 55 € inkl. Material u. Mittagessen [Vorabüberweisung]
- 🕒 Bitte warme, ältere Kleidung anziehen!

Bei diesem ganztägigen Seminar lernen Sie die Technik des Nassfilzens kennen. Unter fachkundiger Anleitung filzen Sie aus natürlicher Schafwolle ein paar warme Hausschuhe für den Winter. Das Seminar ist für Anfänger und Fortgeschrittene geeignet.

■ Der Herbst im Glas

Herbstdekoration leicht gemacht

- 🕒 **Dienstag, 11.10.2016, 18.00 – 20.00 Uhr**
- 👤 Daniela Partl, Kreativinstallateurin
- € 9 € [Vorabüberweisung]
- 🕒 Dekoratives Glasgefäß, Glasschale oder Ähnliches zum Befüllen mitbringen.

Wir bringen den Herbst ins Glas. Ein üppiges „Buffet“ mit dem, was die Natur im Herbst uns schenkt, lädt zum Kreativwerden ein. Wir dekorieren interessante Landschaften und Arrangements in einfachen Glasschalen oder gläsernen Einzelstücken aus dem Kellerregal.

■ Heimisches Herbstgemüse

Vitaminreich genießen mit Kraut und Kartoffeln

- 🕒 **Donnerstag, 13.10.2016, 18.00 – 21.00 Uhr**
- 👤 Marie Miedel, staatlich geprüfte Technikerin für Ernährung und Hauswirtschaft
- 💶 16 € (Vorabüberweisung)

Warum beim Einkauf in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nah liegt: Unser heimisches Herbstgemüse hat jede Menge zu bieten! Kraut und Kartoffeln gehören zu unseren heimischen Nahrungsmitteln und leisten als typisches Herbst-Wintergemüse einen wichtigen Beitrag zur Deckung des Vitamin-Nährstoffbedarfs in der kalten Jahreszeit. Sie erleben die vielfältige Zubereitung, besonders von Kraut, und können Kostproben genießen.

■ Aus der Region für die Region

19. Neumarkter Obstbörse

- 🕒 **Samstag, 15.10.2016, 09.00 – 14.00 Uhr**
- 📍 Parkplatz vor dem Landratsamt Neumarkt
- 🌸 Landratsamt Neumarkt i.d.OPf.
Kreisverband für Gartenbau und Landespflege e.V.
Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. e.V.
- 🕒 Anmeldung für Obstanbieter bei der Geschäftsstelle erforderlich

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

■ Ein himmlischer Begleiter

Weidenflechtkurs für Fortgeschrittene

- 🕒 **Samstag, 15.10.2016, 13.30 – 19.30 Uhr**
- 👤 Rita Knab, Meisterin der Hauswirtschaft
- 💶 14 € Kursgebühr inkl. kl. Brotzeit (Vorabüberweisung)
50 € Materialgebühr (Bezahlung vor Ort)
- 🕒 Bitte Gartenschere mitbringen

Wir flechten einen himmlischen Engelsflügel, der in der kalten Jahreszeit eine wunderbare Dekoration fürs Fenster oder auch ein schönes Geschenk ist. Dabei kommt es auf die richtige Technik an, hier sind Geschick, Fingerfertigkeit und einige Grundkenntnisse gefragt. Aber: Übung macht den Meister! Da die Weidenzweige in entsprechender Menge, Länge und Qualität gekauft werden, fällt eine Materialgebühr in Höhe von 50 € an.

■ Räuchern mit Kräutern und Harzen

Geschichte, Wirkungsweise und Verwendungsmöglichkeit

- 🕒 **Mittwoch, 19.10.2016, 19.00 – 21.00 Uhr**
- 👤 Reinhard Dietl, Heilerziehungspfleger
- 💶 7 € (Vorabüberweisung)
- 🕒 Es wird nicht auf das Räuchern von Lebensmitteln eingegangen!

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

■ Herbst mit allen Sinnen

Ein kreativ- bunter Familiennachmittag am Habsberg

- 🕒 **Freitag, 21.10.2016, 15.00 – 18.00 Uhr**
- 👤 Christa Englhard, LPV Neumarkt;
Katja Schumann, LPV Neumarkt;
Andrea Heiselbetz, Agrartechnikerin
- € Erwachsene 7 €, Kinder 5€ (Vorabüberweisung)
- 🕒 Bitte wetterfeste Kleidung und Schuhe mitbringen

Wir genießen den Herbst mit allen Sinnen: Die Natur bietet alles, was die Teilnehmer für ihre Landart-Kunstwerke brauchen. Wir basteln mit Naturmaterialien, kochen gemeinsam am Lagerfeuer eine leckere Kürbis-suppe und rösten Stockbrot.

■ Kraut und Rüben

Vitalstoffe, die „Bodyguards“ für den Körper

- 🕒 **Freitag, 28.10.2016, 18.00 – 22.00 Uhr**
- 👤 Eva Maria Pröpster, Hauswirtschaftsmeisterin,
Fachlehrerin, Gesundheitsberaterin
- € 20 € (Vorabüberweisung)
- 🕒 Bitte Schürze und Behälter mitbringen

Neben Vitaminen und Mineralstoffen rücken sekundäre Pflanzenstoffe und Ballaststoffe immer mehr ins Bewusstsein. Diese Vitalstoffe werden dringend benötigt, um den Körper langfristig gesund zu erhalten. Laut nationaler Verzehrstudie der Bundesregierung isst jedoch ein Großteil der Bevölkerung nach wie vor zu wenig Obst und Gemüse. An vollen Töpfen verhungern? Oder lieber gesunde Helden wie Kraut und Rüben und Co zu neuem Leben erwecken? Aus „Ausgereiftem und Regionalem“ bereiten wir, unter Verwendung vielfältiger Gewürze, vollwertige, vegetari-sche, vielseitig kombinierbare Speisen zu.

NOVEMBER

■ Expedition ins Bierreich

Geschmacksreise mit einem Biersomelier

- 🕒 **Freitag, 04.11.2016, 18.00 – 21.00 Uhr**
- 👤 Heinz Kühnlein, Biersomelier und Verkaufsleiter
bei der Neumarkter Lammsbräu
- € 20 € inkl. Material und kleiner Brotzeit
(Vorabüberweisung)

Biersomelier Heinz Kühnlein nimmt Sie mit auf eine Expedition ins Bierreich. Sie lernen verschiedene Bierstile kennen, hören Märchen und Mythen rund ums Bier und schmecken natürlich bei einer Verkostung die vielfältigen Aromen der verschiedenen Biersorten. Ganz nebenbei erfahren Sie noch, welches Glas warum für welches Bier geeignet ist, erhalten Menütipps sowie ein Aroma-Rad und ein Verkostungsglas zum mit nach Hause nehmen.

■ Heizen mit Heizungsherd und Kachelofen

Fachvortrag

- 🕒 **Mittwoch, 09.11.2016, ab 19.00 Uhr**
- 📍 Landkreis Neumarkt, Energiebüro
- 👤 Bernhard Dörfler, Ofenhaus Dörfler
- € 2 € (Bezahlung vor Ort)

Wir stellen Ihnen eine moderne Heizungsherd-Kachel-ofen-Kombination vor. Sie erhalten Informationen zur Funktionsweise und zum Betrieb einer Kombinationsan-lage zur Gebäudeheizung, Fachleute beantworten alle auftauchenden Fragen.



■ Weniger ist mehr

Kulinarisches aus der kreativen Resteküche

- 🕒 **Freitag, 18.11.2016, 18.00 – 20.30 Uhr**
- 👤 **Markusine Gutjahr, Landfrauenberaterin, Autorin**
- 💶 **10 € (Vorabüberweisung)**

Spätestens seit dem Film „Taste the waste“ dürfte allen klar geworden sein, dass zu viele Lebensmittel auf dem Müll landen. Viele Tipps und tolle Rezepte zur Resteverwertung in der Küche und wie Lebensmittel-Müll vermieden werden kann erhalten Sie ganz praxisnah in diesem Vortrag. Sie erfahren, wie man überlegt und günstig einkaufen kann und wie eine sinnvolle Vorratshaltung aussieht.

■ Märchenhafter Christbaumschmuck zum Vernaschen

Weihnachtsbackstube für Kinder

- 🕒 **Donnerstag, 24.11.2016, 15.00 – 17.30 Uhr**
- 👤 **Katja Schumann, Landschaftspflegeverband**
- 💶 **7 € (Vorabüberweisung)**
- 🕒 **Bitte eine Dose zum Aufbewahren mitbringen**

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

■ Schlemmen ohne Stress

Weihnachtsmenü mit regionalen Produkten

- 🕒 **Dienstag, 29.11.2016, 19.00 – ca. 21.30 Uhr**
- 👤 **Eva Zitzelsberger, Hauswirtschafterin**
- 💶 **20 € (Vorabüberweisung)**
- 🕒 **Bitte Schürze mitbringen**

Wir servieren Ihnen ein leckeres Weihnachtsmenü, das Sie nicht nur gut nachkochen, sondern auch ohne Stress vorbereiten können. Mit regionalen Produkten und vielen Tipps und Tricks zur Vorbereitung, so dass am Heiligen Abend genug Zeit fürs Wesentliche bleibt!

Kreative Spielwiesen

Gartenplanung für Einsteiger und Fortgeschrittene

Gezirkelte Beete, üppiger Bauerngarten oder asiatische Formsprache – davon, wie ein Garten auszusehen hat, haben wir ganz unterschiedliche Vorstellungen. In ihrem dreiteiligen Seminar unterstützt Kreisfachberaterin Susanne Flach-Wittmann Dipl. Ing. (FH) Landespflege Newcomer und Fortgeschrittene bei der Realisierung ihres Traumgartens.

Ein **Einführungsvortrag** stellt unter dem Motto „Zeige mir Deinen Garten und ich sage Dir, wer Du bist“ den Garten als Spielwiese individueller Kreativität vor. Thematisiert werden verschiedene Gartenstile und grundsätzliche Gestaltungsregeln. Die Teilnehmer erhalten das nötige Rüstzeug, um Ideen und Wünsche als groben Vorentwurf daheim zu Papier zu bringen!

- 🕒 **Donnerstag, 03.03.2016, 19.00 – 21.30 Uhr**
- 📍 HAUS AM HABSBURG

Im **zweiten Teil** dreht sich alles um Gartenplanung für Einsteiger. Wie kann ich meine eigenen Ideen und Wünsche planerisch festhalten? Wie entwickle ich ein praktikables Konzept für die Verwirklichung? Jeder einzelne Gartenplan wird in kleinen Gruppen individuell besprochen und weiterentwickelt!

- 🕒 **Samstag, 09.04.2016, 10 – 12 Uhr, 12.30 – 14.30 Uhr oder 15 – 17 Uhr**
- 📍 HAUS AM HABSBURG

Der **dritte Teil** fokussiert unter dem Motto „Wilder Urwald, sterile Steinwüste oder geordnete Blumenpracht?“ die Bepflanzung Ihres Traumgartens. Welche Pflanzen passen nicht nur zu meiner Gartenidee, sondern auch zu meinen Pflegevorstellungen?

- 🕒 **Freitag, 13.05.2016, ab 15.00 Uhr**
- 📍 Gasthaus Ehrnsberger-Warda in Loderbach

Anmeldung für das dreiteilige Seminar bei der Geschäftsstelle des HAUSES AM HABSBURG, Telefon {09181} 470 311.

- € 50 € für die gesamte Seminarreihe

Blütenpracht leicht gemacht

Staudenbeete für den Hausgarten

Unser neues dreiteiliges Seminar rückt die Stauden als gestaltendes Element im Garten in den Mittelpunkt.

Der erste Teil dreht sich um das Thema „**Ein Platz für Stauden**“. Vorgestellt werden die verschiedenen Lebensbereiche und die wichtigsten Pflegemaßnahmen. Im Anschluss findet ein gemeinsamer Pflegeeinsatz im Kreislehrgarten Loderbach statt.

- 🕒 **Samstag, 16.04.2016, 14.00 – 17.00 Uhr**
- 📍 Loderbach, Gasthaus Ehrnsberger-Warda
- 👤 Susanne Flach-Wittmann, Dipl. Ing. (FH) Landespflege
- 🕒 Bitte Gartenschere und Arbeitskleidung mitbringen

Der zweite Seminarteil „**Kreative Staudenbeete**“ zeigt, wie ein Staudenbeet richtig angelegt werden kann. Wie stellt man eine harmonische Kombination nach Gestalt, Blütezeiten, Farbe und Duft zusammen? Wie kombiniert man die Staudenpflanzung mit Gehölzen, Einjährigen und Zwiebelblumen? Zudem werden verschiedene Staudenanpflanzungen besichtigt.

- 🕒 **Samstag, 04.06.2016, 14.00 – 17.00 Uhr**
- 📍 Landratsamt Neumarkt
- 👤 Andrea Göhring, Landschaftsarchitektin; Susanne Flach-Wittmann, Dipl. Ing. FH Landespflege

Der dritte Teil „**Wenn Staudenbeete in die Jahre kommen**“ rückt die Praxis in den Mittelpunkt. Es geht um die Wuchseigenschaften und die zeitliche Dynamik, wann der Zeitpunkt zum Verjüngen gekommen ist, welche Arten standorttreu oder konkurrenzstark sind oder ob Selbstausaat erwünscht ist.

- 🕒 **Samstag, 10.09.2016, 15.00 – 17.00 Uhr**
- 📍 Gärtnerei am Karpfenteich, Rumleshof 2, Michelbach, 92342 Freystadt
- 👤 Daniela Riegler, Dipl.-Ing. agr.

Anmeldung für das dreiteilige Seminar bei der Geschäftsstelle des HAUSES AM HABSBURG, Telefon {09181} 470 311.

- € 45 € für die gesamte Seminarreihe



Die Stimmen der Natur

Grundlagen der Vogelbestimmung



Sie zwitschern, sie trällern, sie fiefen, sie piepen, sie pfeifen, sie singen und manche können täuschend echt Geräusche imitieren: Vögel sind die Stimmen der Natur! Ihr vielfältiger Gesang und ihre Fähigkeit zu fliegen, faszinieren die Menschen. Das HAUS AM HABSBURG und der Landesbund für Vogelschutz in Bayern e.V. (LBV) bieten einen Einführungskurs in die heimische Vogelwelt an. Ziel ist es, die häufigsten Vogelarten und ihren Gesang kennenzulernen.

Bei einem **theoretischen Einführungsabend** werden die wichtigsten Unterscheidungsmerkmale zu Bestimmung in einem Vortrag vorgestellt.

- 🕒 **Donnerstag, 07.04.2016, ab 19.30 Uhr**
- 📍 **HAUS AM HABSBURG**

Bei einer **ersten** geführten **Exkursion** begeben sich die Teilnehmer auf die Spur der „**Vögel der Feldflur**“. Im Zentrum stehen Vogelarten, die auf Äckern und Wiesen, aber auch in Hecken oder Feldgehölzen vorkommen, wie beispielsweise die Feldlerche, die Gartengrasmücke oder die Goldammer.

- 🕒 **Samstag, 09.04.2016, 08.00 – 10.30 Uhr**
- 📍 **HAUS AM HABSBURG**
- 🕒 **Geeignete Kleidung u. festes Schuhwerk erforderlich!**

Eine **zweite Exkursion** führt die Teilnehmer zur Bachstelze oder zum Sumpfrohrsänger, im Zentrum stehen „**Vögel in der Aue**“.

- 🕒 **Sonntag, 24.04.2016, 09.00 – 10.30 Uhr**
- 📍 **Schützenhaus Sondersfeld (Freystadt)**
- 🕒 **Geeignete Kleidung u. festes Schuhwerk erforderlich!**

Der Einführungskurs ist geeignet für alle Interessierten ab einem Alter von 12 Jahren, es sind keine Vorkenntnisse erforderlich. Bei Buchung des gesamten Seminars ist der Beitrag 12 € für Erwachsene, 10 € für Jugendliche. Die drei Seminarteile können zum Preis von 5 € auch einzeln gebucht werden.





Unsere buchbaren Veranstaltungsthemen.

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

- 🕒 In der Regel 2 – 2,5 Stunden oder nach Vereinbarung mit den jeweiligen Referenten
- 📍 Geschäftsstelle HAUS AM HABSBURG
Landratsamt Neumarkt i.d.OPf.
Telefon 09181 470-311
E-Mail info@hausamhabsberg.de
Montag, Dienstag, Donnerstag 08.00 – 16.00 Uhr
Mittwoch und Freitag 08.00 – 12.00 Uhr
- € Naturführungen 70 Euro
aufwendigere Halbtagesveranstaltungen
(z.B. Kochen) ab 90 Euro
Referentenhonorar zzgl. Pauschale für
Material und Raumnutzung (siehe Seite 8)

REGIONALE KÜCHE

■ Es geht um die Wurst!

– Bratwürste selbst herstellen

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

👤 Stefan Igelhaut

■ 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 Zitzelberger, angehende Hauswirtschaftsmeisterin

■ Wilde Kräuterküche

– Gut gewürzt dank grüner Vielfalt

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

👤 Sylvia Gawel, Naturpädagogin

■ Wiesenfastfood und Walddudler

– So schmeckt die Natur

Wiese und Wald decken den Tisch: Wir kreieren ein Kräuterbrot und einen besonderen 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

■ Tolle Knolle

– Kartoffelküche für kleine Genießer

Einfach, günstig, lecker und gesund: Wir kochen ein kar-

NEU

toffeliges Drei-Gänge-Menü und erleben die kulinarische Vielfalt dieses Oberpfälzer Grundnahrungsmittels.

👤 Katja Schumann, Landschaftspflegeverband Neumarkt

■ Vom Garten ins Glas

– Vorräte anlegen wie früher

Auch ohne Tiefkühltruhe kann die Erntezeit konserviert werden. Ob süß oder herzhaft, je nach Jahreszeit kochen wir Obst und Gemüse zu leckeren Marmeladen oder herzhaften Chutneys ein.

👤 Katja Schumann, Landschaftspflegeverband Neumarkt

LEBENSRAUM WASSER

■ Jeder Tropfen zählt!

– Das Lebelement Wasser

Wir erlernen spielerisch den verantwortungsvollen Umgang mit dem Lebelement Wasser.

👤 Christa Engelhard, Dipl. Ing. FH Landespflege

■ Nasses Forscherglück

– Wasser unter die Lupe genommen

Mit einfachen Experimenten werden die verschiedenen Eigenschaften von Wasser erforscht.

👤 Sabine May-Lazarus, Dipl. Biologin

■ Baumeister am Wasser

– Dem Biber auf der Spur

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

👤 Andreas Heiselbetz, Agrartechnikerin

■ Schillernde Vielfalt

– Das Leben im und am Gewässer

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

👤 Andreas Heiselbetz, Agrartechnikerin
Christa Engelhard, Dipl. Ing. (FH) Landespflege

VERANSTALTUNGEN FÜR FIRMEN

Strategieworkshops, Betriebsausflüge und Incentives:

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

€ Der Betrag richtet sich nach Dauer, Material, Verköstigung und nach der Nutzung des Hauses.

LEBENSRAUM WALD

■ Den Wald vor lauter Bäumen sehen

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

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

■ Erlebnisspielplatz Wald

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

⌚ Sabina Beer, Heilpflanzenführerin SKA
Christa Englhart, 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

LEBENSRAUM HECKE

■ 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 Englhart, Dipl. Ing. [FH] Landespflege

■ Wohnung, Nahrungsquelle und Wasserspeicher

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

⌚ Sabina Beer, Heilpflanzenführerin SKA;
Sylvia Gawel, Naturpädagogin

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 Englhart, Dipl. Ing. [FH] Landespflege

■ Blütenvielfalt auf kargem Grund

– Minipflanzen auf Felsen und Magerrasen
Wir lernen die wichtigsten Pflanzenarten kennen, die auf Felsen und Magerrasen wachsen.

⌚ Agnes Hofmann, Dipl. Ing. Landschaftsarchitektin



BODEN UND GEOLOGIE

■ Im Boden läuft es rund

– Wir erforschen das Bodenleben

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

👤 Andrea Heiselbetz, Agrartechnikerin

■ Das große Krabbeln

– Bodenlebewesen

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

ARTEN BESTIMMEN

■ Was blüht denn da?

– Die Pflanzenwelt kennenlernen (Anfängerkurs)

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

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

■ 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

■ Wer krabbelt und fliegt denn da?

– Insekten unter der Lupe

Ausgestattet mit Becherlupen gehen wir auf Insektensuche und lernen sie zu bestimmen.

👤 Stefan Igelhaut, Landwirt und Sozialpädagoge



„KINDERUNI“ AM HABSBERG

■ Energie für die Zukunft

– Workshop zum Klimaschutz

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

👤 Elisabeth Altmann, M.A. Bildung für nachhaltige Entwicklung; Kerstin Spies, Gymnasiallehrern

■ Global denken – lokal handeln

– Workshop zum Thema Nachhaltigkeit

Was bedeutet nachhaltige Entwicklung eigentlich? Und wie können wir selbst aktiv werden?

👤 Elisabeth Altmann, M.A. Bildung für nachhaltige Entwicklung

■ 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 Engelhard, Dipl. Ing. FH Landespflege

INDIVIDUELLE FORTBILDUNGEN

Umweltbildung erleben und zum Erlebnis machen

Umweltbildung nicht einfach trocken-theoretisch zu vermitteln, sondern praktisch und sinnlich erlebbar zu machen, ist unser Ziel im HAUS AM HABSBURG, dem Umweltbildungs- und Regionalentwicklungszentrums 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 des Hauses.

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 herzhafte Brote mit Kräuterquark und eine erfrischende Nascherei zu.

👤 Elisabeth Altmann, M.A. Bildung für nachhaltige Entwicklung; Katja Schumann, Landschaftspflegeverband

■ 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 Bewohner kennen.

👤 Christa Engelhard, Dipl. Ing. (FH) Landespflege

GARTENANLAGEN IM LANDKREIS

■ Royale Vielfalt!

– Führung durch den Rosengarten am Klinikum Neumarkt
Rosen gehören zu den beliebtesten Gartenpflanzen. Viele besondere Sorten und Schmuckstücke können im Rosengarten am Neumarkter Klinikum entdeckt werden.

👤 Edi Klein, Gärtnermeister; Sebastian Frauenknecht

■ Vor Gott sind wir alle gleich

– Der Rosenfriedhof Dietkirchen

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

👤 OGV Laaber-Dietkirchen

■ Ein blühendes Vorbild

– Der Kreislehrgarten Loderbach

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

👤 Susanne Flach-Wittmann, Dipl. Ing. FH Landespflege; Sebastian Frauenknecht

BEWEGUNG UND GESUNDHEIT

■ Schnell ist's passiert

– Erste Hilfe von der Wiese

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

👤 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

KUNSTATELIER NATUR

■ Traditionelle Technik für flinke Finger

NEU

– Filzen mit natürlicher Schafwolle für Kinder und Jugendliche

Wir erlernen die uralte Technik des Filzens. Wir umfilzen Seifen oder Kieselsteine. Mit Hilfe von Seifenwasser und bunter Schafwolle entstehen so ganz individuelle Kunstwerke.

👤 Stefan Igelhaut, Sozialpädagoge, Landwirt

■ Naturwerkstatt Landart

– Vergängliche Kunst in der Natur

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

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

■ Im Wald den Baum entdecken

– Eine kreative Annäherungen an Baumarten

Wir entdecken die Eigenheiten verschiedener Bäume und Baumarten und setzen dies auch künstlerisch mit Farbe, Pinsel, Kreide und Stift um.

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

NATUR- UND ERLEBNISPÄDAGOGIK

■ Vom Ich zum Wir

– Team-Erlebnis für alle Altersgruppen

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

👤 Christa Englhart, Dipl. Ing. (FH) Landespflege;
Elisabeth Altmann, M.A. Bildung für nachhaltige Entwicklung; Sabine May-Lazarus, Diplom-Biologin

■ Mit allen Sinnen draußen

– Naturerlebnis pur

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

👤 Sylwia Gawel, Naturpädagogin

■ Von Bären, Feen und Prinzessinnen

– Ein Märchennachmittag im Wald

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

👤 Sabina Beer, Heilpflanzenführerin SKA

EINE GESELLSCHAFT IN BEWEGUNG

Auf dem Weg zu einer nachhaltigen Mobilität

Was früher eine Tagesreise war, ist heute ein Katzensprung. 30 Kilometer zum Einkaufen, 50 Kilometer zur Arbeit – mit dem Auto kein Problem. Urlaub in der Karibik, ein paar Tage Mallorca – ab in den Flieger! Mobilität ist fast zum Synonym für Freiheit geworden, doch wie frei sind wir wirklich? Und welchen Preis zahlen wir dafür? Verkehrslärm, Unfälle und enormer Flächenverbrauch sind die Kehrseite der Medaille. Abgase und Lärm schaden unserem Wohlbefinden und unserer Gesundheit, die verheerenden Folgen der CO₂ Anreicherung für das Klima sind kaum absehbar.

Mit unserem Projekt „mobil sein – frei sein?!“ thematisieren wir die Problemfelder einer nicht-nachhaltigen Mobilität. Vielmehr noch sollen jedoch gemeinsam konkrete Handlungsalternativen erarbeitet und Spaß an der eigenen Bewegung gefördert werden.

✦ Die Einheiten können auch in der Schule durchgeführt werden. Dauer i. d. R. 2 Schulstunden

👤 Ansprechpartnerin für Termine und Kosten:
Elisabeth Altmann, M.A. Bildung für nachhaltige Entwicklung

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 Engelhardt, Dipl. Ing. (FH) Landespflege;
Katja Schumann, Landschaftspflegeverband

■ 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 Englhart, Dipl. Ing. (FH) Landespflege

TRADITION UND MODERNE – DAS HAUS AM HABSBERG

■ Vielfalt erleben

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

👤 Werner Thumann, Dipl. Forstwirt Univ.

■ Traditionelles Vorbild

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

👤 Franz Kraus, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege

■ Die Schönen und die Reichen

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

👤 Susanne Flach-Wittmann, Kreisfachberaterin für Gartenkultur und Landespflege

KUNST UND ÄSTHETIK

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



Landschaftspflegeverband als Wegbereiter.

Kennen Sie die landschaftlichen Schönheiten des Landkreises, zum Beispiel das Tal der Schwarzen Laber oder die Kuppenalb-Landschaft? Erkunden Sie doch mal die vielfältigen Rad- und Wanderwege, die der Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. für Sie geplant und gestaltet hat. Wander- und Radwanderkarten sowie Infomaterial können Sie bei der Geschäftsstelle des Landschaftspflegeverbandes anfordern oder auf der Website www.lpv-neumarkt.de herunterladen. Dort erhalten Sie auch Informationen zu den Arten- und Biotopschutzprojekten im Landkreis Neumarkt i.d.OPf. Wir begleiten und führen Sie gerne bei Ihrer Wanderung oder Radtour und berechnen für eine Halbtagsveranstaltung ein Honorar von 70 €.

- 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



Beachten Sie bitte auch weitere Faltblätter zu Wanderrouten und Pfaden im Landkreis, wie z.B. den „Höhlenkundlichen Weg bei Mühlbach“ oder „Deinings neuer Baumeister“, erhältlich bei den jeweiligen Gemeindeverwaltungen oder im Tourismusbüro im Landratsamt Neumarkt i.d.OPf.

Naturgenuss mit Weitblick am Kuppenalb-Wanderweg.

Gönnen Sie sich einfach einmal ein paar Stunden pure Erholung und Naturgenuss und machen Sie sich auf den Weg hinein in die sanftwellige Hügellandschaft östlich von Neumarkt.

Der ca. 10 km lange Kuppenalb-Wanderweg verläuft als Rundroute zwischen Habsberg, Unterwiesenacker und Hilzhofen und bietet dabei vielfältigsten Naturgenuss. Der Weg führt durch die schattigen Buchenwälder der Kuppenalb, vorbei an den Wacholderheiden und markanten Felsbereichen des Schanzberg bei Unterwiesenacker und über die Hochfläche bei Hilzhofen mit weiten Ausblicksmöglichkeiten. Von der Kernroute des Kuppenalb-Wanderwegs sind Abstecher über Dietkirchen oder über Eschertshofen möglich.

Der Wanderweg ist in beiden Richtungen markiert (rot-gelb-rot-Markierung). Thementafeln entlang der Route lenken den Blick auf ganz besondere Naturschätze oder eröffnen ganz neue Einblicke und Durchblicke in die Landschaft.

Der Landschaftspflegeverband wünscht Ihnen viel Entdeckungsfreude dabei!



Partner und Sponsoren.

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

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



Deutsche Bundesstiftung Umwelt



Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz



Landkreis Neumarkt i.d.OPf.



Stadt Velburg



Markt Lauterhofen



Bezirk Oberpfalz



Sparkasse Neumarkt i.d.OPf.



Raiffeisenbank Neumarkt i.d.OPf.



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



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



📍 HAUS AM HABSBURG

Geschäftsstelle

Landratsamt Neumarkt i.d.OPf.

Nürnberger Str. 1

92318 Neumarkt i.d.OPf.

Telefon 09181 470-311

Fax 09181 470-6811

E-Mail info@hausamhabsberg.de

www.hausamhabsberg.de

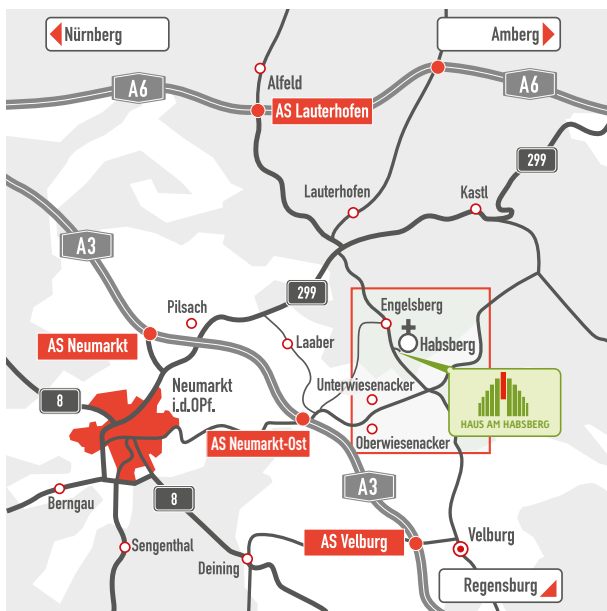
QR-Code scannen um zur
Homepage zu gelangen!



📍 HAUS AM HABSBURG

An der Habsberger Straße 1

92283 Lauterhofen



Eingabe in das Navigationssystem: 92355 Velburg, Habsberg

Von der A3 aus Richtung Regensburg/Nürnberg kommend:

Verlassen Sie die Autobahn an der Ausfahrt Neumarkt-Ost und folgen Sie der Staatsstraße 2240 Richtung Habsberg.

Von der A6 aus Richtung Amberg kommend:

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