

**BILDUNG FÜR NACHHALTIGE
ENTWICKLUNG**
im Landkreis Miesbach

IMPRESSUM

Das Projekt wird gefördert als Innovatives Projekt durch die
Arbeitsgemeinschaft Kath. Erwachsenenbildung in der
Erzdiözese München und Freising.



Katholisches Bildungswerk im Landkreis Miesbach e.V.

Leitung: Dr. Wolfgang Foit
Stadtplatz 4, 83714 Miesbach
Telefon: 08025/9929-0, Telefax: 08025/992929
kbw-miesbach@t-online.de, www.kbw-miesbach.de

Eva Ballauf
Referentin für Umweltbildung
eva.ballauf@kbbw-miesbach.de

Bildnachweis:
Titelbild: Shutterstock
pixabay, adobeStock, privat, Künstler und Veranstalter



**Katholisches Bildungswerk
im Landkreis Miesbach e.V.**

kultur begegnung wissen

VORWORT

Liebe Bürgerinnen und Bürger im Landkreis Miesbach,

„There is no planet B!“ Dies ist der Leitspruch der internationalen Fridays-for-Future-Bewegung, für die seit 2018 Schüler auf der ganzen Welt für mehr Klimaschutz ihre Bildung hinten anstellen und freitags demonstrieren. Erstmals geschieht es, dass sich junge Leute – Schüler – auf die Ergebnisse der Wissenschaft berufen und eine entschiedenere Politik einfordern. Aber auch viele andere erkennen: Es bedarf eines weltweiten Bündnisses aller Menschen guten Willens, um deutlich mehr Einsatz für mehr Klimaschutz und Nachhaltigkeit zu erreichen.

Damit wollen wir hier vor Ort im Landkreis Miesbach mit unserer Plattform „Nachhaltiges Oberland“ beginnen. Es ist ein Bündnis in dem alle zu Wort kommen, die sich für ein enkeltaugliches Leben stark machen. Die zahlreichen Initiativen und Angebote im Landkreis Miesbach zeigen, dass bereits einiges für die zukunftsfähige Entwicklung im Landkreis getan wird.

Lassen Sie sich durch das Angebot des Nachhaltigen Oberlandes inspirieren, neue Wege und nachhaltige Ideen zu entdecken!

Eva Ballauf
Referentin für
Umweltbildung

Dr. Wolfgang Foit
Geschäftsführer

Christof Langer
Theol. Referent

INHALTSVERZEICHNIS

GESELLSCHAFT & UMWELT	5
GELEBTE NACHHALTIGKEIT	8
Das Thema „Müll“	8
Aktiv für die Umwelt	11
Natur und Garten	13
NATUR INFORMATIV	16
RUNDUM GESUND	18
Ernährung und Kochen	18
Körper und Geist	23
Kräuterprodukte selbst gemacht	28
VERANSTALTUNGEN DER MIESBACHER KRÄUTERPÄDAGOGEN	35
Unsere Partner	39

Spurwechselweg

Im vergangenen Jahr wanderten wir von Gmund nach Bad Wiessee und zurück und reflektierten an passenden Orten über die Themen Gewaltlosigkeit, Bewahrung der Schöpfung, Gerechtigkeit, Genügsamkeit und Gemeinschaft. In diesem Jahr wollen wir den Hofkapellenweg in Fischbachau gehen und uns wiederum zu Zeitthemen Gedanken machen.

Samstag 11.05.2019, 9:00 Uhr

Alter Wirt, Hundham, Leitzachtalstraße 209, Fischbachau
Referenten: Christof Langer, Miesbach,
Matthias Striebeck, ehm. ev. Pfarrer i. Ehrenamt

Anmeldungen: mz@kulturvision-aktuell.de oder 08020/9043094
Veranstalter: KulturVision e.V., evangelische Kirchengemeinde
Neuhaus/Schliersee, KBW Miesbach

Gibt es noch Gerechtigkeit?

Wie Ungleichheit unsere Gesellschaft zerstört und was die Politik ändern muss – so ist der Untertitel des Buches „Das gespaltene Land“ von Alexander Hagelüken.

Der renommierte Wirtschaftsredakteur der Süddeutschen Zeitung interviewt an diesem Abend Menschen aus verschiedenen Bereichen der Gesellschaft. Der Abend wird mit Theaterszenen aus „Der zerbrochene Krug“ gewürzt.

Fr 17.05.2019, 20:00 Uhr

Foolstheater im KULTUR im Oberbräu Holzkirchen, Marktplatz 18a, Holzkirchen
Veranstalter: KulturVision e.V.

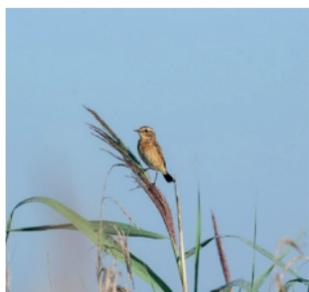


Foto: pixabay

Klimaveränderung und Artenwandel in Bayern

Vortrag mit Manfred Siering

Di 04.06.2019, 19:30 Uhr - 22:00 Uhr

Gasthof Bräuwirt, Marktplatz 3, Miesbach
Veranstalter: LBV Miesbach

Gesellschaft & Umwelt

Naturschutz bei den Bayerischen Staatsforsten

Der Dozent Jörg Meyer hält einen Vortrag über „Naturschutz bei den Bayerischen Staatsforsten“ im Gasthof Bräuwirt in Miesbach



Foto: pixabay

Di 02.07.2019, 19:30 Uhr - 22:00 Uhr

Bräuwirt, Marktplatz 3, Miesbach

Referent: Jörg Meyer

Veranstalter: LBV Miesbach

Vorortgespräch: Eigenstrom nutzen

Mark Longuet-Higgins zeigt an seinem Haus, wie er Strom auf dem Dach produziert, speichert und für Haus und Auto nutzt. Er diskutiert mit uns heutige Modelle und Möglichkeiten der Speichertechnik. Jeder kann mitmachen.

Do 11.07.2019, 19:00 Uhr - 20:00 Uhr

In der Flurstr. 8, Feldkirchen-Westerham

Christof Langer, Miesbach

Veranstalter: KBW Miesbach

Lichtverschmutzung und ihre Auswirkungen

Die Referentin Stefanie Suchy hält einen Vortrag über „Lichtverschmutzung und ihre Auswirkungen“ im Gasthof Bräuwirt in Miesbach.



Di 03.09.2019, 19:30 Uhr - 22:00 Uhr

Gasthof Bräuwirt, Marktplatz 3, Miesbach

Veranstalter: LBV Miesbach

Foto: pixabay

Waldnaturschutz und integrative Waldwirtschaft

Die Referenten Peter Lechner und Katharina Löw halten einen Vortrag über „Waldnaturschutz und integrative Waldwirtschaft“ im Gasthof Bräuwirt in Miesbach.

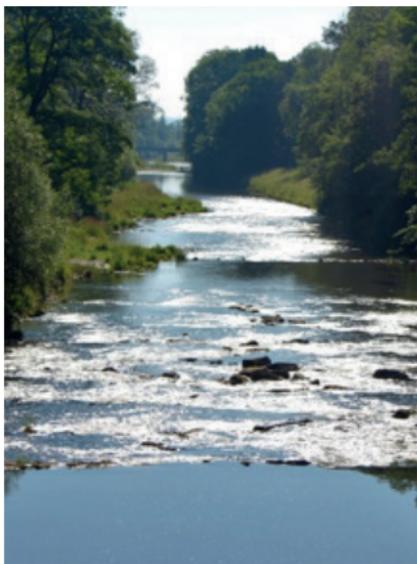


Foto: pixabay

Di 05.11.2019, 19:30 Uhr - 22:00 Uhr

Gasthof Bräuwirt, Marktplatz 3,
Miesbach

Veranstalter: LBV Miesbach



Nachhaltige Wasserwirtschaft in der Region? Die Flußgeschichte der Mangfall

Die Mangfall hat eine der eigenwilligsten Flußlandschaften des bayerischen Alpenvorlandes geschaffen. Schon im Mittelalter wurden erste Mühlen und Sägewerke am Flußlauf errichtet. In der Salinenzeit schwammen viele Millionen Festmeter Holz auf dem Fluß zu den Salzsiedepfannen in Rosenheim.

Im letzten Jahrhundert raubte man der Mangfall weitgehend ihr Wasser um zahlreiche Kraftwerke zur Stromgewinnung zu betreiben. In mehreren Tiefbrunnenanlagen wird ihr begleitender Grundwasserstrom zur Versorgung der Anliegergemeinden und der Landeshauptstadt München mit Trinkwasser genutzt.

Immer wieder bringt der Fluß nach großen atlantischen Tiefdrucklagen zerstörende Hochwässer. Heute wird versucht die Hochwassergefährdung zu verringern und die Gewässerökologie und die Sozialfunktion wieder aufzuwerten.

Vortrag von Horst Barnikel mit anschließendem Gespräch

Fr 08.11.2019, 19:00 Uhr - 20:30 Uhr

KBW-Saal, Stadtplatz 4, Miesbach

Anmeldung bis: 06.11.2019 im KBW Miesbach

Kosten: 5,00 EUR

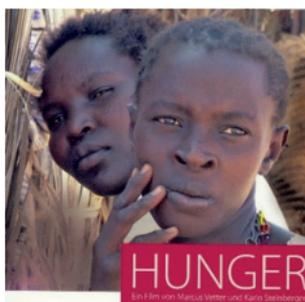
Foto: Privat

„Hunger“

Dokumentarfilm von Marcus Vetter und Karin Steinberger

Der mehrfach ausgezeichnete Regisseur Marcus Vetter erzählt mit Karin Steinberger an fünf Beispielen vom „Hunger“ als globalem Problem. Ursachen und Verursacher werden beim Namen genannt. Betroffene erzählen und führen den Betrachter ganz nah an ihre Lebenswirklichkeit heran. Dank einer genialen Kameraführung und einer inhaltlich nachvollziehbaren Aufbereitung der Hungerthematik ist den beiden ein hervorragender Film gelungen, der Jugendliche bewegt und sich bestens im schulischen Kontext einsetzen lässt.

Wir diskutieren die Inhalte des Films im Hinblick auf unseren eigenen Unterricht und überlegen, wie wir die Dokumentation kreativ einsetzen können.



Zielgruppe: Lehrkräfte und Interessierte

Fr 08.11.2019, 19:30 Uhr

KiWest Bürgerhaus, Miesbacher Str. 13,
Feldkirchen Westerham

Referent: Christof Langer, Theologischer
Referent am KBW Miesbach

Foto: bbp

Gelebte Nachhaltigkeit

Das Thema „Müll“



1-2-3 Plastikfrei

Einsteiger-DIY-Workshop für weniger Plastik im Alltag. Beim Lebensmittelkauf, im Bad oder Büro - eigentlich überall - fällt so einiges an Plastikmüll an. Deshalb wollen wir uns Zeit nehmen, gemeinsam an Möglichkeiten für einen plastikfreieren Alltag zu arbeiten und überlegen wo und wie man überhaupt anfangen kann.

Es bieten sich viele Möglichkeiten Gleichgesinnte und motivierte MitstreiterInnen kennenzulernen, Erfahrungen auszutauschen und Alternativen zum Verpackungswahn zu finden. Natürlich wollen

wir auch aktiv werden und einige Kleinigkeiten, z.B. Deo selber machen, die dann mit nach Hause genommen werden dürfen.

Bitte mitbringen: Zwei Behälter - am besten Einmachgläser mit Schraubverschluss o.ä. - und außerdem gute Laune und gerne viele, viele Fragen!

Fr 17.05.2019, 19:00 – 21:00 Uhr (Anmeldung bis 15.05.2019)
machtSinn, Tegernseer Str. 10, Gmund

Fr 28.06.2019, 18:30 – 20:30 Uhr (Anmeldung bis 26.06.2019)
Kath: Pfarrzentrum St. Josef, Pfarrsaal, Holzkirchen

Kooperation: rehab republic e. V.
Anmeldung beim KBW Miesbach: Tel. 08025 / 99 29 0 oder per
Email kbw-miesbach@t-online.de

Foto: pixabay

Abfallvermeidung im Alltag

Wir Deutschen sind Europameister im Wegwerfen. Jeder Deutsche produziert im Schnitt 220 Kg Verpackungsmüll pro Jahr. Und noch immer glauben zu viele Menschen, der Müll in den Weltmeeren sei ein anderer als der, den sie zu Hause in die Tonne werfen. Immerhin haben wir in Deutschland ein funktionierendes Recyclingsystem. Oder doch nicht?

Will man den Kampf gegen zu viel Plastikmüll gewinnen, muss man neue, auch unbequeme Wege gehen. Das eigentliche Ziel ist die Vermeidung von Plastikmüll. Dieser Vortrag soll jedem Einzelnen ein paar Ideen vermitteln, wie Er/Sie im Alltag ein bisschen Plastikmüll vermeiden kann, ohne dass es zu massivem Konsumverzicht führen muss.



Foto: pixabay

Vortrag mit Diskussion

**Do 06.06.2019, 18:00 Uhr -
19:30 Uhr**

KBW-Saal, Stadtplatz 4, Miesbach

Referentin: Dr. Martina Peters,
VIVO Warngau

Kosten: 5,00 EUR



Foto: Privat

Weniger Müll - mehr (er)leben Wie ich weniger Müll verursache und Spaß dabei habe

Eine Flut von Verpackungsmüll nach dem Einkaufen, das kennen wohl die meisten von uns. Gleichzeitig fragen sich viele, wie sich das vermeiden lässt. Im Workshop

erkunden wir gemeinsam Wege, wie wir weniger Müll verursachen und gleichzeitig auch noch mehr (er-)leben können. Dabei werden wir verschiedene Alternativen direkt praktisch ausprobieren, wie zum Beispiel einen schnellen Badreiniger, und Ausgewähltes auch selbst herstellen, beispielsweise ein eigenes Deo oder Gemüse-Sackerl.

Do 04.07.2019, 18:30 Uhr - 20:30 Uhr

Wundergartenwerkstatt, Kreuzberg 20, Miesbach

Anmeldung bis 27.06.2019 an mail@wundergartenwerkstatt.de

Kosten: 15,00 EUR (ermäßigt 10,00 EUR)

Veranstalter: Wundergartenwerkstatt e. V.



Foto: Privat

Familien-Führung durch das Wertstoffzentrum der VIVO Wargau

Bei einer zweistündigen Führung durch die Abfallentsorgungsanlagen des Wertstoffzentrums Wargau wird den Kindern der Gedanke von Abfalltrennung und

-verwertung näher gebracht. Darüber hinaus lernen sie, dass eine Stofftasche der Plastiktüte vorzuziehen ist, dass Bananen von Mutter Natur schon eine Verpackung mitbekommen haben und eine große Tüte Gummibärchen gefüllt mit vielen kleinen Tüten ein besonders „gutes“ schlechtes Beispiel für ein Zuviel an Verpackung ist.

Die Führung beginnt in Wargau im Verwaltungsgebäude des Wertstoffzentrum um 9.00 Uhr. Festes Schuhwerk wird empfohlen. Für Kinder ab 6 Jahren

Termine (jeweils 9:00 – 11:00 Uhr):

Di 11.06.2019

Di 13.08.2019

Do 31.10.2019

VIVO Warngau, Valleyer Straße 60, Warngau
Referentin: Dr. Martina Peters, Warngau
Anmeldung: Tel.: 08024 9038-0 oder per Mail an info@vivo-warngau.de

Auch wenn Sie sich kurzfristig zu einer Führung entschließen, wird um telefonische Anmeldung gebeten.
Veranstalter: Vivo Kommunalunternehmen

Führung durch das Wertstoffzentrum der VIVO Warngau

Seit Gründung des Wertstoffzentrums Warngau bieten wir öffentliche Führungen an. Eine kurze theoretische Einführung und der etwa 2-stündige Rundgang über das Gelände und durch die Anlagen führt Sie zu allen wichtigen Stationen der Abfallwirtschaft. Besichtigt werden u. a. das Kompostwerk mit Bioabfallvergärungsanlage, die Waage, die Problemmüllannahmestelle, die Müllumladestation usw.

Die Führung beginnt in Warngau im Verwaltungsgebäude des Wertstoffzentrum um 9.00 Uhr. Sie finden bei jedem Wetter statt. Festes Schuhwerk wird empfohlen.

Di 30.04.2019, 9:00 Uhr – 11 Uhr

Mi 02.10.2019, 9:00 Uhr - 11:00 Uhr

VIVO Warngau, Valleyer Straße 60, Warngau
Anmeldung: Tel.: 08024 9038-0, E-Mail: info@vivowarngau.de
Veranstalter: VIVO Kommunalunternehmen



Einsatz für die Natur I

Natur kennenlernen: Sommerblumen und Vogelwelt (ca. 1h)

Natur erhalten: Wir werden selbst aktiv (z. B. Heurechen, ca. 1,5h)

Bitte mitbringen: Sonnenschutz und Handschuhe

Sa 29.06.2019, 15:00 Uhr - 17:30 Uhr

Ehem. Kiesgrube Osterwarngau, Warngau

Referent: Henning Fromm

Veranstalter: LBV-Kreisgruppe Miesbach



Foto: pixabay

Einsatz für die Natur II

Natur kennenlernen und erhalten:
Schmetterlinge & Orchideen (1 Std.)
und wir tun was (1,5 Std.) z.B. Heu
transportieren mit Herrn Dipl. Biol.
Dr. Henning Fromm.

Ausrüstung wird gestellt, bitte
Handchuhe und Sonnenschutz
mitbringen

Sa 06.07.2019, 15:00 - 17:30 Uhr

Gasthaus Gotzing, Gotzing 1, Weyarn

Veranstalter: LBV Miesbach

Einsatz für die Natur III

Natur kennen lernen und Natur erhalten:
Buschnelken und botanische Eiszeitrelikte (1 Std.)
und wir tun was (1,5 Std. z.B. Heu aufladen)

Bitte mitbringen: Sonnenschutz und Handschuhe

Sa 13.07.2019, 15:00 Uhr - 17:30 Uhr

Bahnhof Warngau, Warngau

Referent: Henning Fromm

Veranstalter: LBV Miesbach

Einsatz für die Natur IV

Natur kennenlernen und erhalten:
Siebenschläfer & Schmetterlinge (1 Std.)
und wir tun was (1,5 Std. z.B. Waldrand
pflegen)

Ausrüstung wird gestellt, bitte Handschuhe
und Sonnenschutz mitbringen



Foto: pixabay

Sa 07.09.2019, 15:00 Uhr - 17:30 Uhr

Wandererparkplatz bei Westin am Taubenberg, Gotzing

Dipl. Biol. Dr. Henning Fromm

Veranstalter: LBV Miesbach und KBW Miesbach



Foto: pixabay

Nisthilfen für Vögel - Erfahrungen aus vielen Jahren

Jahreshauptversammlung der LBV-Kreisgruppe Miesbach mit Jahresrückblick und Vortrag über Nisthilfen für Vögel.

Di 07.05.2019, 19:30 Uhr - 22:00 Uhr

Gasthof Bräuwirt, Marktplatz 3, Miesbach

Referenten: Henning Fromm, Ade Wimmer

Veranstalter: LBV Miesbach



Permakultur am Boarhof - Viertägiges Intensivseminar

In dem Permakultur Intensivseminar am Boarhof, zeigen Ihnen Markus und Maria Bogner, wie sie ihren Hof nach den Grundsätzen der Permakultur bewirtschaften und warum sie das so tun. Sie gehen der Frage nach, was uns alles am „guten Leben“ hindert und wollen dafür begeistern, selbst Veränderung zu sein. Am Boarhof führte genau dieser Weg über den Garten, was nicht automatisch heißt, dass das bei Ihnen auch so sein muss.

Foto: privat

Seminarinhalte:

- Grundlagen der Permakultur
- Grundlegende Begriffsbestimmung aus den unterschiedlichsten Bereichen der Lebensmittelerzeugung
- aktuelle Situation in der globalisierten Landwirtschaft
- Ethische und soziale Aspekte guter Lebensmittel
- Gärtnern - vom Blumentopf bis zum Acker, vom urbanen Gärtnern bis zum eigenen Acker
- Möglichkeiten der solidarischen Landwirtschaft
- Der gute Boden - Grundlage allen Lebens
- Obst und Gemüse selbst anbauen
- Haltbarmachen von Obst und Gemüse
- Pflege und Veredelung von Obstbäumen und -sträuchern
- Nutztierhaltung
- Bienenhaltung
- Haltbarmachen von Fleisch und Wurst
- rund um den Holzbackofen
- Selbstversorgung in anderen Lebensbereichen

... und zum krönenden Abschluss „gründen wir ein Dorf“ - ganz nach den Grundsätzen der Permakultur

Viertägiges Seminar von Sonntag bis einschl. Mittwoch

- Mittagessen, Kuchen und Abendessen am Hof inklusive.
- Übernachtung ist am Boarhof leider nicht möglich, allerdings bieten fast alle Nachbar Bauernhöfe Zimmer und Ferienwohnungen an. Die Nachbarhöfe sind alle zu Fuß bequem erreichbar.

So 23.06.2019, 9:00 Uhr - Mi 26.06.2019, 17:30 Uhr

So 07.07.2019, 9:00 Uhr - Mi 10.07.2019, 17:30 Uhr

Boarhof, Max-Obermayr-Weg 6, Bad Wiessee

Anmeldung bei Markus & Maria Bogner. Tel: 08022 – 271425,

E-Mail: hofladen@brotzeit-leben.de

Kosten jeweils: 370,00 EUR

Veranstalter: Boarhof

Permakultur in der Praxis

- Viertägiges Praxisseminar am Boarhof

Bei dem viertätigen Permakultur Praxisseminar werden Ihnen Maria und Markus Bogner möglichst geschlossene Kreisläufe vorstellen. So bringt es z.B. nicht viel, Ihnen Brotbacken zu lernen, ohne auch etwas über den Getreideanbau zu zeigen.

Überwiegen bei den Intensiv-Seminaren am Boarhof die theoretischen Inhalte, geht es in den Praxis-Seminaren in erster Linie ums konkrete Tun.

Für die Anmeldung zu einem Praxis-Seminar ist die vorherige Teilnahme an einem Intensiv-Seminar am Boarhof sinnvoll, aber nicht verpflichtend.



Foto: privat

Seminarinhalte:

- Grundlegende Begriffsbestimmung m Obst- und Gemüsebau
- Jungpflanzenanzucht
- Gemüsebau - am Balkon oder im Garten - in der Stadt oder auf dem Land
- Saatgutgewinnung im eigenen Garten
- Obstbaum-Pflanzung und Pflege
- Veredelung von Obstbäumen und -sträuchern
- Grundlegende Begriffsbestimmung aus den unterschiedlichsten Bereichen der Lebensmittelerzeugung
- Hygienevorschriften in der Direktvermarktung
- Haltbarmachen von Obst und Gemüse
- Nutztierhaltung
- Bienenhaltung
- Haltbarmachen von Fleisch und Wurst
- vom Getreide bis zum Brot
- Backen im Holzofen, aber auch im Elektroofen

Viertägiges Seminar von Sonntag bis einschl. Mittwoch

- Mittagessen, Kuchen und Abendessen am Hof inklusive.
- Übernachtung ist am Boarhof leider nicht möglich, allerdings bieten fast alle Nachbar Bauernhöfe Zimmer und Ferienwohnungen an. Die Nachbarhöfe sind alle zu Fuß bequem erreichbar.

So 26.05.2019, 9:00 Uhr - Mi 29.05.2019, 17:30 Uhr

So 22.09.2019, 9:00 Uhr - Mi 25.09.2019, 17:30 Uhr

Boarhof, Max-Obermayr-Weg 6, Bad Wiessee

Anmeldung bei Markus & Maria Bogner: Tel: 08022 – 271425,

E-Mail: hofladen@brotzeit-leben.de

Kosten jeweils: 370,00 EUR

Veranstalter: Boarhof

Fahrt zum ‚Donaufest‘ nach Niederalteich

Der BUND Naturschutz feiert zusammen mit der Spielvereinigung Niederalteich, dem Landesbund für Vogelschutz, dem Bayerischen Kanuverband, dem Verkehrsclub Deutschland e.V. (VCD) und vielen anderen Vereinen, Organisationen und Gruppen an Christi Himmelfahrt in Niederalteich das traditionelle Fest an der Donau mit Festreden für die frei fließende Donau und interessanten Führungen.

Das Fest an der Donau soll wieder ein deutliches Zeichen setzen für die frei fließende Donau.

Die Kosten für das Bayern Ticket werden durch die Teilnehmer geteilt.

Do 30.05.2019, 7:00 Uhr

Bahnhof Miesbach (gemeinsame Fahrt mit der Bahn), Miesbach
Anmeldung bis 29. Mai 2019: bürger.manfred@t-online.de oder
08025/2577



Foto: privat

Ausstellung „Biber - Die guten Geister des Wassers“

Mit einer Einführung durch den BN-Biberberater Gerhard Schwab.

Ausstellungsinhalt:

Auf acht Informationstafeln werden mit dieser Ausstellung die immer noch verbreiteten Fehlinformationen zur Vermehrung oder zur Populationsentwicklung der Biber richtiggestellt. Gleichzeitig werden ihre positiven Leistungen für die Biodiversität durch die Schaffung von Lebensraum und die Fähigkeit der

Wasserrückhaltung erläutert.

Über den Vergleich mit der Vielzahl an Berufen, deren Arbeit der Biber quasi selbstverständlich und mit scheinbar unermüdlichem Ehrgeiz leistet, führt die Ausstellung den Besucher schon zu Beginn anschaulich an den fleißigen Baumeister heran. Bildreiche Darstellungen der Biologie und Lebensweise machen anschließend verständlich, wie die Tiere zu solchen Leistungen fähig sind und was sie damit bezwecken.

Wichtig ist außerdem die Erkenntnis, dass es sich bei Bibern um Rückkehrer und keine Neueinwanderer handelt. Zu guter Letzt wird das Bayerische Bibermanagement mit seinen Ansprechpartnern vorgestellt.

Sa 01.06.2019, 10:00 Uhr

ATRIUM-Gesundheitszentrum, Münchener Str. 56a, Holzkirchen
Anmeldung erbeten bis 29. Mai: burger.manfred@t-online.de oder 08025/2577

Veranstalter: BUND Naturschutz Kreisgruppe Miesbach



Foto: pixabay

Die Feldlerche, Vogel des Jahres 2019

Der Dozent Matthias Luy hält einen Vortrag mit dem Thema „Die Feldlerche, Vogel des Jahres 2019“ im Gasthof Bräuwirt in Miesbach.

Di 01.10.2019, 19:30 Uhr - 22:00 Uhr

Gasthof Bräuwirt, Marktplatz 3, Miesbach

Referent: Dipl. Biol. Matthias Luy

Veranstalter: LBV Miesbach

Buschnelke - ein Juwel im Halbschatten Magerrasenverbund im Oberland

Die Dozentin hält einen Vortrag über Buschnelken im Gasthof Bräuwirt in Miesbach.

Di 03.12.2019, 19:30 Uhr - 22:00 Uhr

Gasthof Bräuwirt, Marktplatz 3, Miesbach

Referentin: Dipl. Biol. Gabriela Schneider

Veranstalter: LBV Miesbach

Natürlich Brot backen Brotback Seminar am Hennererhof

Deutsches Brot ist nicht nur hierzulande sehr beliebt. Es soll sogar von der UNESCO zum Weltkulturerbe ernannt werden. Doch während im Ausland immer mehr Bäckereien eröffnen, die Ihr Brot nach traditionellen Rezepten aus deutschen Landen herstellen, vermehren sich hierzulande die „Aufbäcker“. So wird es immer schwieriger hochwertiges Brot ohne überflüssige Zusätze zu bekommen. Lassen Sie sich vom Profi in die Besonderheit des Brotbackens einweisen. Von den natürlichen Zutaten über die verschiedenen Teigarten bis zur röschen Kruste lernen Sie alles, was das beliebteste Grundnahrungsmittel ausmacht.

Schritt für Schritt werden Sie hier zum Brotbackmeister und lüften die Geheimnisse dieses Traditionshandwerks. Freuen Sie sich schon jetzt auf den Duft Ihres frisch gebackenen Brotes!

Seminarinhalt

- Begrüßungsgetränk
- Brotback-Kurs
- Einführung in die traditionelle Backkunst der Bäuerin
- Herstellung eines Sauerteigs
- Herstellung eines Brotteigs
- Bäuerin als Kursleiterin
- Zubereitung und Backen verschiedener Brote
- Rezeptsammlung und Tipps
- Erfrischungsgetränke während des Kurses
- Eigenes Brot zum Mitnehmen



Foto: pixabay

Termine:

Do 16.05.2019

Do 27.06.2019

Do 25.07.2019

Do 22.08.2019

Do 26.09.2019

Do 17.10.2019

Jeweils von 12:00 Uhr - 16:00 Uhr

Hennererhof, Hennererstr. 36, Schliersee
Anmeldung bei Angelika Prem: Tel.: 08026 / 922 99 64, E-Mail:
info@hennerer.com

Kosten jeweils: 89,90 EUR

Veranstalter: Angelika Prem, Hennererhof



Foto: privat

Regionaler Einkauf im Lebensmitteldschungel

Wer wirklich regional einkaufen möchte benötigt viel Ausdauer und auch ein wenig detektivisches Talent die Echten von den Täuschungen zu unterscheiden.

Zunächst gibt die Ernährungswissenschaftlerin

Andrea Brenner einen Überblick zu den Kriterien, die bei der Beurteilung der Produkte bezüglich ihrer Regionalität wichtig sind. Zum Beispiel auch die Recherche der Herkunft der Zutaten. Wie und wo ein regionaler Einkauf in der Praxis möglich ist wird in einer Diskussionsrunde mit einem Experten aus der Ökomodellregion Miesbach am Beispiel des neu erschienen Einkaufsführers und mit dem Publikum praxisnah erörtert. Im Anschluss kann in Gesprächen mit kleinen regionalen Kostproben von Küchenchef Bernhard Wolf das Thema vertieft werden.

Fr 24.05.2019, 19:00 Uhr - 22:00 Uhr

machtSinn, Tegernseer Str. 10, Gmund
Anmeldung bis zum 20.05.2019: servus@machtsinn.bayern oder 08022-9809236

Kosten inklusive Kostproben: 25,00 EUR

Veranstalter: machtSinn

Vom Gras ins Glas Hofführung und Verköstigung rund um die Bio-Heumilch am Hairerhof

Haben Sie schon einmal frische Bio-Heumilch probiert? Auf dem Hairerhof in Wall wird auf artgerechte und tierfreundliche Haltung geachtet. Ein Grund, warum die hörnertragenden Kühe am Hairerhof nur mit Gras und Heu gefüttert werden.



Foto: pixabay

Erfahren Sie bei der Hofführung über den Hairerhof was Bio-, Heu- und Hornmilch so besonders macht und testen Sie Ihren Geschmackssinn bei einer Verköstigung von Heumilch und Heumilchprodukten.

Fr 28.06.2019, 19:00 Uhr - 20:30 Uhr

Hairerhof, Hairer 1, Wall

Anmeldung bis: 27.06.2019 bei Marina und Albert Stürzer: Tel. 08025/281282, E-Mail: albert@stuerzer-mail.de

Kosten: 8,00 EUR

Veranstalter: Albert und Marina Stürzer, Hairerhof



Foto: privat

Klimafreundlich Essen Vortrag und Kochabend

Wie können Sie Ihren Speiseplan möglichst klimafreundlich gestalten? Es wird viel diskutiert über Regionalität, Saisonalität und Vermeidung von Verpackungsmüll. Doch wie können Sie die Umweltbelastung beurteilen und

entsprechend wie, wo und was einkaufen. Zu diesen Themen informiert die Ernährungswissenschaftlerin Andrea Brenner in einem Kurzvortrag.

Im Anschluss kochen Sie zusammen mit Küchenchef Bernhard Wolf klimafreundliche Gerichte.

An der langen Tafel wird dann gekostet, mit Andrea Brenner und Bernhard Wolf diskutiert und Ihre Fragen beantwortet.

Fr 28.06.2019, 19:00 Uhr - 22:00 Uhr

machtSinn, Tegernseer Str. 10, Gmund

Anmeldung bis 24. Juni 2019: servus@machtsinn.bayern oder 08022-9809236

Vortrag, Kochen, Essen und Rezepte: 79,00 EUR

Veranstalter: machtSinn

Vor-Ort-Gespräch: Biotop-Oberland in Lenggries

Sebastian Girmann stellt die gemeinschaftsgetragene Bio-Gärtnerei Biotop-Oberland in Steinbach bei Lenggries vor. Jeder kann mitmachen, sich finanziell beteiligen und sich regional mit frischem Obst und Gemüse beliefern lassen. Wir schauen uns Haus und Hof der 2018 neu aufgebauten Gärtnerei an und lassen uns das Betriebskonzept erklären.

Referent: Sebastian Girmann, Gründer und Leiter des Biotop-Oberland e.V.

Do 18.07.2019, 17:00 Uhr - 18:00 Uhr

Gemüsegärtnerei Biotop-Oberland in Steinbach, Lenggries

Referent: Sebastian Girmann

Kosten: 10,00 EUR

Veranstalter: KBW Miesbach

Von der Wurzel bis zum Schopf Gemüse-Kochabend mit Theorie und Praxis

Karottenkraut, Lauchtrieb, Rote Bete-Blätter, Gemüse bietet viel mehr, als üblicherweise auf den Teller kommt. Doch: Welche Teile sind essbar? Was wurde aus Blatt, Strunk, Wurzel historisch gekocht? Und: Wie bereitet man diese Gemüse und Früchte in der modernen Küche schmackhaft zu? Der Abend wird von Chefkoch Bernhard Wolf als Kochabend zum Mitkochen gestaltet, gespickt mit Wissenswertem rund um verschiedene Gemüsesorten.

Viele neue Rezepte für die pffiffige, neue Gemüseküche erwarten Sie. Alle Gerichte werden natürlich am langen Tisch gemeinsam verspeist.

**Fr 19.07.2019,
19:00 Uhr - 22:00 Uhr**

machtSinn, Tegernseer Str. 10,
Gmund

Anmeldung bis 15. Juli 2019:
servus@machtsinn.bayern oder
08022-9809236

Kochkurs inkl. Essen und

Rezepten: 79,00 EUR

Veranstalter: machtSinn



Foto: privat



Foto: privat

Fit und geschmackvoll mit regionalem Gemüse durch die kalte Jahreszeit

Graue Herbst- und Wintertage? Nicht mit der Gemüsevielfalt des Miesbacher Oberlandes!

Seien Sie dabei, wenn Eva Vogel von Eva's Paradiesgarten aus Waakirchen die Vielfalt und Eigenschaften an regionalen Gemüsesorten vorstellt. Küchenchef Bernhard

Wolf vom machtSINN in Gmund verwandelt diese in schmackhafte Kreationen. Lassen Sie sich überraschen, was die Region Miesbacher Oberland auch im Herbst und Winter zu bieten hat!

Typische Wintergemüse wie Rote Bete, Pastinake, Wurzelpetersilie, Steckrübe, Weißkraut, Blaukraut oder schwarzer Radi betreten die Bühne und zeigen ihre geschmackliche Bandbreite und wertvollen Inhaltsstoffe!

Sa 21.09.2019, 19:00 Uhr

Veranstalter: machtSinn, Tegernseer Str. 10, Gmund
Anmeldung bis 17.09.2019: servus@machtsinn.bayern oder 08022-9809236
Kosten: Vortrag inklusive Essen und Rezepten 35,- Euro



Foto: privat

Führungen durch die Naturkäserei Tegernseer Land

Wöchentliches Angebot:

Besuchen Sie die Schau- & Naturkäserei Tegernseer Land.
Reißenbichelweg 1, 83708 Kreuth

Erfahren Sie alles über die regionale, naturnahe Verarbeitung eines Urproduktes der heimischen Landwirtschaft: Der Milch.

Die Führung mit anschließendem Magentratzer:

Bei dieser Führung haben unsere Besucher die Möglichkeit, unsere tägliche Arbeit kennen zu lernen.

Die einstündige Führung beinhaltet dabei alle wichtigen Aspekte unserer Naturkäserei Tegernseer Land: Angefangen von der Entstehungsgeschichte, dem Leben und Leiden unserer Lieferbetriebe über die Produktionen unserer verschiedenen Käsesorten und Frisch Milchprodukte bis hin zu unserem Reiferäumen – hier lagern stattliche 40 Tonnen Käse. Der Besucher bekommt einen

Überblick über alles was bei uns passiert und als besonderes Highlight findet im Anschluss eine Verkostung verschiedener Käse- und Joghurtsorten (natürlich alle aus eigener Produktion) statt.

Montags um 14:00 Uhr

**Donnerstag, Freitag und Samstag um 10:00 Uhr
ohne Voranmeldung**

Kosten: Erwachsene 9,50
Kinder, Senioren oder Schüler 5,00

Oder nach Absprache: Die Erlebnisführung

Hier verbindet sich das theoretische erkunden mit einer unvergesslichen praktischen Erfahrung: Zuzüglich zur einstündigen Besichtigungstour durch die Käserei dürfen die Besucher erforschen, wie schwer die einfachsten Lebensmittel herzustellen waren: Die Butter.

Viele Essen Sie zum täglich Brot, jedoch war die Herstellung deutlich schwieriger als heute. Im Rahmen der Erlebnisführung dürfen Sie Butter selbstständig mit Hand herstellen und natürlich im Anschluss auch mit verschiedenen Käsesorten bei der Brotzeit probieren.

Kosten: Erwachsene 14,50
Kinder, Senioren oder Schüler 7,00

Diese Führung können Sie privat für Ihre Familie, Ihre Kollegen oder Ihre Schüler buchen. Termine finden nach Vereinbarung mit Herrn Stadler unter buchungen@naturkaeserei.de statt. Die Schaukäserei ist an Sonn- & Feiertagen geschlossen.

Waldbaden

Achtsamkeitsworkshop in und mit der Natur

Der Begriff des Waldbadens entspringt der japanischen Tradition des Shinrin-Yoku und bedeutet das bewusste Eintauchen in ursprüngliche Natur. Diese Praxis wird in Japan seit Generationen für ihre positiven Auswirkungen auf Körper, Geist & Seele geschätzt. Seit kurzem steht Waldbaden auch im Interesse der Wissenschaft, deren Erkenntnisse die positive Auswirkung des Waldes auf den

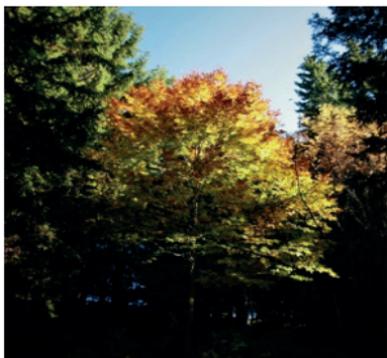


Foto: Privat

menschlichen Organismus belegen. Profitiere auch Du von diesem uralten Wissen und komm' mit uns zum Waldbaden! Dort werden wir auf spielerische & achtsame Weise tief in die Atmosphäre des Waldes eintauchen und diese ganz bewusst erleben. Findet auch bei Regen statt.

Mo 06.05.2019, 18:00 Uhr – 20:00 Uhr
(Anmeldung bis 02.05.2019)

Mi 05.06.2019, 18:00 Uhr – 20:00 Uhr
(Anmeldung bis 01.06.2019)

Anmeldung an: mail@wundergartenwerkstatt.de
Eingang Schopfgrabenwald am Parkplatz vor Auf der Grün 52,
Miesbach

Kosten: 15,00 EUR (ermäßigt 10,00 EUR)
Veranstalter: Wundergartenwerkstatt e. V.

Über Frauenreuth ins Kupferbachtal

Wir wandern von Unterlaus durch den Wald nach Frauenreuth. Der Rückweg führt durch das Naturschutzgebiet Kupferbachtal mit seinen Quellen, Mooren und der Vielzahl an seltenen Pflanzen. Darunter sind echte Raritäten wie das Bayerische Löffelkraut, das weltweit nur an wenigen Stellen in Südbayern vorkommt. Mitmachen kann jeder, ob jung oder alt.

Gebraucht werden: feste Schuhe, je nach Wetter Sonnenschutz oder Regenzeug! Dauer ca. 3 Std., Weglänge: ca. 7,5 km



Foto: Privat

Sa 11.05.2019, 13:00 Uhr - 16:00 Uhr

Parkplatz am Badeplatz, Unterlaus (Feldkirchen-Westerham)
Dr. Gertrud Knopp, Feldkirchen-Westerham
Anmeldung und nähere Informationen bei Frau Dr. Knopp: Tel. 08063/7422, E-Mail: Gertrud.Knopp@gmx.de
Veranstalter: BUND Naturschutz Ortsgruppe Feldkirchen-Westerham

Komm in Bewegung!

Vom Körper - über den Geist - ins Tun

In unserer heutigen Gesellschaft verbringen wir einen großen Teil unserer Zeit im Sitzen, selbst wenn wir uns fortbewegen. Dass das nicht gesund ist, ist allgemein bekannt. Darum möchten wir Dich zu unserem Workshop „Komm in Bewegung!“ einladen. Wir werden durch achtsame, nachhaltige Körperarbeit und gruppendynamische Bewegungsspiele die Verbindung zwischen Körper und Geist vertiefen. Auf spielerische Weise wollen wir eine vertraute Atmosphäre entstehen lassen. Darin werden wir über einen nachhaltigen Wandel in der Gesellschaft philosophieren, um neue Impulse für den Alltag zu gewinnen und so bald selbst ins Tun zu kommen. Keine sportlichen Vorkenntnisse nötig.



Fr 31.05.2019, 15:00 Uhr - 17:30 Uhr

KBW-Saal, Stadtplatz 4, Miesbach
Anmeldung: bis 24.05.2019 an mail@wundergartenwerkstatt.de
Kosten: 22,00 EUR
(ermäßigt 15 EUR)
Veranstalter:
Wundergartenwerkstatt e. V.

Foto: Privat

BayernTourNatur Wanderung um den Seehamer See

Wanderung um den Seehamer See (Weglänge 6 km) im FFH-Gebiet (Flora-Fauna-Habitat): Vögel sehen und ihre Stimme hören.



Foto: Wikipedia

So 02.06.2019, 14:00 Uhr - 17:00 Uhr

Parkplatz westl. Großseeham, direkt neben dem Ortsschild und Feldkreuz, Abzweigung nach Kleinseeham, Weyarn
Referent: Gerhard Kinshofer
Veranstalter: LBV-Kreisgruppe Miesbach

BayernTourNatur Bergwanderung zum Stolzenberg (Spitzingseegebiet)

Naturkundliche Wanderung über Albert-Link-Haus, Untere Hausamer Alm, Stolzenberg (1609 m NN), Roßkopf und über den Grünsee zurück.

Höhendifferenz ca. 550m

Weglänge insg. 6 km

Wichtig: Festes Schuhwerk, wasserfeste Kleidung



Foto: Wikipedia

So 30.06.2019, 6:30 Uhr - 13:30 Uhr

Schranke vor der Valeppstraße (Würzhütte) am Spitzingsee, Valeppstraße, Schliersee

Henning Fromm & Marco Müller

Veranstalter: LBV-Kreisgruppe Miesbach

Alpenpflanzenwanderung auf der Südseite des Wilden Kaisers

Die botanische Wanderung verläuft vom großen Parkplatz der Wochenbrunner Alm (1085m) nach Westen, zum großen Teil durch Wald und zunächst wenig ansteigend. Weiter oben gelangen wir auf den ‚Wilder-Kaiser-Steig‘, wo Latschengebüsch und Schuttfelder das Landschaftsbild prägen. Unter majestätischen Felswänden wandern wir mit freiem Blick nach Süden zu der auf einer Aussichtskanzel gelegenen Gruttenhütte(1620m) hinauf. Dort können wir nicht nur einkehren, sondern auch das Gelände etwas oberhalb der Hütte botanisch erkunden. Der Abstieg erfolgt auf demselben Weg, sehr trittsichere Teilnehmer können einen steileren, kürzeren Steig zur Wochenbrunner Alm wählen.

Erforderlich sind die übliche Bergausrüstung und Wetterschutz (besonders Getränke und Sonnenschutz!), alle Teilnehmer müssen trittsicher sein.

Treffpunkt: 8:30 Uhr, Bahnhof Miesbach
(Bildung von Fahrgemeinschaften)

Alternativer Treffpunkt: 10 Uhr, Parkplatz (Mautgebühr) der Wochenbrunner Alm oberhalb Ellmau

Um Fahrtkostenbeteiligung (für die Fahrer) und eine kleine Spende (für den BN) wird gebeten.

Sa 06.07.2019, 8:30 Uhr

Referentin: Christa Ruppert (Biologin)

Anmeldung bis 5. Juli 2019: burger.manfred@t-online.de oder
08025/2577

Veranstalter: BUND Naturschutz Kreisgruppe Miesbach



Foto: Wikipedia

European - Bird Watch Wasservogel-Beobachtung am Seehamer See

Gerhard Kinshofer führt die Wanderung um den Seehamer See bei der währenddessen Wasservögel beobachtet werden.

So 06.10.2019, 14:00 Uhr - 16:00 Uhr

Damm bei Kleinseeham, Kleinseeham

Veranstalter: LBV Miesbach

Baumführung, unsere heimischen Bäume im Jahreskreis, Geschichten und Legenden

Di 15.10.2019, 16:30 Uhr

Ostin Parkplatz, Bergfriedhof, Gmund

Ulla Menke, Wildkräuterpädagogin, Miesbach

Anmeldung: Tourist Info Gmund, 08022 7060350

Kosten: 7,00 EUR

Bäume im Wintermäntelchen - Ein Winterspaziergang

Die Blätter sind abgefallen, die Knospen sprießen uns entgegen: Unsere Bäume tragen ihr „Wintermäntelchen“. Während unseres Winter-Spaziergangs mit der Kräuterpädagogin Claudia Bernhardt

erfahren Sie, wie Sie unsere wichtigsten heimischen Bäume auch ohne Sommerkleid einfach erkennen können.

Benötigt wird festes Schuhwerk und der Witterung angepasste Kleidung.

**Sa 30.11.2019,
13:00 Uhr - 15:00 Uhr**

Kath. Kirche St. Anton,
Geißstraße 2, Hausham

Kosten: 15,00 EUR inkl.

Wildfrucht-Punsch

Anmeldung bis 29.11.2019

per E-Mail

(info@krauterspaziergang.de)

oder telefonisch (0178/4989661)

Veranstalter: Claudia Bernhardt



Foto: pixabay

Rundum Gesund

Kräuterprodukte selbst gemacht

Natur-Apotheke

Gesund durch die Kraft der Natur!

Nach diesem Heilkräuter-Seminar steht Ihnen die Natur-Apotheke immer offen und bietet Ihnen wertvolle Heilmittel in Hülle und Fülle.

Bei der Kräutererlebnisführung rund um den Hennererhof, inkl. großen Wildkräutergarten, lernen Sie die wichtigsten Heilkräuter der Saison kennen und wie Sie diese schnell und sicher selbst bestimmen können.



Foto: pixabay

Sie erhalten nützliche Hinweise: z.B. dass Spitzwegerich den Juckreiz bei Mückenstiche stoppt oder Tee aus Salbeiblättern Entzündungen im Rachenraum lindert.

Gemeinsam stellen wir für die Hausapotheke aus den gesammelten Kräutern Tinkturen/ Essenzen, Balsam, Tee oder Kräuterkissen her.

Seminarinhalt:

- Begrüßungsgetränk
- Kräutererlebnisführung
- Bestimmen und Sammeln der heimischen Kräuter
- Information zu Inhaltsstoffen, Dosierung und Wirkung
- Fachliche Anleitung bei der Herstellung der Produkte
- Die hergestellten Hausapothekenprodukte (je Teilnehmer jeweils 2 Produkte) zum mit nach Hause nehmen
- Arbeitsmaterial- Infomappe, Dosen, Flaschen, Stifte
- Getränke (Kräuterschorlen, Wasser, Kaffee)
- Hausgemachte Dinkelkuchen

Termine:

Do 23.05.2019

Do 13.06.2019

Do 18.07.2019

Do 08.08.2019

Do 19.09.2019

Do 10.10.2019

Jeweils 11:00 Uhr - 16:00 Uhr

Hennererhof, Hennererstraße 36, Schliersee

Anmeldung bei Angelika Prem: Tel.: 08026 / 922 99 64, E-Mail: info@hennerer.com

Kosten jeweils: 99,90 EUR

Veranstalter: Angelika Prem, Hennererhof



Foto: pixabay

„Wiesen-Smoothies“ Mit Wildkräutern fit durch das Jahr Wildkräuter-Spaziergang auf der Moosrainer Weide

Während des Frühlings-Wildkräuterspaziergangs mit der Kräuterpädagogin Claudia Bernhardt lernen Sie heimische Wildkräuter kennen, die sich für die Zubereitung von „Wiesentrünten“ eignen. Nach dem Sammeln bereiten wir gemeinsam

zwei verschiedene Smoothies zu, in denen die ganze Kraft des Frühlings steckt!

Benötigt wird festes Schuhwerk und der Witterung angepasste Kleidung.

Fr 03.05.2019, 11:00 Uhr - 13:00 Uhr

Parkplatz zur Auffahrt Huberspitze, Alpenstraße, Hausham
Anmeldung bis: 02.05.2019 per E-Mail (info@kräuterspaziergang.de) oder telefonisch (0178/4989661)
Kosten: 15,00 EUR inkl. Wiesen-Smoothies und Rezept
Veranstalter: Claudia Bernhardt

Fit in den Frühling - Wildkräuter am Wegesrand

Wildkräuterführung mit anschließender Herstellung von Kulinarischem aus den wilden Kräutern. Informationen und Kenntnisse der Wildkräuter und deren Anwendung werden vermittelt.

So 12.05.2019, 13:30 Uhr - 16:00 Uhr

Schliersee-Neuhaus (Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt gegeben)
Anmeldung bis 09.05.2019 bei Christiane Viehweger: Tel.: 0171 7604378 (ab 18h) oder E-Mail: christiane-kräuter@gmx.de
Kosten: 23,00 EUR
Veranstalter: Christiane Viehweger



Foto: pixabay

„Wiesen-Tee“ - Ein All-Jahres-Tee für alle Eventualitäten Wildkräuter-Spaziergang auf der Moosrainer Weide

Beim diesem Spaziergang mit der Kräuterpädagogin Claudia Bernhardt stehen unsere heimischen Wildkräuter im Mittelpunkt, die sich für einen guten „Haus-Tee“ eignen. Wir erkunden gemeinsam unsere Wiesen und sammeln für eine schmackhafte Teemischung.
Benötigt wird festes Schuhwerk und der Witterung angepasste Kleidung. Dauer: ca. 2 Stunden.

Do 30.05.2019, 11:00 Uhr - 13:00 Uhr

Parkplatz zur Auffahrt Huberspitze (am Ende der Alpenstraße), Hausham
Kosten: 15,00 EUR inkl. Wiesen Getränk und Rezept
Veranstalter: Claudia Bernhardt
Anmeldung bis 29.05.2019 per E-Mail (info@kräuterspaziergang.de) oder telefonisch (0178/4989661)



Foto: pixabay

Wiesenspiknick mit (Un-)Kraut-Butter Wildkräuter-Spaziergang auf der Moosrainer Weide

Sommer, Sonne, Picknick! Alles rund ums Thema Wildkräuter-Schüttel-Butter dreht sich der Juni-Spaziergang über die Moosrainer Weide. Hierbei erfahren Sie von der Kräuterpädagogin Claudia Bernhardt, wie Sie Ihr Picknick oder den Grillabend mit einer schmackhaften Wildkräuterbutter zu einem unvergesslichen (Geschmacks-) Erlebnis verwandeln können. Benötigt werden festes Schuhwerk und der Witterung angepasste Kleidung.

Do 20.06.2019, 11:00 Uhr - 13:00 Uhr

Parkplatz zur Auffahrt Huberspitz. (Ende der Alpenstraße),
Hausham

Kosten: 15,00 EUR inkl. Picknick

Anmeldung bis 19.06.2019 bei Claudia Bernhardt per E-Mail
(info@kräuterspaziergang.de) oder telefonisch (0178/4989661)

Veranstalter: Claudia Bernhardt

Wildkräuter am Wegesrand

Bei der leichten 2-stündigen Wanderung erfahren Sie Interessantes über die wilden Kräuter und deren Heilkraft.

Kosten inkl. kleiner Kostproben



Do 13.06.2019, 16:00 Uhr - 18:30 Uhr
(Anmeldung bis 11.06.2019 – Kosten 21 EUR)

So 23.06.2019, 11:00 Uhr - 13:00 Uhr
(Anmeldung bis 21.06.2019 – Kosten 20 EUR)

Fr 28.06.2019, 16:00 Uhr - 18:30 Uhr
(Anmeldung bis 27.06.2019 – Kosten 21 EUR)

Foto: adobeStock

Schliersee-Neuhaus (Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt gegeben)

Anmeldung bei Christiane Viehweger: Tel.: 0171 7604378 (ab 18h),
E-Mail: christiane-kraeuter@gmx.de

Veranstalter: Christiane Viehweger



Foto: privat

Wildkräuterschmankerl aus der Wiese

Wilde Kräuter auf den Tisch - entlang von Wiesen-Hecken- und Waldrändern wollen wir die Wildkräuter entdecken, bestimmen sowie deren Nutzen in unserem täglichen Leben kennenlernen.

Mi 10.07.2019, 17:00 Uhr - 20:00 Uhr
(Anmeldung bis 09.07.2019 – Kosten 27 EUR inkl. Material)

Di 06.08.2019, 17:00 Uhr - 19:30 Uhr
(Anmeldung bis 05.08.2019 – Kosten 21 EUR inkl. Material)

Schliersee-Neuhaus (Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt gegeben)

Anmeldung bei Christiane Viehweger: Tel.: 0171 7604378 (ab 18h),
 E-Mail: christiane-kraeuter@gmx.de

Veranstalter: Christiane Viehweger



Foto: pixabay

„Grüne Würze“ - Wildkräutersalz aus der Heimat Wildkräuterspaziergang auf der Moosrainer Weide

Nach unserem Juli-Spaziergang mit der Kräuterpädagogin Claudia Bernhardt stellen wir aus unseren gesammelten Wildkräutern ein schmackhaftes und buntes Würz-Salz im Nassverfahren her. Das Salz eignet sich hervorragend zum energiereichen Würzen von Salaten, Suppen, Fleisch- und Fischgerichten.

Benötigt wird festes Schuhwerk und der Witterung angepasste Kleidung.

Fr 12.07.2019, 14:00 Uhr - 16:00 Uhr

Parkplatz zur Auffahrt Huberspitze (am Ende der Alpenstraße),
 Hausham

Kosten: 15,00 EUR inkl. Salz und Getränk

Anmeldung bis 11.07.2019 bei Claudia Bernhardt per E-Mail
 (info@kraeuterspaziergang.de) oder telefonisch (0178/4989661)

Veranstalter: Claudia Bernhardt

Kulinarische Almkräuterwanderung

Wildkräuter in der Küche, der Besuch auf einer Alm mit kleinen Kostproben und Herstellung eines Kräuteresסים.

So 28.07.2019, 10:30 Uhr - 13:00 Uhr
(Anmeldung bis 26.07.2019)

Do 22.08.2019, 16:30 Uhr - 20:00 Uhr
(Anmeldung bis 20.08.2019)

Schliersee-Neuhaus (Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt gegeben)

Anmeldung bei Christiane Viehweger
Tel.: 0171 7604378 (ab 18h),
E-Mail: christiane-kraeuter@gmx.de
Kosten inkl. Material: 24,00 EUR
Veranstalter: Christiane Viehweger



Foto: pixabay

Ferienwerkstatt für Kinder: „Duft Seife“

Aus Blüten und Kernseife stellen die Kinder mit der Kräuterpädagogin Claudia Bernhardt natürliche Seife in vielen Farben und Formen her.



Foto: privat

Bitte ein Plastik-Tablett mit Rand und evtl. eine Schürze mitbringen!

Mi 07.08.2019, 14:00 Uhr - 16:00 Uhr

Bürgersaal, Geißstr. 1, Hausham
Kosten: 11,00 EUR inkl. Material
Anmeldung bis 06.08.2019 per E-Mail (info@krauterspaziergang.de) oder telefonisch (0178/4989661)
Veranstalter: Claudia Bernhardt

Un-Kräuter entdecken

Kräuterwanderung bei der Sie Un-kräuter sehen, fühlen riechen sowie verkosten können.

Di 03.09.2019,
16:30 Uhr - 20:00 Uhr



Foto: pixabay

Schliersee-Neuhaus (Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt gegeben)

Anmeldung bis 02.09.2019 bei Christiane Viehweger: Tel.: 0171 7604378 (ab 18h), E-Mail: christiane-kraeuter@gmx.de

Kosten: 21,00 EUR

Veranstalter: Christiane Viehweger



Foto: pixabay

Pesto Pesto - Vitaler Löwenzahn, Giersch und Co. Wildkräuter-Spaziergang auf der Moosrainer Weide

Heimisches Pesto aus Wildkräutern - welche Wildkräuter man verwenden kann, wie man Pesto zubereitet und vieles mehr erfahren Sie beim September-Spaziergang mit der Kräu-

terpädagogin Claudia Bernhardt über unsere schöne Moosrainer Weide. Und nach getaner Arbeit gibt es natürlich wieder eine gemeinsame „Kostprobe“ (auch für zu Hause)!

Benötigt wird festes Schuhwerk und der Witterung angepasste Kleidung.

Fr 27.09.2019, 11:00 Uhr - 13:00 Uhr

Parkplatz zur Auffahrt Huberspitze (am Ende der Alpenstraße), Hausham

Kosten: 15,00 EUR inkl. Pesto und Getränk

Anmeldung bis 26.09.2019 per E-Mail (info@kraeuterspaziergang.de) oder telefonisch (0178/4989661)

Veranstalter: Claudia Bernhardt

Ab durch die Hecke! - „Wilde Früchtchen“ Wildkräuter-Spaziergang auf der Moosrainer Weide

Herbstzeit, Früchtezeit! Welche Früchtchen in unseren wärmeren Wildfruchtlikör oder -essig kommen, welche Bedeutung die Hecken haben und wie sich unsere Natur auf den Winter vorbereitet können Sie während unseres Oktober-Spaziergangs mit der Kräuterpädagogin - BNE Claudia Bernhardt erfahren.

Im Anschluss daran stellen Sie Ihren eigenen Wildfruchtlikör/-essig her. Das Früchte-Sammelfieber wird auch von Ihnen Besitz ergreifen! Benötigt wird festes Schuhwerk und der Witterung angepasste Kleidung.



Foto: pixabay

Do 03.10.2019, 11:00 Uhr - 13:00 Uhr

Parkplatz zur Auffahrt Huberspitz
(am Ende der Alpenstraße),
Hausham

Kosten: 15,00 EUR inkl.
Likör/Essig und Getränk

Anmeldung bis 02.10.2019

per E-Mail (info@kraeuterspaizergang.de) oder telefonisch
(0178/4989661)

Veranstalter: Claudia Bernhardt



Veranstaltungen der Miesbacher Kräuterpädagogen

Birke, Weißdorn, Hasel, welche Kräuter wachsen im Schatten der Hecke?

Wildkräuterführung mit Sammeln, Zubereiten und Verkosten der Kräuter

Di 07.05.2019, 17:30 Uhr - 19:30 Uhr

Ostin, Oedbergalm, Gmund

Vroni Simon, Hausham

Anmeldung: Tourist Info Gmund, 08022 7060350

Kräuterimbiss mit Getränk: 7,00 EUR

Veranstaltungen der Miesbacher Kräuterpädagogen

Wildkräuter zum Verzehr

Wildkräuterführung mit Sammeln, Zubereiten und Verkosten der Kräuter

Mi 15.05.2019, 17:30 Uhr - 19:30 Uhr

Ostin, Oedbergalm, Gmund

Ulla Menke, Wildkräuterpädagogin, Miesbach

Anmeldung: Tourist Info Gmund, 08022 7060350

Kräuterimbiss mit Getränk: 7,00 EUR

Wiese und Wald, Leckeres im Glas und auf den Tisch

Wildkräuterführung mit Sammeln, Zubereiten und Verkosten der Kräuter

Di 04.06.2019, 17:30 Uhr - 19:30 Uhr

Ostin, Oedbergalm, Gmund

Vroni Simon, Hausham

Anmeldung: Tourist Info Gmund, 08022 7060350

Kräuterimbiss mit Getränk: 7,00 EUR

Wildkräuterführung am Berg innerhalb der Veranstaltung „Sutten Natur Pur“

Termine:

Fr 14.06.2019, 14:30 Uhr

Sa 15.06.2019, 14:30 Uhr

Suttengebiet Enterrottach, Monialm, Gmund

Ulla Menke, Wildkräuterpädagogin, Miesbach

Anmeldung: bei allen Touristinfos am Tegernsee und bei München Ticket

Tourist Info Gmund, 08022 7060350

Kosten, zzgl. Systemgebühr: 6,00 EUR

Kosten Kinder bis 16 J., zzgl. Systemgebühr: 3,00 EUR

Frauenmantel, Rotklee und weitere Frauenkräuter

Wildkräuterführung mit Sammeln, Zubereiten und Verkosten der Kräuter

Di 18.06.2019, 17:30 Uhr - 19:30 Uhr

Ostin, Oedbergalm, Gmund

Ulla Menke, Wildkräuterpädagogin, Miesbach

Anmeldung: Tourist Info Gmund, 08022 7060350

Kräuterimbiss mit Getränk: 7,00 EUR

Veranstaltungen der Miesbacher Kräuterpädagogen

Die Schafgarbe, der Gundermann, das Mädesüß

Geschichten rund um unsere Wildkräuter, Wildkräuterführung mit Sammeln, Zubereiten und Verkosten der Kräuter

Di 02.07.2019, 17:30 Uhr

Ostin Oedbergalm, Gmund

Vroni Simon, Hausham

Anmeldung: Tourist Info Gmund, 08022 7060350

Kräuterimbiss mit Getränk: 7,00 EUR

Sommerwiesenkräuter - wie bereite ich ein Schmankerl?

Wildkräuterführung mit Sammeln, Zubereiten und Verkosten der Kräuter

Di 16.07.2019, 17:30 Uhr - 19:30 Uhr

Ostin, Oedbergalm, Gmund

Ulla Menke, Wildkräuterpädagogin, Miesbach

Anmeldung: Tourist Info Gmund, 08022 7060350

Kräuterimbiss mit Getränk: 7,00 EUR

Brennnessel und Taubnesser in der Küche

Wildkräuterführung mit Sammeln, Zubereiten und Verkosten der Kräuter

Di 06.08.2019, 17:30 Uhr

Ostin Oedbergalm, Gmund

Vroni Simon, Hausham

Anmeldung: Tourist Info Gmund, 08022 7060350

Kräuterimbiss mit Getränk: 7,00 EUR

Die Kräuter des Kräuterbuschn

Wildkräuterführung mit Sammeln, Zubereiten und Verkosten der Kräuter

Di 20.08.2019, 17:30 Uhr

Ostin Oedbergalm, Gmund

Vroni Simon, Hausham

Anmeldung: Tourist Info Gmund, 08022 7060350

Kräuterimbiss mit Getränk: 7,00 EUR

Veranstaltungen der Miesbacher Kräuterpädagogen

Heimische Wildkräuter und Neubürger in unserer Natur

Wildkräuterführung mit Sammeln, Zubereiten und Verkosten der Kräuter

Di 03.09.2019, 17:30 Uhr

Ostin Oedbergalm, Gmund

Vroni Simon, Hausham

Anmeldung: Tourist Info Gmund, 08022 7060350

Kräuterimbiss mit Getränk: 7,00 EUR

Heimische Wildkräuter und Neubürger in unserer Natur

Wildkräuterführung mit Sammeln, Zubereiten und Verkosten der Kräuter

Di 17.09.2019, 17:30 Uhr

Ostin Oedbergalm, Gmund

Ulla Menke, Wildkräuterpädagogin, Miesbach

Anmeldung: Tourist Info Gmund, 08022 7060350

Kräuterimbiss mit Getränk: 7,00 EUR

Essig, Öl und Likör – die Früchte des Sommers ins Glas

gebracht, Herstellung von Wildkräuteressig - und Likör

Di 01.10.2019, 16:30 Uhr

Ostin Parkplatz, Bergfriedhof, Gmund

Ulla Menke, Wildkräuterpädagogin

Anmeldung: Tourist Info Gmund, 08022 7060350

VIELEN DANK AN UNSERE PARTNER UND UNTERSTÜTZER



Boarhof

Wildkräuterkuchl

Hairerhof

Zivilcourage

Kräuterspaziergang

Katholisches Bildungswerk im Landkreis Miesbach e.V.

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