



Umweltbildung am Biobauernhof

Hahnhof in Kleinhartpenning



Katholisches Bildungswerk
im Landkreis Miesbach e.V.

kultur begegnung wissen



Seminarraum mit Ausstellung historischer Sensen, Warngauerstr. 7, Holzkirchen Großhartpenning

Referent: Georg Hahn, Landwirt, Holzkirchen-Großhartpenning
Kosten: 15,00 EUR
Für Teilnehmer des Sensen- & Dengelkurses ist der Vortrag frei.
Anmeldung über die Homepage www.HahnHof.info

Sensenkurs – Mähen für den Hausgebrauch Faszination Sensenmähen

- Die Bestandteile einer Sense
- Sicherheitsregeln beim Umgang mit der Sense
- Einstellung der Sense
- Der Bewegungsablauf
- Das ermüdungsfreie Mähen mit der Sense
- Das Schärfen mit dem Wetzstein
- Ausmähen von Bäumen und Zäunen
- Einführung – die Sense als Sportgerät
- Einführung in die Heuwerbung auf Hainzen oder Heumandln
- Verwendung des Mähgutes – richtiger Umgang mit Rechen und Gabel
- Gemütlichkeit der Mähkultur – und natürlich mähen, mähen, mähen



Bitte mitbringen: Wasserfeste Kleidung und Schuhe, evtl. auch etwas zum Wechseln, Sonnenschutz. Schutzhandschuhe, Gehörschutz, wenn vorhanden: alte Sensen bzw. Sensenwerkzeug
Zum Mähen wird jedem Teilnehmer eine neue Sense zur Verfügung gestellt.
Die Leihsense und das Dengelwerkzeug ist in der Kursgebühr enthalten.

Sa 12.05.2018, 8:00 Uhr - 13:00 Uhr und Sa 02.06.2018, 8:00 Uhr - 13:00 Uhr Biobauernhof Hahn, Warngauerstr. 7, Holzkirchen Großhartpenning

Referent: Georg Hahn, Landwirt, Holzkirchen-Großhartpenning
Kosten: 55,00 EUR
Anmeldung über die Homepage www.HahnHof.info

Sa 21.04.2018, 14:00 Uhr - 18:00 Uhr Hahnhof Großhartpenning, Warngauerstrasse 7, Großhartpenning

Dr. Ulrike Wagner, vhs München, München
Kosten: 32,00 EUR
Anmeldung über die Homepage www.HahnHof.info

Dengelkurs „Oiwei a guade Schneid“



- Wie, wann, warum dengeln
- Arbeiten am Flachamboss
- Arbeiten am Spitzamboss
- Arbeiten am Schlagdengler
- Die eigene Sense dengeln
- Materialkunde - Die Bestandteile einer Sense
- Sicherheitsregeln beim Umgang mit der Sense
- Einstellung der Sense

Fr 11.05.2018, 13:00 Uhr - 17:00 Uhr und Fr 01.06.2018, 13:00 Uhr - 17:00 Uhr Biobauernhof Hahn, Warngauerstr. 7, Holzkirchen Großhartpenning

Referent: Georg Hahn, Landwirt, Holzkirchen-Großhartpenning
Kosten: 55,00 EUR
Anmeldung über die Homepage www.HahnHof.info

Die Geschichte der Handmäh Die Sense bäuerlich – historisch – modern

Vortrag mit Bildern, praktischen Beispielen und der Kulturgeschichte der Sense
Die Sense (althochdeutsch: segensa = die Schneidende) - ein Werkzeug der Bauern zum Mähen von Gras und Getreide.
In meinem Vortrag nehme ich Sie mit auf eine Bilderreise zur Kulturgeschichte der Sense. Dabei lernen Sie die unterschiedlichsten Bauarten kennen, bis hin zu den modernen, körpergerecht angepassten Sensen. Lieder, die bei der Handarbeit gesungen wurden, lassen uns eintauchen in die Welt des bäuerlichen Lebens.

Fr 11.05.2018, 19:00 Uhr - 21:00 Uhr und Fr 01.06.2018, 19:00 Uhr - 21:00 Uhr

In diesem Workshop wollen wir gemeinsam unsere Erfahrungen, die wir im „Haushalt ohne Plastik“ schon gemacht haben, mit den anderen teilen und außerdem weiter vordringen in die Welt der Pfandflaschen und Papiertüten.
Wo bekomme ich Ware ohne Umverpackung, welche Möglichkeiten habe ich, Dinge selbst zu produzieren? Das sind die Fragen, die uns beschäftigen werden.

Do 22.03.2018, 18:00 Uhr - 20:00 Uhr Hahnhof Großhartpenning, Schulungsraum, Warngauerstrasse 7, Großhartpenning

Referentin: Johanna Thannberger
Gebühr: 12,00 EUR
Anmeldung über die Homepage www.HahnHof.info

Die Zukunft pflanzen

Wie können wir die Welt ernähren? fragt der Film von Marie-Monique Robin
Natürlich ökologisch und mit Land schonenden Anbaumethoden. Bei ihrer Recherche auf vier Kontinenten befragt Marie-Monique Robin Agronomen, Ökonomen und Vertreter internationaler Hilfsorganisationen und skizziert dringend benötigte Lösungsmodelle für eine der zentralen Fragen der Zukunft. 2012 Deutschland/Frankreich, 90 Minuten, anschließend Diskussion

Mi 18.04.2018, 19:30 Uhr Pfarrsaal Kreuth, Kreuth

Eintritt: 4,00 EUR

Pilze anbauen für Haus, Balkon und Garten Selbermacher Praxiskurs

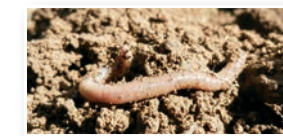
Wenn Sie Pilze lieber genießen als sammeln, dazu experimentierfreudig und an einer gesunden Ernährung interessiert sind, können Sie im Kurs die Grundlagen der Pilzkultur erwerben, und so auf dem Balkon, im Keller oder im Garten selbst ohne großen Aufwand verschiedene Kulturpilze selbst anbauen. Gemeinsam werden verschiedene Substrate wie Holz, Stroh oder Sägemehl mit unterschiedlichen Formen von Pilzbrut beimpft, die Sie zum Selbstanbau nach Hause mitnehmen. Abschließend verkosten Sie einige der Pilzarten und erhalten einen Überblick über bedeutende Inhaltsstoffe und Rezepte.

Do 09.11.2017, 18:00 Uhr - 20:00 Uhr Hahnhof Großhartpenning, Schulungsraum, Warngauerstrasse 7, Großhartpenning

Referentin: Johanna Thannberger
Kosten: 12,00 EUR
Anmeldung über die Homepage www.HahnHof.info

„Der Bauer mit den Regenwürmern“ Film und Diskussion mit Josef Braun

Josef Braun lebt von der Erde. Er setzt auf Mischkultur, sanfte Bodenbearbeitung und kompostierten Kuhdung. Der Braun-Hof in Dürneck nördlich von München wird seit 20 Jahren nach Bioland-Richtlinien bewirtschaftet.
Sepp Braun fördert auch das Leben im Boden seiner Ackerflächen und Wiesen – besonders das der Regenwürmer. Während sich auf konventionell bewirtschafteten Äckern durchschnittlich 16 Regenwürmer pro Quadratmeter befinden, sind es bei den Brauns ca. 350 bis 400, d.h. ungefähr das 25-fache. Dass der Biobauer auch auf die Lebensbedingungen der kleinen fleißigen Helfer Rücksicht nimmt, versteht sich von selbst.
Film und anschließende Diskussion mit Josef Braun, dem theologischen Referenten Cristof Langer und dem Biobauern Georg Hahn aus Holzkirchen.



Do 16.11.2017, 19:30 Uhr Hahnhof Großhartpenning, Schulungsraum, Warngauerstrasse 7, Großhartpenning

Referenten : Christof Langer, Sepp Braun, Georg Hahn
Kosten: xxx EUR
Anmeldung über die Homepage www.HahnHof.info



Plastik fasten, aber echt! Der einfache Weg zum umweltfreundlichen Haushalt

„Plastikfasten“ steht bereits seit einiger Zeit auf der Agenda des katholischen Frauenbundes.
Aber wie funktioniert das in einem vier- oder fünfköpfigen Haushalt? Wo fange ich an, wo höre ich auf? Gute Vorsätze hat jeder. Doch zu schnell steckt man wieder in seinem Alltags- und Mülltrott.

Keine Angst vorm Schnellkochtopf Kinder, Job, Haus und Mann, was fang ich heute zum Kochen an?



Manchmal soll es schnell gehen, aber auch schmecken, und für Vorratshaltung etwas zu bunkern ist auch nicht schlecht. Da ist ein Schnellkochtopf ideal.

Geringer Energieverbrauch, enorme Zeitersparnis, Erhalt von Vitaminen und Mineralstoffen, vielseitige Einsatzmöglichkeiten, weniger Gerüche in der Küche, gute Hygienewerte – so lassen sich die Vorteile zusammenfassen, wenn man mit einem Schnellkochtopf kocht. Wer es einmal ausprobiert hat, möchte es nicht mehr missen. In einem interessanten Koch-Workshop rund um den Schnellkochtopf probieren wir in der Gruppe gemeinsam aus, ob die Versprechen des Schnellkochtopfes auch wirklich wahr sind. Dass es beim Zubereiten, Kochen und Essen zu so manchem öko-logischen Gespräch kommt, versteht sich von selbst. Wir kochen Kartoffeln, die wir idealerweise beim Hahnhof frisch geerntet bekommen.

Do 05.10.2017, 18:00 Uhr - 20:00 Uhr Hahnhof Großhartpenning, Schulungsraum, Wargauerstrasse 7, Großhartpenning

Referentin: Johanna Thannberger

Kosten: 12,00 EUR

Anmeldung über die Homepage www.HahnHof.info

Erntedank Erntedank und Sensesfest

Das Sensesfest feiert denjenigen Schnittpunkt in der Lebensmittelproduktion, an dem ein Landwirt die Verantwortung seiner Ernte dem Treiben des „globalisierten Marktes“ überlässt oder eben nicht. Auf diesem Fest kommen Akteuren zusammen, deren Ziel es ist, die allgemeine Lebensqualität im regionalen Umfeld zu verbessern und die bereit und in der Lage sind, aus dem scheinbar Unmöglichen Mögliches zu realisieren.

07:00 Uhr Beschauliches, kontemplatives Sensesmähen einer Wiese für Geübte

08:30 Uhr Morgensuppe

10:00 Uhr Kleine Kunstausstellung und Aktionen mit Christian Stadelbacher, Werner Härtl und Schorsch Hahn. Mit dabei die „Die Kuh“ auf der Weide.

12:00 Uhr „Erntedank, ethisch und guat“ mit Kartoffelprobe und Bewertung der verschiedenen Kartoffelsorten. Zusätzlich gibt's Schmankerl. Eine Leistungsschau mit Direktvermarktung lokaler Erzeuger. „Käse aus der Region“. Essen, probieren, Verkauf

17:30 Uhr Impulsvortrag „Urbanes Leben 2080?“ mit Diskussion

18:30 Uhr Impulsvortrag „Unerschöpflich – Landwirtschaft im Garten Eden“ mit Diskussion

Zwischendurch spuit die „Krautstampfermusi“ und wer spuin mog und ko!



Dieses Erntedank- und Sensesfest soll ein Fest der Inspiration werden.

Es stellt die Frage nach einer die allgemeine Lebensqualität erhöhenden Organisationsform und markiert einen wesentlichen Schnittpunkt im Jahres- und Produktionszyklus. Das Fest motiviert und bietet Anhaltspunkte, um über die konkrete Möglichkeit zur Prozessänderung und Prozesserweiterung nachzudenken. Auf dem Sensesfest ist Zeit für einen Blick über den Teller- rand! Hier wird aus unterschiedlichen Perspektiven aufgezeigt, dass das, was regional ist, gerade in Bewegung ist.

Ausstellende Künstler: **Schorsch Hahn** „Die Kuh“ Eine leibhaftige Führung mit dem Bauern über Weide, Stall und Gemüt! **Werner Härtl** aus Reichersbeuern, Künstlernahme Weeh78, Jahrgang 1978, Seit 1995 Zeichner des legendären Schülerhausaufgabenheftes „Häfft“, von Graffiti und Comics Gegenwartskunst von **Christian Stadelbacher**, Kühe und Wasserkarren (regional - Wasserbanzen) in Kulturlandschaft zeigen die Arbeiten von Christian Stadelbacher

Sa 07.10.2017, ab 7:00 Uhr
HahnHof Großhartpenning,
Wargauerstrasse 7, Großhartpenning

Sich Selbst Bewusst Achtsamkeitsübungen

An diesem Tag schaust du nur auf dich und fragst dich: „Wie lebe ich mein Menschsein?“ Evidenzbasierte Achtsamkeitsübungen zeigen dir, wie du dir, anderen und dem Leben begegnest. Das „sich selbst bewusst sein“ schenkt uns neben Gesundheit auch eine innere Sicherheit, deren Grenzen aus Nähe und Zuwendung gebaut sind und schützen können. Die Technik der inneren Bewegung, eine Art Mental-QiGong, kann helfen, innere Unruhe zu überwinden, um auch im stillen Sitzen einige Minuten verweilen zu können. Anschließend gibt es die Möglichkeit, an einer Feuerprobe teilzunehmen.

Sa 21.10.2017, 10:00 Uhr - 16:00 Uhr Hahnhof Großhartpenning, Wargauerstrasse 7, Großhartpenning

Referentin: Sylvia Gräf-Kuschewski, Physiotherapeutin, Achtsamkeitstrainerin und Coach
Kosten: Es wird gebeten, die Veranstaltung je nach eigener Einschätzung und Wertigkeit zu entlohnen.
Anmeldung und weitere Infos: Sylvia Gräf-Kuschewski, Physiotherapeutin, Achtsamkeitstrainerin und Coach: erdenherz@t-online.de



Was unsere Omas noch alles selber machen konnten Praxiskurs mit Beispielen und Proben

Vermeidung von Kunst- und Giftstoffen im Haushalt. Praxis und Theoriekurs mit Beispielen und Proben. Lernen Sie die unkomplizierte Herstellung von Reinigern, Körperpflegeprodukten und Hausmitteln aus einfachsten Basismitteln kennen. Erfahren Sie, wie man Kunst- und Giftstoffe vom Haushalt fernhält. Viele Menschen kämpfen mit Allergien und Überempfindlichkeiten. Durch Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe können sie vermieden werden. Des Weiteren geht es darum, wie wir Abfall und damit Kosten reduzieren. Wenn wir Altes mit neuem, zeitgemäßem Wissen kombinieren, entstehen wertvolle Produkte zum Wohle unserer Familien - einfach, günstig, gesund.

Die Kursinhalte:

- Kleine Seifenkunde, Besprechung der Basisstoffe, auch auf ökologischer Ebene
- Herstellung von Waschmittel, Bad- und Toilettenreinigern, Bodenpflege
- Herstellung von Körperpflegeprodukten, wie Zahnpasta, Shampoo, Deo
- Herstellung von Salben, Verwendung von Kräutern und Kräuterauszügen, Tinkturen, Ölsätzen

Die Basisrezepte sind in den Kursunterlagen enthalten, Fachliteratur kann zusätzlich erworben werden. Mitzubringen sind Dosen, Gläschen und/oder Tiegelchen (falls gebraucht vorhanden) zum Mitnehmen der hergestellten Pflegeprodukte.

So 05.11.2017, 10:00 Uhr - 17:00 Uhr Hahnhof Großhartpenning, Schulungsraum, Wargauerstrasse 7, Großhartpenning

Referentin: Hannelore Zech

Kosten (inkl. Material): 65,00 EUR

Anmeldung über die Homepage www.HahnHof.info

Restlos glücklich

Bald beginnt die Weihnachtszeit, eigentlich auch eine Art Fastenzeit, wie es früher üblich war. Das sollte auch für uns wieder eine Zeit werden, in der wir darüber nachdenken, wie gut wir es in unserer westlichen Überflussgesellschaft doch eigentlich haben, wo leider viel zu viel weggeworfen wird. Mindesthaltbarkeitsdatum, Kochreste, Aufbewahrungsmöglichkeiten, Resteverwertung und Kochideen ohne Rezept! Hier können wir über all diese Dinge einmal offen sprechen, austauschen, was früher zuhause auf den Tisch kam, als es noch nicht alles im Übermaß gab. Mitzubringen wären hierfür Lebensmittel, die zuhause im Kühlschrank oder in der Speisekammer noch rumlungern. Dann versuchen wir zusammen, vielleicht auch mit Gartenkräutern oder gerade Verfügbarem vom Hahnhof, eine schmackhafte Kreation daraus zu machen. Wie wär's mit Semmelschmarrn und Apfelmus?



IMPRESSUM

Hahnhof
Georg Hahn
Wargauerstr. 7
83607 Holzkirchen-Großhartpenning
Telefon: 08024 – 646 93 77
georg.hahn@online.de
www.hahnhof.info

Alle Veranstaltungen finden statt in Kooperation mit und durch Förderung vom Kath. Bildungswerk im Landkreis Miesbach e.V.

Projekträger

kbw

Katholisches Bildungswerk
im Landkreis Miesbach e.V.



Stadtplatz 4
83714 Miesbach
Telefon: 08025 – 99 29-0
Fax: 08025 – 99 29-29
Kbw-miesbach@t-online.de
www.kbw-miesbach.de
Projektleitung: Dr. Wolfgang Foit

Das Projekt wird gefördert als Innovatives Projekt durch die Arbeitsgemeinschaft Kath. Erwachsenenbildung in der Erzdiözese München und Freising. Alle Veranstaltungen am Biobauernhof finden in Kooperation mit dem KBW Miesbach statt.



Gestaltung: Grafikhaus Tegernsee
Fotonachweis: xxx