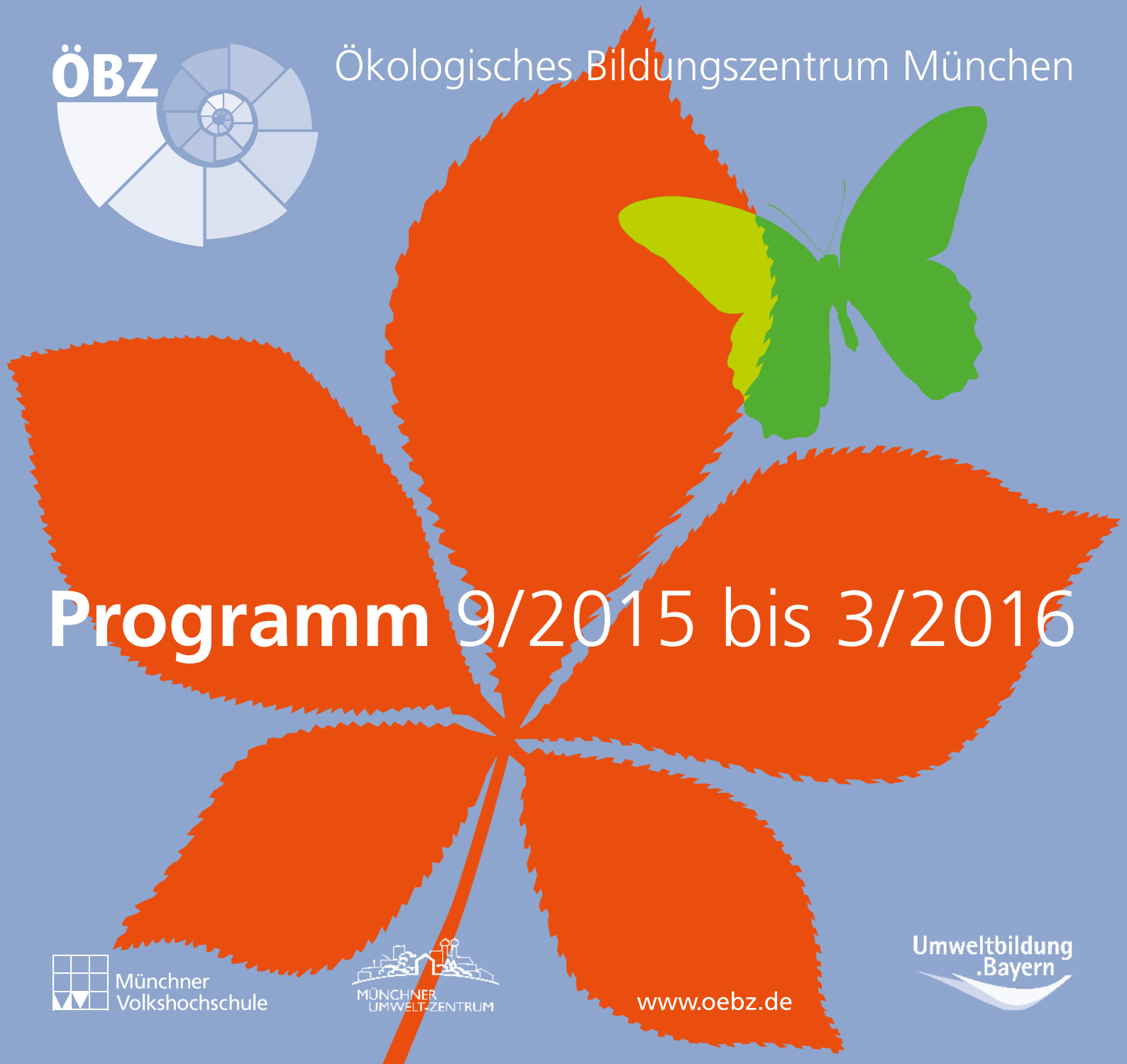
ÖBZ

Ökologisches Bildungszentrum München



Programm 9/2015 bis 3/2016

Münchner Volkshochschule

MÜNCHNER UMWELT-ZENTRUM

www.oebz.de

Umweltbildung.Bayern

Vorwort
Seite 2

Gesellschaft und Ökologie
Seite 3
Klimaherbst 2015
Seite 4
Nachhaltigkeit leben
Seite 10
Mensch und Gesellschaft
Seite 13
Andere treffen
Seite 16

Lebens-Räume
Seite 17
Bauen und Wohnen
Seite 18
Gartenplanung
Seite 20
Gartenlust
Seite 21
Gartenpraxis
Seite 23
ÖBZ-Gärten
Seite 25

Rundum gesund
Seite 29
Körper und Geist
Seite 30
Ernährung
Seite 31
Kochen
Seite 32

Aktiv und Kreativ
Seite 41
Kunst und Gestalten
Seite 42

Natur erleben
Seite 45
Rund ums ÖBZ
Seite 46
Raus aus dem Haus
Seite 47

Angebote für Familien und Kinder
Seite 49

Angebote für Schulen, Horte und Kindergärten
Seite 63

Pädagogische Fortbildungen
Seite 65

Allgemeine Informationen
Seite 67
Lageplan ÖBZ
Seite 68
Förderer und Fachbeirat, Impressum
Seite 69
Anmeldung und Information
Seite 70
Anmeldeformular
Seite 71
Kontaktadressen
Seite 72

Terminübersicht
hintere Umschlagklappe

Liebe Münchnerinnen, liebe Münchner,

München wächst und wächst: Kürzlich wurde der 1,5 Millionste Einwohner in der Landeshauptstadt gezählt. Deshalb stehen Wohnraum und Verkehr in immer stärkerer Konkurrenz zur Stadtnatur. Daher gilt es, sie zu schützen, ihre Vielfalt zu fördern und so zu einem lebenswerten Umfeld für Menschen und Tiere in der Stadt beizutragen. Hierzu kann jede und jeder Einzelne etwas tun! Daher greifen wir mit unserem Programm im Ökologischen Bildungszentrum das Thema „Natur in der Stadt" als einen Schwerpunkt auf, mit zahlreichen Seminaren, Workshops, Vorträgen und Exkursionen.

Ob für Kinder oder für Erwachsene: Die Devise vieler Veranstaltungen lautet, „selbst aktiv werden", ganz gleich, ob Sie Nistkästen, Igelhäuser oder Lagerstiegen selber bauen oder aus Weiden Rankhilfen für Balkon und Garten fertigen wollen. Auch für die Kinder gibt es viel zum selber machen. Sie können Saatkugeln basteln und kleine Minigärten gestalten, Vogelfutter, Naturseifen und Kerzen herstellen oder mit Naturmaterialien ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Mit Stolz werden Ihre Kinder die mit eigenen Händen gefertigten Werke mit nach Hause nehmen und erkennen, dass es viel mehr Spaß macht und interessanter ist, als nur industriell gefertigte Produkte zu kaufen.

Rund um das Thema „Biologische Vielfalt" finden Sie ebenfalls ein vielseitiges Programm: Wir zeigen Ihnen, wie Sie die Vielfalt im Nutzgarten erhalten können, lassen Sie alte Apfelsorten neu entdecken und verkosten oder die Kartoffelvielfalt genießen. Als Höhepunkt laden wir Sie im Februar zu unserem Saatgutfestival mit einem umfassenden Rahmenprogramm ins ÖBZ ein.

„Urban Gardening" – urbanes Gärtnern ist ein weiteres wichtiges Thema in diesem Zusammenhang. Wenn Sie selbst im Garten aktiv werden wollen, bieten wir hierzu fachkundige Einweisung in unseren Kursen, oder sogar die Möglichkeit, in unseren eigenen Gärten am ÖBZ bei einer der Gartengruppen mitzumachen.

Vom ökologischen Gärtnern bis zum ökologischen Essen ist es nicht weit. Rundum gesund kochen, insbesondere vegetarische und vegane Küche stehen derzeit hoch im Kurs – wir zeigen, wie es geht! Auch die süße Verführung kommt nicht zu kurz: Feinste Schokoladenkreationen aus eigener Herstellung – natürlich fair und ökologisch! Selber kochen und backen ist auch bei den Kindern angesagt. Die jungen Köchinnen und Köche können in Kochwerkstätten für Kids und Teens den Kochlöffel schwingen oder in den Ferienangeboten unter Anleitung aus Bio-Zutaten ein Mittagessen zubereiten, das ihnen garantiert schmeckt!

Auch am Münchner Klimaherbst beteiligt sich das ÖBZ wieder intensiv – unsere Beiträge finden Sie gleich am Broschürenanfang. Besonders herzlich möchten wir Sie zu unserem ÖBZ-Klimatag mit Sonntagscafé und interessanten Begleitveranstaltungen am 18. Oktober einladen.

Lassen Sie sich beim Blättern durch unser Programmheft von unseren abwechslungsreichen Angeboten inspirieren! Oder schauen Sie einfach bei uns im Ökologischen Bildungszentrum vorbei. Das ÖBZ-Team freut sich auf Sie!

Foto: © Margot Muscinelli

Marc Haug
Leiter des Münchner Umwelt-Zentrums e. V. im ÖBZ

Dr. Ulrike Wagner
Leiterin der Münchner Volkshochschule im ÖBZ

Gesellschaft und Ökologie

Gesellschaft und Ökologie

Das Ökologische Bildungszentrum München (ÖBZ) ist eines der wenigen großstädtischen Umweltbildungszentren in Deutschland. Grundlegende Zukunftsfragen und eine nachhaltige Entwicklung der Region München spielen im ÖBZ daher eine wichtige Rolle. Die Veranstaltungen geben Anregung, das eigene Handeln zu verändern und Initiative zu entwickeln.

12. bis 22.10.15
Münchner Klimaherbst
„Politik. Macht. Klima. *und wir?*“

Trotz internationaler Klimadiplomatie, besorgniserregenden wissenschaftlichen Berichten und des als dramatisch wahrgenommenen Tempos der klimatischen Veränderungen vollziehen sich die notwendigen politischen, wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Anpassungsprozesse jedoch in aufreizender Langsamkeit.

Der neunte Münchner Klimaherbst stellt die Grundsatzfrage: Was macht den Schritt vom Wissen zum Handeln so schwer?

Hintergrundinformationen und das gesamte Programm finden Sie unter www.klimaherbst.de sowie in dem an vielen Orten in der Stadt ausliegenden Programmheft.

Mo 12.10.15 / Podiumsdiskussion
Auftaktveranstaltung
„Politik. Macht. Klima. *und wir?*“

„Bei zwei Grad Celsius liegt die Grenze, die die Staaten der Erderwärmung setzen wollen. Fast ein Grad dieses Temperaturanstiegs hat bereits stattgefunden. Auf Null müsste der Ausstoß von Treibhausgasen bis 2050 sinken, um die drastische Zunahme von Klimarisiken zu verhindern“, sagt der Klimaforscher Hans Joachim Schellnhuber. Von wissenschaftlichen Ursachen über klimapolitische Hintergründe beschäftigt er sich in seinem Vortrag vorrangig mit der Frage, wie diese zentrale globale Herausforderung gelingen und was jeder dazu beitragen kann.

Anschließende Diskussion mit:
Prof. Hans Joachim Schellnhuber, Direktor Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung, Vorsitzender des Wissenschaftlichen Beirats der Bundes-regierung Globale Umweltveränderungen
Sebastian Copeland, Fotograf, Umweltaktivist und Abenteurer
Moderation: Dietlind Klemm, Vorstandsmitglied Netzwerk Klimaherbst e.V.

In Kooperation mit Netzwerk Klimaherbst e.V. und dem Referat für Gesundheit und Umwelt der LH München.

Podiumsdiskussion / Innenstadt / Netzwerk Klimaherbst e. V., RGU, in Kooperation mit MVHS
Altes Rathaus München, Rathaussaal / Montag, 12.10.2015 / 18.00 bis 21.30 Uhr / Info und Anmeldung unter Tel. (089) 89066833 8 oder www.klimaherbst.de (Reservierungen verfallen 15 Min. vor Veranstaltungsbeginn) / Teilnahme kostenfrei / 120 Plätze / ♿

MÜNCHNER :KLIMA HERBST

Di 13.10.15 / Podiumsdiskussion

Alles im grünen Bereich?

Klimawandel in der Land- und Forstwirtschaft

Nach aktuellen Klimamodellen gehört Mitteleuropa trotz Klimawandel noch zu den günstigen Zonen. Dennoch verändern Wetterextreme die Produktionsbedingungen für Forst- und Landwirtschaft stark. Was bedeutet dies für die regionale Rohstoff- und Nahrungsproduktion? Wie beeinflussen sich Landwirtschaftliche Produktion und Klimawandel wechselseitig? Welche Anpassungsstrategien verfolgt die Fachwelt? Wie sieht er aus, der Wald der Zukunft? Der aktuelle Forschungsstand zeigt große Bedeutung für die Praxis.

Referenten: Dr. Christian Kölling, Bayerische Landesanstalt für Wald- und Forstwirtschaft, Leiter Abteilung Boden und Klima; Dr. Annette Freibauer, Thünen-Institut für Agrarklimaschutz, Braunschweig
Moderation: Dr. Ulrike Wagner, Münchner Volkshochschule

B324002 / Podiumsdiskussion / Gasteig / MVHS
Dr. Annette Freibauer / Dr. Christan Kölling / Dr. Ulrike Wagner
Gasteig, Vortragssaal der Stadtbibliothek, Rosenheimer Str. 5 / Dienstag, 13.10.2015 / 19.30 bis 21.30 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / Teilnahme kostenfrei / 100 Plätze / ♿

Do 15.10.15 / Film und Diskussion

10 Milliarden

Wie werden wir alle satt?

Regie: Valentin Thurn, Deutschland 2015, 101 Min.

Bis 2050 wird die Weltbevölkerung auf zehn Milliarden Menschen anwachsen. Doch wo soll die Nahrung für alle herkommen? Regisseur, Bestseller-Autor und Food-Fighter Valentin Thurn sucht weltweit nach Lösungen. Wie können wir verhindern, dass die Menschheit durch die hemmungslose Ausbeutung knapper Ressourcen die Grundlage für ihre Ernährung zerstört? Ohne Anklage, aber mit Gespür für Verantwortung und Handlungsbedarf macht der Film klar, dass es nicht weitergehen kann wie bisher.
Gesprächspartner: Valentin Thurn, Regisseur.

B249300 / Film und Diskussion / Gasteig / MVHS
Gasteig, Vortragssaal der Stadtbibliothek, Rosenheimer Str. 5 / Donnerstag, 15.10.2015 / 20.00 bis 22.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich (Reservierungen verfallen 15 Min. vor Veranstaltungsbeginn) / Teilnahme kostenfrei / 130 Plätze / ♿

Foto: © 2015 PROKINO Filmverleih. Alle Rechte vorbehalten

Foto: © Martin Ehrlinger

So 18.10.15 / Aktionstag

Schönes Wetter für gutes Klima

Klimatag im ÖBZ

Das Münchner Umwelt-Zentrum (MUZ) und die Münchner Volkshochschule (MVHS) veranstalten am 18. Oktober 2015 ab 14 Uhr im Ökologischen Bildungszentrum ein Veranstaltungsprogramm für Kinder, Familien und Erwachsene zum Thema Klima, Energie und Klimaschutz. Kinder zwischen 8 und 12 Jahren können an der Kinderwerkstatt: „Wir untersuchen Wetter und Energie" in eigenen Experimenten spannende Zusammenhänge zwischen Mensch und Klima erfahren (mit Anmeldung). Für Familien und Erwachsene gibt es ein offenes, interaktives Programm zum Thema „Kaffee und Klima" begleitend zum ÖBZ-Sonntagscafé – denn auch hier steht diesmal der Klimaschutzgedanke im Vordergrund. Denn Klimaschutz beginnt im Alltag jedes Einzelnen von uns.

Aktionstag / MVHS und MUZ
Dr. Ulrike Wagner / Marc Haug
Sonntag, 18.10.2015 / 14.30 bis 18.00 Uhr / Teilnahme kostenfrei / ♿

So 18.10.15 / Science-Café

Wie viel Klima steckt im Kaffee?

Klimacafé im ÖBZ

Guter Kaffee ist ein Genuss und in Deutschland ein viel konsumiertes Getränk: Pro Sekunde trinken wir Deutschen 2315 Tassen Kaffee! Es ist kaum zu glauben, wie viel Klima in einer Tasse Kaffee steckt: Beim Klimatag am ÖBZ wird das Sonntagscafé zum Klimacafé. Begleitend zum Cafébesuch können Sie an verschiedenen Stationen ausprobieren, wie unterschiedlich der „Klimarucksack" einer guten Tasse Kaffee sein kann. Eine kleine Veränderung der Alltagsgewohnheit bei Ihrer täglichen Tasse Kaffee und dem Kuchen dazu, kann Ihren persönlichen „Klimarucksack" stark erleichtern.

Science-Café / MVHS
Dr. Ulrike Wagner
Sonntag, 18.10.2015 / 14.30 bis 18.00 Uhr / Teilnahme kostenfrei / ♿

So 18.10.15 / Kinderwerkstatt

Wir untersuchen Wetter & Energie

Kinderwerkstatt zum Thema Klima

Über Klima und Energie wird viel geredet. Aber was haben eigentlich unser Energie- und Stromverbrauch mit dem Klima zu tun? In selbst durchgeführten Experimenten erfahren die Kinder Spannendes über Klima und Energie. Sie entdecken spielerisch, wie Strom entsteht, welche Auswirkungen das Klima auf die Lebewesen unserer Erde hat und vieles mehr. Parallel hat das Sonntagscafé mit Getränken und Kuchen geöffnet. Bitte wettergerechte Kleidung, festes Schuhwerk und eine kleine Brotzeit mitbringen.

Kinderwerkstatt / MUZ

Für Kinder von 8 bis 12 Jahren / Dr. Jutta Zarbock-Brehm

Sonntag, 18.10.2015 / 14.30 bis 17.30 Uhr / Anmeldung beim MUZ erforderlich / € 6.50 / Materialgeld € 1.50 / 15 Plätze / ♿

So 18.10.15 / Exkursion

Schönes Wetter für gutes Klima?

Vom ÖBZ zur Bavaria Filmstadt – Blick ins ARD-Wetterstudio

Die Bavaria Film hat den Ausstoß klimaschädlicher Treibhausgabe um 95 Prozent reduziert und betreibt seit 2013 ihre Film- und Fernsehstudios völlig klimaneutral. Bei einer „Klimatour" durch die Studios erfahren Sie, welche Meilensteine das Unternehmen gesetzt hat, um dieses Klimaschutzziel zu erreichen. Beim exklusiven Blick hinter die Kulissen des ARD-Wetterstudios erklärt Ihnen Moderator und Klimaexperte Sven Plöger, wie eine Wettersendung für das Fernsehen entsteht.

Exkursion / MUZ in Kooperation mit Bavaria Film

Sonntag, 18.10.2015 / 14.30 bis 18.00 Uhr / Infos unter Telefon (089) 93948971 und www.oebz.de / Teilnahme kostenfrei / 12 Plätze – Die Plätze werden Anfang Oktober über diverse Medien (Zeitung/Radio/Web) verlost / ♿

ab Do 1.10.15 / Ausstellung

Unser Griff nach den Rohstoffen der Welt

Wanderausstellung im ÖBZ

Die Landeshauptstadt München pflegt seit 1997 eine Partnerschaft mit dem indigenen Volk der Asháninka in Peru, um gemeinsam den amazonischen Regenwald zu schützen und durch Bildungsarbeit Bewusstsein für die globalen Folgen des eigenen Handelns zu schaffen. Im Rahmen dieses Engagements präsentiert sie im Oktober 2015 die Ausstellung „Unser Griff nach den Rohstoffen der Welt" im ÖBZ, die die Folgen unseres konsumorientierten „westlichen" Lebensstils in den Herkunftsländern der Rohstoffe aufzeigt. Die Auswirkungen des Abbaus von Gold, Coltan und Erdöl für Menschen und Umwelt im Kongo, in Peru, Ecuador, Nigeria und in der Arktis werden dokumentiert. Die Ausstellung zeigt auf, was jeder von uns tun kann, um negative Auswirkungen des eigenen Konsums zu vermeiden.

Ausstellung / MUZ und Landeshauptstadt München

Ausstellung vom 1.10. bis 30.10.2015 / Montag bis Freitag, 9.00 bis 16.00 Uhr / keine Anmeldung erforderlich / Eintritt frei / ♿

Foto: ©Klima-Bündnis - Climate Alliance - Alianza del Clima e.V.

Mo 19.10.15 / Vortrag & Diskussion

Stadtklima im Wandel

Grüne Strategien für eine lebenswerte Stadt

München als stark verdichteter und wachsender urbaner Raum ist bei klimatischen Extremereignissen sehr verwundbar. Das Stadtklima wirkt auf viele Lebensbereiche, daher ist eine Klimaanpassung der Stadt unabdingbar. Grundlage für einen Stadtumbau ist die Klimafunktionskarte, ergänzt durch neue Modelle zur Entwicklung des Stadtklimas bis 2050. Lebensqualität und das Klima in der Stadt hängen ab von Frischluftschneisen, zukunftsweisender Grünflächengestaltung und Gebäudebegrünung. Ist München schon unterwegs zur „klimagerechten Stadt"?

Referenten: Diplom-Ingeneurin Andrea Brandl, TU München, Lehrstuhl Landschaftsarchitektur und öffentlicher Raum
Gudrun Mühlbacher, Deutscher Wetterdienst, Projekt Stadtklima München
Alexandra Schmidt, Begrünungsbüro Green City e.V.
Moderation: Dr. Ulrike Wagner, Münchner Volkshochschule

In Kooperation mit Bund Naturschutz in Bayern und Green City e.V.

B324004 / Vortrag und Diskussion / Gasteig / MVHS
Diplom-Ingeneurin Andrea Brandl / Gudrun Mühlbacher / Alexandra Schmidt / Dr. Ulrike Wagner
Gasteig, Vortragssaal der Stadtbibliothek, Rosenheimer Str. 5 / Montag, 19.10.2015 / 19.00 bis 21.30 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / Teilnahme kostenfrei / 100 Plätze / ♿

Mi 21.10.15 / Vortrag

Der Gartenboden im Klimawandel

Diskussion über Bodenschutz

Boden ist einer unserer wertvollsten Ressourcen - mehr als 90 Prozent aller Lebensmittel sind von ihm abhängig. Das Bodenleben spielt sich im Verborgenen ab, entscheidet aber über Erträge und Qualitäten: Dichte und Vielfalt der Bodenlebewesen, Bodenpflege und Pflanzenauswahl sind bedeutend für den Anbauerfolg. Größte Bedeutung hat der Boden also auch für die Artenvielfalt. Bodenschutz ist daher in Zeiten des Klimawandels eine der größten Herausforderungen. Sie erfahren, welche Maßnahmen Sie für den Erhalt der Fruchtbarkeit im Garten treffen müssen.

B323300 / Vortrag / Pasing / MVHS
Ulrike Windsperger
Volkshochschule / Bäckerstr. 14 / Mittwoch, 21.10.2015 / 18.30 bis 21.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 12.50 / 14 Plätze / ♿

Foto: © Gaby Kourkgy

Mi 21.10.15 / Podiumsgespräch
Niemand flieht ohne Grund
Auf der Flucht vor dem Klima

Wir nennen es Klimawandel, für die Betroffenen ist es eine Klimakatastrophe: Die Folgen der globalen Erwärmung zerstören weltweit Lebensgrundlagen. Durch den Anstieg der Meere gehen dicht besiedelte Küstengebiete verloren, Böden erodieren, langdauernde Dürrezeiten zerstören Ackerflächen Den betroffenen Menschen bleibt nur die Flucht – regional und international. Gleichwohl gelten sie im Sinne des Völkerrechts nicht als Flüchtlinge. Was kann, was muss geschehen, um all jene zu unterstützen, die durch den Klimawandel ihrer Existenz beraubt sind?
Es diskutieren: Jose Luis Granados Vilcapoma, Provinzverwaltung Satipo Peru, verantwortlich für die Rechte indigener Bevölkerung im peruanischen Regenwald
Sophia Wirsching, Referentin Migration bei „Brot für die Welt"
Übersetzung: Heinz Schulze, Nord Süd Forum München e.V.
Moderation: Stefanie Hajak, Münchner Volkshochschule
In Zusammenarbeit mit dem Nord Süd Forum München e.V.

B110220 / Podiumsgespräch / Gasteig / MVHS
Jose Luis Granados Vilcapoma / Sophia Wirsching / Stefanie Hajak
Gasteig, Vortragssaal der Stadtbibliothek, Rosenheimer Str. 5 / Mittwoch, 21.10.2015 / 19.00 bis 21.00 Uhr / Eintritt frei / 100 Plätze / ♿

Foto: © Gary Braasch

Sa 24.10.15 / Mi 28.10.15
10 Jahre nach der BUGA in der Messestadt Riem
Perspektivenwechsel für die Münchner Grün- und Stadtplanung?

Im Oktober 2005 ging die Bundesgartenschau auf dem ehemaligen Flughafengelände zu Ende. Der neu geschaffene Landschaftspark und seine Gestaltung während der BUGA sollten nicht nur einen „Perspektivenwechsel" in der Grünplanung symbolisieren, sondern auch die Aufmerksamkeit auf den neuen Stadtteil Messestadt lenken. Inwieweit wurden die innovativen Ansprüche, mit denen der Stadtteil und sein Park geplant wurden, umgesetzt? Welche Impulse gingen und gehen von der Messestadt Riem für zukünftige Planungen in der wachsenden Stadt in Zeiten des Klimawandels aus?
In Kooperation mit BUND Naturschutz München, Baureferat-Gartenbau und Bürgerforum Messestadt e.V.

B123507 / Parkführung / Messestadt Riem / MVHS
Herbert G. Schön, BUND Naturschutz München / Vertreter/in Baureferat-Gartenbau
Samstag, 24.10.2015 / 13.00 bis 15.00 Uhr / Treffpunkt: Berufsschulzentrum Astrid-Lindgren-Str. 1 / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / Eintritt frei / ♿

B123509 / Stadtteilführung / Messestadt Riem / MVHS
Wilma Scholly, Bürgerforum Messestadt e.V., Theo Bauernschmidt, Leitender Baudirekor a.D.
Samstag, 24.10.2015 / 16.00 bis 18.00 Uhr / Treffpunkt: Kultur-Etage Messestadt, Erika-Cremer-Str. 8 (III. Stock) / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / Eintritt frei / ♿

B123511 / Podiumsdiskussion / Messestadt Riem / MVHS
Vertreter des Referats für Stadtplanung und Bauordnung der LH München; Andrea Gebhard, Büro Mahl Gebhard Konzepte, ehem. BUGA-Geschäftsführerin; Brigitte Gans, Bürgerforum Messestadt e.V.; Sabine Krieger, Stadträtin; Dr. Georg Kronawitter, Stadtrat a.D./Vorsitzender des BA 15 a.D.; Dr. Rudolf Nützel, BN München; Moderation: Winfried Eckardt, MVHS
Mittwoch, 28.10.2015, 19.00 bis 21.00 Uhr / Treffpunkt: Kultur-Etage Messestadt, Erika-Cremer-Str. 8 (III. Stock) / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / Eintritt frei / ♿

Nachhaltigkeit leben

Klimawandel, Ressourcenknappheit, Umweltbelastungen und die Ungleichverteilung von Chancen auf Gesundheit und Wohlstand verlangen nach der Entwicklung eines „nachhaltigen" Lebensstils. Die Veranstaltungen dieser Rubrik liefern Ideen und Ansatzpunkte, wie jeder Einzelne aktiv zu einer neuen Ausrichtung unserer Gesellschaft beitragen kann.

ab Mi 16.9.15 / Infoveranstaltung

Stadtteilentwicklung im Münchner Nordosten

Stammtisch für Anwohner/innen

Sie haben Gelegenheit, mit anderen Interessierten und Nachbarn Themen anzusprechen, die Ihnen im Zusammenhang mit dem Planungsprojekt im Münchner Nordosten „unter den Nägeln brennen". Vertreterinnen und Vertreter des städtischen Planungsreferates werden als Gäste anwesend sein.
Seit Februar 2015 findet der Stammtisch i. d. R. alle zwei Monate statt. Schwerpunktthemen und eventuell einzuladende Gäste werden gemeinsam festgelegt. In Zusammenarbeit mit dem Bezirksausschuss 13 Bogenhausen, dem Ökologischen Bildungszentrum und dem NordOstKultur e. V.

B123501 / Infoveranstaltung / MVHS und MUZ
Winfried Eckardt / Roland Krack / Angelika Pilz-Strasser / Dr. Ulrike Wagner / Dr. Jutta Zarbock-Brehm
„Pyrsos" Englschalkingerstr. 206, 81927 München / Busstation Wilhelm-Dieß-Weg, Linien 154, 184, 189 / 3 x mittwochs, 16.9., 11.11.2015 und 13.1.2016 / keine Anmeldung erforderlich / Teilnahme kostenfrei / ♿

Ab Di 22.9.15 / Projekttage

Globales Lernen

Stichwort: Nachhaltiger Konsum – Handy & Smartphone

Im Workshop soll anhand von lebensnahen Themen das Verhältnis von lokalem, ganz persönlichen Konsum und seinen globalen Auswirkungen bewusst gemacht werden. Ziel ist es, dass sich junge Erwachsene kritisch mit ihrem eigenen Konsumverhalten auseinandersetzen und alternative Handlungsmöglichkeiten entwickeln. Eine Veranstaltung des Fachgebiets Junge Volkshochschule, nähere Informationen unter Telefon (089) 45 22 58 83.

B721898 / Projekttage / MVHS
Winfried Fess / Dr. Ulrike Wagner
Dienstag bis Donnerstag, 22.9. bis 24.9.2015 / 9.00 bis 16.00 Uhr / Pausen nach Absprache / Gebührenfrei / 20 Plätze / ♿

Mi 21.10.15 / Vortrag
Klimafreundlich Leuchten
Neue Beleuchtungssysteme mit LEDs

Die Glühlampe ist Auslaufmodell, die Energiesparlampe umstritten. Als Alternative haben sich in den letzten Jahren die extrem sparsamen LEDs ihren Platz im Alltag erobert. Allerdings sind Lichtfarben und neue Helligkeitsangaben durchaus erklärungsbedürftig. Wie und wo moderne Lichtquellen zweckmäßig eingesetzt werden können, was die Unterschiede zur herkömmlichen Glühlampe sind, und woran Sie gute Produkte erkennen, erläutert dieser Vortrag.

B324260 / Vortrag / MVHS und Bauzentrum München
Monika Kröner
Mittwoch, 21.10.2015 / 18.30 bis 19.30 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erbeten / Teilnahme kostenfrei / 15 Plätze / ♿

Mi 28.10.15 / Vortrag
Investieren für Mensch & Umwelt
Nachhaltige Geldanlagen

Immer mehr Sparende wollen, dass ihr Geld sinnvoll und in Verantwortung für Umwelt und Natur investiert wird: Neben Zinsen soll es auch einen sozialen oder ökologischen Mehrwert erzielen. Im Kurs stellt Ihnen ein Fachberater für nachhaltiges Investment die Grundlagen von ethisch-ökologischen Geldanlagen vor. Zudem bespricht er nachhaltige Bankanlagen, Versicherungen, Investmentfonds und andere Arten von Wertpapieren und wirft dabei einen besonderen Blick auf Wertentwicklung und Nachhaltigkeitsmerkmale. Als Ergänzung der Vortrag: „Chancen und Wirkung von nachhaltigen und regionalen Sachwert-Investitionen“ (siehe unten).

B111091 / Vortrag / MVHS
Mathias Winkler
Mittwoch, 28.10.2015 / 19.00 bis 21.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 13.– / 14 Plätze / ♿

Mi 18.11.15 / Vortrag
Nachhaltige und regionale Sachwert-Investitionen
Chancen und Wirkung

Mit nachhaltigen Sachwert-Investments kann man erneuerbare Energien fördern oder regionale, ökologisch und sozial sinnvolle Entwicklungen unterstützen. Im Kurs werden die Aspekte von nachhaltigen, unternehmerischen Beteiligungen erörtert – z. B. Anlagen in erneuerbare Energien oder Holzinvestments – sowie deren Chancen und Risiken beleuchtet. Zudem werden besondere Formen wie Genossenschaftsbeteiligungen vorgestellt, und es wird auf soziale und regionale Anlagemöglichkeiten eingegangen. Als Ergänzung der Vortrag: „Investieren für Mensch und Umwelt mit nachhaltigen Geldanlagen“ (siehe oben).

B111092 / Vortrag / MVHS
Mathias Winkler
Mittwoch, 18.11.2015 / 19.30 bis 21.30 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 13.– / 14 Plätze / ♿

Mi 18.11.15 / Workshop
Recyclingkunst
Bild- und Objektgestaltung aus Wohlstandsmüll

Wenn wir Materialien aus unserem „Wohlstandsmüll", die fast täglich im Müll landen, z. B. leere Nespressokapseln, Kronkorken, Verschlüsse, CDs, Elektronikteile, das Innenleben von Pralinenschachteln usw. einmal von der kreativen Seite betrachten, können originelle kleine Kunstwerke entstehen, die mit dem ursprünglichen Verwendungszweck nichts mehr zu tun haben. Staunen und Spaß garantiert – fast alles ist möglich!
Bitte mitbringen: „Wohlstandsmüll", Experimentierfreude und Kreativität; eine Künstlerin unterstützt in der Umsetzung, bringt das Basismaterial mit und gibt Inspiration durch eigene Objekte.

B324670 / Workshop / MVHS
Ulla Rother
Mittwoch, 18.11.2015 / 13.00 bis 17.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 25.– / 10 Plätze / ♿

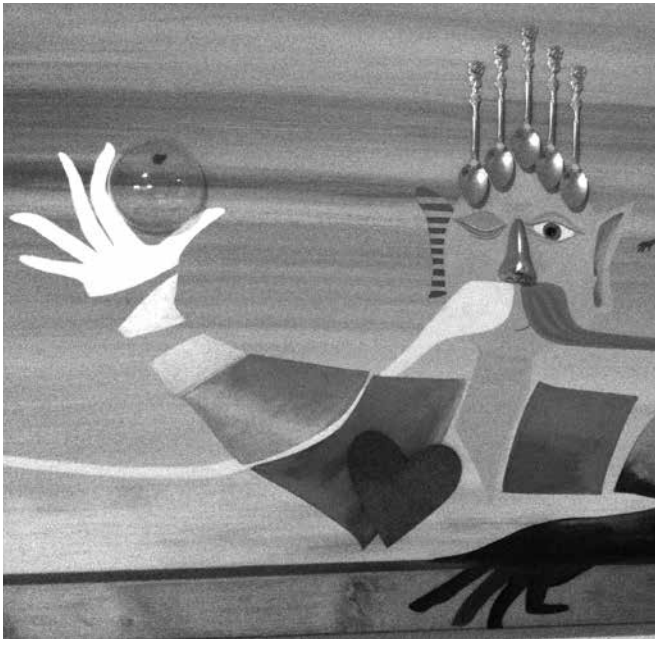


Foto: © Ulla Rother

Mo 18.1.16 / Führung
Fairkauf Handelskontor eG
Weltladen und Verteilerstelle für Fairtrade-Produkte

Lernen Sie die Produktpalette eines Fachgeschäfts für Fairen Handel kennen. Sie werden über die große Auswahl an Gebrauchsgegenständen, die in traditioneller Handwerkskunst hergestellt wurden und bei denen die Produzenten angemessen entlohnt werden, informiert. Daneben gibt es Wissenswertes zu den Herkunftsländern und den Kleinbetrieben sowie den Unternehmensgrundsätzen, denen sie sich verpflichtet fühlen, wie der umweltfreundlichen Herstellung unter Verwendung natürlicher oder recycelter Materialien.

B123763 / Führung / Obergiesing / MVHS
Vertreter/in Fairkauf Handelskontor eG
Fairkauf Handelskontor eG, Brecherspitzstr. 8 / Montag, 18.1.2016 / 18.30 bis 20.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 3.– / 15 Plätze

Do 18.2.16 / Führung
Das Praterkraftwerk
Ökostrom aus dem Herzen Münchens

Wenn man von der Maximiliansbrücke über die Isar blickt, gibt es keinen Hinweis darauf, dass hier im jüngsten aller Isar-Kraftwerke grüner Strom für etwa 4000 Haushalte produziert wird. Das hochmoderne unterirdische Wasserkraftwerk, Gemeinschaftsprojekt von Green City Energy und den Stadtwerken München, ging 2010 ans Netz. Von außen markieren nur noch eine Hinweistafel und ein Trafohäuschen die Einstiegsstelle zu den unterirdischen Technikräumen. Bei der Turbine unter der Isar erfahren Sie Entstehungsgeschichte und Besonderheiten dieses Wasserkraftwerks.
Teilnahme nur für Personen ab 16 Jahren möglich.

B324305 / Führung / Maxvorstadt / MVHS
Martin Betzold
Treffpunkt: Praterkraftwerk Maximiliansbrücke (gegenüber Widenmayerstr. 1) / Donnerstag, 18.2.2016 / 17.00 bis 18.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 7.– / 25 Plätze

Mensch und Gesellschaft

ab Mo 28.9.15 / Beratung

Beteiligung und Vernetzung optimieren!

Beratung für Initiativen

Kompetente Berater/innen von Netzwerk Gemeinsinn e. V. unterstützen Initiativen, Vereine und Einrichtungen fallbezogen und kostenfrei, z. B. bei Fragen: wie man die (interne) Zusammenarbeit in Projekten verbessern kann, nachhaltige Kooperationsbeziehungen aufbaut, methodisch gut durchdachte Veranstaltungen plant, das freiwillige Engagement aktiviert oder neue, jüngere Mitglieder gewinnt. Gemeinsam mit Ihnen suchen wir nach Entwicklungsoptionen und Handlungsmöglichkeiten. Achtung: Es geht hier um Einzelberatung, bei der nur eine Initiative pro Nachmittag speziell zu ihrem Anliegen beraten wird, in Ausnahmefällen auch zwei parallele Gruppen.

Beratung / Netzwerk Gemeinsinn e. V.
Maren Schüpphaus (Koordination)
4 x montags, 28.9., 30.11.2015 sowie 25.1. und 29.2.2016 / 16.30 bis 17.30 Uhr / Anmeldung bei der Koordinatorin unter schuepphaus@netzwerk-gemeinsinn.net oder unter Telefon (0171) 1902902 erbeten / Teilnahme kostenfrei / ♿

ab Mo 28.9.15 / Netzwerk-Treffen

Beteiligung übers Reden hinaus

Offenes Regionaltreffen „LeMoMo“

Zum Austausch über attraktive Projekt- und Methoden-Ansätze, Praxiserfahrungen und neue Konzepte bietet Netzwerk Gemeinsinn e. V. im ÖBZ seit 2003 ein offenes Treffen an. Am jeweils letzten Montag im Monat (daher: LeMoMo) suchen wir nach Vorgehensweisen, die Gemeinsinn fördern und Menschen ermutigen, Selbst- und Mitverantwortung für unsere Gesellschaft zu übernehmen. Das jeweilige Schwerpunktthema wird über www.netzwerk-gemeinsinn.net (Beteiligung/Termine/NG-Regionaltreffen) angekündigt.

Netzwerk-Treffen / Netzwerk Gemeinsinn e. V.
Maren Schüpphaus (Koordination)
4 x montags, 28.9., 30.11.2015 sowie 25.1. und 29.2.2016 / 18.00 bis 21.00 Uhr / Anmeldung bei der Koordinatorin unter schuepphaus@netzwerk-gemeinsinn.net oder unter Telefon (0171) 1902902 erbeten / Teilnahme gegen Spende / ♿

Green Visions – Filmreihe

Die Filmreihe im Gasteig präsentiert Umweltdokumentationen aus der ganzen Welt, gefolgt von Diskussionen mit Regisseuren, Umweltexperten und Filmwissenschaftlern. Eine Kooperation der MVHS mit dem Rachel Carson Center for Advanced Studies und der Ludwig-Maximilians-Universität München.

Veranstaltungsort: Gasteig,
Vortragssaal der Stadtbibliothek, Rosenheimer Straße 5.
(am 12.11. in der Black Box, Gasteig, 1. OG)
Teilnahme kostenfrei; vorherige Anmeldung erbeten;
Trotz Anmeldung bitten wir Sie, bis 19.50 Uhr Ihre Plätze einzunehmen. Die Anmeldungen verfallen 10 Minuten vor Veranstaltungsbeginn.

Donnerstag, 15.10.2015 / 20.00 Uhr

10 Milliarden – wie werden wir alle satt?

Regie: Valentin Thurn, Deutschland 2015, 101 Min.
Bis 2050 wird die Weltbevölkerung auf zehn Milliarden Menschen anwachsen. Doch wo soll die Nahrung für alle herkommen? Regisseur, Autor und Food-Fighter Valentin Thurn sucht weltweit nach Lösungen. Auf der Suche nach einer Antwort auf die Frage, wie wir verhindern können, dass die Menschheit durch die hemmungslose Ausbeutung knapper Ressourcen die Grundlage für ihre Ernährung zerstört, erkundet er die wichtigsten Grundlagen der Lebensmittelproduktion. Ohne Anklage, aber mit Gespür für Verantwortung und Handlungsbedarf.
Gesprächspartner: Valentin Thurn, Regisseur.

B249300 / Filmvorführung mit Diskussion / Gasteig / MVHS

Donnerstag, 12.11.2015 / 20.00 Uhr

Bidder 70

Regie: Beth & George Gage, USA 2013, 73 Min., engl. OF
Der Film stellt einen ebenso außergewöhnlichen wie effektiven Akt zivilen Ungehorsams in den Mittelpunkt. Der Wirtschaftsstudent Tim, alias Bidder 70, beteiligte sich 2008 erfolgreich an einer Versteigerung von Pachtlizenzen zur Ausbeute von Öl und Gas in Utah, um tausende von Quadratkilometern ursprünglichen Landes vor dem Zugriff industrieller Ausbeutung zu schützen. Diese Tat initiierte eine Bewegung von zivilem Ungehorsam im Namen der Klimagerechtigkeit.
Gesprächspartner: Prof. Dr. Karen Pittel, Leiterin des ifo-Zentrums für Energie, Klima und erschöpfbare Ressourcen.

B249310 / Filmvorführung mit Diskussion / Gasteig / MVHS

Donnerstag, 14.1.2016 / 20.00 Uhr

Elemental

Regie: Gayatri Roshan/Emmanuel Vaughan-Lee, USA 2012, 93 Min., engl. OF mit UT
„Elemental" erzählt die Geschichte von drei Individuen, die den drängenden globalen Umweltherausforderungen entgegentreten, an Hand einer Pilgerreise einer indische Regierungsmitarbeiterin entlang des verschmutzten Flusses Ganges. Eine Ureinwohnerin der Denè kämpft in Kanada gegen die industrielle Erschließung eines Ölsandvorkommens von der Größe des Staates Florida. Ein Erfinder und Unternehmer sucht in Australien nach Investoren, um natürliche Systeme als Schlüssel zur Lösung ökologischer Probleme anerkennen zu lassen.
Gesprächspartner: Prof. Dr. Eveline Dürr, Institut für Ethnologie der Ludwig-Maximilians-Universität München.

B249320 / Filmvorführung mit Diskussion / Gasteig / MVHS

Donnerstag, 25.2.2016 / 20.00 Uhr

Voices of Transition

Regie: Nils Aguilar, Deutschland 2012, 66 Min.
Der Mut machende Dokumentarfilm zeigt anhand positiver Beispiele aus Frankreich, England und Kuba, wie wir uns auf dem Land und in den Städten auf die doppelte Herausforderung von Klimawandel und Erdölknappheit vorbereiten können. Eindrucksvolle Bilder veranschaulichen, wie wir durch die Stärkung erdölunabhängiger, lokaler Strukturen und durch einen intelligenten Umgang mit Ressourcen Verantwortung für die Zukunft übernehmen können.
Gesprächspartner: Nils Aguilar, Regisseur (angefragt).

B249330 / Filmvorführung mit Diskussion / Gasteig / MVHS

So 25.10.15 / Offener Filmsonntag

„We feed the world“ sowie Dokumentarfilme von Bertram Verhaag zum UN-Jahr des Bodens

Einstieg jederzeit möglich

11.00 Uhr

„We feed the World“

Dokumentarfilm 95 Min., 2006, Regie: Erwin Wagenhofer

Ein Film über Ernährung und Globalisierung, Fischer und Bauern, Fernfahrer und Konzernlenker, Warenströme und Geldflüsse – ein Film über den Mangel im Überfluss. Er gibt in eindrucksvollen Bildern Einblick in die Produktion unserer Lebensmittel sowie erste Antworten auf die Frage, was der Hunger auf der Welt mit uns zu tun hat. Zu Wort kommen neben Fischern, Bauern, Agronomen, Biologen und Jean Ziegler auch der Produktionsdirektor des weltgrößten Saatgutherstellers Pioneer sowie Peter Brabeck, Konzernchef von Nestlé International, dem größten Nahrungsmittelkonzern der Welt.

12.45 Uhr bis 14.00 Uhr Mittagspause

Suppen-Büfett

Aus regional erzeugten und fair gehandelten Bio-Lebensmitteln wird eine Auswahl von vegetarischen Suppen zu kleinen Preisen angeboten.

Dokumentarfilme von Bertram Verhaag zum UN-Jahr des Bodens

14.00 Uhr

Der Bauer mit den Regenwürmern

Auf dem Bioland-Hof von Irene und Sepp Braun bei Freising wird seit 1984 Biolandwirtschaft mit Ackerbau und Viehzucht betrieben. Eine Spezialität ist die pfluglose Bodenbearbeitung. Sepp Braun lässt die Regenwürmer für sich arbeiten. Auf seinen Böden tummeln sich pro Quadratmeter etwa 400 Regenwürmer, die wertvollen Humus liefern und den Boden bis in zwei Meter Tiefe lockern, was zu einer erhöhten Wasseraufnahme und Speicherung führt. Deshalb ist der Ökolandbau für Sepp Braun auch eine Antwort auf die Probleme des Klimawandels.

15.00 Uhr

Der Bauer, der das Gras wachsen hört

„Ich bin ein freier Ökobauer“ ist die selbstbewusste Aussage von Michael Simmel, der nach der Hofübergabe 1984 seinen Betrieb im Bayerischen Wald auf Bio-Landwirtschaft umstellte. Wie er das macht – das erzählt er auf lebendige, berührende Weise in diesem Film.

Foto: © denkmal-film.tv

16.00 Uhr

SEKEM – Aus der Kraft der Sonne

Ibrahim Abouleish, Träger des Alternativen Nobelpreises 2003, verwirklichte in der ägyptischen Wüste eine Oase des ganzheitlichen Lebens. Der Dokumentarfilm zeigt die gelungene Verbindung von ökologischer, sozialer und kultureller Entwicklung mit ökonomischem Erfolg. SEKEM ist heute Marktführer bei Bio-Produkten und pflanzlichen Heilmitteln, beschäftigt etwa zweitausend Menschen und betreibt u. a. Schulen, ein medizinisches Zentrum und eine Universität.

Filmvorführung / TAGWERK Förderverein e. V.
Ulrike Krakau-Brandl

Sonntag, 25.10.2015 / 11.00 bis 18.00 Uhr / keine Anmeldung erforderlich / Teilnahme kostenfrei / Informationen bei Ulrike Krakau-Brandl unter Telefon (089) 6705647 / ♿

Andere treffen

In dieser Rubrik finden Sie Veranstaltungen, die zu einem ungezwungenen Besuch des ÖBZ einladen. Es gibt viele Möglichkeiten, sich im Rahmen von Veranstaltungen oder auch außerhalb des Veranstaltungsprogramms im Haus oder auf dem weitläufigen Außengelände zu treffen. Die Gärten und Spielflächen rund ums ÖBZ sind jederzeit öffentlich zugänglich.

So 20.9.15 / Erlebnistag

Infostand des ÖBZ auf dem Hoffest Riem

Die beiden Träger des ÖBZ, die Münchner Volkshochschule und das Münchner Umwelt-Zentrum, stellen das aktuelle Programm und die Arbeit des Ökologischen Bildungszentrums an einem Infostand auf dem Ökologischen Hoffest vor, begleitet von Aktionen für Kinder und Erwachsene. Das ÖBZ-Team freut sich auf Ihren Besuch!

Erlebnistag / MVHS und MUZ
Dr. Ulrike Wagner / Marc Haug
Hofgut Riem, Isarlandstr.1 / Sonntag, 20.9.2015 / 11.00 bis 18.00 Uhr / keine Anmeldung erforderlich / Teilnahme kostenfrei / ♿

ab So 27.9.15 / Sonntagscafé

Sonntagscafé im ÖBZ

Im Sonntagscafé des ÖBZ können sich Nachbar/innen sowie Jung und Alt in der besonderen Atmosphäre des Hauses und seiner Umgebung treffen. Es ist ein offener, zwangloser Treffpunkt, an dem Sie bei jedem Wetter Kaffee, Tee und leckere, selbst gebackene Kuchen aus biologischen Zutaten genießen können. Parallel zum Sonntagscafé finden verschiedene Veranstaltungen statt.

Sonntagscafé / MUZ
6 x sonntags, 27.9., 18.10., 15.11.2015, 17.1., 14.2. und 13.3.2016 / 14.30 bis 17.30 Uhr / keine Anmeldung erforderlich / Teilnahme kostenfrei / ♿

ab So 15.11.2015 / Ausstellung

Natürlich! Bilder!

Motive verschiedenster Art und Couleur stellt die Montagsmaler-Gruppe der Seidl-Villa in den Räumen des Ökologischen Bildungszentrums (ÖBZ) aus. Wir lassen uns leiten von Bildern, Impressionen und Intuitionen, denen wir in der Natur begegnen, die wir in täglichen Lebensbereichen vorfinden oder aber wir werden inspiriert von den unergründlichen Tiefen und Weiten unserer Phantasie. Lassen Sie sich überraschen von einer in jeder Hinsicht bunten Auswahl an Motiven, Stilen, Bildern und Kunstwerken. Zur Vernissage findet zeitgleich das Sonntagscafé im ÖBZ statt.

B324999 / Ausstellung / MVHS
Malgruppe Gert Grüneisl
Vernissage Sonntag, 15.11.2015 / 15.00 bis 17.00 Uhr / Ausstellung bis 13.12.2015 mit einer Finissage / Montag bis Freitag, 9.00 bis 16.00 Uhr / keine Anmeldung erforderlich / Eintritt frei / ♿

Foto: © Gudula Bieber-Reynartz

Lebens-Räume

Lebens-Räume

Unsere Veranstaltungen vermitteln Anregungen, um den Lebensraum Stadt individuell, wohngesund und erholungsfördernd zu gestalten. Und das nicht nur für Menschen: Viele Pflanzen und Tiere suchen den Weg vom Land in die Stadt. Die Rubrik gliedert sich in Bauen und Wohnen, Gartenplanung, Gartenlust, Gartenpraxis und ÖBZ-Gärten.

Bauen und Wohnen

Die Veranstaltungen dieser Reihe wenden sich nicht nur an aktuelle und zukünftige Eigenheimbesitzer/innen, die größere Bau-, Umbau- und Sanierungsmaßnahmen planen, sondern auch an alle, die ihr direktes Wohnumfeld nach Kriterien Wohngesundheit und der Nachhaltigkeit umgestalten wollen. Die Veranstaltungsreihe in Kooperation mit dem Bauzentrum München hat das Ziel gesetzt, wichtige Fragen rund ums nachhaltige Bauen, Renovieren und Wohnen durch Expert(inn)en kompetent und bürgernah zu behandeln. Nach dem Vortrag steht Zeit für Ihre Fragen zur Verfügung.

Mi 16.9.15 / Vortrag

Das Passivhaus

Grundlagen, Wirtschaftlichkeit, Fördermöglichkeiten

Ein Passivhaus und noch mehr ein Plusenergiehaus nutzt die in seinem Inneren vorhandenen Energiequellen, wie Kochplatten, Lichtquellen, die Körperwärme von Personen oder die einfallende Sonnenwärme. Die Heizung wird dadurch grundlegend vereinfacht und der Wohnkomfort durch die erhöhten Oberflächentemperaturen der Außenwände wesentlich verbessert. Anhand von Beispielen werden die bauphysikalischen Prinzipien, die Wirtschaftlichkeit und die Fördermöglichkeiten von Passivhäusern vorgestellt.

A324266 / Vortrag / MVHS und Bauzentrum München
Martin Goldbrunner
Mittwoch, 16.9.2015 / 18.30 bis 19.30 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erbeten / Teilnahme kostenfrei / 15 Plätze / ♿

Mi 21.10.15 / Vortrag

Neue Beleuchtungen und Beleuchtungssysteme

Die klassische Glühlampe ist ein Auslaufmodell, und mit der Energiesparlampe können sich viele Leute nicht anfreunden. Als Alternative hat sich in den letzten Jahren die weiße LED ihren Platz im Alltag erobert. Dass die Lichtfarbe „weiß" oft nicht dem gewohnten „weiß" entspricht, zeigen die Erfahrungen der Nutzer. Auch die neuen Helligkeitsangaben sind erklärungsbedürftig. Wie und wo moderne Lichtquellen zweckmäßig eingesetzt werden können, welches die Unterschiede zur herkömmlichen Glühlampe sind, auf was man achten sollte und woran Sie gute Produkte erkennen, erläutert die Lichtplanerin in ihrem Vortrag.

B324260 / Vortrag / MVHS und Bauzentrum München
Monika Kröner
Mittwoch, 21.10.2015 / 18.30 bis 19.30 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erbeten / Teilnahme kostenfrei / 15 Plätze / ♿

Mi 18.11.15 / Vortrag

Heizen und Stromerzeugen mit einer Brennstoffzelle

Im Ein- und Mehrfamilienhaus

Die neue Generation von Energiesystemen mit Brennstoffzelle senken die Anschaffungs- und Betriebskosten stark und sind sogar in einem Einfamilienhaus wirtschaftlich. Diese Geräte bieten Komplettlösungen, deren Anschaffungs- und Betriebskosten um 50 Prozent unter vergleichbaren stromerzeugenden Heizungen liegen. Die Ersparnis gegenüber dem kompletten Strombezug aus dem Netz und der Wärmeversorgung mit einem Gasbrennwertkessel ist beachtlich, die Amortisierungszeit der Anlage kurz. Der Vortrag bietet einen fundierten Überblick mit Darstellung des Kosten-Nutzen-Verhältnisses.

B324261 / Vortrag / MVHS und Bauzentrum München
Manfred Giglinger
Mittwoch, 18.11.2015 / 18.30 bis 19.30 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erbeten / Teilnahme kostenfrei / 15 Plätze / ♿

Mi 20.1.16 / Vortrag
Thermische Speicher – hocheffizient
Wärme langfristig speichern

Wärme langfristig speichern – geht das? Die Heizenergie macht im Haushalt den größten Teil des Energieverbrauchs aus. Große Einsparungen sind nur bei einer solaren Wärmespeicherung über mindestens eine, besser über mehrere Wochen möglich – Standardspeicher leisten das aber nicht. Es gibt jedoch Produkte und Verfahren, die große Wärmemengen längerfristig speichern, sodass die Sonnenenergie aus strahlungsreichen Tagen konserviert werden kann. Der Vortrag zeigt diese Modelle und ihre Wirkungsweise. Er geht auch auf die baulichen Voraussetzungen und auf ihre Wirtschaftlichkeit ein.

B324264 / Vortrag / MVHS und Bauzentrum München
Hartmut Will
Mittwoch, 20.1.2016 / 18.30 bis 19.30 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erbeten / Teilnahme kostenfrei / 15 Plätze / ♿

Mi 24.2.16 / Vortrag
Moderne Solarsysteme
Dach- und fassadenintegriert

Direkt in Fassaden oder Dächer integrierte Photovoltaik-Systeme ermöglichen ansprechende solare Architekturlösungen, bei denen die Energieerzeugung nicht mehr als Fremdkörper empfunden wird. Als semitransparente Fassaden und Überdachungen können moderne Solarsysteme neben der Energieerzeugung auch den Wärme-, Sonnen- und Witterungsschutz des Gebäudes übernehmen. Im Vortrag werden verschiedene am Markt gängige Systeme vorgestellt und ihre Einsatzmöglichkeiten besprochen.

B324265 / Vortrag / MVHS und Bauzentrum München
Cigdem Sanalmis
Mittwoch, 24.2.2016 / 18.30 bis 19.30 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erbeten / Teilnahme kostenfrei / 15 Plätze / ♿

Mi 16.3.16 / Vortrag
Photovoltaik
Optimierung des Eigenverbrauchs

Die Diskussionen um die Förderung für Solarstrom und die Entwicklung der Strompreise hat im Photovoltaikbereich zu einem Paradigmenwechsel geführt: Die Zukunft liegt im Eigenverbrauch des selbst erzeugten Solarstroms. Im Vortrag wird aufgezeigt, wie der Eigenverbrauch optimiert werden kann und in welche Richtung die Entwicklung bei Steuerung und Speicherung von Solarstrom gehen wird.

B324270 / Vortrag / MVHS und Bauzentrum München
Cigdem Sanalmis
Mittwoch, 16.3.2016 / 18.30 bis 19.30 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erbeten / Teilnahme kostenfrei / 15 Plätze / ♿

Foto: © Petra Spanheimer/pixelio.de

Gartenplanung

Hier finden Sie Veranstaltungen, die zur Anlage und Umgestaltung von Gärten zum lebenswerten Umfeld für Stadtmenschen, Wildtiere und wertvolle Pflanzenarten anregen.

ab Do 12.11.15 / Workshop
Gelungene Gartengestaltung
Grüne Oasen in der Stadt

Selbst der kleinste Winkel in der Stadt lässt sich mit der richtigen Planung in eine grüne Oase verwandeln. Im einführenden Vortrag werden verschiedene Möglichkeiten der Gartengestaltung vorgestellt und das schrittweise Erarbeiten eines Gartenentwurfs erläutert. Der anschließende Workshop bietet Zeit und Gelegenheit, eigene Ideen und Wünsche unter Anleitung einer erfahrenen Planerin zu Papier zu bringen. So entwickeln Sie Schritt für Schritt einen eigenen Gartenentwurf, den Sie dann im Frühjahr selbst oder mit Unterstützung umsetzen können. Bitte mitbringen: Grundrissplan von Ihrem Grundstück im Maßstab 1:100 (bei kleinen Grundstücken 1:50), Papier und Stifte zum Zeichnen (Bleistifte, Filzstifte und Buntstifte); Geodreieck und Lineal, Zirkel bzw. Kreisschablone, Foto Ihres Hauses und der Umgebung.

B323200 / Workshop / MVHS
Andrea Merzoug
Donnerstag, 12.11.2015 / 19.00 bis 21.00 Uhr / Samstag, 21.11.2015 / 10.00 bis 17.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 78.– / 8 Plätze / ♿

ab Do 4.2.16 / Workshop
Pflanzplanung
Gewusst wie!

In diesem Kurs können Sie ein Pflanzkonzept für Ihren eigenen Garten entwickeln, das Ihre Vorstellungen und die Ansprüche der Pflanzen berücksichtigt, um so teure Fehlinvestitionen zu vermeiden. Sie bekommen einen Überblick über im Raum München empfehlenswerte Bäume, Sträucher, Kletterpflanzen, Rosen und Stauden. Sie können wertvolle Tipps für einen pflegeleichten Garten zum Genießen und viele Ideen für die aktuelle Pflanzsaison mitnehmen, denn für Fragen und Austausch bleibt genügend Zeit. Zusätzlich ist für jeden Kursteilnehmenden eine 20minütige Einzelberatung eingeplant.
Bitte mitbringen: Grundrissplan von Haus und Garten (M 1:100), Bilder von Haus und Garten und viel Lust zum Planen und Gestalten. Ein umfangreiches Kurs-Skript inkl. CD kann im Kurs für € 8.– erworben werden.

B323215 / Workshop / MVHS
Renate Waas
Donnerstag, 4.2.2016 / 18.00 bis 21.00 Uhr, Samstag, 13.2.2016 / 10.00 bis 18.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 88.– / 6 Plätze / ♿

Foto: © Helene Souza/pixelio.de

Mi 24.2.16 / Vortrag

Natur-Erlebnis-Gärten für Groß und Klein

Der Name ist Programm: Natur im eigenen Garten wird zum Erlebnis! Im Gegensatz zu blumenlosem Rasen, zu Schnitthecken, Buchskugeln und Pflastersteinen, ist dieser Gartentyp naturnah bepflanzt und abwechslungsreich modelliert. So fördert er ganz besonders die körperliche, geistige und seelische Entwicklung von Kindern. Im Vortrag erfahren Sie, wie ein Natur-Erlebnis-Garten gestaltet werden kann. Welche Materialien eignen sich, wie mutig darf man sein und warum sind heimische Wildpflanzen so wichtig? Lassen Sie sich inspirieren durch einen lebendigen und praxisnahen Vortrag mit vielen Planungsbeispielen.

B323110 / Vortrag / MVHS
Barbara Stark
Mittwoch, 24.2.2016 / 18.30 bis 21.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 12.50 / 14 Plätze / ♿

Foto: © Rainer Sturm/pixelio.de

Gartenlust

Gärten bieten nicht nur einen körperlichen Ausgleich zum Arbeitsalltag, sondern auch die Möglichkeit zum Gestalten und Genießen. Hier finden Sie zahlreiche Anregungen, die Lust auf das Gärtnern und Ausprobieren machen.

Fr 25.9.15 / Seminar

Vielfalt im Nutzgarten erhalten

Immer mehr alte und samenfeste Gemüsesorten gehen im Zuge der modernen Pflanzenzüchtung verloren. Das Seminar befasst sich mit den Grundlagen von Anbau und Vermehrung und stellt interessante, samenfeste Sorten für den Hausgarten vor.
Wir ernten ausgereifte Früchte und Samenstände, lernen die Methoden der Saatgutreinigung kennen und erfahren, worauf bei Ernte und Lagerung zu achten ist. Saatgut wird an alle Teilnehmer/innen für den Eigenanbau abgegeben. Der Workshop ist ein Angebot im Rahmen eines Bildungsprojekts des Dachverbands Kulturpflanzen- und Nutztiervielfalt e. V. Er wird durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) gefördert und in Kooperation mit der MVHS und dem MUZ durchgeführt.

Seminar / Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e. V.
Annette Holländer
Freitag, 25.9.2015 / 14.30 bis 18.30 Uhr / Anmeldung bei Annette Holländer unter seminare@garten-des-lebens.de erforderlich / € 12.– / ♿

So 27.9.15 / Vortrag mit Verkostung

Alte Apfelsorten neu entdeckt

Schafsnase und Herrenhut

Herrlich duftend, groß und klein, süß oder säuerlich, gelbgeflammt, borkig oder rot gestreift: Die Fülle der heimischen Apfelsorten bietet für jeden Geschmack etwas! Fast 2000 Apfelsorten gibt es in Deutschland. Wie ist diese Fülle an Formen und Geschmacksrichtungen entstanden, und wie werden die einzelnen Sorten bestimmt? Warum kennen wir aber aus dem Handel nur so wenige? Diesen Fragen wollen wir nachgehen und dabei sehr unterschiedliche Sorten verkosten. Tipps zur Lagerung und Verarbeitung und selbst gepresster Apfelsaft machen Lust darauf, es selbst auf dem Balkon oder im Garten mit einem Bäumchen zu versuchen. Sie erfahren, wo Sie alte Apfelsorten noch kaufen können. Familien und Kinder von 7 bis 11 Jahren können parallel eine Veranstaltung zur Apfelernte auf der Streuostwiese besuchen (siehe Seite 51, Anmeldung bei MUZ erforderlich). Für diejenigen die jetzt auf den Apfelgeschmack gekommen sind gibt es am 17.11.15 ein Kochseminar dazu (B383015, siehe Seite 34).

A323630 / Vortrag / MVHS
Dr. Ulrike Wagner
Sonntag, 27.9.2015 / 14.30 bis 17.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 12.– zuzüglich € 3.50 Materialgeld / 12 Plätze / ♿

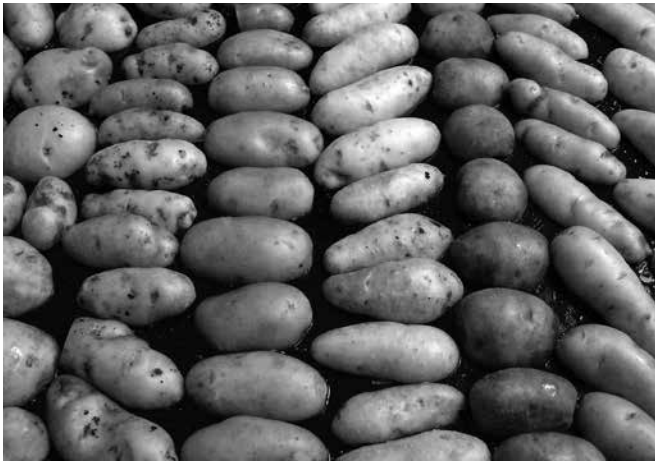


Foto: © Heike Sehm-Baudewig

29.9.15 / Vortrag

Umweltgerecht Düngen in der Stadt

Küchenabfälle fermentieren mit Effektiven Mikroorganismen

Besonders in kleinen Gefäßen benötigen Gemüsepflanzen gute Pflege; regelmäßiges Gießen und fachgerechte Düngung sind für den Anbauerfolg unerlässlich. Mit den eigenen Gemüseresten und Effektiven Mikroorganismen können Sie schon im Herbst etwas für einen erfolgreichen Start im kommenden Frühjahr vorbereiten. Hintergründe, Techniken, geeignete Standorte und Gefäße sowie fachgerechte Anwendung des erzeugten wertvollen Düngers werden erklärt und demonstriert. So können Sie auch in der Stadt ökologisch und umweltgerecht düngen.

A323152 / Vortrag / MVHS
Christine Nimmerfall
Dienstag, 29.9.2015 / 17.00 bis 19.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 12.50 / 14 Plätze / ♿

Sa 24.10.15 / Vortrag mit Verkostung

Kartoffelvielfalt

Schätze aus der Erde

Bamberger Hörnchen, Blaue Schweden, Rosa Tannenzapfen: So vielfältig wie die Namen sind auch Geschmack, Form und Farbe vieler historischer und ursprünglicher Kartoffelsorten, die über die Sterneküche jetzt wieder in unser Bewusstsein treten. Lernen Sie diese Sortenfülle kennen und schätzen und erfahren Sie, wie Sie beim Pflanzen oder Einkaufen dazu beitragen können, unsere Kartoffelvielfalt zu erhalten. Das Seminar vermittelt nicht nur Historisches und Faszinierendes über eine unserer wichtigsten Kulturpflanzen, sondern lädt Sie auch zur Verkostung verschiedener Sorten ein.

B323600 / Vortrag / MVHS
Jürgen Schubert
Samstag, 24.10.2015 / 15.00 bis 17.30 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 13.– zuzüglich € 3.50 Materialgeld / 14 Plätze / ♿

Do 25.2.16 / Vortrag
Gemüse auf kleinstem Raum
Urban Farming

Selbst angebautes Gemüse wird immer mehr geschätzt. Aber nicht nur im großen Selbstversorgergarten kann gesät, gepflanzt und geerntet werden, sondern auch in Töpfen, Kisten und Hochbeeten. In kleinen Gärten, auf Balkonen und auf Terrassen können Inseln für den eigenen Gemüseanbau entstehen. Doch welche Gemüsesorten sind für diese Anbaumethoden geeignet? Und was gilt es hinsichtlich Pflanzsubstrat, Bewässerung und Nährstoffversorgung zu berücksichtigen? Der Vortrag gibt viele Tipps und Tricks für das erfolgreiche Gärtnern auf kleinstem Raum.

B323340 / Vortrag / MVHS
Annette Holländer
Donnerstag, 25.2.2016 / 18.30 bis 20.30 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 12.50 / 12 Plätze / ♿

Do 3.3.16 / Vortrag
Tomaten für den Freilandanbau

Die Tomate, eines unserer Lieblingsgemüse, kommt ursprünglich aus den Küstenwüsten Mittel- und Südamerikas und ist daher in unseren Breiten bei Feuchtigkeit und Regen ohne Gewächshaus vor allem für den Braunfäulepilz anfällig. Dennoch muss man auf den Anbau von Freilandtomaten nicht verzichten, denn die Sortenauswahl spielt eine entscheidende Rolle. Im Vortrag werden frühreifende sowie widerstandsfähige Sorten für den Freilandanbau vorgestellt. Besondere Beachtung gilt dabei auch verschiedenen Wildtomaten. Im Anschluss an den Vortrag ist Zeit für Ihre Fragen und den Austausch von Saatgut.

B323610 / Vortrag / MVHS
Annette Holländer
Donnerstag, 3.3.2016 / 18.00 bis 20.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 12.50 / 12 Plätze / ♿

Gartenpraxis

Veranstaltungen für alle, die selbst Hand anlegen wollen. Nach einer fundierten, anwendungsorientierten Einführung werden praktische Kenntnisse vermittelt – entsprechende Kleidung wird vorausgesetzt! Schwerpunkt ist Ökologisches Gärtnern.

Fr 2.10.15 / Workshop
Lagerstiegen selbst gebaut
Obst & Gemüse klimafreundlich frisch

Auch in der Stadt ist es möglich, eigenes Obst und Gemüse klimafreundlich und gesund zu lagern und so bis weit in den Winter hinein zu genießen. Erfahren Sie, welche Orte hierfür geeignet sind, welche Produkte eingelagert werden können und worauf dabei zu achten ist. Sie lernen empfehlenswerte Lagersorten kennen und lernen Pflückreife, Genussreife und maximale Lagerdauer einzuschätzen. Anschließend können Sie unter fachlicher Anleitung aus einem Bausatz selbst praktische Lagerstiegen zusammenbauen, die deutlich günstiger sind als handelsübliche Systeme. Weitere Bausätze sowie Deckel und Rollen sind nach Vorbestellung bis 21.9.2015 unter Tel. (089) 93 94 89-61 im Kurs erhältlich. Die Bausätze werden von einer Münchner Behindertenwerkstatt gefertigt.

B323500 / Workshop / MVHS
Michael Gollwitzer
Freitag, 2.10.2015 / 16.00 bis 18.30 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 22.– zuzüglich € 13.– Materialgeld (je Lagerstiege) / 10 Plätze / ♿

Fr 16.10.15 / Workshop
Ein Haus für den Igel

Igel sind gern gesehene Gäste in Stadtgärten. Allerdings fehlen ihnen hier zunehmend die natürlichen Unterschlupfmöglichkeiten: große Reisig- und Laubhaufen. Ein Igelhaus schafft Abhilfe und wird für den Winterschlaf und im Sommer zur Aufzucht der Jungtiere gern genutzt. Im Kurs bauen Sie Ihr eigenes Igelhaus unter Anleitung und zu weniger als der Hälfte des handelsüblichen Preises. Sie erfahren darüber hinaus viel Wissenswertes über die Igel und andere Wildtiere in der Stadt. Die Bausätze werden von einer Münchner Behindertenwerkstatt gefertigt.

B323005 / Workshop / MVHS
Michael Gollwitzer
Freitag, 16.10.2015 / 16.00 bis 18.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 12.– zuzüglich € 35.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

Fr 19.2.16 / Workshop
Vogelnistkästen selbst gebaut

Vögel erfreuen uns in Stadtgärten, auf Balkonen und in Parks. Allerdings fehlen ihnen zunehmend natürliche Nisthöhlen in morschen Bäumen, sodass Nistkästen zur Aufzucht der Jungtiere im Frühjahr gerne angenommen werden. In einer kurzen Einführung erfahren Sie Wissenswertes über Anbringung und Reinigung der Nistkästen sowie die richtige Fütterung. Anschließend können Sie unter Anleitung einfach und kostengünstig einen guten und hübschen Nistkasten bauen. Die Bausätze werden von einer Münchner Behinderteneinrichtung gefertigt.

B323015 / Workshop / MVHS
Werner Reuter
Freitag, 19.2.2016 / 16.00 bis 18.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 10.– zuzüglich € 15.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

So 15.11.15 / Workshop
Bau eines Eichhörnchenkastens
Eichhörnchen in Gärten und Parks

Für Eichhörnchen geeignete hohe Wohnbäume sind in der Stadt selten. Auf niedrigeren Bäumen sind Eichhörnchen bei Jungenaufzucht und Überwinterung in ihren eigenen Nestern aber stark durch Räuber wie Marder und Krähen gefährdet; viele Jungtiere verwaisen oder fallen aus dem Nest. Das Anbringen eines Eichhörnchenkastens erleichtert ihnen in der Stadt das Überleben. Nach einem informativen Vortrag bauen Sie einen Eichhörnchenkasten unter fachkundiger Anleitung selbst zusammen. Die Bausätze werden in einer Münchner Behindertenteinrichtung gefertigt.

B323010 / Workshop / MVHS
Michael Gollwitzer
Sonntag, 15.11.2015 / 14.30 bis 17.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 14.– zuzüglich € 20.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

Foto: © Michael Gollwitzer

Fr 4.3.16 / Workshop

Regenwurmkisten selbst gebaut

Da ist der Wurm drin!

Die Wurmkiste: Früher nur von Anglern geschätzt, gewinnt sie heute mehr und mehr an Bedeutung, um Küchenabfälle auf engem Raum zu wertvollem Kompost für Balkon- oder Gartenpflanzen zu verarbeiten. Eine Wurmkiste ist eine platzsparende und effektive Alternative zum Komposthaufen, lässt sich im Keller oder auf dem Balkon aufstellen und bietet nicht nur für Kinder Einblick in spannende Lebensabläufe! Nach einer kurzen theoretischen Einführung fertigen Sie unter Anleitung eine eigene Wurmkiste. Die Bausätze werden von einer Münchner Behindertenwerkstatt gefertigt.

B323020 / Workshop / MVHS
Michael Gollwitzer
Freitag, 4.3.2016 / 16.00 bis 19.30 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 20.– zuzüglich € 30.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

ab Fr 4.3.16 / Workshop

Obstbaumschnitt

Theorie und Praxis

Die zweiteilige Veranstaltung vermittelt zunächst einen Überblick über das Wuchsverhalten von Obstbäumen und Beerensträuchern sowie verschiedene Erziehungs- und Schnittmaßnahmen. Am ersten Kurstag wird besprochen, zu welchem Zeitpunkt sie wie und wozu durchgeführt werden und es bleibt Zeit für Fragen zum eigenen Obstgarten. Am Samstag wird das bisher nur theoretische Wissen an den Bäumen der Streuobstwiese des ÖBZ gemeinsam in die Praxis umgesetzt.

B323505 / Workshop / MVHS
Konrad Bucher
Freitag, 4.3.2016 / 19.00 bis 21.00 Uhr./ Samstag, 5.3.2016 / 14.00 bis 17.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 22.– / 12 Plätze

ÖBZ-Gärten

Das ÖBZ ist umgeben von einer Vielzahl von unterschiedlichen Gärten, die viele Möglichkeiten zum Kennenlernen und Mitmachen bieten.

So 27.9.15 / Aktion

Erntetag der Gartengruppe mit Saatgut-Tauschbörse

Die Gartengruppe des Experimentiergartens präsentiert eingemachte Köstlichkeiten des vergangenen Gartenjahrs. Neben den bisherigen Rezeptsammlungen zu Topinambur und grünen Tomaten werden dieses Jahr vielfältige Verwendungsmöglichkeiten von Zucchini vorgestellt. Die Ausstellung des Bohnensaatguts lädt dazu ein, selbst gärtnerisch tätig zu werden. Interessierte können Patenschaften für eine Bohnensorte übernehmen, Saatgut tauschen oder gegen eine Spende erhalten. Das Bohnenarchiv umfasst inzwischen weit über 100 Sorten! Parallel hat das Sonntagscafé mit Getränken und Kuchen geöffnet.

Aktion / MUZ
Konrad Bucher / Gartengruppe Experimentiergärten am ÖBZ
Sonntag, 27.9.2015 / 14.00 bis 18.00 Uhr / keine Anmeldung erforderlich / Teilnahme kostenfrei / ♿

Foto: © Frauke Feuss

Sa 10.10.15 / Info-Nachmittag
Besichtigung der Frauengärten am ÖBZ

Wie Kinder auch in der Stadt die Natur spielerisch begreifen können und dabei erleben, wie zahlreiche Insekten Blüten bestäuben, daraus gesundes Obst und Gemüse wächst, reift und schließlich geerntet werden kann, das erfahren Sie bei der Führung durch den Frauengarten am ÖBZ. Parallel zu dieser Infoveranstaltung gibt es ein Kinderprogramm „Traumfänger basteln“ mit indianischen Geschichten (siehe Rubrik „Angebote für Familien und Kinder“ auf Seite 52). Die Führungen mit Informationen zu diesem Gartenprojekt finden regelmäßig statt, ein Einstieg ist jederzeit möglich. Ein Beitrag des Interkulturellen Frauengartens zur Woche der seelischen Gesundheit.

Info-Nachmittag / Interkultureller Frauengarten
Brigitte Meier / Judith Fischer
Samstag, 10.10.2015 / ab 14.00 bis 17.00 Uhr / Anmeldung unter frauengarten.muenchen@yahoo.de erwünscht. Weitere Infos unter (01 70) 5 83 81 23 / Teilnahme kostenfrei / ♿

Foto: © Martin Ehrlinger

Sa 10.10.15 / Samstagsseminar
Experimentiergarten am ÖBZ
Informieren, mitmachen, genießen

Gegen Ende des Jahres sind wieder alle Interessierten eingeladen, sich über die Experimentiergärten am ÖBZ und die langjährigen Aktivitäten der Arbeitsgruppe zu informieren. Der Garten ist ein Gemeinschaftsprojekt. Sie erfahren, wie es organisiert ist, wie wir arbeiten und dabei lernen. Wir berichten auch anhand von Bildern über unsere Erfahrungen mit den diesjährigen Themenschwerpunkten (Pflanzenporträts, Heilpflanzen, Blühende Landschaft). Sie lernen die unterschiedlichen Gartenbereiche an diesem Nachmittag praktisch kennen, indem wir etwas ernten, dies gemeinsam zubereiten und essen.
Die Veranstaltung richtet sich auch an alle, die künftig in der Gartengruppe mitarbeiten wollen, oder die den Austausch mit Gleichgesinnten suchen. Gärtnerische Vorkenntnisse sind nicht notwendig, da die Gartenarbeit betreut wird.

Samstagsseminar / MUZ
Konrad Bucher
Samstag, 10.10.2015 / 14.00 bis 17.00 Uhr / Anmeldung beim MUZ erforderlich / Teilnahme gegen Spende / 10 Plätze / ♿

So 21.2.16 / Saatgutfestival

Saatgutfestival im ÖBZ

Seit Jahrhunderten ziehen und vermehren Menschen weltweit ihr eigenes Saatgut zur Versorgung der Bevölkerung sowie für den Eigengebrauch. Eine Vielzahl regional angepasster und samenfester Nutzpflanzensorten ist durch Kreuzungen und Selektion auf diese Weise entstanden. Doch diese Saatgutsouveränität ist zunehmend durch die weltweite Konzentrierung auf wenige, gewinnorientierte Saatgutkonzerne und reglementierende Gesetzgebungen gefährdet. In der EU wird aktuell über eine neue Saatgutverordnung verhandelt, die die Weichen für die künftige Vielfalt auf den Feldern, in unseren Gärten, im Handel und auf unseren Tellern bestimmen wird.

Foto: © Gabi Horn

10 bis 18 Uhr / Saatgutmarkt

Vielfalt erhalten und genießen!

Saatgut alter und regionaler Kulturpflanzen ist im Handel immer seltener erhältlich. Auf dem Markt des Saatgutfestivals im ÖBZ können Besucher/innen die bunte Palette alter, samenfester Kultursorten wie z. B. die Tomatenvielfalt von Melanie Grabner (Lila Tomate), Bingenheimer Saatgut und seltene Gemüseraritäten regionaler und ökologischer Saatguterhalter/innen für die kommende Saison erwerben. Freuen Sie sich auf Vielfalt und Genuss! Ein buntes Rahmenprogramm mit Vorträgen, offener Kinderaktion und leckerem Imbiss aus der Gartenküche erwartet Sie!

Saatgutmarkt / Gartengruppe Experimentiergarten am ÖBZ, MUZ und VEN – Regionalgruppe München, Südbayern
Sonntag, 21.2.2016 / 10.00 bis 18.00 Uhr / keine Anmeldung erforderlich / Teilnahme kostenfrei / ♿

10 bis 18 Uhr / Vortragsreihe

Saatgut ist Kulturgut

Eine interessante Vortragsreihe bietet reichhaltige Informationen rund um das Thema Saatgut. Von der Samengärtnerei im eigenen Hausgarten, der Erhaltung von Saatgut und alten Sorten in Gemeinschaftsgärten, Interessantes zur Kartoffelvielfalt, über Wildblumensamen und Bienenweiden, Informationen über gentechnisch verändertes Saatgut bis hin zur aktuellen Entwicklung in der Bio-Züchtung reichen die Beiträge der Referent(inn)en und Saatguterhalter/innen.

Aktuelle Vortragszeiten und Referent(inn)en werden auf der Homepage www.oebz.de und beim VEN unter www.nutzpflanzenvielfalt.de bekannt gegeben.

Vortrag / Gartengruppe Experimentiergarten am ÖBZ, MUZ und VEN – Regionalgruppe München, Südbayern
Sonntag, 21.2.2016 / 10.00 bis 18.00 Uhr / keine Anmeldung erforderlich / Teilnahme kostenfrei / ♿

14 bis 17 Uhr / Kindernachmittag

Saatkugeln und eigenes Minigärtchen gestalten

Auf die Samen, fertig – los! Hier können Kinder die Wiesen und Beete in ihrer Umgebung vielfältiger machen. Wir bereiten bunte „Explosionen" vor, die im Frühling ihre Wirkung nicht verfehlen! Samen, die von den Gärtner/innen am ÖBZ im Herbst gesammelt wurden, bereiten die Kinder sorgsam vor und füllen sie in selbst gestaltete Samentütchen zum Mitnehmen für den heimischen Balkon und Garten. Gemüsesamen werden gleich in die Erde gesetzt zum Vorziehen an der Fensterbank. Über das Heranziehen bunter Pflanzenteppiche fördern wir die Bienenweide und steigern das Nahrungsangebot für heimische Insekten. Für Überraschungen werden die selbst geformten Saatkugeln sorgen.

Kindernachmittag / MUZ
Für Kinder ab 5 Jahren / Renate Luz
Sonntag, 21.2.2016 / 14.00 bis 17.00 Uhr / keine Anmeldung erforderlich / Teilnahme kostenfrei / Offenes Programm im Rahmen des Saatgutfestivals, Einstieg jederzeit möglich / ♿

Sa 19.3.16 / Samstagsseminar

Experimentiergarten am ÖBZ

Informieren, mitmachen, genießen

Der Experimentiergarten ist ein Gemeinschaftsprojekt. Wir treffen uns jeden Samstag in einer offenen Arbeitsgruppe. Zu Beginn der Gartensaison informieren wir alle Interessierten darüber, wie wir uns organisieren, wie wir arbeiten, dabei lernen und gemeinsam die Ernte genießen. Die Veranstaltung richtet sich auch an alle, die vielleicht künftig bei uns mitmachen wollen, um sich Kräuter und Gemüse selber zu ziehen, um neue Ideen einzubringen oder den Austausch mit Gleichgesinnten zu finden. An diesem Samstag werden die Themen und Pläne für das neue Gartenjahr vorgestellt.

Samstagsseminar / MUZ

Konrad Bucher

Samstag, 19.3.2016 / 14.00 bis 17.00 Uhr / Anmeldung beim MUZ erforderlich / Teilnahme gegen Spende / 10 Plätze / ♿

Foto: © Martin Ehrlinger

Rundum gesund

Rundum gesund

Gesundheit ist mehr als die Abwesenheit von Krankheit. Das Wissen um die Zusammenhänge zwischen Körper und Seele spielt in dieser Rubrik ebenso eine Rolle wie ganz praktische Übungen zur Beweglichkeit. Die ebenerdig angelegten Seminarräume des ÖBZ bieten direkten Zugang in das umgebende Freigelände. Unsere Lehrküche ermöglicht ein umfangreiches Angebot von Seminaren und Workshops rund um Ernährung und Kochkunst.

Körper und Geist

ab Do 12.11.15 / Kurs

Qigong – Grundstufe

Für Seniorinnen und Senioren

Qigong bedeutet Arbeit an der Lebensenergie durch beständiges Üben und dient als Teil der „Traditionellen Chinesischen Medizin" der Gesunderhaltung und Prävention. Sanft fließende Bewegungen mit ruhiger Atmung, achtsamen Entspannungs- und Vorstellungsbildern harmonisieren und kräftigen das Energie- und Nervensystem und führen so zu innerer Ruhe und Gelassenheit. Qigong-Übungen sind gut erlernbar und für jedes Alter geeignet. Die Kurse der Grundstufe richten sich an Teilnehmende ohne Vorkenntnisse oder mit geringen Vorkenntnissen.

B374100 / Kurs / MVHS
Hanne Zitka-Scheuerer
6 x donnerstags, 12.11. bis 17.12.2015 / 14.00 bis 15.30 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 40.– / Ermäßigung mit Senior-Card möglich / 12 Plätze

Sa 9.1.16 / Samstagsseminar

Abschalten

Entspannt ins Neue Jahr

Auf Wunsch mit Gebärdensprachdolmetscher
Die Anforderungen unserer schnelllebigen Gesellschaft zehren an persönlicher Energie und Gesundheit. Um unsere Leistungsfähigkeit zu erhalten, brauchen wir schnelle, effektive Methoden, um mit den verschiedenen Aspekten von Stress gesund umzugehen. In praktischen Übungen lernen Sie alltagstaugliche mentale und körperliche Entspannungstechniken und erarbeiten hilfreiche Strategien, um auch in hektischen Zeiten ausgeglichen und vital zu bleiben. Wenn Sie einen Gebärdensprachdolmetscher benötigen, senden Sie bitte eine E-Mail an: barrierefrei-lernen@mvhs.de. Bitte mitbringen: bequeme Kleidung und Decke.

B351020 / Samstagsseminar / MVHS
Barbara Renner-Wiest
Samstag, 9.1.2016 / 10.00 bis 14.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 31.– / 12 Plätze / ♿

So 24.1.16 / Sonntagsseminar

Leben aus der Fülle

Meditationstag

Der Meditationstag bietet die Möglichkeit, in die eigene Tiefe einzutauchen, wo Körper und Geist im Einklang sind. Wir üben uns in der Haltung der Achtsamkeit, des Annehmens und Loslassens, die eine Quelle der Lebensfreude, Weisheit und Kraft ist und dem Leben eine neue Qualität verleihen kann. Den Tag erleben wir im Schweigen mit Sitz- und Gehmeditation, Vortrag, Körperwahrnehmung, Körperübungen und beim Spaziergang in der Natur. In der Stille wird im aufrechten Sitzen auf dem Kissen in Konzentration auf den Atem der Geist fokussiert und klar. Bitte mitbringen: bequeme Kleidung, Socken und ggf. Meditationskissen oder -bänkchen.

B351190 / Sonntagsseminar / MVHS
Gudrun Alt
Sonntag, 24.1.2016 / 10.00 bis 16.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 34.– / 12 Plätze / ♿

Ernährung

Fr 16.10.15 / Vortrag
Die Heilkraft unserer Küchenkräuter und Gewürze

Küchengewürze geben unseren Speisen den richtigen Pep! Und sie haben auch ein ganzes Arsenal von Inhaltsstoffen, mit denen sie uns bei den verschiedensten Erkrankungen hervorragende Dienste leisten können, von grippalen Infekten, Verdauungsbeschwerden, Schlafstörungen bis hin zu chronischen Erkrankungen wie z. B. Rheuma. Erfahren Sie, wie Sie die starken Kräfte unserer Küchenkräuter und Gewürze nutzen können, um Beschwerden zu lindern, Krankheiten vorzubeugen, zu heilen oder einfach um gesund zu bleiben.

B381180 / Vortrag / MVHS
Christine Kantor
Freitag, 16.10.2015 / 19.00 bis 21.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 7.– / 14 Plätze / ♿

Foto: © Uschi Dreiucker / pixelio.de

ab Mo 16.11.15 / Kurs
Vegan abnehmen

Lust auf Neues? Und gleichzeitig die Pfunde purzeln lassen? Lernen Sie die Zubereitung neuer veganer Gerichte, die Ihrer Figur schmeicheln und den Gaumen verwöhnen mit Kocheinheiten an jedem zweiten Kursabend. Begleitet wird der Kurs durch einen theoretischen Teil zu Themen wie vegane Lebensmittelkunde (mit Verkostungen), Nährstoffe, Essverhalten, Energiebilanz usw. sowie kurzen Entspannungseinheiten für ein wunderbares Körpergefühl. Dies soll Ihnen das nötige Wissen vermitteln, um in Zukunft eigenverantwortlich Ihr Wunschgewicht zu erreichen. Bitte mitbringen: Geschirrtuch, evtl. Schürze und kleine Vorratsdosen.

B381060 / Kurs / MVHS
Evelyn Vimont
6 x montags, 16.11. bis 21.12.2015 / 19.00 bis 21.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 87.– zuzüglich € 32.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

So 22.11.15 / Sonntagsseminar
Genussvoll kochen trotz Nahrungsmittelunverträglichkeit

Lassen Sie uns gemeinsam anhand von Laktose- und Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) einfache, alltagstaugliche und unkomplizierte Gerichte ausprobieren. Zusätzlich werden wir auch genügend Zeit haben, uns über diese Thematik, den Umgang damit und die verschiedensten Produkte auszutauschen. Kaiserschmarrn mit selbstgemachtem Apfelkompott, Zitronenrisotto mit Kräuterseitlingen und verschiedene Soßen für Nudelgerichte sind nur ein Auszug unseres gemeinsamen Kochkurses. Bitte mitbringen: Geschirrtuch, evtl. Schürze und kleine Vorratsdosen.

B381220 / Sonntagsseminar / MVHS
Andrea Hoffmann
Sonntag, 22.11.2015 / 10.00 bis 15.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 28.– zuzüglich € 17.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

Kochen

Kochkurse am ÖBZ vermitteln auf genussreiche Art und Weise Kenntnisse, die für eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung auf regionaler, saisonaler und ökologischer Basis wichtig sind. Die Zutaten stammen so weit möglich aus biologischer Erzeugung.

Sa 12.9.15 / Samstagsseminar
Cool cooking
Für Teens von 12 bis 16 Jahren

Euch läuft bei Kochsendungen das Wasser im Mund zusammen? Vielleicht kennt ihr auch Jamie Oliver und Tim Mälzer, die jungen Sterneköche? Wie wär es denn mal mit selber kochen? Also, runter vom Sofa und ran an den Herd! Kann ich nicht, gibt es nicht! Gemeinsam Gerichte aus frischen Zutaten kochen, und vor allem aufessen macht richtig Spaß! Lasst euch überraschen und gönnt euren Geschmacksnerven mal ein Abenteuer! Bitte mitbringen: Geschirrtuch, evtl. Schürze und kleine Vorratsdosen. In Kooperation mit den Ernährungstagen 2015 des Kompetenzzentrums für Ernährung (KErn), www.ernaehrungstage.de.

A380170 / Samstagsseminar / MVHS
Michaela Scherbinek
Samstag, 12.9.2015 / 11.30 bis 15.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 18.– zuzüglich € 7.– Materialgeld / 8 Plätze / ♿

Fr 9.10.15 / Seminar
Indiens vegetarische Schatztruhe

Tauchen Sie ein in die Welt der exotischen Gewürze wie Kardamom, Kreuzkümmel und Garam Masala! Sie lernen anhand von einigen Grundtricks, wie einfach und schnell die Zubereitung für köstliche indische vegetarische Gerichte sein kann. Wir bereiten gemeinsam ein buntes Reisgericht mit Gemüse und Cashews, ein Kichererbsencurry mit Spinat, sowie ein Dal, ein indisches Brot, eine leckere Süßigkeit, zur Kühlung des Gaumens eine Joghurt-Raita und zum Anheizen ein scharfes Chutney. Nachhaltig erzeugte Lebensmittel bilden die Grundlage. Namaste! Bitte mitbringen: Geschirrtuch, evtl. Schürze und kleine Vorratsdosen.

B384938 / Seminar / MVHS
Valerie Thornton
Freitag, 9.10.2015 / 16.30 bis 20.30 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 32.– zuzüglich € 15.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

Foto: © Jan Wattjes / pixelio.de

So 11.10.15 / Sonntagsseminar
Kürbis, Maronen und Co.
Vegetarisch

Der orangegoldene Kürbis hat den Sommer gespeichert. Die frisch-herbe Quitte, als letzte Frucht der Saison, lässt uns nochmals Vitamin C und Kraft für den Winter tanken. Die Marone mit ihrem nussigen Geschmack wärmt und nährt uns von innen heraus. Wir machen daraus Maronenschaumsüppchen, Hokkaidokürbis mit Seitanfüllung und Tomatenjus, Quittenchutney, Kürbisgemüse mit Quitten und Maronen, Apfel-Kürbissalat im Chicoree-Schiffchen, Polenta mit Maronen-Steinpilzgemüse und als süßen Abschluss eine Mandelcreme mit Mandarinen-Maronen-Ragout. Bitte mitbringen: Geschirrtuch, evtl. Schürze und kleine Vorratsdosen.

B382007 / Sonntagsseminar / MVHS
Margot Schomaker
Sonntag, 11.10.2015 / 10.00 bis 16.30 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 37.– zuzüglich € 18.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

Sa 17.10.15 / Samstagsseminar
Von der Wiese auf den Tisch
Kochen mit Heil- und Wildkräutern

Heilkräuter, Wildkräuter und essbare Wildpflanzen finden sich das ganze Jahr über. Wir werden bei einer Exkursion essbare Wildpflanzen sammeln und daraus ein üppiges Menü zubereiten. Zum Beispiel gefüllte Tomaten mit Kräutertopfen, Brennnessel-Pastete, Kräuter-Gratin, würzige Semmeln, Holunderflammeri, Sanddorncreme oder Roseneis. Dabei lernen Sie die verschiedenen Wildkräuter kennen, erfahren, wie sie gesundheitsfördernd zubereitet werden können. Bitte mitbringen: Geschirrtuch, evtl. Schürze und kleine Vorratsdosen.

B381510 / Samstagsseminar / MVHS
Ulrike Windsperger
Samstag, 17.10.2015 / 10.00 bis 17.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 37.– zuzüglich € 8.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

Fr 23.10.15 / Seminar
Das Einmaleins des Ökoweins

Sie erfahren Grundlegendes über Weinanbau und Kellertechnik, lernen die wichtigsten Rebsorten und Anbaugebiete kennen und erhalten Tipps zu Einkauf, Lagerung und Essensbegleitung. Darüber hinaus lernen Sie den Unterschied von Ökoweinen zu „normalen" Weinen kennen. In einer „Blindverkostung" mit acht bis zehn Weinen aus Europa und Übersee vergleichen Sie selbst und erfahren, was gute Weine ausmacht. Außerdem lernen Sie die Vielfalt der Ökoweine kennen, die unterschiedlichen Anbauverbände und auch bekannte Ökowinzer.

B388520 / Seminar / MVHS
Michael Drechsler
Freitag, 23.10.2015 / 18.00 bis 21.30 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 22.– zuzüglich € 13.– Materialgeld / 17 Plätze / ♿

Sa 7.11.15 / Samstagsseminar
Vegan kochen
Basiskurs

Dieser Kurs richtet sich an Teilnehmende, die sich für die vegane Ernährung interessieren und im Kochen eher Neulinge sind. Wir bereiten verschiedene vegane Vor-, Haupt- und Nachspeisen zu, die Schritt für Schritt erklärt werden und so Freude am Kochen wecken. Wissenswertes über vegane Ernährung und Tipps zum Kochen ergänzen den Kurs. Bitte mitbringen: Geschirrtuch, evtl. Schürze, kleine Vorratsdosen und Schraubgläser.

B382110 / Samstagsseminar / MVHS
Evelyn Vimont
Samstag, 7.11.2015 / 10.00 bis 16.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 35.– zuzüglich € 19.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

So 8.11.15 / Sonntagsseminar
Ein Gourmet-Menü
Mit Fleisch und Käse heimischer Rinderrassen

Wie bei allen landwirtschaftlichen Erzeugnissen, wird auch die Zahl der Rinderrassen immer kleiner. Lernen Sie zwei autochthone, alteingesessene Rindersorten der Region kennen und genießen Sie das Fleisch und die Milchprodukte dieser außergewöhnlichen Tiere: Wir bereiten ein Menü, in dem wir das Fleisch vom Pinzgauer Rind und den Käse vom Murnau Werdenfelser Rind vereinen und mit saisonalen Gemüse ergänzen. Die Lebensmittel stammen bevorzugt von den Produzenten der Genussgemeinschaft Städter und Bauern. Bitte mitbringen: Geschirrtuch, evtl. Schürze und kleine Vorratsdosen.

B385090 / Sonntagsseminar / MVHS
Stefan Becker
Sonntag, 8.11.2015 / 10.00 bis 15.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 35.– zuzüglich € 28.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

Foto: © mocy

Sa 14.11.15 / Samstagsseminar
Vietnamesische vegetarische Kochkunst

In Vietnam hat die vegetarische Küche eine lange Tradition, die sich durch eine große Auswahl an Gerichten und die einzigartige Kombination der Zutaten auszeichnet. In diesem Kochkurs lernen Sie, wie vegetarische Köstlichkeiten für Familienessen und große Feste zubereitet werden können. Bitte mitbringen: Geschirrtuch, evtl. Schürze und kleine Vorratsdosen.

B384790 / Samstagsseminar / MVHS
Anh Van Nguyen
Samstag, 14.11.2015 / 10.00 bis 17.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 37.– zuzüglich € 20.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

Di 17.11.15 / Seminar
Alte Apfelsorten neu aufgetischt

Der Korbiniansapfel ist eine regionale, alte Apfelsorte mit hervorragenden Back- und Kocheigenschaften. Lernen Sie diesen raren Leckerbissen und andere alte Apfelsorten kennen und als Apfelschmarrn oder Apple-Crumble lieben. Nehmen Sie den Genuss mit nach Hause als selbst zubereitetes Apfel-Chutney, als Apfel-Kürbis-Marmelade oder Apfel-Zwiebel-Konfitüre. Lassen Sie sich von der Vielseitigkeit alter Apfelsorten überraschen und lernen Sie die besondere Geschichte um den Pfarrer Korbinian Aigner, kennen. Bitte mitbringen: Geschirrtuch, evtl. Schürze und kleine Vorratsdosen.

B383015 / Seminar / MVHS
Gerda Mader
Dienstag, 17.11.2015 / 18.00 bis 21.30 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 22.– zuzüglich € 12.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

Do 19.11.15 / Seminar
Haltbarmachen mit der Kunst des Räucherns

„Räuchern" beinhaltet die Veredelung von Lebensmitteln und ihre Aromatisierung und Färbung mittels Holzrauch und Gewürzen. Sie erlernen in diesem Kurs das Heißräuchern, wie man es auch in kleinem Umfang in jeder Küche selbst anwenden kann. Früher eine schiere Notwendigkeit, um Lebensmittel über lange Zeit haltbar zu machen, gibt uns Räuchern heute die Möglichkeit, mit Techniken und Geschmäckern zu experimentieren. Dabei räuchern wir neben Fisch, Fleisch und Geflügel auch ungewöhnlichere Lebensmittel, wie Käse, Gemüse und sogar Obst. Bitte mitbringen: Geschirrtuch, evtl. Schürze und kleine Vorratsdosen.

B381550 / Seminar / MVHS
Gabriele Rauch
Donnerstag, 19.11.2015 / 18.00 bis 21.30 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 22.– zuzüglich € 8.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

Fr 20.11.15 / Seminar
Kreatives Kochen trotz Fulltimejob

Vergessen Sie Kantine und Fertigpizza! Belohnen Sie sich stattdessen nach einem anstrengenden Arbeitstag mit leckeren Gerichten und exotischen Geschmäckern! In diesem Kurs probieren wir gesunde und abwechslungsreiche Rezepte, die nicht länger als eine halbe Stunde dauern. Wir zeigen Ihnen, wie Sie mit einer zeitgerechten Vorratshaltung und Kreativität trotz Arbeitsalltag immer wieder selbst frisch und genussreich kochen können, sodass auch für den nächsten Tag noch etwas zum Mitnehmen in die Arbeit bleibt. Bitte mitbringen: Geschirrtuch, evtl. Schürze und kleine Vorratsdosen.

B380136 / Seminar / MVHS
Andrea Hoffmann
Freitag, 20.11.2015 / 17.30 bis 21.30 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 23.– zuzüglich € 15.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

Sa 21.11.15 / Samstagsseminar
Das Powerkraut für den Winter

Wer auch im Winter gerne saisonal essen will, kommt an ihm nicht vorbei: dem Kohl. Damit es dabei nicht langweilig wird, bekommen Sie hier abwechslungsreiche Gerichte zum Ausprobieren wie vegane Rotkohlroulade, Ananas-Sauerkraut-Lasagne oder Kohlsalat mit Cranberries und Pinienkernen. Lernen Sie außerdem, worauf es bei der Qualität und beim Würzen ankommt, um Genuss und Verträglichkeit dieser Nährstoffbomben noch zu erhöhen. Viele Gerichte sind vegetarisch oder vegan und alles in Bio-Qualität. Bitte mitbringen: Geschirrtuch, evtl. Schürze und kleine Vorratsdosen.

B382003 / Samstagsseminar / MVHS
Brigitte Kanning
Samstag, 21.11.2015 / 10.00 bis 16.30 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 34.– zuzüglich € 19.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

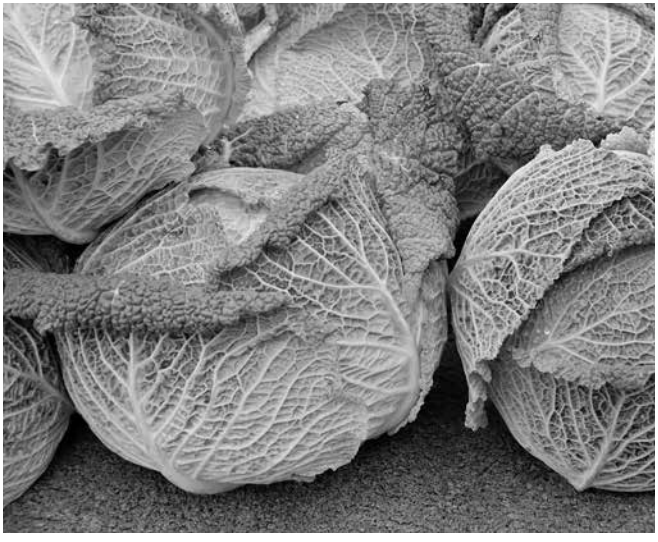


Foto: © Petra Bork / pixelio.de

Do 26.11.15 / Seminar
Nusszeit – Genusszeit vegetarisch

Cashewkerne, Maroni, Sonnenblumenkerne und Pecannüsse – angeregt durch die Vielfalt wird ein herbstliches Menü komponiert: Salat mit Haselnuss-Vinaigrette, Sellerietaler mit einer Kruste aus Pinienkernen und Mandeln, Kastanien-Bulgur-Burger und zur Abrundung eine Linzer Torte mit Cranberries. Nüsse mit ihrem hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren, hochwertigem Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen sollten bei fleischloser Ernährung immer Verwendung finden! Bitte mitbringen: Geschirrtuch, evtl. Schürze und kleine Vorratsdosen.

B382020 / Seminar / MVHS
Marlies Brunner
Donnerstag, 26.11.2015 / 18.00 bis 21.30 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 22.– zuzüglich € 16.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

Fr 4.12.15 / Seminar
Wilde Fermentation

Fermentation ist eine der ältesten Methoden der Haltbarmachung von Lebensmitteln, die schon Menschen der Steinzeit nutzten. Lernen Sie, was wilde Fermentation durch Milchsäuregärung ist und warum sie für uns so gesund ist. Erfahren Sie, woher die Milchsäurebakterien, die das Gemüse fermentieren, kommen und wie Sie daheim Ihre eigenen Fermente herstellen können. Wir probieren uns an selbstgemachtem Sauerkraut, Salzgurken, fermentiertem Gemüse oder Kefir. Sie stellen zwei eigene Fermente her, die Sie mit nach Hause nehmen können. Bitte mitbringen: Geschirrtuch, evtl. Schürze, kleine Vorratsdosen und ein sauberes kleines Schraubglas.

B381560 / Seminar / MVHS
Karina Haufe
Freitag, 4.12.2015 / 18.00 bis 21.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 19.– zuzüglich € 14.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

Sa 12.12.15 / Samstagsseminar
Tortilla Española
Buen provecho!

Mehr als nur ein Kartoffelomelett! Wir bereiten die Tortilla aus alten, ökologisch angebauten Kartoffelsorten, von denen einige aus dem Garten des ÖBZ stammen. Nach einer Vorstellung der verschiedenen Kartoffelsorten, wie Bamberger Hörnchen oder Linda, beginnen wir mit ein paar Tapas, den typischen spanischen Vorspeisen. Ausgestattet mit den wichtigsten spanischen Küchenvokabeln, stellen wir verschiedene Sorten der spanischen Tortilla her und verspeisen sie zusammen mit einem guten spanischen Wein. Buen provecho! Guten Appetit! Bitte mitbringen: Geschirrtuch, evtl. Schürze und kleine Vorratsdosen.

B384250 / Samstagsseminar / MVHS
Francisco Javier Aparicio Asensio
Samstag, 12.12.2015 / 11.00 bis 14.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 21.– zuzüglich € 10.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

So 13.12.15 / Sonntagsseminar
Mediterranes Wintergemüse
Italienische Genüsse

Wir schöpfen aus dem Angebot eines Wochenmarkts und richten unser Augenmerk auf die Besonderheiten von unterschiedlichstem Winter-Gemüse und auf deren schmackhafte Zubereitung. Wir probieren gemeinsam zum Beispiel Acqua cotta, eine traditionelle, toskanische Gemüse-Suppe, bereiten eine Parmigiana, einen mediterranen Gemüse-Auflauf aus dem Ofen zu, kochen eine ausgefallene Ligurische Pasta mit Pesto, Bohnen und Kartoffeln und noch einiges mehr, auch das Süße kommt nicht zu kurz. Bitte mitbringen: Geschirrtuch, evtl. Schürze und kleine Vorratsdosen.

B384330 / Sonntagsseminar / MVHS
Andreas Kanzian / Renate Kanzian
Sonntag, 13.12.2015 / 11.00 bis 17.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 29.– zuzüglich € 17.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

Fr 18.12.15 / Sa 9.1.16 / Seminar

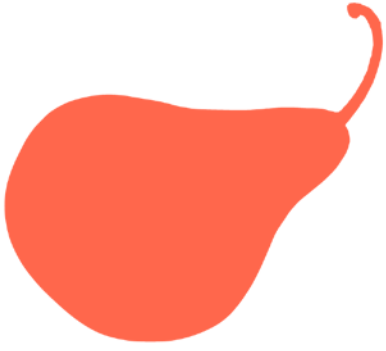
Cool cooking

Für Teens von 12 bis 16 Jahren

Euch läuft bei Kochsendungen das Wasser im Mund zusammen? Vielleicht kennt ihr auch Jamie Oliver und Tim Mälzer, die jungen Sterneköche? Wie wär es denn mal mit selber kochen? Also, runter vom Sofa und ran an den Herd! Kann ich nicht, gibt es nicht! Gemeinsam Gerichte aus frischen Zutaten kochen, und vor allem aufessen macht richtig Spaß! Lasst euch überraschen und gönnt euren Geschmacksnerven mal ein Abenteuer! Bitte mitbringen: Geschirrtuch, evtl. Schürze und kleine Vorratsdosen. In Kooperation mit den Ernährungstagen 2015 des Kompetenzzentrums für Ernährung (KErn), www.ernaehrungstage.de

B380160 / Seminar / MVHS
Michaela Scherbinek
Freitag, 18.12.2015 / 17.30 bis 21.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 18.– zuzüglich € 7.– Materialgeld / 8 Plätze / ♿

B380170 / Seminar / MVHS
Michaela Scherbinek
Samstag, 9.1.2016 / 11.30 bis 15.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 18.– zuzüglich € 7.– Materialgeld / 8 Plätze / ♿



So 10.1.16 / Sonntagsseminar

Neue Geschmackserlebnisse mit Tofu und Seitan

Genießen Sie leichte Gerichte, die ohne tierische Produkte zubereitet werden und somit laktosefrei sind. Lernen Sie Tofu und Seitan sowie Milchersatzprodukte auf Soja-, Reis- und Haferbasis kennen. Kochen Sie u. a. „Tofu-Rührei", Seitanspieße, Chili non carne, Aioli und als Nachspeise zartschmelzende Mousse au Chocolat und Tiramisu. Alle veganen Gerichte sind leicht zu kochen und können nach eigenem Geschmack variiert werden. Bitte mitbringen: Geschirrtuch, evtl. Schürze und kleine Vorratsdosen.

B382180 / Sonntagsseminar / MVHS
Evelyn Vimont
Sonntag, 10.1.2016 / 10.00 bis 15.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 33.– zuzüglich € 20.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

ab Do 14.1.16 / Kurs

Männer an den Herd!

Kochkurs nur für Männer

Kochen ist Leidenschaft! Wir zeigen Ihnen, wie man Zutaten raffiniert kombiniert und welche Gewürze, Kräuter und Öle den entscheidenden Pfiff geben. Von Hähnchenkeulen in Weinsoße, Fischcurry in Kokossauce, Gemüselasagne und herzhafter Quiche bis hin zu Schokoladen-Brownies findet „Mann" zahlreiche Kochideen. Wir verwenden hauptsächlich Zutaten aus nachhaltiger Erzeugung sowie saisonale Produkte. Beim ersten Treffen werden die Rezepte und die Kursthemen gemeinsam besprochen und an die Bedürfnisse und Wünsche der Gruppe angepasst. Bitte mitbringen: Geschirrtuch, evtl. Schürze und kleine Vorratsdosen.

B380080 / Kurs / MVHS
Julia Hutter
4 x donnerstags, 14.1. bis 4.2.2016 / 17.30 bis 21.30 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 91.– zuzüglich € 56.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

Sa 16.1.16 / Samstagsseminar
Pralinen – fair, ökologisch, köstlich

Beim Genuss dieser Pralinen brauchen Sie kein schlechtes Gewissen haben, zumindest nicht was die Rohstoffe angeht! Aus Bio-Nougat und Bio-Marzipan sowie fair gehandelter Schokolade stellen wir Trüffel, Pralinen und Konfekt in zartschmelzender Qualität her. Dabei werden wichtige Fachregeln, wie das Temperieren von Kuvertüre, Überziehen von Pralinen, der Umgang mit dem Spritzbeutel und unterschiedliche Verzierungsarten vermittelt. Bitte mitbringen: Geschirrtuch, evtl. Schürze, einige flache Aufbewahrungsbehälter, falls vorhanden, ein Pralinenbesteck.

B386135 / Samstagsseminar / MVHS
Gisela Lüttmerding
Samstag, 16.1.2016 / 10.00 bis 14.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 29.– zuzüglich € 20.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

Sa 23.1.16 / Samstagsseminar
Linse, Bohne, Kichererbse
Eiweiß satt

Unüberschaubar ist die Zahl der verschiedenen Arten von Hülsenfrüchten und fast unbegrenzt ihre Einsatzfähigkeit. Das macht sie zur wichtigsten Sättigungsbeilage der asiatischen und indischen Küche und unverzichtbaren Begleiter der vegetarischen und veganen Ernährung. Wir probieren klassische Aufstriche wie Hummus oder gelbe Linsenpaste aus und machen Suppen, Salate und Eintöpfe wie Rotes-Bohnen-Chili oder ein exotisches Bohnen-Ragout. Natürlich verwenden wir fast ausschließlich Bio-Lebensmittel. Bitte mitbringen: Geschirrtuch, evtl. Schürze und kleine Vorratsdosen.

B382002 / Samstagsseminar / MVHS
Brigitte Kanning
Samstag, 23.1.2016 / 10.00 bis 16.30 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 34.– zuzüglich € 17.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

Foto: © Joujou / pixelio.de

Sa 30.1.16 / Samstagsseminar
Süßwasserfische aus bayerischen Gewässern

Heimische Süßwasserfische zeichnen sich durch optimale Frische und Qualität aus. Karpfen, Forelle, Saibling, Hecht und Waller – roh, mariniert, geräuchert oder gegart. Sie lassen sich genauso gut – keine Angst vor Gräten – zubereiten wie Meeresfische. Gekocht wird ein abwechslungsreiches Menü von schnellen und umfangreichen Fischgerichten. Die Vorbereitung der Fische, das Entschuppen, Häuten, Ausnehmen und Zerlegen wird gezeigt. Das Filetieren kann geübt werden. Bitte mitbringen: Geschirrtuch, evtl. Schürze und kleine Vorratsdosen.

B385060 / Samstagsseminar / MVHS
Gabriele Rauch
Samstag, 30.1.2016 / 10.00 bis 17.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 36.– zuzüglich € 25.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

So 31.1.16 / Sonntagsseminar
Bio-Schokoladenkreationen
Selbst gemacht und fein

Aus nur fünf Grundzutaten machen wir frische Schokolade ohne raffinierten Zucker, dafür vegan und laktosefrei. Wir experimentieren mit unserer selbst hergestellten Schokolade von zartbitter bis süß-cremig. Mit einer Vielzahl weiterer, zum Teil exotischer Zutaten, verfeinern wir Tafeln und Taler. Alle Zutaten sind biologisch erzeugt und aus fairem Handel. Für diesen Kurs sind keine Vorkenntnisse erforderlich und jeder Teilnehmende nimmt ca. 300 g Schokolade mit nach Hause. Bitte mitbringen: Behälter zum Transportieren der fertigen Schokolade.

B386138 / Sonntagsseminar / MVHS
Gisela Lüttmerding
Sonntag, 31.1.2016 / 14.00 bis 17.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 22.– zuzüglich € 22.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

Sa 13.2.16 / Samstagsseminar
Roh – köstlich

Die Ernährung mit rohen Früchten und Pflanzen ist die Urnahrung des Menschen. Die heutige Rohkost hat sich von der früheren eher kargen Kostform zu einer vielfältigen Ernährungskultur entwickelt, die uns nicht nur mit allen Vitalstoffen versorgt, sondern auch ungeahnte Genüsse bereit hält. Nach einem frischen Entschlackungscocktail probieren wir z. B. Selleriecremesuppe, Rapunzelsalat, Mohnkäse, Chinakohl mit Roggenklößchen oder einen süßen Mandarinenkuchen. Alles wird rohköstlich und mit ökologischen Zutaten zubereitet. Bitte mitbringen: Geschirrtuch, evtl. Schürze und kleine Vorratsdosen.

B382090 / Samstagsseminar / MVHS
Margot Schomaker
Samstag, 13.2.2016 / 10.00 bis 16.30 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 36.– zuzüglich € 19.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

Sa 27.2.16 / Samstagsseminar
Bier brauen zu Hause

Eine Bierbrauerin, die in einer kleinen Öko-Brauerei ausgebildet wurde, vermittelt alles Wissenswerte über die Braukunst mit vielen praktischen Tipps und Anleitungen zum Selberbrauen. Gerste und Hopfen stammen aus ökologischem Anbau, und auch handwerklich unterscheidet sich die traditionelle Braukunst deutlich von der industriellen Bierherstellung. Auch die professionelle Verkostung von selbst gebrautem Bier und ein Weißwurstfrühstück gehören zum Kurs.

B388030 / Samstagsseminar / MVHS
Silvia Hölzlwimmer-Ruff
Samstag, 27.2.2016 / 10.00 bis 17.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 41.– zuzüglich € 16.– Materialgeld / 12 Plätze / ♿

Foto: © Heike Sehrn-Baudewig

So 28.2.16 / Sonntagsseminar

Brot, Brötchen, Aufstriche und Dips

Vegetarisch und vegan

Gerade für Vegetarier und Veganer ist es manchmal schwer, Abwechslung aufs Brot zu bekommen. In diesem Kurs bereiten wir aus frischen Zutaten eine Vielzahl von Aufstrichen und Dips zu – darunter einige auch vegan, z. B. Kresse-Radieschen-Creme, indischer Linsenaufstrich, Tofu-Kräuterquark, rotes Hummus, süße Nusscreme und einige mehr. Als Krönung backen wir dazu duftende Brote und Brötchen, die sich geschmacklich auf das Feinste mit unseren Aufstrichen und Dips verbinden: Schwäbische Selen, Buchweizen-Reis-Brot (glutenfrei) und Topinambur-Brot. Bitte mitbringen: Geschirrtuch, evtl. Schürze und kleine Vorratsdosen.

B382100 / Sonntagsseminar / MVHS

Margot Schomaker

Sonntag, 28.2.2016 / 10.00 bis 16.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 34.– zuzüglich € 18.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

Aktiv und Kreativ

Aktiv und Kreativ

Das ÖBZ ist ein moderner Rundbau. Helle Räume mit Blick ins Grüne schaffen eine inspirierende Atmosphäre für kreative Prozesse. Hierzu bieten die Veranstaltungen dieser Rubrik viel Gelegenheit. Wir arbeiten bevorzugt mit Naturmaterialien.

Kunst und Gestalten

Sa 24.10.15 / Samstagsworkshop
Flechten mit Draht
Recycelter Hopfendraht

Nicht nur Hopfen selbst, auch der zu seinem Anbau verwendete Draht kann künstlerisch eingesetzt werden. Die Kursleiterin stellt anfangs ansprechende Beispiele aus eigener Fertigung vor. Aus Drahtmäusen, Hopfendraht und Aludraht flechten wir dann (z. T. auf Ästen) große und auch kleinere Schalen, die man vielseitig einsetzen und bepflanzen kann und die sich auch als Geschenk gut eignen. Das Material können Sie im Kurs bei der Dozentin erwerben (ca. € 10.– bis € 20.–, je nach Drahtart und Werktyp). Bitte bringen Sie Flachzange, Seitenschneider, leichte Arbeitshandschuhe und evtl. eine Brotzeit mit. Wir arbeiten sehr intensiv; eine gemeinsame Pause ist nicht vorgesehen.

B323800 / Samstagsworkshop / MVHS
Anni Platz
Samstag, 24.10.2015 / 11.00 bis 15.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 36.– / 10 Plätze / ♿

Mo 2.11.15 / Workshop
Salben und Pflegeprodukte
für die junge Haut – Selbst hergestellt

Ihr wollt einmal Creme oder Salbe selbst herstellen? Wir stellen gezielt auf die jugendliche Haut abgestimmte Pflege aus natürlichen Produkten her, wie Bienenwachs, Ölen, Blüten und Kräutern – nach einfachen Rezepten, die ihr zu Hause variieren könnt, u. a. eine Anti-Pickelsalbe und einen pflegenden Lippenbalsam. Ihr erhaltet eine Einführung, ein ausführliches Skript mit Basiszutaten und Rezepten, und die selbst zubereiteten Produkte in hübscher Verpackung.

B323701 / Workshop / MVHS
Markus Hieber / Gabi Streidl
Montag, 2.11.2015 / 14.00 bis 18.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 30.– zuzüglich € 12.– Materialgeld / 12 Plätze / ♿

Sa 7.11.15 / Sa 30.1.16 / Workshop
Ikebana
Nach den Regeln der Sogetsu-Schule

Ikebana, die japanische Blumenkunst, lädt ein, die Natur und die Blumen näher zu betrachten und ihre Schönheit in der Reduzierung voll zum Ausdruck zu bringen. Sie erarbeiten ein klassisches und ein freies Gesteck, der Jahreszeit angepasst. Am Ende können die Blumen mit nach Hause genommen werden. Zubehör kann im Kurs geliehen oder gekauft werden. Bitte mitbringen: Gartenschere, Eimerchen und Schreibutensilien.

B229010 / Samstagsworkshop / MVHS
Magdalena Weber
Samstag, 7.11.2015 / 14.00 bis 17.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 23.– zuzüglich € 10.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

B229020 / Samstagsworkshop / MVHS
Magdalena Weber
Samstag 30.1.2016 / 14.00 bis 17.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 23.– zuzüglich € 10.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

Fr 27.11.15 / Workshop
Adventskränze und Weihnachtsbaumschmuck

Bald beginnt die Adventszeit und Weihnachten ist nicht mehr weit! Aus duftendem Immergrün und Tannenzweigen binden die Teilnehmenden ihren eigenen Adventskranz für den Tisch und schmücken ihn festlich mit natürlichen Materialien. Der heimische Weihnachtsbaum erhält dazu passende kleine Anhänger und Ketten aus getrockneten Fruchtscheiben, duftenden Gewürzen und kleinen Zapfen. Vorhandener Weihnachtsschmuck wie Schleifen, Ketten, Kugeln kann gerne eingearbeitet werden. Bitte mitbringen: Kerzen für den Adventskranz, eigene Rosenschere.

B323820 / Workshop / MVHS
Frauke Feuss
Freitag, 27.11.2015 / 18.00 bis 21.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 15.– zuzüglich € 10.– Materialgeld / 12 Plätze / ♿

Fr 27.11.15 / Workshop
Kreative Kräuterseifen
Naturseifen selber herstellen

Duftende Kräuterseifen sind ein herrliches Geschenk und eine Wohltat auch für Sie! Im Kurs verfeinern (pillieren) wir eine pflegende Natur-Rohseife mit verschiedenen Kräutern, Blüten und wertvollen Duftölen. Nach einer theoretischen Einführung in die Seifenherstellung werden die Wirkungen der unterschiedlichen Kräuter besprochen. Mit diesen Kenntnissen kreieren Sie dann Ihre eigene Seife mit von Ihnen gewünschten Eigenschaften. Die Gebühr beinhaltet Materialgeld für 60 g Seife, Kräuter und Öle. Bitte mitbringen: alte Küchenreibe, Wiegemesser, Schürze, mittelgroße Plätzchen- oder andere Negativformen, kleine Tüten.

B323715 / Workshop / MVHS
Barbara Stark
Freitag, 27.11.2015 / 18.30 bis 21.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 20.– zuzüglich € 7.– Materialgeld / 12 Plätze / ♿

Sa 5.12.15 / Samstagsseminar
Vegane Pflege
Natürliche Kosmetika selbst hergestellt

In diesem Kurs trifft alt bewährtes Wissen der Pflanzenheilkunde auf den neuen Trend, bewusst auf tierische Produkte zu verzichten. Rund 800 000 Menschen in Deutschland tun dies bereits und es werden immer mehr. Schwierig wird es aber beim Erwerb von Salben und Pflegeprodukten, da sich darin oft viele tierische Zutaten finden. In diesem Kurs werden gemeinsam rein pflanzliche Salben und Pflegeprodukte hergestellt, anhand von einfachen Basisrezepten, die Sie zuhause leicht nachmachen und variieren können. Sie erhalten ein ausführliches Skript, in dem vegane Basiszutaten, Rezepte und die Herstellung beschrieben sind.

B323730 / Samstagsseminar / MVHS
Markus Hieber / Gabi Streidl
Samstag, 5.12.2015 / 9.30 bis 16.30 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 47.– zuzüglich € 19.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

Foto: © Bettina Stolze / pixelio.de

Sa 16.1. / Sa 5.3.16 / Seminar
Korbflechten
Ein altes Handwerk voll im Trend

Seit vielen tausend Jahren begleitet das Flechten den Menschen; bis heute ist eine maschinelle Fertigung von Körben nicht möglich. Das Flechthandwerk wird dabei nicht nur in traditioneller Weise ausgeübt, sondern bereichert uns durch den kreativ-spielerischen Umgang mit natürlichem Material. In diesem Kurs flechten Sie einen kleinen Korb Ihrer Wahl und erlernen dabei Grundkenntnisse. Sie können sich aber auch der kreativen Objektflechterei für Haus und Garten zuwenden. Der Kurs ist für Anfänger/innen und Fortgeschrittene gleichermaßen geeignet. Als Flechtmaterial stehen verschiedenfarbige Weiden zur Verfügung. Für spezielle Wünsche bitte unter Telefon (08106) 31330 bis drei Tage vor Kursbeginn bei der Dozentin anrufen. Gerne können Sie auch selbst geschnittenes Flechtmaterial mitbringen und einarbeiten.

B323850 / Samstagsseminar / MVHS
Brigitte Obermeir
Samstag, 16.1.2016 / 9.00 bis 18.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 69.– zuzüglich € 10.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

B323855 / Samstagsseminar / MVHS
Brigitte Obermeir
Samstag, 5.3.2016 / 9.00 bis 18.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 69.– zuzüglich € 10.– Materialgeld / 10 Plätze / ♿

Sa 23.1.16 / Samstagsworkshop
Weidenherzen flechten

Aus biegsamen Weiden flechten Sie unter fachkundiger Anleitung dekorative Weidenherzen. Mit der hier erlernten Technik können Sie dann selbst auch weitere Objekte anfertigen, von klein bis groß, um z. B. Garten und Hauseingang zu verschönern. Das Flechtmaterial (Weiden) wird von der Dozentin gestellt und je nach Verbrauch im Kurs abgerechnet. Eine gemeinsame Arbeitspause ist nicht vorgesehen, bitte denken Sie daran, Verpflegung ggf. selbst mitzubringen.

B323865 / Samstagsworkshop / MVHS
Anni Platz
Samstag, 23.1.2016 / 11.00 bis 16.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 46.– / 10 Plätze / ♿

Di 15.3.16 / Workshop
Rankhilfen aus Weidengeflecht
Für Balkon und Garten

Der Schnee ist geschmolzen, die Frühlingssonne lockt uns aus dem Haus, und im grünen Daumen juckt es wieder! Balkone und Gärten werden hergerichtet und allenthalben sprießt das erste Grün hervor. Aus Weidenruten und Hartriegelzweigen fertigen wir für unsere Kletterpflanzen Pyramiden, kleine Spaliere und individuell geformte Gerüste als Rankhilfen für Balkon oder Garten. Bitte mitbringen: Rosen- und Papierschere, scharfes Küchenmesser, Balkonkasten und/oder Pflanzkübel.

B323716 / Workshop / MVHS
Frauke Feuss
Dienstag, 15.3.2016 / 18.00 bis 21.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 18.– zuzüglich € 5.– Materialgeld / 12 Plätze / ♿

Natur erleben

Natur erleben

Das ÖBZ liegt im „Grünen Band Ost“, einem Grünzug durch den Münchner Osten. Es ist umgeben von Häusern mit großen Gärten, Naturspielgelände, Wiesen und einem kleinen Wald mit Schlucht. Es gibt also viele Gründe, das Gelände um das ÖBZ zu erkunden. Sie finden in dieser Rubrik Exkursionen, die Sie in die Stadt, aber auch aufs Land führen.

Rund ums ÖBZ

So 20.9.15 / Exkursion
Wildfrüchte und Beeren im Spätsommer

Eine kleine Exkursion vermittelt Informationen zu Ökologie und Kulturgeschichte von Holunder, Eberesche, Kornelkirsche und Co. Die vorgefundenen Früchte verarbeiten wir vor Ort zu einem schmackhaften Wildfrüchtetee. Außerdem gibt es Kostproben von diversen selbstgemachten Wildfruchtmarmeladen und zum Abschluss einen leckeren Likör und Rezepte zum Mitnehmen. Bitte mitbringen: Tasse, Teelöffel, Schnapsglas.

Exkursion / Landesbund für Vogelschutz in Bayern e. V. Kreisgruppe München Stadt und Land
Stefanie Sauerland
Treffpunkt: vor dem Ökologischen Bildungszentrum / Sonntag, 20.9.2015 / 14.00 bis 16.30 Uhr / Anmeldung erforderlich unter wildniskueche@gmx.de. Weitere Information per E-Mail oder Telefon (01 78) 6 83 18 54 (nur am Veranstaltungstag, keine Anmeldung) / Erwachsene € 8.– / LBV-Mitglieder € 6.– / Kinder kostenfrei

Fr 2.10.15 / Exkursion
Herbstliche Wildkräuterführung am ÖBZ

Auf Wunsch mit Gebärdensprachdolmetscher
Bei einem Spaziergang rund um das ÖBZ lassen sich viele Heilpflanzen entdecken, die in der Volksmedizin seit langem angewandt werden. Bekannt ist z. B. die Heilwirkung von Hagebutte oder Weißdorn. Bei der Führung stellen Sie fest, dass viele Kräuter, Stauden und Wurzeln, die gesundheitsfördernd angewandt werden können, auch in der Stadt wachsen. Sammelzeitpunkt, Zubereitung und Heilwirkung werden erläutert, und schmackhafte Heil- und Wildkräuter vorgestellt.
Wenn Sie einen Gebärdensprachdolmetscher benötigen, senden Sie bitte eine E-Mail an barrierefrei-lernen@mvhs.de.

B323100 / Exkursion / MVHS
Ulrike Windsperger
Freitag, 2.10.2015 / 15.00 bis 17.00 Uhr / Anmeldung bei der MVHS erforderlich / € 12.50 / 14 Plätze

Do 15.10.15 / Exkursion
Grüne Hausapotheke
Wildkräuter und Wildfrüchte im Herbst

Zu jeder Jahreszeit hat die Natur passende Heilmittel für uns parat. Jetzt im Herbst sind es die Wildfrüchte, die unser Immunsystem für den Winter stärken. Wir streifen über das Gelände, suchen und bestimmen Wildkräuter und Wildfrüchte. Dabei erfahren Sie, wie wir diese Naturschätze am besten haltbar machen, z. B. als Essig, Mus oder Heilwein.

Exkursion / BUND Naturschutz in Bayern e. V. Kreisgruppe München
Christine Nimmerfall
Treffpunkt: vor dem Ökologischen Bildungszentrum / Donnerstag, 15.10.2015 / 16.00 bis 17.30 Uhr / Anmeldung unter info@lebendiges-naturerleben.de oder (0 89) 67 07 59 79 bis 12.10.2015 / Nichtmitglieder € 6.– / BN-Mitglieder € 3.–

Raus aus dem Haus

So 13.9.15 / Führung
Spurensuche auf der Lehmzunge
Tag des offenen Denkmals
an der Alten Ziegelei Oberföhring

Das ÖBZ liegt auf der Münchner Lößlehmzunge, die den Grundstoff hervorbrachte, aus dem dann die Ziegel entstanden, die in Münchens Häusern verbaut wurden. Von der Reischl-Ziegelei, die früher hier stand, gibt es nur noch den „Turm", die ehemalige Trafostation. Nach dem Abbau des Lehms wurde darunter der Kies abgebaut. Die alte Reischl-Gruam ist heute eine Schlucht. Dem Lehm auf die Spur kommen kann man aber auch dort, wo der Lehm verarbeitet wurde. An der Alten Ziegelei Oberföhring (ehem. Ziegelei Joseph Haid) steht eines der letzten Zeugnisse der einstmals florierenden Münchner Ziegeleiindustrie und somit ein wesentlicher Teil der Münchner Stadtgeschichte.

Führung / NordOstKultur München,
Verein für Stadtteilkultur im Münchner Nordosten e. V.
Roland Krack
Treffpunkt: Alte Ziegelei Oberföhring, Weg „Zur Alten Ziegelei" / Sonntag, 13.9.2015 / 10.00 Uhr, 12.00 Uhr und 15.00 Uhr / keine Anmeldung erforderlich / Teilnahme kostenfrei

So 13.9.15 / Rad-Exkursion
Spurensuche auf der Lehmzunge
Radtour von Englschalking
bis Oberföhring

Mit Ziegeln aus dem Münchner Nordosten wurde im 19. und 20. Jahrhundert gebaut. Einzelne Ziegeleien hielten sich bis in die 1970er Jahre. Zwischen den alten Siedlungskernen erstreckte sich ein „Land der Ziegeleien" mit Lehmgruben, Trockenstädeln, Ringöfen und jährlich wiederkehrenden italienischen Wanderarbeitern. Die Radtour, die viel über den Zusammenhang von Kultur und Natur, Ökonomie und Ökologie vermittelt, startet beim ÖBZ und führt über Englschalking, Denning und Bogenhausen nach Oberföhring. Dort wird das neu renovierte Maschinenhaus mit Geräten aus der Mitte des 20. Jahrhunderts besichtigt. Bitte eigenes Fahrrad mitbringen.

Rad-Exkursion / NordOstKultur München, Verein für Stadtteilkultur im Münchner Nordosten e. V.
Roland Krack
Treffpunkt: vor dem Ökologischen Bildungszentrum / Sonntag, 13.9.2015 / 14.00 bis 15.30 Uhr / keine Anmeldung erforderlich / Teilnahme kostenfrei / Infos unter (0176) 61107804

Fr 2.10.15 / Radexkursion
1200 Jahre Johanneskirchen: Vom Ziegelland zum Siedlungsgrund
Alte Dörfer und neue städtebauliche Entwicklungsmaßnahmen erkunden

Rund um Daglfing, Johanneskirchen und Riem soll untersucht werden, wie und wo man Entlastung für den steigenden Wohnraumbedarf schaffen kann. Die uralte Kulturlandschaft dieses Gebietes wird sich in einigen Jahrzehnten deutlich verändern. Wir radeln durch eine Gegend, die heute noch von alten Dorfkernen, Landwirtschaft und Reiterei geprägt wird. Wie werden sich zukünftig Siedlung, Natur und Verkehr entwickeln und wie besser nicht? Ziel ist das Ökologische Bildungszentrum, durch dessen Bau ökologische Akzente gesetzt wurden. Auf Wunsch mit Ausklang bei Snacks und Getränken. Strecke ca. 15 km. Bitte eigenes Fahrrad mitbringen.

B123308 / Radexkursion / MVHS
Roland Krack / Winfried Eckardt
Treffpunkt: bei der Kirche St. Johann Baptist (Haltestelle Johanneskirchen, S8), Huezziplatz / Freitag, 2.10.2015 / 14.00 bis 17.00 Uhr / Teilnahme kostenfrei / 15 Plätze

So 18.10.15 / Exkursion

Den Vögeln in die Nester geschaut

Am Böhmerwaldplatz

Jeden Herbst werden weit über tausend Nistkästen im Auftrag der Stadt München geleert und begutachtet. Die Überreste der vergangenen Brutsaison in den Nistkästen können viel über die Ereignisse des Sommers erzählen und Auskunft geben über das Leben der Vögel, das sonst nur im Verborgenen stattfindet. Wer neugierig ist und dabei sein möchte, ist herzlich eingeladen. Wir werden die Nistkästen am Bogenhauser Böhmerwaldplatz erkunden.

Exkursion / Landesbund für Vogelschutz in Bayern e. V. Kreisgruppe München Stadt und Land
Dr. Eva Schneider und Werner Reuter
Treffpunkt: Böhmerwaldplatz, U-Bahnausgang Böhmerwaldplatz (U4 Richtung Arabellapark) / Sonntag, 18.10.2015 / 11.00 bis 13.00 Uhr / Informationen unter Telefon (089) 2719052 / Erwachsene € 5.– / LBV-Mitglieder € 3.– / Kinder kostenfrei

Sa 14.11.15 / Exkursion

Den Vögeln in die Nester geschaut

Am Normannenplatz

Weit über tausend Nistkästen werden jeden Herbst im Auftrag der Stadt München ausgeleert und begutachtet. Die Überbleibsel geben Auskunft über das sonst im Verborgenen stattfindende Leben der Vögel im Sommer. Sie sind herzlich eingeladen die Nistkästen am Normannenplatz in Bogenhausen zu erkunden.

Exkursion / BUND Naturschutz in Bayern e. V. Kreisgruppe München
Dr. Eva Schneider
Treffpunkt: Normannenplatz – Englschalkinger Straße, U4-Bahnstation Arabellapark / Samstag, 14.11.2015 / 11.00 bis 13.00 Uhr / keine Anmeldung erforderlich / Erwachsene € 6.– / Kinder ab 5 Jahre € 3.– / BN-Mitglieder € 3.– / € 1.50

So 22.11.15 / Exkursion

Spätherbst im Münchner Osten

Eine naturkundliche Wanderung

Der Winter steht vor der Tür und die Tiere und Pflanzen draußen in den Wäldern, aber auch in unseren Parks, haben sich schon bestens vorbereitet. Die Laubbäume beispielsweise stehen zwar laublos da, aber im vergangenen Sommer haben sie die Knospen für den nächsten Frühling ausgebildet. So ist es gar nicht schwierig, im Winter die laublosen Bäume anhand ihrer Knospen zu bestimmen. Baumknospen sind jedoch nicht nur zum Bestimmen geeignet, sie erzählen noch Vieles mehr, z. B. von Überwinterungs- und Überlebensstrategien.

Exkursion / BUND Naturschutz in Bayern e. V. Kreisgruppe München
Dr. Eva Schneider
Treffpunkt: Eingang Ostpark beim Michaeligarten, Feichtstraße / Sonntag, 22.11.2015 / 11.00 bis 13.00 Uhr / keine Anmeldung erforderlich / Erwachsene € 6.– / Kinder ab 5 Jahre € 3.– / BN-Mitglieder € 3.– / € 1.50 / ♿

Foto: © mocy

Angebote für Familien und Kinder

Angebote für Familien und Kinder

Ob Kinder- bzw. Familiennachmittag, Kindergeburtstag oder Ferienprogramm – das ÖBZ und sein Außengelände bieten Kindern viele Möglichkeiten, mit Spaß die Welt zu erkunden und Neues zu entdecken. In dieser Rubrik sind alle Veranstaltungen für Kinder und Familien im und am ÖBZ zusammengefasst und chronologisch geordnet.

Kindergeburtstag im ÖBZ

Die Natur erfahren mitten in der Stadt, mit viel Spiel und Spaß geheimnisvolle Orte entdecken, verlorene Schätze finden, spannende Abenteuer erleben, experimentieren, künstlerisch aktiv sein und vieles mehr – so wird dieser Tag für Ihr Kind und seine Geburtstagsgäste ein unvergessliches Erlebnis! Der Kinderraum, das Naturspielgelände und die Grünflächen des ÖBZ bieten viele Möglichkeiten zur individuellen Gestaltung eines Kindergeburtstages. Wir bieten Geburtstagsfeiern für Kindergartenkinder (3 bis 5 Jahre) und Schulkinder (sechs bis 12 Jahre) an. Die Angebote sind auf drei Stunden ausgelegt und kosten jeweils € 155.– für bis zu 15 Kinder.

Weitere Informationen zur Gestaltung von Kindergeburtstagen im ÖBZ und ein ausführliches Programm gibt es beim Münchner Umwelt-Zentrum e. V. unter Telefon (0 89) 93 94 89-71 und auf www.oebz.de

Fr 18.9.15 / Familienexkursion
Feuerzauber einer Herbstnacht

Auf unserer Entdeckungstour spüren wir Nachttieren nach, lernen durch Spiele ihr Verhalten kennen, hören Geschichten und stärken uns mit Stockbrot am Lagerfeuer. Eine Veranstaltung im Rahmen der Nacht der Umwelt. Der Spaziergang findet bei jedem Wetter statt. Bitte wetterfeste Kleidung und eine Brotzeit mitbringen.

Familienexkursion / Ökoprojekt MobilSpiel e. V.
Für Familien mit Kindern ab 8 Jahren /
Claudia von Andrian-Werburg
Freitag, 18.9.2015 / 19.00 bis 21.30 Uhr / Anmeldung unter Telefon (0 89) 7 69 60 25 erforderlich / Erwachsene € 6.– / Kinder € 3.– / Familien € 10.– / € 2.– Ermäßigung für Familien mit Familienpass

Sa 19.9.15 / Familienwerkstatt
Kartoffelernte mit Lagerfeuer

Wir gehen als kleine und große Gärtner/innen auf den ÖBZ-Acker und ernten unsere eigenen Kartoffeln: rote, blaue, gelbe, teils rund, oval oder mit witzigen Knollengesichtern. Spielerisch lernen wir die Vielfalt der Kartoffelsorten kennen und machen uns auf die Reise zur tollen Knolle. Am Ende bereiten wir miteinander die leckeren Kartoffeln zu und stillen unseren Hunger am offenen Lagerfeuer. Bitte wettergerechte Kleidung, festes Schuhwerk (Gummistiefel) und eine kleine Brotzeit mitbringen.

Familienwerkstatt / MUZ
Für Familien mit Kindern von 5 bis 10 Jahren / Frauke Feuss
Samstag, 19.9.2015 / 15.00 bis 18.00 Uhr / Anmeldung beim MUZ erforderlich / Erwachsene € 8.– / Kinder € 6.50 / Familien € 22.– / Materialgeld € 1.– pro Person / 15 Plätze / ♿

ab Mi 23.9.15 / Kinderclub
Die ÖBZ-Umweltdetektive

Du spielst am liebsten draußen? Du interessierst dich für die Natur? Dann komm zu uns und werde ÖBZ-Umweltdetektiv! Hier erfährst du spielerisch und mit viel Spaß spannende Dinge rund um deine Umwelt – und das zu jeder Jahreszeit. Zusammen mit anderen kannst du selbst aktiv werden, neue Ideen entwickeln und Projekte starten. Dabei kannst du Freundschaften mit Gleichgesinnten knüpfen, denn ihr trefft euch ja regelmäßig! Eine erfahrene Umweltpädagogin ist immer mit dabei.
Bitte wettergerechte Kleidung, festes Schuhwerk und eine kleine Brotzeit mitbringen.

Kinderclub / MUZ
Für Kinder von 6 bis 10 Jahren / Renate Luz
7 x mittwochs, 23.9., 21.10., 18.11.,16.12.2015, 27.1., 24.2.,16.3.2016 / 15.00 bis 18.00 Uhr / Anmeldung beim MUZ erforderlich / Kinder € 35.– (Clubgebühr für alle Treffen).
Die Gebühr ist komplett beim ersten Treffen zu entrichten / 15 Plätze / ♿

So 27.9.15 / Familiennachmittag
Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm
Apfelernte auf der Streuobstwiese

Endlich ist es soweit: Auf der Streuobstwiese beginnt die Erntezeit! In den Bäumen hängen rotbackige und gelbschalige, rundliche und birnenförmige Äpfel! Wir pflücken, rütteln und schütteln sie vom Baum, bereiten uns daraus die leckersten Apfelgerichte und löschen unseren Durst mit selbst gepresstem Apfelsaft! Parallel hat das Sonntagscafé mit Getränken und Kuchen geöffnet. Bitte wettergerechte Kleidung, festes Schuhwerk und eine kleine Brotzeit mitbringen. Erwachsene können auch parallel eine Veranstaltung zur Apfelvielfalt besuchen (siehe Rubrik Gartenlust – vorherige Anmeldung bei der MVHS erforderlich).

Familiennachmittag / MUZ
Für Familien mit Kindern von 7 bis 11 Jahren / Frauke Feuss
Sonntag, 27.9.2015 / 14.30 bis 17.30 Uhr / Anmeldung beim MUZ erforderlich / Erwachsene € 8.– / Kinder € 6.50 / Familien € 22.– / Materialgeld € 1.– pro Person / 20 Plätze / ♿

Foto: © Jutta Zarbock-Brehm

Di 29.9.15 / Familiennachmittag
Farbiges Herbstgeflüster
LandArt für Groß und Klein

Zusammen lassen wir uns von den Farben und Formen des Herbstes verzaubern und verbringen spielerisch einen kunterbunten Nachmittag auf dem schönen Gelände des ÖBZ. Dabei verwandeln wir uns in kleine Waldgeister, tarnen uns meisterlich für den bevorstehenden Winterschlaf, legen die schönsten Herbstmandalas und schauen, zu welchen Kunstwerken uns die Natur um uns herum sonst noch inspiriert.
Bitte wettergerechte Kleidung, festes Schuhwerk und ein kleine Brotzeit mitbringen.

Familiennachmittag / MUZ
Für Kinder von 3 bis 6 Jahren und erwachsene Begleitpersonen / Kerstin Kamm
Dienstag, 29.9.2015 / 15.00 bis 18.00 Uhr / Anmeldung beim MUZ erforderlich / Erwachsene € 8.– / Kinder € 6.50 / Familien € 22.– / 15 Plätze / ♿

Fr 9.10.15 / Familienexkursion
Feuerzauber einer Sternennacht

Auf unserem Spaziergang durch die Nacht tauchen wir in die Welt der Sterne ein, lernen Sternbilder und ihre Geschichten kennen, wärmen uns am Lagerfeuer und backen gemeinsam Stockbrot. Der Spaziergang findet bei jedem Wetter statt.
Bitte wetterfeste Kleidung und eine Brotzeit mitbringen.

Familienexkursion / Ökoprojekt MobilSpiel e. V.
Für Familien mit Kindern ab 8 Jahren / Claudia von Andrian-Werburg
Freitag, 9.10.2015 / 19.00 bis 21.30 Uhr / Anmeldung unter Telefon (089) 7696025 erforderlich / Erwachsene € 6.– / Kinder € 3.– / Familien € 10.–

Sa 10.10.15 / Kindernachmittag
Traumfänger basteln

Die Traumfänger erinnern an glitzernde Spinnweben, die wir im Spätsommer und Herbst sehen können. Die indianischen Völker Nordamerikas und die australischen Aborigines benutzen Traumfänger, um schlechte Träume abzuhalten und gute Träume durchzulassen. Wir lauschen Geschichten über Träume und gestalten unseren ganz individuellen Traumfänger mit Zweigen, Perlen und Federn. Kleine persönliche Erinnerungsstücke können mitgebracht werden. Parallel zum Kinderprogramm findet für Erwachsene eine kostenlose Führung durch den Frauengarten statt. Näheres hierzu siehe Rubrik „ÖBZ-Gärten“ auf Seite 26.
Ein Beitrag des Interkulturellen Frauengartens zur Woche der seelischen Gesundheit.

Kindernachmittag / Interkultureller Frauengarten
Für Kinder ab 5 Jahren / Judith Fischer / Brigitte Meier
Samstag, 10.10.2015 / 14.00 bis 17.00 Uhr / Anmeldung unter frauengarten.muenchen@yahoo.de erwünscht. Weitere Infos unter (0170) 5838123 / € 5.– / Materialgeld € 1.– / 15 Plätze / ♿

Foto: © Michaela Scherbinek

So 18.10.15 / Kinderwerkstatt

Wir untersuchen Wetter und Energie

Eine Kinderwerkstatt zum Thema Klima

Über Klima und Energie wird viel geredet. Aber was haben eigentlich unser Energie- und Stromverbrauch mit dem Klima zu tun? In selbst durchgeführten Experimenten erfahren die Kinder Spannendes über Klima und Energie. Sie entdecken spielerisch, wie Strom entsteht, welche Auswirkungen das Klima auf die Lebewesen unserer Erde hat und vieles mehr. Parallel hat das Sonntagscafé mit Getränken und Kuchen geöffnet. Bitte wettergerechte Kleidung, festes Schuhwerk und eine kleine Brotzeit mitbringen.

Kinderwerkstatt / MUZ
Für Kinder von 8 bis 12 Jahren / Dr. Jutta Zarbock-Brehm
Sonntag, 18.10.2015 / 14.30 bis 17.30 Uhr / Anmeldung beim MUZ erforderlich / € 6.50 / Materialgeld € 1.50 / 15 Plätze / ♿

Mi 28.10.15 / Kindernachmittag

Bei den Wichtelzwergen zu Besuch

Hoppla, hat sich da ein Wichtelzwerg im Laubhaufen versteckt? Beim Streifzug durch den NaturSpielRaum bauen die Kinder kleine Waldgeister und erleben ihre Geschichten. Gemeinsam lauschen alle dem Konzert der Natur und bringen eigene Instrumente zum Klingen. Jederzeit kann sich die kleine Bande in den warmen Raum zurückziehen. Hier basteln sich alle eine Laubkrone, bekommen ein Pflanzentattoo und bereiten sich vor, die Wichtelburg mit dem Schatz zu finden. Bitte wettergerechte Kleidung, festes Schuhwerk und eine kleine Brotzeit mitbringen. Kinder bis 4 Jahre nur in Begleitung eines Erwachsenen.

Kindernachmittag / MUZ
Für Kinder von 3 bis 6 Jahren / Renate Luz
Mittwoch, 28.10.2015 / 14.00 bis 17.00 Uhr / Anmeldung beim MUZ erforderlich / € 6.50 / 15 Plätze / ♿

Sa 31.10.15 / Ganztagesangebot

Halloweenparty

Am Abend vor Allerheiligen werden die Geister aktiv. Wir wollen den ganzen Tag nutzen, um in eine fröhliche Gruselstimmung einzutauchen. Dazu werden Masken gebastelt, Hände und Bettlaken bemalt, Geschichten erzählt und Spiele drinnen und draußen geboten, bei denen Fledermaus und Nachtfalter nicht fehlen dürfen. Zwischendrin höhlen wir Kürbisse aus und schnitzen Fratzen. Über der Feuerschale entsteht ein leckeres Essen aus Kürbissuppe, Stockbrot und selbst geschüttelter Butter. Mit „Trick or Treat" überrascht ihr eure Eltern: Entweder es gibt was Süßes oder sie müssen mit einer kleinen Herausforderung rechnen! Bitte wettergerechte ältere Kleidung, festes Schuhwerk, eine kleine Brotzeit und ein helles Bettlaken zum Bemalen mitbringen.

Ganztagesangebot / MUZ
Für Kinder von 6 bis 10 Jahren / Renate Luz
Samstag, 31.10.2015 / 10.00 bis 17.00 Uhr / Anmeldung beim MUZ erforderlich / € 27.– inkl. Essen und Material / 12 Plätze / ♿

Foto: © Margot Muscinelli

Mo 2.11.15 / Ganztagesangebot

Ein Knödel für die Meise

Vogelfutter selbst herstellen

Wir machen den Vögeln den Winter schmackhaft: Wenn draußen der Schnee die Futterquellen abdeckt, können wir den Überwinterungskünstlern den Speiseplan anreichern. Dafür rühren wir Körner in Kokosfett, formen sie zu Knödeln und tauchen selbst gesammelte Zapfen in die Masse. Wir reihen Erdnüsse auf, stecken Stöckchen als Sitzplatz für hungrige Piepmätze in einen saftigen Apfel und verwirklichen noch andere kleine Futterideen. Mit Ferngläsern streifen wir über das ÖBZ Gelände und halten nach den gefiederten Freunden Ausschau. Dabei erfahren wir von ihren schlauen Strategien, den Winter zu überleben. Spielerisch erkennen wir auch, wie andere Tiere ihre Winterquartiere bauen. Unser Mittagessen bereiten wir selbst zu. Bei gutem Wetter kochen wir es über dem offenen Feuer. Bitte wettergerechte Kleidung, festes Schuhwerk und eine kleine Brotzeit mitbringen.

Ganztagesangebot / MUZ

Für Kinder von 6 bis 10 Jahren / Renate Luz

Montag, 2.11.2015 / 9.00 bis 16.00 Uhr / Anmeldung beim MUZ erforderlich / € 27.– inkl. Essen und Material / 15 Plätze / ♿

Foto: © Susanne Schmich / pixelio.de

ab Mo 2.11.15 / Ferienprogramm

Auf nachhaltigen Pfaden ums Indianer-Tipi

Ferienbetreuung der naturindianer

Auch in den Herbstferien 2015 bieten die naturindianer München das von der UNESCO bereits zum vierten Mal ausgezeichnete Kinderferienprogramm „Auf nachhaltigen Pfaden ums Indianer-Tipi – ökologisches Feriencamp" im originalen Indianertipi auf dem Gelände des ÖBZ an. Erforscht mit den naturindianern, wie die Tiere über den Winter kommen und was der Unterschied zwischen Winterruhe und Winterschlaf ist. Warum fliegen die Schwalben im Herbst in den Süden und die Amseln bleiben hier? Wir verfolgen die Spuren der Tiere und lernen viel über deren Lebensgewohnheiten! Natürlich bleibt genügend Zeit zum Spielen, Toben und Spaß haben. Gekocht wird wie immer auf dem Lagerfeuer nach Rezepten, die Kinder gerne nachkochen. Weitere Informationen findet ihr unter www.naturindianer-kids.de.

Ferienprogramm / naturindianer München

Für Kinder von 6 bis 10 Jahren / Olly Fritsch und Team

Montag, 2.11. bis Freitag, 6.11.2015, jeweils von 9.00 bis 16.00 Uhr / Informationen und Anmeldung online unter www.naturindianer-kids.de

Di 3.11.15 / Ganztagesangebot
Flugobjekte selber bauen

Vom flotten Flitzer bis zu anderen bekannten und unbekannten Flugobjekten, wie z. B. dem Kastanien-Flugball oder dem fliegenden Stern: Hier wird gefaltet, geklebt, gebohrt und bemalt. Was fliegt besonders gut und warum? Dabei können wir uns einiges von der Natur abschauen, vor allem wie Pflanzen ihre Samen verpacken, damit diese wie kleine Propeller im Wind segeln. Nach dem selbst zubereiteten leckeren Mittagessen bauen wir uns ein Windspiel aus Recyclingmaterial. Bitte wettergerechte Kleidung, festes Schuhwerk und eine kleine Brotzeit mitbringen.

Ganztagesangebot / MUZ
Für Kinder von 6 bis 10 Jahren / Renate Luz
Dienstag, 3.11.2015 / 9.00 bis 16.00 Uhr / Anmeldung beim MUZ erforderlich / € 27.– inkl. Essen und Material / 15 Plätze / ♿

Mi 4.11.15 / Ganztagesangebot
Kreative Werkstoffe selbst gemacht

Konfettifarbe, Naturkleber, Zitronenknete oder Ausgrabungsmasse: Wer weiß schon, was wirklich in Farben, Klebstoffen, Knete oder der beliebten Ausgrabungsmasse enthalten ist. Deshalb werden wir uns unsere Kreativwerkstoffe einfach selbst herstellen. So können wir sicher sein, dass keine Schadstoffe enthalten sind und diese unbesorgt verwenden. Zwischendrin bereiten wir unser Mittagessen selbst zu. Außerdem bleibt genügend Zeit für spannende Outdoorspiele. Bitte wettergerechte Kleidung, festes Schuhwerk und eine kleine Brotzeit mitbringen.

Ganztagesangebot / MUZ
Für Kinder von 6 bis 10 Jahren / Michaela Scherbinek
Mittwoch, 4.11.2015 / 9.00 bis 16.00 Uhr / Anmeldung beim MUZ erforderlich / € 27.– inkl. Essen und Material / 15 Plätze / ♿

Do 5.11.15 / Ganztagesangebot
Experimentieren, Forschen und Staunen
Eine Entdeckungsreise

Wir lassen magische Raketen steigen, üben uns im sicheren Feuerspucken, pipettieren die Farben des Regenbogens und lassen Brausetabletten explodieren. Danach experimentieren wir mit Wasser und Öl und lassen magische Monster aus dem Feuer emporsteigen. In der Forscherküche stellen wir außerdem zusammen die allerbeste Seifenlösung her und machen draußen einen bunten Seifenblasenwettbewerb. Auch unser gemeinsames Mittagessen wird ein Experiment: Wer schafft es, sich einen hauchdünnen Crêpes auf dem Crêpes-Eisen zu zaubern? Bitte wettergerechte Kleidung, festes Schuhwerk und eine kleine Brotzeit mitbringen.

Ganztagesangebot / MUZ
Für Kinder von 6 bis 10 Jahren / Kerstin Kamm
Donnerstag, 5.11.2015 / 9.00 bis 16.00 Uhr / Anmeldung beim MUZ erforderlich / € 27.– inkl. Essen und Material / 15 Plätze / ♿

Fr 6.11.15 / Kinderwerkstatt
Mosaik aus Naturmaterialien

Bei einem Erkundungsgang über das ÖBZ-Gelände wählen wir Naturmaterialien aus der Vielfältigkeit des Herbstes aus, die uns geeignet erscheinen, um ein kleines Mosaik zu legen. Dieses Natur-Mosaik werden wir anschließend mit geeigneten Techniken fixieren, um unser Kunstwerk so zu „verewigen". Bitte wettergerechte Kleidung, festes Schuhwerk und eine kleine Brotzeit mitbringen.

Kinderwerkstatt / MUZ
Für Kinder von 6 bis 10 Jahren / Michaela Scherbinek
Freitag, 6.11.2015 / 10.00 bis 13.00 Uhr / Anmeldung beim MUZ erforderlich / € 6.50 / Materialgeld € 1.50 / 15 Plätze / ♿

Fr 6.11.15 / Kindernachmittag

Kuchenbackmischungen selbst gemacht

Lust auf selbst gebackenen Kuchen? Dann stelle dir doch einfach deine eigene Kuchenbackmischung zusammen. Wir werden Nüsse hacken, Mehl mahlen und Schokolade zerkleinern. Vielleicht kommt auch noch die ein oder andere raffinierte Kleinigkeit hinzu. Damit der Kuchen später auch gelingt, kommt noch das Rezept dazu. Fertig ist deine eigene individuelle Kuchenbackmischung – und das alles aus Bio-Zutaten – auch ein prima Geschenk. Wenn möglich, bitte ein Glas, das mindestens 400 ml fasst, wettergerechte Kleidung, festes Schuhwerk und eine kleine Brotzeit mitbringen. Bei Bedarf kann das Glas auch am Veranstaltungstag gekauft werden.

Kindernachmittag / MUZ

Für Kinder von 6 bis 10 Jahren / Michaela Scherbinek

Freitag, 6.11.2015 / 14.30 bis 17.30 Uhr / Anmeldung beim MUZ erforderlich / € 6.50 / Materialgeld ohne Glas € 6.–, mit Glas € 9.– / 15 Plätze / ♿

Foto: © Ulla Schürenberg

So 15.11.15 / Familienwerkstatt
Krippen basteln aus Naturmaterialien

Aus Rindenstücken, Moos, Flechten und Herbstzweigen werden fantasievolle Krippen gebaut und individuell gestaltet. Bei besinnlichen Geschichten und Kerzenschein können sich die Kinder und Eltern auf die Adventszeit einstimmen. Parallel hat das Sonntagscafé mit Getränken und Kuchen geöffnet. Bitte nach Möglichkeit passende Materialien und Dekoration wie Rinden, Wurzeln, Früchte etc. mitbringen.

Familienwerkstatt / MUZ
Für Familien mit Kindern ab 5 Jahren / Dr. Marianne Blank-Huber
Sonntag, 15.11.2015 / 15.00 bis 17.00 Uhr / Anmeldung beim MUZ erforderlich / Erwachsene € 6.50 / Kinder € 5.– / Familien € 18.– / Materialgeld für Engel € 3.– / 15 Plätze

Mi 18.11.15 / Ganztagesangebot
Kochen ist cool!
Kochwerkstatt für Kids von 8 bis 12 Jahren

Lust auf selber Kochen? Dann nichts wie ran an die Kochlöffel! An diesem Tag werden wir eine Speisenfolge bestehend aus Vor-, Haupt- und Nachspeise zubereiten. Zuerst gehen wir im Bio-Supermarkt einkaufen. Dann geht´s ab in die Küche, wo wir aus den Einkäufen gemeinsam leckere Speisen zaubern – selbstverständlich alles in Bio-Qualität. Nebenbei erfahrt ihr eine Menge über saisonale und regionale Lebensmittel und lernt die Vorzüge von Bio-Produkten und verschiedenen Ernährungsformen kennen. Bitte wettergerechte Kleidung, festes Schuhwerk, eine kleine Brotzeit und eine Kochschürze, sowie ein Behältnis für eventuelle Reste zum Mitnehmen mitbringen.

Ganztagesangebot / MUZ
Für Kinder von 8 bis 12 Jahren / Michaela Scherbinek
Mittwoch, 18.11.2015 / 9.00 bis 16.00 Uhr / Anmeldung beim MUZ erforderlich / € 35.– inkl. Essen und Material / 12 Plätze / ♿

Fr 4.12.15 / Familienwerkstatt
Kerzenwerkstatt im Advent

Advent, Advent ein Lichtlein brennt… Weihnachtszeit ohne Kerzen? Gibt es nicht! Darum machen wir uns große Kerzen, kleine Kerzen, dicke Kerzen, dünne Kerzen, Kräuterkerzen, Schneckenkerzen, Duftkerzen, Wunschkerzen, Sandkerzen, ja vielleicht sogar Schneekerzen? Danach wird der Nachmittag mit einem kleinen gemeinsamen Lichterspaziergang auf dem vorweihnachtlichen ÖBZ-Gelände beschlossen.

Familienwerkstatt / MUZ
Für Familien mit Kindern von 5 bis 10 Jahren / Frauke Feuss
Freitag, 4.12.2015 / 15.00 bis 18.00 Uhr / Anmeldung beim MUZ erforderlich / Erwachsene € 8.– / Kinder € 6.50 / Familien € 22.– / Materialgeld je € 2.– / 15 Plätze / ♿

So 17.1.16 / Familiennachmittag
Ausflug ins Reich unserer gefiederten Freunde

Bei einer kleinen Führung im Vogelbeobachtungshaus erhalten alle Interessierten Einblick in die Lebensweise der dort im Frühjahr nistenden Vögel, der schlafenden Fledermäusen und deren Ökologie. Parallel hat das Sonntagscafé mit Getränken und Kuchen geöffnet.

Familiennachmittag / MUZ
Für Familien mit Kindern ab 5 Jahren / Kerstin Kamm
Sonntag, 17.1.2016 / 14.00 bis 15.30 Uhr / Anmeldung beim MUZ erforderlich / Erwachsene € 4.– / Kinder € 3.– / Familien € 10.– / 15 Plätze / ♿

Mi 10.2.16 / Ganztagesangebot
Erlebnisreise in die Winterwelt mit Lagerfeuer

Bekommen Enten im Schnee kalte Füße? Auf winterlichen Pfaden folgen wir Tierspuren und finden andere Lebenszeichen. Durch kleine Experimente erkennen die Kinder, wie Pflanzen und Tiere die Tücken des Winters überstehen. Es geht um den Energiehaushalt, Versuche zum Frostschutz, das Entstehen von Nebel und Rauhreif. Mit Feuerklangbild und allerlei zauberhaften Feuerfreuden werden Herzen und Sinne erwärmt. Wenn es uns zu kalt wird, schlüpfen wir in den warmen Raum zurück und lauschen spannenden Tiergeschichten zum Überleben im Winter. Unser Mittagessen bereiten wir selbst zu. Bitte wettergerechte Kleidung, festes Schuhwerk und eine kleine Brotzeit mitbringen.

Ganztagesangebot / MUZ
Für Kinder von 6 bis 10 Jahren / Renate Luz
Mittwoch, 10.2.2016 / 9.00 bis 16.00 Uhr / Anmeldung beim MUZ erforderlich / € 27.– inkl. Essen und Material / 15 Plätze / ♿

Foto: © Renate Lutz

Do 11.2.16 / Kindervormittag
Experimentieren, Mikroskopieren, Entdecken

Wer Spaß daran hat, die Natur zu erforschen und gerne selber experimentiert, der ist hier genau richtig. Faszinierende Einblicke in den Mikrokosmos und verblüffende chemische und physikalische Versuche lassen uns staunen und die Welt ein klein wenig besser verstehen. Bitte wettergerechte Kleidung, festes Schuhwerk und eine kleine Brotzeit mitbringen.

Kindervormittag / MUZ
Für Kinder von 8 bis 12 Jahren / Michaela Scherbinek
Donnerstag, 11.2.2016 / 10.00 bis 13.00 Uhr / Anmeldung beim MUZ erforderlich / € 6.50 / 15 Plätze / ♿

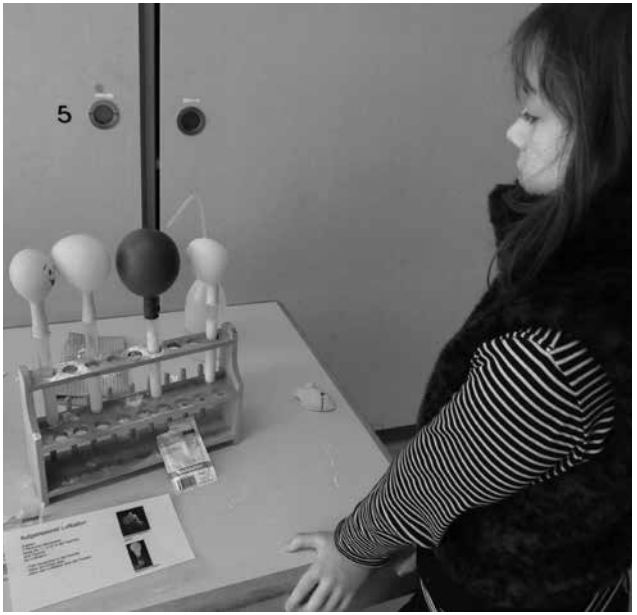


Foto: © Elisabeth Öschay

Do 11.2.16 / Kinderwerkstatt
Naturseifen und Badekugeln selbst herstellen

Ab sofort wird das Händewaschen und Baden zum Vergnügen. Duftend, sprudelnd und natürlich, so werden sie sein: unsere selbst gemachten Naturseifen und Badekugeln. Was für Unterschiede gibt es eigentlich zwischen Seifen und was ist ihre Aufgabe, aus was besteht eine Seife und warum sprudelt eine Badekugel? Diesen Fragen werden wir auf den Grund gehen, bevor es dann an die Herstellung geht. Bitte wettergerechte Kleidung, festes Schuhwerk und eine kleine Brotzeit mitbringen.

Kinderwerkstatt / MUZ
Für Kinder von 8 bis 12 Jahren / Michaela Scherbinek
Donnerstag, 11.2.2016 / 14.30 bis 17.30 Uhr / Anmeldung beim MUZ erforderlich / € 6.50 / Materialgeld € 5.– / 15 Plätze / ♿

So 14.2.16 / Kinderwerkstatt
Coole Upcycling-Sachen selber machen

Aus „Abfall" und Naturmaterialien stellen wir unsere eigenen coolen Upcycling-Produkte her. Upcycling heißt, scheinbar wertlose Dinge weiter zu verwenden und Neues daraus zu machen. So entsteht z. B. aus einem leeren Tetrapak-Karton eine witzige Geldbörse. Aus Baumästen sägen wir dünne Scheiben, die später unser selbst gefertigtes Recycling-Armband oder Amulett zieren. Dem Einfallsreichtum und der eigenen Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt. Parallel hat das Sonntagscafé mit Getränken und Kuchen geöffnet. Bitte wettergerechte Kleidung, festes Schuhwerk und eine kleine Brotzeit mitbringen.

Kinderwerkstatt / MUZ
Für Kinder von 7 bis 11 Jahren / Didi Richter
Sonntag, 14.2.2016 / 14.00 bis 17.00 Uhr / Anmeldung beim MUZ erforderlich / € 6.50 / Materialgeld € 1.– / 15 Plätze / ♿

Foto: © Elisabeth Öschay

So 21.2.16 / Kindernachmittag
Saatkugeln und eigenes Minigärtchen gestalten

Auf die Samen, fertig – los! Hier können Kinder die Wiesen und Beete in ihrer Umgebung vielfältiger machen. Wir bereiten bunte „Explosionen" vor, die im Frühling ihre Wirkung nicht verfehlen! Samen, die von den Gärtner/innen am ÖBZ im Herbst gesammelt wurden, bereiten die Kinder sorgsam vor und füllen sie in selbst gestaltete Samentütchen zum Mitnehmen für den heimischen Balkon und Garten. Gemüsesamen werden gleich in die Erde gesetzt zum Vorziehen an der Fensterbank. Über das Heranziehen bunter Pflanzenteppiche fördern wir die Bienenweide und steigern das Nahrungsangebot für heimische Insekten. Für Überraschungen werden die selbst geformten Saatkugeln sorgen. Diese Veranstaltung läuft im Rahmen des Saatgutfestivals im ÖBZ. Ein Einstieg ist jederzeit möglich.

Kindernachmittag / MUZ
Für Kinder ab 5 Jahren / Renate Luz
Sonntag, 21.2.2016 / 14.00 bis 17.00 Uhr / keine Anmeldung erforderlich / Teilnahme kostenfrei / Offenes Programm im Rahmen des Saatgutfestivals, Einstieg jederzeit möglich / ♿

Foto: © Elisabeth Öschay

Sa 12.3.16 / Bauaktion
ÖBZ-NaturSpielRaum im Frühjahr
Traumfänger und Drachen aus Weidengeflecht

Der Winter ist vorüber und der Frühling steht vor der Tür. Mensch, Tier und Pflanze wollen raus in die Sonne und sich entfalten. Eine gute Gelegenheit für die ganze Familie bietet die ÖBZ-Bauaktion, um mit viel Spaß an der frischen Luft aktiv und kreativ zu sein. Gemeinsam werden der Weidendrache und das Piratenschiff im NaturSpielRaum wieder in Form gebracht und aus kleinen Weidenruten entstehen mit wenigen Handgriffen Traumfänger und andere kleine Flechtkunstwerke zum Mitnehmen. Wo viel gewerkelt wird, darf es an einer Stärkung nicht fehlen: Zwischendrin gibt es für alle Mitwirkenden eine leckere warme Mahlzeit!

Bauaktion / MUZ
Frauke Feuss / Renate Luz / Ulrike Weiss / Clara Dachs
Samstag, 12.3.2016 / 10.00 bis 17.00 Uhr / inkl. Mittagessen / Anmeldung beim MUZ erforderlich / Teilnahme kostenfrei / 30 Plätze

So 13.3.16 / Kindernachmittag
Der Schatzbaum und die vier Elemente

Spielerisch werden wir die „Geschenke" des Schatzbaumes erfahren und dabei auch die vier Elemente untersuchen. Die kleinen und großen Forscher/innen erkennen den Baum als Energielieferanten und „Schatz" zu jeder Jahreszeit. Sie erfahren, wie jeder Mensch Bäumen helfen kann und welchen Wert Bäume als nachwachsender Rohstoff haben. Parallel hat das Sonntagscafé mit Getränken und Kuchen geöffnet.
Bitte wettergerechte Kleidung, festes Schuhwerk und eine kleine Brotzeit mitbringen.

Kindernachmittag / MUZ
Für Kinder von 4 bis 7 Jahren / Renate Luz
Sonntag, 13.3.2016 / 14.00 bis 17.00 Uhr / Anmeldung beim MUZ erforderlich / € 6.50 / 15 Plätze / ♿

Mo 21.3.16 / Ganztagesangebot

Perlen und kleine Figuren aus Ton

Kreativworkshop mit Outdoorküche

Auf dem ehemaligen Ziegeleigelände erkunden wir noch unentdeckte Lehmvorkommen und werden nach Lust und Laune kreativ. Wir experimentieren mit kleinen Figuren und Perlen, die wir gestalten und verzieren, teilweise auch ins Feuer legen und nach dem vorsichtigen Brennen bemalen. Ob wohl eine Kette, ein Haarband oder andere Verzierungen, z. B. für einen Traumfänger, daraus entstehen? Unser Mittagessen bereiten wir selbst zu und grillen es über dem offenen Feuer. Bitte wettergerechte Kleidung, festes Schuhwerk und eine kleine Brotzeit mitbringen.

Ganztagesangebot / MUZ

Für Kinder von 6 bis 10 Jahren / Renate Luz

Montag, 21.3.2016 / 9.00 bis 16.00 Uhr / Anmeldung beim MUZ erforderlich / € 27.– inkl. Essen und Material / 15 Plätze / ♿

ab Mo 21.3.16 / Ferienprogramm

Auf nachhaltigen Pfaden ums Indianer-Tipi

Ferienbetreuung der naturindianer

Auch in den Osterferien 2016 bieten die naturindianer München das von der UNESCO bereits zum vierten Mal ausgezeichnete Kinderferienprogramm „Auf nachhaltigen Pfaden ums Indianertipi – ökologisches Feriencamp“ im originalen Indianertipi auf dem Gelände des ÖBZ an. Was muss ein bayerischer naturindianer kennen und können, um sich in der Natur zurechtzufinden? Feuer machen? Klaro. Essbare von giftigen Kräutern unterscheiden? Sicher. Sich in der Gruppe wohlfühlen und viel Spaß während der Ferien haben. Ganz sicher. Ihr wollt auch mitentscheiden, wie die Tage mit interessanten Tätigkeiten gefüllt werden? Nur zu. Gekocht wird wie immer auf dem Lagerfeuer nach bewährten Rezepten, die Kinder gerne nachkochen. Weitere Informationen findet ihr unter www.naturindianer-kids.de.

Ferienprogramm / naturindianer München

Für Kinder von 6 bis 10 Jahren / Olly Fritsch und Team

Montag, 21.3. bis Donnerstag, 24.3.2016 und Dienstag, 29.3. bis Freitag, 1.4.2016, jeweils 8.00 bis 17.00 Uhr / Informationen und Anmeldung online unter www.naturindianer-kids.de

Di 22.3.16 / Ganztagesangebot
Veggie-Pizza: lecker, rund und immer gesund?

Gibt es einen Unterschied zwischen der gekauften Tiefkühlpizza und der selbstgemachten Pizza? Ist es nur der Geschmack? Wie schmeckt Pizza mit Vollkornmehlanteil? Was sind eigentlich Zusatzstoffe? Diesen Fragen werden wir spielerisch auf den Grund gehen und auch Erstaunliches erfahren. Die Zutaten für unsere selbstgebackene vegetarische Pizza kaufen wir im nahe gelegenen Bio-Supermarkt. Vielleicht entstehen ja auch ganz neue Pizzarezepte. Und weil dies bestimmt Hunger macht, lassen wir uns den Geschmacksvergleich nicht entgehen. Damit ihr die leckeren Rezepte auch zu Hause nachbacken könnt, werden wir noch ein kleines Kochbuch gestalten. Bitte eine kleine Brotzeit, wettergerechte Kleidung, festes Schuhwerk, eine Kochschürze und ein Behältnis für Pizzareste mitbringen.

Ganztagesangebot / MUZ
Für Kinder von 8 bis 12 Jahren / Michaela Scherbinek
Dienstag, 22.3.2016 / 9.00 bis 16.00 Uhr / Anmeldung beim MUZ erforderlich / € 27.– inkl. Essen und Material / 12 Plätze / ♿

Foto: © Michaela Scherbinek

Mi 23.3.16 / Kindervormittag
Lustige Osterbackstube

Damit wir richtig in Osterstimmung kommen, wollen wir einigen Bräuchen der Karwoche nachforschen und dabei natürlich auch den Genuss nicht zu kurz kommen lassen. Mit selbst gebackenen Osterhasen aus Hefeteig und selbst gemachten Osterlämmchen aus Biskuit stimmen wir uns auf Ostern ein. Zum Schluss wird noch schnell eine kleine Schale mit Ostergras angesät, dann kann der Osterhase kommen.

Kindervormittag / MUZ
Für Kinder von 6 bis 10 Jahren / Gudrun Mahlmann
Mittwoch, 23.3.2016 / 10.00 bis 13.00 Uhr / Anmeldung beim MUZ erforderlich / € 6.50 / Materialgeld € 1.– / 15 Plätze / ♿

Mi 23.3.16 / Kinderwerkstatt
Mit Erden malen Naturpigmente erleben

Erde ist nicht immer braun, sondern sie kann gelb, rot und sogar grün sein! Wir gehen in die Natur und erkunden ihre Farben und Formen und sammeln Material, das wir bearbeiten können. Danach malen wir mit Ei und Öl, wie schon die alten großen Maler. Bitte wettergerechte Kleidung, festes Schuhwerk und eine kleine Brotzeit mitbringen.

Kinderwerkstatt / MUZ
Für Kinder von 6 bis 10 Jahren / Didi Richter
Mittwoch, 23.3.2016 / 15.00 bis 18.00 Uhr / Anmeldung beim MUZ erforderlich / € 6.50 / Materialgeld € 2.50 / 15 Plätze / ♿

Angebote für Schulen, Horte und Kindergärten

Angebote für Schulen, Horte und Kindergärten

Angebote für Schulklassen und Horte

Als lebendige Ergänzung zum Unterricht oder für Wandertage können Schulklassen und Hortgruppen die umfangreichen Angebote im ÖBZ und auf den 6 ha großen Grünflächen nutzen. Spannende Themen bieten sich an, wie z. B. „Schokoladen-Werkstatt“, „Fairer Handel“, „Kooperative Abenteuerspiele“, „Klima“, „Erneuerbare Energien“, „Ernährung“, „Rohstoffe“, „Natur erfahren und erforschen“.
Das Schulklassen- und Hortprogramm enthält viele verschiedene Themen für alle Klassenstufen und Schularten, die durch ein vielfältiges Methodenspektrum mit Spielen, Erkundungen, Experimenten und kreativem Gestalten veranschaulicht werden. Die Dozent(inn)en des ÖBZ bieten Freiraum für selbstständiges und neugieriges Forschen, zeigen Zusammenhänge auf und führen hin zu vernetztem Denken.
In Kooperation mit den Stadtwerken München und dem Städtischen Gut Riem bieten wir auch Projektreihen zu Themen wie „Energie“, „Ökologische Landwirtschaft und Ernährung“ an.

Das aktuelle Programmheft ist erhältlich beim
Münchner Umwelt-Zentrum e. V. im ÖBZ
Englschalkinger Straße 166, 81927 München
Telefon (0 89) 93 94 89-71
Telefax (0 89) 93 94 89-81
E-Mail: muz@oebz.de
Eine Programmübersicht finden Sie auch unter
www.oebz.de

Angebote für Kindergärten

Ernährung, Natur erleben, künstlerisches Gestalten … das Programm für Kindergärten und -tagesstätten enthält eine Vielzahl spannender Themenangebote für Ausflüge zum ÖBZ. Das große Freigelände mit Natur-SpielRaum, Wiesen und Schlucht wird dabei stark mit einbezogen. Die Aktionen werden von erfahrenen Dozent(inn)en mit Methoden durchgeführt, die speziell auf die Altersgruppe zugeschnitten sind. Spaß und Spannung sind dabei garantiert!

Das aktuelle Programmheft ist erhältlich beim
Münchner Umwelt-Zentrum e. V. im ÖBZ
Englschalkinger Straße 166, 81927 München
Telefon (0 89) 93 94 89-71
Telefax (0 89) 93 94 89-81
E-Mail: muz@oebz.de
Eine Programmübersicht finden Sie auch unter
www.oebz.de

Foto: © Ulla Schürenberg

Pädagogische Fortbildungen

Pädagogische Fortbildungen

In dieser Rubrik finden Sie Fortbildungen für Fachkräfte zu pädagogischen Themen, mit Schwerpunkt auf den Ansätzen und Methoden der Umweltbildung und der Bildung für nachhaltige Entwicklung.

Foto: © Ulla Schürenberg

Do 15.10.15 / Netzwerk-Treffen

Netzwerk-Treffen Umweltbildung

Schatzkammer der Erde Globales Lernen zu Klimaschutz und Regenwald

In internationalen Partnerschaften wagen Kinder und Jugendliche einen Blick über ihren Tellerrand und erleben Nachhaltigkeit aus der Perspektive anderer Kulturen und Lebensräume. Wir stellen best-practice-Beispiele aus der Partnerschaft der Stadt München mit dem Volk der Asháninka im peruanischen Regenwald und weitere Projekte zu Globalem Lernen vor.

Netzwerk-Treffen / Ökoprojekt MobilSpiel e. V.
Steffi Kreuzinger (Moderation)
Donnerstag, 15.10.2015 / 17.00 bis 20.00 Uhr / keine Anmeldung erforderlich / Teilnahme kostenfrei / ♿

Do 29.10.15 / Seminar

Biodiversität & Klimaschutz erleben

Ein Praxis-Seminar für Multiplikatoren und Multiplikatorinnen der Umweltbildung und Bildung für nachhaltige Entwicklung zu erlebnisorientierten Methoden zu Biodiversität und Klimaschutz. Die Teilnehmer/innen reflektieren den Stellenwert von Naturerfahrungen und Biodiversität in der Bildung für nachhaltige Entwicklung. Sie erwerben ein pädagogisches Methodenrepertoire, wie sie die Themen Biodiversität und Klimaschutz zielgruppengerecht und aktivierend anbieten können. Dabei steht die Verbindung zu Klimaschutz und nachhaltigen Lebensstilen mit erlebnisorientierten und kulturpädagogischen Herangehensweisen im Vordergrund.

Seminar / Ökoprojekt MobilSpiel e. V.
Leitung Steffi Kreuzinger, Referentin N.N.
Donnerstag, 29.10.2015 / 9.30 bis 17.00 Uhr / Anmeldung bei Ökoprojekt MobilSpiel e. V. erforderlich unter Telefon (089) 7 69 60 25 oder unter oekoprojekt@mobilspiel.de / € 95.– / ermäßigt € 75.– für MUZ-Dozent(inn)en / inkl. Mittagsimbiss und Seminarmaterialien / ♿

Do 10.3.16 / Netzwerk-Treffen

Netzwerk-Treffen Umweltbildung

Das Thema wird mit den Kolleg(inn)en im Netzwerk Umweltbildung im Laufe des Jahres bestimmt.

Netzwerk-Treffen / Ökoprojekt MobilSpiel e. V.
Steffi Kreuzinger (Moderation)
Donnerstag, 10.3.2016 / 17.00 bis 20.00 Uhr / keine Anmeldung erforderlich / Teilnahme kostenfrei / ♿

Vorschau: Das nächste Netzwerk-Treffen ist am Donnerstag, 20.10.2016 / 17.00 bis 20.00 Uhr / keine Anmeldung erforderlich / Teilnahme kostenfrei / ♿

Allgemeine Informationen

Das Ökologische Bildungszentrum

Soweit nicht anders angegeben, finden die in diesem Programm enthaltenen Veranstaltungen im Ökologischen Bildungszentrum München (ÖBZ) statt.

Anschrift

Ökologisches Bildungszentrum München
Englschalkinger Straße 166
81927 München

Wegbeschreibung

Das ÖBZ liegt im Münchner Osten in der Nähe des Arabellaparks. Die Englschalkinger Straße zweigt am Verkehrsknotenpunkt Effnerplatz vom Mittleren Ring ab. Bei Haus Nr. 164 führt ein Fuß- und Radweg zum im Grünen gelegene ÖBZ.

Öffentliche Verkehrsmittel

U4 bis „Arabellapark", weiter mit den Bussen 154/184/183, oder Tram 16, bis Haltestelle „Cosimabad", oder zu Fuß entlang der Englschalkinger Straße (stadtauswärts nach Osten, ca. 10 Minuten).

Parkmöglichkeiten

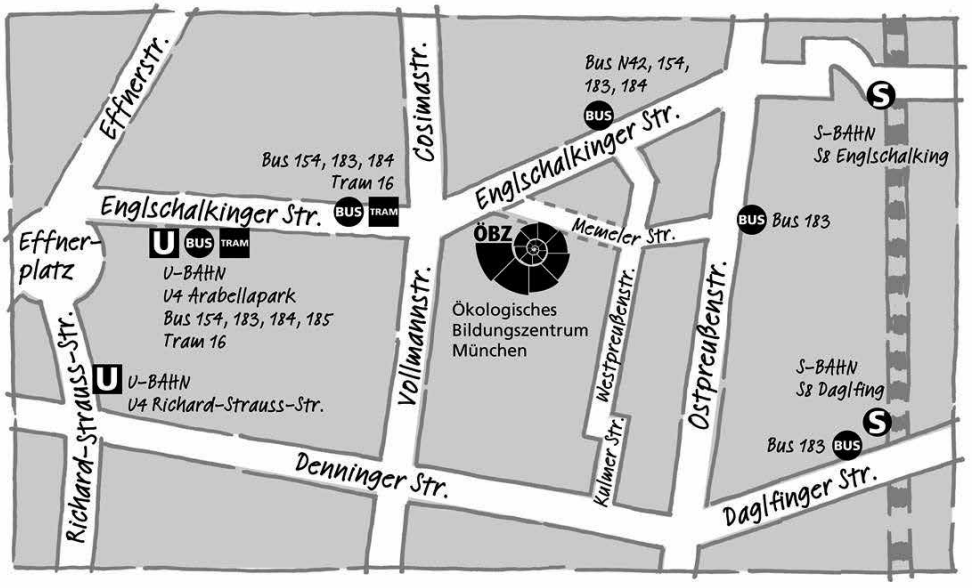
Entlang der Englschalkinger Straße.
Zufahrt bis zum Haus ist nur für Menschen mit Behinderung möglich (zwei dafür ausgewiesene Stellplätze am Haus).

Fahrradparkplatz

Neben dem Haus finden Sie einen Abstellbereich für Fahrräder mit Ladestation für E-Bikes.

Verpflegung

Im Haus gibt es heiße und kalte Getränke sowie kleine Snacks aus Automaten. Mit dem Erlös aus dem Kaffeeverkauf unterstützen wir eine Kooperative in Costa Rica.



Lageplan: Kunst oder Reklame / www.kunst-oder-reklame.de

Das Ökologische Bildungszentrum München wird gefördert und unterstützt durch:

Deutsche Bundesstiftung Umwelt

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit

Landeshauptstadt München Kulturreferat

Landeshauptstadt München Referat für Gesundheit und Umwelt

Gregor Louisoder Umweltstiftung

Selbach-Umwelt-Stiftung

AG Spiellandschaft Stadt

HypoVereinsbank

ÖBZ-Fachbeirat

Der Fachbeirat berät das ÖBZ zu grundsätzlichen Fragen wie der Umsetzung und Weiterentwicklung des Bildungskonzeptes, geplanten Projekten und der Öffentlichkeitsarbeit. Dazu tritt der Fachbeirat in der Regel einmal jährlich zusammen.

Die Mitglieder des ÖBZ-Fachbeirates sind:

- Stefanie Reichelt, Landeshauptstadt München, Leitung Referat für Kulturelle Bildung, Internationales und Urbane Kulturen
- Renate Binder, Landeshauptstadt München, Öffentlichkeitsbeauftragte, Referat für Gesundheit und Umwelt
- Steffi Kreuzinger M.A., Sonderschulpädagogin, Umweltpädagogin bei Ökoprojekt MobilSpiel e. V., Autorin von Büchern zur Umwelt- und Nachhaltigkeitsbildung
- Dr. Manuel Schneider, Geschäftsführer der Selbach-Umweltstiftung Promotion in Philosophie, Themen: Ökologie, Landwirtschaft, Ernährung und nachhaltige Entwicklung
- Dr. Werner Zittel, Vorstand der Ludwig-Boelkow-Stiftung, Physiker, Schwerpunkt: Versorgung mit erneuerbaren Energien, Buchautor („Peak Oil"; „Leben im postfossilen Zeitalter")
- Dr. Rudolf Nützel, Geschäftsführer der Kreisgruppe München des Bund Naturschutz in Bayern e. V., Forstwissenschaftler und promovierter Umweltpädagoge
- Silvia Liebrich, Abteilung Wirtschaft, Süddeutsche Zeitung GmbH
- Prof. Dr. Harald Lesch, Leiter der Universitätssternwarte München, unterrichtet an der LMU München Physik und Philosophie, Moderator von Fernsehsendungen wie „Abenteuer Forschung" (ZDF) und „Alpha Centauri" (BR)

Impressum
Programmerscheinen: September 2015
Herausgeber: Münchner Volkshochschule GmbH, Kellerstraße 6, 81667 München, und Münchner Umwelt-Zentrum e. V., Englschalkinger Straße 166, 81927 München
Redaktion und Satz:
Monika Cyron / Marc Haug / Brigitta Kerber / Andrea Kugler / Andrea Poschmann / Elisabeth Öschay / Dr. Ulrike Wagner
Gestaltung:
Kunst oder Reklame / www.kunst-oder-reklame.de
Druck:
Ulenspiegel Druck GmbH & Co. KG / www.ulenspiegeldruck.de
Gedruckt auf Recyclingpapier aus 100% Altpapier
EMAS geprüftes Umweltmanagement D–155–00126

Auflage:
10000 Programmhefte
Anzeigenvertrieb:
Mediengruppe Süddeutscher Verlag
Parsberg Echo Verlag GmbH
Geschäftsführer: Christian Bachschmid
Carl-Benz-Straße 11, 82205 Gilching bei München
Telefon: (08105) 384438
Fax: (08105) 384455
Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 10 vom 1.2.2015
V. i. S. d. P.: Geschäftsführung Münchner Volkshochschule GmbH
Dr. Susanne May (Programmdirektorin)
Prof. Dr. Klaus Meisel (Managementdirektor)
sowie Vorstand Münchner Umwelt-Zentrum e. V.
Gudrun Mahlmann (1. Vorsitzende)

Anmeldung und Information

Träger des Ökologischen Bildungszentrums München sind die Münchner Volkshochschule GmbH (Rechtsträger) und das Münchner Umwelt-Zentrum e. V.

Im ÖBZ führen viele verschiedene Organisationen Veranstaltungen durch. Den Veranstalter können Sie den Daten des jeweiligen Kurses entnehmen. Dort sehen Sie auch, ob und bei wem eine Anmeldung erforderlich ist.

MÜNCHNER UMWELT-ZENTRUM

Anmeldung und Information zu Veranstaltungen des Münchner Umwelt-Zentrums (MUZ)

Münchner Umwelt-Zentrum e.V.
im Ökologischen Bildungszentrum München
Englschalkinger Straße 166
81927 München
Telefon (089) 93 94 89-71, Fax (089) 93 94 89-81
E-Mail: muz@oebz.de

Online-Anmeldung über www.oebz.de/hjp

Telefonische Anmeldung unter
Telefon (089) 93 94 89-71

Schriftliche Anmeldung
per Mail, Fax oder Post an die o. g. Anschrift des MUZ im ÖBZ.

Beratung und Anmeldung im ÖBZ
Mo bis Do von 9.00 bis 15.00 Uhr
Fr von 9.00 bis 13.00 Uhr

Zahlungsweise:
Barzahlung vor Ort bei der Veranstaltung

Für die Anmeldung gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Münchner Umwelt-Zentrums, einzusehen unter www.oebz.de/hjp.

Münchner Volkshochschule

Anmeldung und Information zu Veranstaltungen der Münchner Volkshochschule (MVHS)

Münchner Volkshochschule
im Ökologischen Bildungszentrum München
Englschalkinger Straße 166, 81927 München
Telefon (089) 93 94 89-61, Fax (089) 93 94 89-81
E-Mail: oebz@mvhs.de

Online-Anmeldung über www.mvhs.de/oebz

Telefonische Anmeldung
Zentrale MVHS: Telefon (089) 480 06-62 39,
MVHS im ÖBZ: Telefon (089) 93 94 89-61

Schriftliche Anmeldung
per Fax oder Post an die o. g. Anschrift der MVHS im ÖBZ.

Das Anmeldeformular finden Sie nebenstehend.

Beratung und Anmeldung im ÖBZ
Mo bis Do von 9.00 bis 15.00 Uhr
Fr von 9.00 bis 13.00 Uhr

Die Zahlung für Veranstaltungen der MVHS im ÖBZ erfolgt ausschließlich im Lastschriftverfahren.

Für die Anmeldung gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Münchner Volkshochschule, einzusehen unter www.mvhs.de/agb, im Gesamtprogramm der MVHS und den MVHS-Anmeldestellen.

Hiermit melde ich mich zu folgender Veranstaltung an:
Mit der Geltung der Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Münchner Volkshochschule für diese Anmeldung bin ich einverstanden.

Ökologisches Bildungszentrum München
Englschalkinger Str. 166, 81927 München
Fax (089) 93 94 89-81

Veranstaltungstag

Teilnehmer-Nr. (nur bei MVHS-Veranstaltungen)

Titel

Kursgebühr Kurs-Nr. (nur bei MVHS-Veranstaltungen)

Name

Vorname

Straße

PLZ/Ort

Telefon (tagsüber)

E-Mail

Wichtig! Bei Veranstaltungen der Münchner Volkshochschule (MVHS) bitte das SEPA-Lastschriftmandat vollständig ausfüllen.* andernfalls ist keine Kursbuchung möglich. Die Kurskarte wird Ihnen vor Beginn des Kurses per Post zugesandt.

SEPA-Lastschriftmandat (Gläubiger-Identifikationsnummer: DE04ZZZ00000085936)

Kontoinhaber/account holder – Familienname/surname Vorname/first name

Straße und Hausnummer

PLZ und Ort

Land

IBAN

BIC

Ort Datum Unterschrift

* Ich ermächtige die Münchner Volkshochschule, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von der Münchner Volkshochschule auf mein Konto gezogenen Lastschriften einzulösen. Die Mandatsreferenznummer wird mir von der Münchner Volkshochschule mitgeteilt. Hinweis: Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.
Das SEPA-Lastschriftmandat ist solange gültig, bis ich widerspreche.

Kontaktadressen weiterer Veranstalter

Neben der Münchner Volkshochschule und dem Münchner Umwelt-Zentrum führen folgende Organisationen eigenständig Veranstaltungen im ÖBZ durch:

Arbeitsgemeinschaft
Natur- und Umweltbildung
Landesverband Bayern e. V.
Welserstraße 23 · 81373 München
Telefon (089) 51 99 64 57
E-Mail: bayern@anu.de

BenE München e. V.
Ledererstraße 19 · 80331 München
Telefon (089) 23 00 27 84
E-Mail: info@bene-muenchen.de

Bund Naturschutz in Bayern e.V.
Kreisgruppe München
Pettenkoferstraße 10a
80336 München
Telefon (089) 5 15 67 60
E-Mail: info@bn-muenchen.de

Bayerischer Volkshochschulverband e. V.
Fäustlestr. 5a
80339 München
Telefon: (089) 5 10 80-0
E-Mail: bvv@vhs-bayern.de

Landesbund für Vogelschutz
in Bayern e. V.
Kreisgruppe München Stadt und Land
Klenzestraße 37 · 80469 München
Telefon (089) 2 00 27 06
E-Mail: s-lackermeier@lbv.de

naturindianer München
Kellerstraße 41 · 81776 München
Telefon (089) 67 97 15 08
E-Mail: service@naturindianer.de

Netzwerk Gemeinsinn e. V.
c/o Ökologisches Bildungszentrum
Englschalkinger Str. 166 · 81927 München
Telefon (089) 90 54 57-63
E-Mail: info@netzwerk-gemeinsinn.net

NordOst-Kultur München
Verein für Stadtteilkultur im
Münchner Nordosten e. V.
Am Eschbichl 25 · 81929 München
Telefon (089) 95 41 59 08
E-Mail: post@nordostkultur-muenchen.de

Ökoprojekt MobilSpiel e. V.
Welserstraße 23 · 81373 München
Telefon (089) 7 69 60 25
E-Mail: oekoprojekt@mobilspiel.de

TAGWERK Förderverein e.V.
Kontakt: Ulrike Krakau-Brandl
Neubiberger Str. 28 b · 81737 München
Telefon (089) 6 70 56 47
www.tagwerk.net

Tiefenökologischer Kreis München
Kontakt: Heiner Leitl
Guldeinstraße 48, 80339 München
Telefon (089) 6 92 33 63
E-Mail: h.leitl@ip.mpg.de

Verein zur Erhaltung der
Nutzpflanzenvielfalt e. V.
Kontakt: Annette Holländer
Glonner Straße 8 a, 85625 Baiern
Telefon (0 80 93) 9 05 76 60
E-Mail: annette@garten-des-lebens.de

September 2015

Sa 12.9.
Cool cooking
Seite 32

So 13.9.
Führung
Lehmzunge
Seite 47

So 13.9.
Fahrradtour
Lehmzunge
Seite 47

Mi 16.9.
Passivhaus
Seite 18

ab Mi 16.9.
Stammtisch
SEM Nordost
Seite 10

Fr 18.9.
Feuerzauber
einer Herbstnacht*
Seite 50

Sa 19.9.
Kartoffelernte
mit Lagerfeuer*
Seite 50

So 20.9.
Wildfrüchte
und Beeren
Seite 46

Di 22.9.
Globales Lernen
Seite 10

ab Mi 23.9.
ÖBZ-Umweltdetektive*
Seite 51

Fr 25.9.
Vielfalt im Nutzgarten
Seite 19

So 27.9.
Sonntagscafé
Seite 16

So 27.9.
Erntetag mit
Saatgut-Tausch
Seite 25

So 27.9.
Apfelernte auf der
Streuobstwiese*
Seite 51

So 27.9.
Apfelvielfalt
Seite 22

Mo 28.9.
Beteiligung und
Vernetzung
Seite 13

Mo 28.9.
Beteiligung übers
Reden hinaus
Seite 13

Di 29.9.
Landart für
Groß und Klein*
Seite 52

Di 29.9.
Umweltgerecht
Düngen
Seite 22

Oktober 2015

ab Do 1.10.
Ausstellung:
Der Griff nach Rohstoffen
Seite 7

Fr 2.10.
Radexkursion
Ziegelland
Seite 47

Fr 02.10.
Herbstliche
Wildkräuterführung
Seite 46

Fr 2.10.
Lagerstiegenbau
Seite 23

Fr 9.10.
Indisch vegetarisch
kochen
Seite 32

Fr 09.10.
Feuerzauber
einer Sternennacht*
Seite 52

Sa 10.10.
Experimentiergarten
Seite 26

Sa 10.10.
Frauengärten
Seite 26

Sa 10.10.
Traumfänger basteln*
Seite 52

So 11.10.
Kürbis, Maronen und Co.
Seite 33

Do 15.10.
Grüne Hausapotheke
Seite 46

Do 15.10.
Netzwerk-Treffen
Umweltbildung
Seite 66

Fr 16.10.
Igelhausbau
Seite 24

Fr 16.10.
Heilkraft der Gewürze
und Küchenkräuter
Seite 31

Sa 17.10.
Wildkräuterkochkurs
Seite 33

So 18.10.
Klimatag im ÖBZ
Seite 6

So 18.10.
Wir untersuchen
Wetter und Energie*
Seite 53

So 18.10.
Klimacafé
Seite 6

So 18.10.
Exkursion Filmstudios
Wetter
Seite 7

So 18.10.
Sonntagscafé
Seite 16

Mi 21.10.
Neue Beleuchtungssysteme
Seite 18

Fr 23.10.
Ökowein
Seite 33

Sa 24.10.
Flechten mit Draht
Seite 42

Sa 24.10.
Kartoffelvielfalt
Seite 22

So 25.10.
Offener Filmsonntag
„We feed the world" und
Filme von Bertram Verhaag
Seite 15

Mi 28.10.
Bei den Wichtelzwergen*
Seite 53

Mi 28.10.
Nachhaltige Geldanlagen
Seite 11

Do 29.10.
Seminar Biodiversität
Klimaschutz*
Seite 66

Sa 31.10.
Halloweenparty*
Seite 53

November 2015

ab Mo 2.11.
Ferienfreizeit Naturindianer
Seite 54

Mo 2.11.
Vogelfutter
selbst gemacht*
Seite 54

Mo 2.11.
Pflegeprodukte
für junge Haut
Seite 42

Di 3.11.
Flugobjekte bauen*
Seite 55

Mi 4.11.
Kreative Werkstoffe
selbst gemacht*
Seite 55

Do 5.11.
Experimentieren,
Forschen und Staunen*
Seite 55

Fr 6.11.
Mosaik aus
Naturmaterialien*
Seite 55

Fr 6.11.
Kuchenmischungen
selbst gemacht*
Seite 56

Sa 7.11.
Vegan kochen
Seite 33

Sa 7.11.
Ikebana
Seite 42

So 8.11.
Gourmet-Menü mit
einheimischem Rind
Seite 34

Mi 11.11.
SEM Nordost
Seite 10

ab Do 12.11.
Qigong für
SeniorInnen
Seite 30

Do 12.11.
Gartengestaltung
Seite 20

Sa 14.11.
Vietnamesisch
vegetarisch
Seite 34

So 15.11.
Sonntagscafé
Seite 16

So 15.11.
Eichhörnchen-
kastenbau
Seite 24

So 15.11.
Krippen basteln
Naturmaterialien*
Seite 57

ab So 15.11.
Ausstellung:
Natürlich. Bilder!
Seite 16

ab Mo 16.11.
Vegan abnehmen
Seite 31

Di 17.11.
Alte Apfelsorten
neu aufgetischt
Seite 34

Mi 18.11.
Kochen ist cool!*
Seite 57

Mi 18.11.
Workshop
Recyclingkunst
Seite 12

Mi 18.11.
Brennstoffzelle
im Eigenheim
Seite 18

Mi 18.11.
Nachhaltige regionale
Sachwert-Investitionen
Seite 11

Do 19.11.
Kunst des Räucherns
Seite 35

Fr 20.11.
Kreativ Kochen trotz Fulltimejob
Seite 35

Sa 21.11.
Powerkraut für den Winter
Seite 35

So 22.11.
Kochen bei Nahrungsmittel-unverträglichkeit
Seite 31

Do 26.11.
Nusszeit, Genusszeit vegetarisch
Seite 36

Fr 27.11.
Adventskränze binden
Seite 43

Fr 27.11.
Kreative Kräuterseifen
Seite 43

Mo 30.11.
Beteiligung und Vernetzung
Seite 13

Mo 30.11.
Beteiligung übers Reden hinaus
Seite 13

Dezember 2015

Fr 4.12.
Kerzenwerkstatt*
Seite 57

Fr 4.12.
Wilde Fermentation
Seite 36

Sa 5.12.
Vegane Pflege
Seite 43

Sa 12.12.
Tortilla Española
Seite 36

So 13.12.
Mediterranes Wintergemüse
Seite 36

Fr 18.12.
Cool cooking für Teens*
Seite 37

Januar 2016

Sa 9.1.
Entspannt ins Neue Jahr
Seite 30

Sa 9.1.
Cool cooking für Teens*
Seite 37

So 10.1.
Geschmackserlebnis Tofu und Seitan
Seite 37

Mi 13.1.
Stammtisch SEM Nordost
Seite 10

ab Do 14.1.
Männer an den Herd!
Seite 37

Sa 16.1.
Korbflechten
Seite 44

Sa 16.1.
Köstliche Pralinen fair und ökologisch
Seite 38

So 17.1.
Sonntagscafé
Seite 16

So 17.1.
Ausflug zu unseren gefiederten Freunden*
Seite 57

Mi 20.1.
Thermische Speicher hoch effizient
Seite 19

Sa 23.1.
Linse, Bohne, Kichererbse
Seite 38

Sa 23.1.
Weidenherzen flechten
Seite 44

So 24.1.
Meditationstag
Seite 30

Mo 25.1.
Beteiligung und Vernetzung
Seite 13

Mo 25.1.
Beteiligung übers Reden hinaus
Seite 13

Sa 30.1.
Bayerische Süßwasserfische
Seite 38

Sa 30.1.
Ikebana
Seite 42

So 31.1.
Bio-Schokoladen-kreationen
Seite 39

Februar 2016

ab Do 4.2.
Workshop Pflanzplanung
Seite 20

Mi 10.2.
Winterwelt mit Lagerfeuer*
Seite 58

Do 11.2.
Experimentieren Mikroskopieren Entdecken*
Seite 58

Do 11.2.
Naturseifen, Badekugeln selbst herstellen*
Seite 59

Sa 13.2.
Roh - köstlich
Seite 39

So 14.2.
Sonntagscafé
Seite 16

So 14.2.
Cooles Upcycling selbst gemacht*
Seite 59

Fr 19.2.
Vogelnistkastenbau
Seite 24

So 21.2.
Saatgutfestival
Seite 25

So 21.2.
Saatkugeln und Minigärtchen*
Seite 60

Mi 24.2.
Naturerlebnisgärten für Groß und Klein
Seite 21

Mi 24.2.
Neue moderne Solarsysteme
Seite 19

Do 25.2.
Gemüse auf kleinstem Raum
Seite 23

Sa 27.2.
Bier brauen zu Hause
Seite 39

So 28.2.
Brot, Brötchen, Aufstriche, Dips
Seite 40

Mo 29.2.
Beteiligung und Vernetzung
Seite 13

Mo 29.2.
Beteiligung übers Reden hinaus
Seite 13

März 2016

Do 3.3.
Tomaten für Freilandanbau
Seite 23

Fr 4.3.
Regenwurmkistenbau
Seite 25

ab Fr 4.3.
Obstbaumschnitt
Seite 25

Sa 5.3.
Korbflechten
Seite 44

Do 10.3.
Netzwerk-Treffen Umweltbildung
Seite 66

Sa 12.3.
Weidenbauaktion Naturspielaum*
Seite 60

So 13.3.
Sonntagscafé
Seite 16

So 13.3.
Schatzbaum und vier Elemente*
Seite 60

Di 15.3.
Rankhilfen Weidengeflecht
Seite 44

Mi 16.3.
Photovoltaik
Seite 19

Sa 19.3.
Experimentiergarten
Seite 28

ab Mo 21.3.
Ferienfreizeit Naturindianer*
Seite 61

Mo 21.3.
Ton-Perlen und Figuren*
Seite 61

Di 22.3.
Veggie-Pizza*
Seite 62

Mi 23.3.
Osterbackstube*
Seite 62

Mi 23.3.
Mit Erden malen Naturpigmente*
Seite 62

* Veranstaltungen für Kinder, Jugendliche und Familien