AUSGABE 2

LAND.SCHAFFT VIELFALT

MAGAZIN DES
LANDSCHAFTSPFLEGEVERBANDES
NEUMARKT UND
DES HAUSES AM HABSBERG

10 Jahre Juradistl-Lamm

Vom innovativen Projekt zur starken Regionalmarke

Regionale Produkte haben sich zu einem Verkaufsschlager entwickelt. Doch ist nicht immer da, wo regional drauf steht, auch wirklich regional drin. Die Marke Juradistl garantiert seit zehn Jahren, dass nicht nur regional drauf steht, sondern auch regional drin ist.

Am 25. März 2004 ging erstmals Juradistl-Lammfleisch über die Theke der Jura Fleisch GmbH & Co.KG am Berliner Ring in Neumarkt. Im Rahmen einer großen Auftaktveranstaltung wurde die brandneue Naturschutzmarke Juradistl-Lamm offiziell gestartet. Nach rund zwei Jahren Vorbereitungszeit konnten die Kunden nun die ersten Portionen des köstlichen regionalen Lammfleisches genießen. Galt Lammfleisch in der Gastronomie damals noch als nahezu unverkäuflich, sind die Juradistl-Gastronomen heute die Adresse für Feinschmecker. Das Markenlogo, das mit den warmen Orange- und Gelbtönen das typische Farbenspiel der kräuterreichen Trockenhänge des Oberpfälzer Jura widerspiegelt und mit der „Juradistl“ die Silberdistel, eine besonders charakteristische Pflanzenart der Trockenbiotope, versinnbildlicht, hat sich zum Qualitätslabel für Naturschutzspezialitäten entwickelt.

Viel Arbeit, innovative Denkansätze und großer Mut, etwas Neues zu wagen waren notwendig, ehe es soweit war. „Schützen durch Nützen“ - dieses Motto haben alle Projektbeteiligten zutiefst verinnerlicht. Weidende Schafe, blühende Magerrasenhänge, grasende Rinder und Obstbäume, die sich unter der Last der Früchte biegen, sind ein wunderbarer Anblick. Vor allem aber sind sie die Grundlagen der einzigartigen Artenvielfalt des Oberpfälzer Jura. Der Erhalt dieser Vielfalt war und ist das gemeinsame Ziel der Landschaftspflegeverbände Neumarkt i.d.OPf., Amberg-Sulzbach, Regensburg und Schwandorf und aller Juradistl-Kooperationspartner.

Partner der ersten Stunde: Werner Thumann, Geschäftsführer des Landschaftspflegeverbandes (li.) und Almhof-Chef Georg Lukas, der seinen Gästen aus Überzeugung Juradistl-Produkte serviert.

So wurde mit den heimischen Hüteschäfern als Lieferanten, mit der Organisation der Schlachtung und des Vertriebs über die Firma JURA-Fleisch bis hin zur Angebotsgestaltung für den Verbraucher in den Metzgereien und in der Gastronomie ein komplexes Vermarktungssystem für das Juradistl-Lammfleisch aufgebaut. Verträge zwischen den Marktpartnern und dem Markeninhaber, dem Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf., stellen die Grundlage für die Einführung eines lückenlosen Kontrollsystems dar.

Im Team mit allen Beteiligten trat das Projekt Juradistl seinen Siegeszug an. Bis heute sind mehr als 12.000 Lämmer vermarktet worden. Im September 2011 ging dann das Juradistl-Weiderind an den Start. Das „Juradistl-Weiderind stammt ausschließlich von erwachsenen Ochsen und Färsen, ist im Einklang mit der Natur erzeugt und schmeckt so unvergleichlich gut, dass die Nachfrage derzeit das Angebot noch übersteigt. Juradistl-Streuobst macht – in Partnerschaft mit der Privatkelterei Nagler aus Regensburg – seit Juli 2013 heimisches Streuobst flüssig. Die Juradistl-Apfelschorlen zeigen, wie prickelnd Naturschutz sein kann, stammen die Äpfel doch ausschließlich von regionalen Streuobstwiesen und Obstgärten. Juradistl-Produkte gelten mittlerweile als Oberpfälzer Spezialitäten.

Juradistl – das ist Naturschutz, den man schmecken, erleben und damit begreifen kann. Zehn Jahre Juradistl-Lamm, gute zwei Jahre Juradistl-Weiderind und ein halbes Jahr Juradistl-Streuobst sind aber nur eine Zwischenbilanz. Wir haben noch viel vor!

Die Diskussion um die Energiewende dreht sich im Kreis. Wenn wir ehrlich sind, stecken wir in einem schweren Dilemma. Unsere Marke Juradistl jedoch ist Teil eines Auswegs aus diesem Dilemma.

Es ist an der Zeit, nicht mehr nur darüber nachzudenken, wie Energie anders produziert und transportiert werden kann, vielmehr gilt es unbedingt Energie einzusparen. Entscheidend dafür ist eine Veränderung unseres Lebensstiles. Der Import von Lamm aus Neuseeland, Rind aus Argentinien oder Apfelsaftkonzentrat aus China ist energetischer Wahnsinn.

Bewusster Konsum durch den Kauf regionaler Produkte ist ein Steuerungsfaktor, mit dem der Verbraucher selbst der Verschwendung von Energie entgegenwirken kann. Lassen Sie sich von unseren Juradistl-Produkten zu mehr Genuss, mehr Vielfalt und einem bewussteren Lebensstil inspirieren. Lernen Sie in der neuen Ausgabe der **Land.schafft.Vielfalt** uns und unsere Partner kennen und entdecken Sie mit uns die Vielfalt vor ihrer Haustür, in ihrem Garten, in ihrer Heimat.

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen

Landrat Willibald Gailler
Vorstandsvorsitzender des Landschaftspflegeverbands

AUSFLUGS-TIPP

Landschaft spüren - auf der Juradistl-Tour per Rad durch den Oberpfälzer Jura

Entlang von Naab und Vils, neben Lauterach, Schwarzer Laber und Forellenbach lädt die Juradistl-Tour ein, die herrliche Natur des Oberpfälzer Jura per Fahrrad zu erleben. Die Route führt über gut ausgebaute und beschilderte Radwanderwege auf insgesamt 150 Kilometern von Lauterhofen nach Schmidmühlen bis Regensburg und von dort über Beratzhausen und Lupburg zum Habsberg. Alle Tour-Etappen zwischen 23 und 46 Kilometern sind gut für Kinder geeignet, zumal acht Juradistl-Erlebnisstationen Natur, Kultur und Landschaftspflege unmittelbar erfahr- und spürbar machen.

Die kostenlose Radkarte „Juradistl-Tour“ ist beim Landschaftspflegeverband im Landratsamt Neumarkt und im Internet auf **www.lpv-neumarkt.de/projekte/erlebnis-natur** als Download erhältlich. Alle Etappen und Zubringer werden ausführlich und übersichtlich vorgestellt.

Das große Flattern

Vielfalt durch Landschaftspflege am Wolfsteinberg

Ein Spaziergang vom Schafhof hinauf über den sonnigen Albtrauf zum Krähentisch und zur Burgruine Wolfstein bietet unzählige traumhafte Ausblicke. Und er bietet die Möglichkeit, 49 verschiedene Tagfalterarten zu entdecken. Von diesen 49 Arten wäre ein Großteil verschwunden, wären die Flächen hier weiter verbuscht. Wo heute Schafe auf dem Magerrasenhang weiden, wo Küchenschelle und Silberdistel sprießen und Wegerich-Scheckenfalter flattern, wucherte vor einigen Jahren Gebüsch. Seit zehn Jahren sorgt der Landschaftspflegeverband in enger Zusammenarbeit mit den Grundstückseigentümern, dem Juradistl-Schäfer und der Naturschutzbehörde dafür, dass für den Kalkmagerrasen im Jura charakteristische wärmeliebende Tier- und Pflanzenarten wieder heimisch werden. Der Landschaftspflegeverband kümmert sich seit 2003 intensiv um die Entbuschung des einst offenen Hutangers, der im Laufe der Zeit fast komplett zugewachsen war. Die rasch wuchernde Schlehe wird zurückgedrängt, markante Einzelgehölze, begrenzende Hecken und Obstbäume bleiben erhalten. Sieben Hektar verbuschte Fläche sind bereits freigelegt. Nach über 40 Jahren konnte wieder eine regelmäßige Beweidung eingeführt werden, um den Hang dauerhaft offen zu halten. Die Untersuchungen der Pflanzenarten und ausgewählter Tiergruppen im Jahr 2003 und dann wieder im Jahr 2013 zeigen, wie wichtig solche Maßnahmen für den Erhalt der Artenvielfalt sind.

Kronwicken-Silberfleckbläuling

Konnten 2003 hier 134 Pflanzenarten gezählt werden, 13 davon auf der Roten Liste, so waren es 2013 bereits 199 Pflanzenarten, 30 davon auf der Roten Liste. Magerrasentypische Kräuter wie Arznei-Thymian, Deutscher Ziest, Küchenschelle und Färberhundskamille haben deutlich zugenommen. Traubengamander und Kichertragant, beide Arten sind auf der Roten Liste verzeichnet, sind hier wieder zu finden. Die Bestände der 2003 bereits vorhandenen Tagfalterarten haben ebenfalls deutlich zugenommen, neue Arten konnten nachgewiesen werden. Dies ist umso bemerkenswerter, als all diesen Schmetterlingsarten eines gemeinsam ist: Sie brauchen sehr lange, um sich auszubreiten. Denn ihr Lebensraum ist ausschließlich der intakte Kalkmagerrasen, wie er jetzt am Wolfstein wieder zu finden ist.

VERANSTALTUNG: Schmetterling-Entdeckungstour am Wolfsteinberg
Sonntag, 22. Juni, 14 bis 16 Uhr
Treffpunkt: Parkplatz Berggasthof Sammüller, Schafhof, Kosten: 2€, Kinder frei, keine Anmeldung erforderlich

Gemeinsam viel erreichen

Wer wir sind und warum wir Sie brauchen

WERDEN SIE MITGLIED!

Streuobstwiesen mit blühenden Apfelbäumen, die eine reiche Ernte im Herbst verheißen. Blühende Kalkmagerrasenhänge, die von Schafen beweidet werden. Plätschernde Bachläufe, die Lebensraum für unzählige Tier- und Pflanzenarten sind. Die Liste der Naturschönheiten unmittelbar vor unserer Haustür ist lang – und doch ist diese Schönheit bedroht. Obstbäume wurden gefällt, Hänge wuchsen zu, Bachläufe hat man begradigt. „Ist das wirklich so schlimm?“ mag man sich fragen, „ein paar Apfelbäume weniger auf unseren Wiesen, macht das was aus?“

Ein ausgewachsener Apfelbaum kann über das Jahr bis zu 300 Tierarten beherbergen und mit Nahrung versorgen. Seine Blüte ernährt Bienen und Hummeln. Käferlarven legen Gänge unter der Borke an, die später von Wildbienen und anderen Insekten genutzt werden. Der Specht baut seine Höhle in alte Apfelbäume, verlässt er sie, dient sie Fledermäusen und Siebenschläfern als Winterquartier. Seine Äpfel werden als Futter von Wespen, Schmetterlingen, Schnecken und Staren genutzt. So geht es nicht einfach um einen Verlust an Naturschönheit, es geht um den Verlust von Vielfalt. Um eine Vielfalt, die unsere Lebengrundlage darstellt. Genau hier setzt die Arbeit des Landschaftspflegeverbands Neumarkt i.d.OPf. e.V. an: Unser Ziel ist es, die Vielfalt unserer über Jahrhunderte gewachsenen Kulturlandschaft zu schützen, zu pflegen, zu fördern und wiederherzustellen. Das tun wir in enger Zusammenarbeit mit Bürgern, Landwirten, Städten und Gemeinden, Politik und Naturschutz. Wir bauen ein flächendeckendes Netz naturnaher Lebensräume auf, um in unserer Kulturlandschaft unsere Lebensgrundlagen intakt zu halten. Wir verschaffen Landwirten ein Zusatzeinkommen im Naturschutz und unterstützen sie bei der Vermarktung regionaler Produkte. Wir geben Impulse für eine ökologisch orientierte Wirtschaftsentwicklung und umweltverträgliche Landnutzung, die das Besondere der Region herausstellt und ihre Eigenkräfte weckt. Wir wollen das Bewusstsein der Menschen für die Schönheit und den besonderen Wert unserer Landschaft stärken.

Vielfältig und umfangreich sind unsere konkreten Maßnahmen: karge Wiesen und steile Hänge werden entbuscht, feuchte Moorwiesen gemäht, Hecken und Streuobstwiesen gepflanzt, begradigte Bachläufe renaturiert, Rad- und Wanderwege ausgearbeitet, Umweltbildungsprojekte mit Schulen, Firmen, Vereinen und Gemeinden initiiert, regionale Produkte vermarktet.

Natürlich erhalten wir staatliche Förderungen. Doch viele Projekte können wir nur durch Mitgliedsbeiträge und dank der Unterstützung unserer Sponsoren verwirklichen.

„Durch Ihre Mitgliedschaft können Sie unsere Arbeit aktiv unterstützen!“

Der Landschaftspflegeverband will die Vielfalt unserer über Jahrhunderte gewachsenen Kulturlandschaft schützen. Landwirte führen die Pflegemaßnahmen vor Ort im Auftrag des Landschaftspflegeverbands aus.

Durch Ihre Mitgliedschaft können Sie unsere Arbeit aktiv unterstützen. Und wenn man bedenkt, dass ein Apfelbaum Lebensraum für 300 Tierarten darstellt, können Sie mit dem jährlichen Mitgliedsbeitrag von 26 Euro (ermäßigt 13 Euro) viel erreichen.

Jetzt Mitglied werden:
Beitrittserklärungen gibt es beim Landschaftspflegverband oder auf unserer Homepage unter
www.lpv-neumarkt.de

Ökosponsor der ersten Stunde

Dr. Franz Ehrnsperger unterstützt den Landschaftspflegeverband seit 17 Jahren

Im Sommer 2013 überreichte Dr. Franz Ehrnsperger (2.v.re.) dem Umweltbildungszentrum HAUS AM HABSBERG die Auszeichnung als Projekt der UN-Dekade Biologische Vielfalt.

„Ich habe als blutjunger Anfänger mit schweißnassen Händen angerufen und um ein Gespräch mit Brauereichef Dr. Franz Ehrnsperger zum Thema Ökosponsoring gebeten“, erinnert sich Werner Thumann, der Geschäftsführer des Landschaftspflegeverbandes. Seit dem 27. Mai 1997 unterstützen die Neumarkter Lammsbräu und später zunehmend auch weitere Sponsoren aus der regionalen Wirtschaft den Landschaftspflegeverband. Viele Projekte wären ohne Sponsorengelder kaum zu stemmen. Aus Sponsoren wurden seither Partner, aus Partnern wurden Freunde.

Als Werner Thumann damals mit der Bitte um Sponsoring an Sie herantrat, was war Ihr erster Gedanke?

Dr. Ehrnsperger: Wir haben und hatten laufend Sponsoren-Anfragen, aber nie den richtigen Maßstab, was wir unterstützen sollten. Ich war von der Idee spontan begeistert.

Warum haben Sie sich dazu entschlossen, den Landschaftspflegeverband über so viele Jahre hinweg zu sponsern?

Dr. Ehrnsperger: Ich durfte die Arbeit des Landschaftspflegeverbandes sehr intensiv kennenlernen. Der Gedanke, der dahinter steht, deckt sich voll mit den Werten, die wir verfechten. Er entspricht unserem Konzept von Nachhaltigkeit, spricht viele Menschen an und passt zu unserem Unternehmen.

Gibt oder gab es bestimmte Maßnahmen, die Sie besonders unterstützen oder unterstützt haben?

Dr. Ehrnsperger: Ich habe noch kein Thema, keine Maßnahme gesehen, die nicht wichtig gewesen wäre. Doch die Freilegung des oberen Bachlaufes der Sulz, wie aus dem Bach im Betonrohr wieder ein mäandrierendes Flüsschen wurde, das war spektakulär. Es war beeindruckend, wie auch die Landwirte mitgemacht haben und mit welcher Geschwindigkeit sich Flora und Fauna ihren Platz zurückerobern konnten. Doch auch mit den zahlreichen Entbuschungen und dem Juradistlprojekt wurde unglaublich viel geleistet.

Sie gehörten von Beginn an zu den Befürwortern und Unterstützern des HAUSES AM HABSBERG. Warum messen Sie dieser Einrichtung eine so große Bedeutung zu?

Dr. Ehrnsperger: Es gehört zu meinem Geschäft, die Menschen immer wieder darauf aufmerksam zu machen, dass sie sich bewusst werden, welch großes Geschenk wir in Form der herrlichen Natur erhalten haben. Im HAUS AM HABSBERG wird genau dieses Bewusstsein vermittelt, deswegen lag es mir von Anfang an am Herzen. Umweltbildung fängt im Kopf an und muss erlebt werden - genau das passiert hier. Wir selbst machen im HAUS AM HABSBERG viele Schulungen mit unseren jungen Leuten, führen Seminare durch oder auch mal ein Erlebniswochenende. Außerdem habe ich einen Unternehmerstammtisch ins Leben gerufen, der im HAUS AM HABSBERG stattfindet. Nach der ersten Einladung zum Thema Biodiversität waren gerade mal zwei Unternehmer da, beim letzten Stammtisch waren es schon 17.

Wie hat sich die Zusammenarbeit mit dem Landschaftspflegeverband im Laufe der langen Jahre verändert?

Dr. Ehrnsperger: Sie ist intensiver geworden. Wir sprechen miteinander über viele Dinge, und haben mit der Juradistl-Apfelschorle ein schönes Gemeinschaftswerk zum Erfolg geführt. Was mir besonders gefällt ist, dass „Juradistl“ keine Eintagsfliege ist, sondern zu einer richtigen Bewegung wurde. Es ist notwendig, dass sich die Wirtschaft einbringt, denn die Wirtschaft ist auf die Systemleistungen der Natur, ist auf saubere Luft und sauberes Wasser angewiesen.

GETRÄNKE-TIPP

SO SPRITZIG UND FRISCH SCHMECKT NATURSCHUTZ

Die Juradistl-Apfelschorle ist erhältlich bei einigen Juradistl-Partnerbetrieben aus der Gastronomie sowie in allen Getränkemärkten, Supermärkten und Getränkelieferanten, bei denen die Privatkelterei Nagler oder die Neumarkter Lammsbräu mit diesem Naturschutzprodukt gelistet sind. Die Apfelschorlen klar und naturtrüb sind selbstverständlich auch direkt bei der Lammsbrauerei in Neumarkt und bei der Kelterei Nagler in Regensburg zu beziehen.

Landkreis Neumarkt
Getränkeabholmarkt Neumarkter Lammsbräu, Amberger Str. 1, Neumarkt
Getränkemarkt Härteis, Nürnberger Str. 37a, 92318 Neumarkt
Getränkemarkt Härteis, Karl-Speier-Str. 35, 92318 Neumarkt
BioMarkt Naturkost Dinkelähre, Mühlstraße 17, 92318 Neumarkt
Getränke-Zentrum Süd H. Augsbach, Regensburger Str. 114, Neumarkt
Getränkehandel Fersch, Schloßstraße 1, 92318 Neumarkt
Getränkemarkt Fellmeyer‘s, Lindlbergstr. 10, 92331 Parsberg
Getränkemarkt Fellmeyer‘s, Appianistr. 7, 92342 Freystadt
Getränkemarkt Härteis, Karl-Schiller Straße 6, 92348 Berg
Getränke Endres, Schloßstr. 17, 92348 Berg
Getränkemarkt & Großhandel Härteis, Heinrichstr. 1, 92353 Pavelsbach
Getränkemarkt Härteis, Marktplatz 21, 92353 Postbauer-Heng
Getränkemarkt Härteis, Nürnberger Str. 22-24, 92358 Seubersdorf
Getränkemarkt Fellmeyer‘s, Hauptstr. 34, 92360 Mühlhausen
Getränkemarkt Brüderlein GmbH, Zum Elysium 2, 92334 Berching

Da sich relativ kurzfristig Änderungen ergeben können, haben Sie die Möglichkeit, die aktuellen Verkaufsstellen auch direkt bei der Kelterei Nagler, Regensburg, unter der Tel.-Nr. 0941 / 783810 zu erfragen.

Eine Gesellschaft in Bewegung

Modellprojekt zum Thema „nachhaltige Mobilität“ im HAUS AM HABSBERG

28 Mädchen der 6. Klasse der Mädchenrealschule bekommen per Post einen Brief. Sie erhalten den Auftrag ihre Großeltern zu befragen, wie deren Schulweg früher aussah. Zu diesem Thema bringen sie einen kleinen symbolischen Gegenstand mit in die Schule. Gemeinsam mit ihrem Lehrer Albert Papendieck sowie den Mitarbeiterinnen des Umweltbildungszentrums HAUS AM HABSBERG, Kerstin Spies und Elisabeth Altmann, die das Modellprojekt „Mobil sein – frei sein?!“ betreut, widmeten sich die Schülerinnen einen Vormittag lang dem Thema „Mobilität“.
In einer „Mental Map“ zeichnen die Schülerinnen wichtige Stationen, Menschen, Empfindungen oder Geräusche ihres Schulwegs auf. Im Gespräch erarbeiten sie die Unterschiede zum Schulweg der Großeltern und tauschen Ideen aus, wie sie umweltfreundlich zur Schule kommen können. Ihre Kreativität und Beweglichkeit stellen die Schülerinnen in einer Teamübung und Rollenspielen unter Beweis. Zum Abschluss basteln sie in Gruppen kleine Mobiles aus Holz, Blättern, Federn, Steinen und weiteren Naturmaterialien. Die Gruppenmobiles fügen die Mädchen zu einem Gesamtkunstwerk zusammen und hängen es in der Pausenhalle auf: als Symbol für Balance und Gleichgewicht - wichtig für die persönliche Gesundheit und für die der Umwelt.

Der moderne Mensch ist viel unterwegs. Was früher eine Tagesreise war, ist heute ein Katzensprung.

Der moderne Mensch ist viel unterwegs – er ist mobil. Was früher eine Tagesreise war, ist heute ein Katzensprung. 30 Kilometer zum Einkaufen, 50 Kilometer zur Arbeit – mit dem Auto kein Problem. Urlaub in der Karibik, ein paar Tage Mallorca – ab in den Flieger! Mobilität ist fast zum Synonym für Freiheit geworden, doch wie frei sind wir wirklich? Und welchen Preis zahlen wir dafür? Verkehrslärm, Unfälle und enormer Flächenverbrauch sind die Kehrseite der Medaille. Abgase und Lärm schaden unserem Wohlbefinden und unserer Gesundheit, die verheerenden Folgen der CO_2-Anreicherung für das Klima sind kaum absehbar.
Mit dem Projekt „Mobil sein – frei sein?!“ thematisiert das HAUS AM HABSBERG die Problemfelder einer nicht-nachhaltigen Mobilität, vielmehr jedoch sollen gemeinsam Handlungsalternativen erarbeitet und Spaß an der eigenen Bewegung gefördert werden. Wir bieten ein individuell abstimmbares Konzept zu verschiedenen Aspekten der Mobilität. Mit methodischer Vielfalt sollen Gestaltungskompetenz gefördert, das eigene Handeln reflektiert

Schülerinnen der Mädchenrealschule durften mit Elisabeth Altmann, Mitarbeiterin des HAUSES AM HABSBERG (links), mit dem neuen Lastenfahrrad eine erste Probefahrt starten.

und schließlich die Teilnehmer und Teilnehmerinnen angeregt werden, selbst Verantwortung zu übernehmen.

Im Rahmen des Modellprojekts wurde eine umweltfreundliche Alternative angeschafft: ein Lastenfahrrad.

Im Rahmen des Modellprojekts wurde vom Umweltbildungszentrum HAUS AM HABSBERG eine umweltfreundliche Alternative angeschafft: ein Lastenfahrrad, das im hellen grün des HAUS AM HABSBERG Logos leuchtet. In der Kiste des Lastenfahrrads befinden sich die Materialien des Projekts. Lastenfahrräder waren in Zeiten als Autos rar und teuer waren, gängige Transportmittel. Ein neuer Trend in Großstädten erweckt die alte Lastenfahrradkultur wieder zum Leben. In engen Innenstadtgassen und auf überfüllten Parkplätzen zeigen sich die Vorteile eines Lastenfahrrads. Ganz nebenbei verbessern sich beim „Radln“ Fitness und Gesundheit. Für 2014 sind weitere Aktionen zum Thema Mobilität geplant – darunter eine Fahrradtour in den Süden von Neumarkt. Für Schulklassen und Gruppen gibt es verschiedene, ganz individuell auszugestaltende, buchbare Angebote. Die Einheiten sind handlungsorientiert aufgebaut und fördern mit Spielen, kreativen Aktionen und Übungen den Spaß an der eigenen Bewegung.

Bei Fragen und Interesse wenden Sie sich gerne an Elisabeth Altmann vom HAUS AM HABSBERG

Ansprechpartnerin/ Terminvereinbarung:

Elisabeth Altmann
M.A. Geographie: Bildung für eine Nachhaltige Entwicklung

HAUS AM HABSBERG – Umweltbildung und Regionalentwicklung

Geschäftsstelle
Nürnbergerstraße 1
92318 Neumarkt i.d.OPf.
Tel: 09181/ 470 339
Fax: 09181/470 6811
Mail: altmann.elisabeth@landkreis-neumarkt.de
Web: www.hausamhabsberg.de

Vom Ich zum Wir

Teambuilding in der Natur

Balance halten und irgendwie vorwärts kommen geht nur durch Zusammenarbeit!

„Am Anfang stehen oft Skepsis und Unwille, am Schluss Begeisterung und die Erinnerung an ein Gemeinschaftserlebnis, das zusammengeschweißt hat!“ Martin Schmid, Mitarbeiter im HAUS AM HABSBERG, weiß, wovon er spricht, hat er doch schon viele Teambuildingmaßnahmen mit Jugendlichen und jungen Erwachsenen betreut. Viele kleine und größere Unternehmen aus der Region, aber beispielsweise auch das SOS Kinderdorf-Ausbildungszentrum Nürnberg oder das bfz Ingolstadt waren mit ihren Mitarbeitern und Azubis schon im HAUS AM HABSBERG, um in dieser ganz besonderen Umgebung unter fachkundiger Anleitung „Vom Ich zum Wir“ zu werden.
Die Methoden sind so unterschiedlich wie die Teilnehmer. Während die einen durch das Gemeinschaftserlebnis in der Natur lernen zusammenzuarbeiten, finden die anderen beim gemeinsamen Kochen den richtigen Draht zueinander. Durch die Möglichkeit, im Jugendhaus der Diözese zu übernachten, geschieht Teambuilding hier nicht unter Zeitdruck, sondern kann sich durch das gemeinsame Tun und Erleben entspannt entwickeln.
Die neuen Azubis der Neumarkter Lammsbräu beispielsweise sind regelmäßiger Gast im HAUS AM HABSBERG. Hier lernen sie nicht nur die Unternehmensphilosophie und die Führungskräfte kennen, sondern erfahren auch, was es bedeutet, im Team zusammenzuarbeiten. Bei einem kleinen Überlebenstraining in der Natur entdecken sie, wie wichtig es ist, sich aufeinander verlassen zu können – denn was draußen funktioniert, funktioniert auch in der Arbeitswelt. Und beim gemeinsamen Kochen schmeckt es dann auch gleich viel besser.
Vermittelt werden nicht abstrakte Lerninhalte, sondern allgemeingültige Gesetzmäßigkeiten des Zusammenlebens und Zusammenarbeitens. Mit teils überraschenden Ergebnissen und Erlebnissen. Besonders gerne erinnert sich Schmid an die Jugendlichen des bfz Ingolstadt, die 2012 da waren, um sich im Bewerbungstraining auf den Einstieg ins Berufsleben vorzubereiten. Eine Horde Jungs in Skaterhosen, mit quasi in die Hand implantiertem Smartphone, entdeckt beim Orientierungslauf nicht nur, wie wichtig es ist, gemeinsam Entscheidungen zu treffen und sich auf Wesentliches zu konzentrieren, sondern findet ganz nebenbei noch eine Zauneidechse, die so viel Begeisterung auslöst, dass aus dem Orientierungslauf schließlich eine Eidechsensuche wird.
Regelmäßig begeistert sind indes nicht nur die jungen Teilnehmer. Die Firma Hammerbacher ermöglichte es ihren Mitarbeitern beim gemeinsamen Firmenausflug, sich beim Orientierungslauf von Hilzhofen zum Habsberg einmal in einer ganz neuen Umgebung und unter ganz anderen Umständen kennenzulernen. Feuermachen, tarnen, einen Notunterschlupf bauen und im Anschluss gemeinsam kochen stärkt den Zusammenhalt.

Viele Firmen kommen immer wieder zum Habsberg, um die Angebote zum Teambuilding wahrzunehmen: Der beste Beweis dafür, dass der Weg „Vom Ich zum Wir“ hier in die richtige Richtung führt.

Weitblick-Wandern

Naturgenuss am Kuppenalb-Wanderweg

Seit Millionen von Jahren trotzen die Jurafelsen Wind und Wetter und verleihen der sanften Hügellandschaft östlich von Neumarkt einen markanten Schliff.
Wer hier wandert, findet Erholung und Naturgenuss, während der Blick über eine Landschaft schweift, die zu den besonderen Schätzen unserer Heimat zählt.
Auf rund zehn Kilometern führt der Kuppenalb-Wanderweg als Rundweg zwischen Habsberg, Unterwiesenacker und Hilzhofen durch schattige Buchenwälder, vorbei an Wacholderheiden und schroffen Felsen. Der Blick auf die kegelförmige Kuppe des Habsbergs und den kahlen Bergrücken des Schanzbergs begleiten den Wanderer bei seiner Runde. Landschaftliche Gegensätze und so viele verschiedene Tier- und Pflanzenarten auf einmal, wie kaum sonst im Landkreis Neumarkt – viele davon, wie der Deutsche Enzian, sehr selten – machen den besonderen Reiz der Wanderung aus. Entlang des durchgehend markierten Weges informieren Thementafeln zur Küchenschelle, den „Osterglocken“ am Schanzberg, zur Landschaftspflege und Beweidung oder zu den Wallfahrtswegen zum Habsberg.
Unmittelbar erleben können Wanderer hier, wie Landschaftspflegemaßnahmen zum Schutz der Vielfalt beitragen. Die heute bewaldeten Kuppen und mit Büschen bewachsenen Hänge waren einst begehrte Weideflächen mit einer einzigartigen Tier- und Pflanzenvielfalt. Diese Vielfalt wurde im Lauf der Jahre durch fehlende Beweidung und damit einhergehende Verbuschung zurückgedrängt. Gemeinsam mit der Naturschutzbehörde sowie den Landwirten und Schäfern vor Ort engagiert sich der Landschaftspflegeverband seit vielen Jahren für den Erhalt der artenreichen Magerrasen der Jurahänge.

VERANSTALTUNG:

Goldener Oktober - Wanderung am Kuppenalbwanderweg
Sonntag, 12.10.2014, 13 bis 17.30 Uhr
Treffpunkt: Umweltbildungszentrum HAUS AM HABSBERG,
Kosten: € 2,-, Kinder frei,
keine Anmeldung erforderlich

Wenn die Laubwälder am Habsberg in goldenen Farben erstrahlen und das Herbstlicht die Bergkegel der Kuppenalb in warmes Licht taucht, ist der Kuppenalb-Wanderweg von ganz besonderem Reiz.
Genießen Sie bei der ca. 10 km langen Rundwanderung die kräftigen Farben des Herbstes. In Hilzhofen ist eine Kaffeepause vorgesehen.

Kürbis und Zucchini

Zwei Alleskönner aus dem Bauerngarten

Sie sorgen für üppige Farbenpracht im Gemüsegarten, vor allem aber sind sie leckere Sattmacher, die sich steigender Beliebtheit erfreuen: Kürbisse und Zucchini wachsen rasch, sind - berücksichtigt man ihre Grundbedürfnisse - leicht zu kultivieren und versprechen eine reiche Ernte. Drei Dinge allerdings brauchen sie unbedingt: viel Platz, viel Sonne, viele Nährstoffe. Und eines vertragen sie so gar nicht: Frost! Wer Kürbis- und Zucchinipflanzen, die man auf der Fensterbank ganz unkompliziert selbst vorziehen kann, ins Freiland setzten will, sollte das Ende der Eisheiligen unbedingt abwarten und sicher gehen, dass keine Minusgrade mehr drohen.

Dann aber können sich Hobbygärtner mittlerweile über eine riesige Sortenvielfalt freuen. Bei einem humosen Boden mit ausreichenden Nährstoffgehalten und milden Temperaturen entwickeln die Pflanzen eine enorme Fruchtbarkeit.

Eine Zucchinipflanze kann den Bedarf einer Familie locker decken. Zugute kommt ihr, dass die meisten Sorten nicht ranken. Wer die Früchte bei einer Größe von maximal 30 Zentimetern regelmäßig erntet, sorgt dafür, dass ständig neue Früchte ansetzen. Bleiben die Früchte aus, ist es zu kalt oder die Pflanze hungert.

Außerdem schmecken Zucchini, egal ob lang oder rund, ob grün oder gelb, deutlich besser, wenn sie nicht zu groß werden. Wunderbar zum Füllen geeignet sind auch ihre orangegelben Blüten, gerade dann, wenn schon kleine Fürchte daran sind. Wer das Ernten übersehen hat, kann sich in der Regel binnen weniger Tage über riesige Keulen „freuen“, die aber für Suppen, Chutneys, Kuchen oder zum Einwecken immer noch gut verwendet werden können.

Nicht zuletzt der steigenden Beliebtheit des Halloween-Festes ist auch die wachsende Beliebtheit der Kürbisse zu verdanken. Der ebenfalls frostempfindliche Kürbis ist im Herbst als dekorativer Schmuck allgegenwärtig und zum Glück auch kulinarisch wieder entdeckt worden. An kalten Herbstabenden heizt er ein als wärmende Suppe, schmeckt gefüllt oder als Gemüse und kann ebenfalls wunderbar eingemacht werden. Neben den skurrilen Zierformen begeistern vor allem die besonders schmackhaften und gesunden Sorten wie der leuchtende, kleine, fruchtige Hokkaido oder der birnenförmige Butternut.

Im Bauerngarten und auf dem Acker beim HAUS AM HABSBERG werden heuer im Sommer rund 30 verschiedene Sorten zu bewundern sein. Bei verschiedenen Veranstaltungen bietet sich die Möglichkeit, auf den Geschmack der beiden „Alleskönner im Bauerngarten“ zu kommen.

VERANSTALTUNG IM HAUS AM HABSBERG:

Gartenführung: Kürbisse und Zucchini – nicht nur rund und bunt
Freitag, 05.09.2014, 16 bis ca. 18 Uhr,
Kosten: € 2,-
Anmeldung erforderlich

Gefüllter Hokkaido

Zutaten: ein mittelgroßer Hokkaido-Kürbis, 400 Gr. Juradistl-Lammhackfleisch, 150 Gr. Schafskäse, 4 EL Semmelbrösel, 1 Ei, Salz, Pfeffer, 1 Bund frischer Koriander (ersatzweise Petersilie), 1 TL Cumin, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe

Den Kürbis sorgfältig waschen. Deckel mit Stielansatz abschneiden und Kerngehäuse gut aushöhlen. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, Koriander hacken und mit dem Lammhackfleisch und den übrigen Zutaten zu einem kräftig gewürzten Hackfleischteig vermengen. Schafskäse würfeln und unterheben. Den Fleischteig in den Kürbis füllen, diesen in eine relativ große, runde Auflaufform setzen und bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen rund eine Stunde – je nach Kürbisgröße- braten. Wenn der Kürbis fertig ist, kann man ihn in der Auflaufform wunderbar in „Schiffchen“ schneiden und gleich servieren. Dazu passen ein knackiger grüner Salat und frisches Baguette.

Zucchini-Chutney

Zutaten: 1 kg Zucchini, 2 rote Paprika, 2 Zwiebeln, 2 EL Olivenöl, ca. 150 ml Essig, ca. 200 Gr. Gelierzucker 3:1, 1 TL Salz, Pfeffer, 1 EL Curry, 1 TL Cumin, und zum Verfeinern einige Safranfäden (schmeckt sehr gut, muss aber nicht sein)

Das Gemüse sehr fein würfeln und in einem großen Topf kurz im Olivenöl anschwitzen, dabei aber nicht braun werden lassen. Die Gemüsemischung mit dem Essig ablöschen, käftig würzen und je nach Geschmack ca. 200 Gramm Gelierzucker dazu geben. Die Mischung rund 10 Minuten aufkochen lassen, dabei abschmecken und ggf. nachwürzen oder nachsüßen. Heiß in sterile Schraubgläser füllen und gut verschließen. Das Chutney ist auch ohne Einwecken gut ein Jahr haltbar. Es schmeckt wunderbar zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch, verfeinert Saucen oder kann als Brotaufstrich gegessen werden.

Wilde Stadt

Verblüffendes Naturerlebnis zwischen Hochhäusern und Verkehrslärm

Wer genau hinschaut, kann mitten in der Stadt die Wildnis entdecken.

Treue Kirchgänger und amerikanische Neubürger, besorgte Mütter und schlaue Pelzträger: Deutschlands Städte haben in den letzten Jahren tierischen Zuwachs bekommen. Nicht immer verläuft das innerstädtische Zusammenleben von Mensch und Tier völlig problemlos, spannend ist es allemal. Während Fledermäuse schon seit Jahrhunderten die vielleicht treuesten Kirchenbesucher sind, sorgen Waschbären, Wildschweine und Füchse mancherorts für Unruhe. Immer öfter verirren sich wilde Tiere in Städte und werden dort heimisch. Die menschliche Nähe sichert den Wildtieren einige Vorteile: Sie finden leicht Nahrung, im Winter ist es wärmer, Dachböden, leere Keller und Türme bieten Unterschlupf. Doch es geht auch weniger spektakulär: Mauersegler, Igel, Siebenschläfer, Steinmarder, Störche, Falken und viele andere Tierarten leben in der Stadt – man muss nur genauer hinschauen.

Diesem genauen Hinschauen haben wir uns auch 2014 wieder verschrieben. Im vergangenen Jahr ist das HAUS AM HABSBERG als eines der ersten bayerischen Projekte der internationalen UN-Dekade „Biologische Vielfalt“ ausgezeichnet worden, die die Vereinten Nationen von 2011 bis 2021 ausgerufen haben. Ziel ist es, gemeinsam dazu beizutragen, die biologische Vielfalt auf unserem Planeten auch für die Zukunft zu bewahren. Durch die Dekade sollen mehr Menschen für den Erhalt der biologischen Vielfalt sensibilisiert werden. Das gesellschaftliche Bewusstsein für den Wert der biologischen Vielfalt und die Verantwortung für deren Schutz und nachhaltige Nutzung soll gefördert werden. Spontan denken wir bei biologischer Vielfalt an Dschungel und Tiefsee, wenigstens aber an Wald und Wiese, an die wilde Natur abseits der Stadt eben. Doch auch die wilde Natur mitten in unseren Städte gilt es zu schützen. In Kooperation mit dem Landesbund für Vogelschutz nehmen wir Sie mit auf eine Expedition in unsere wilden Städte. Wir entdecken, wo und wie sich Vögel zwischen Verkehr und Wohnblocks behaupten und zeigen, wie sich Fledermäuse in der nächtlichen Stadt auf die Jagd begeben.

VERANSTALTUNGEN:

Faszination Stadtnatur – ein “Spaziergang“ in Bildern über verschiedene Tierartengruppen (Vortrag)
Prof. Dr. Volker Zahner, Hochschule Weihenstephan
Freitag, 06.06.2014, 19 Uhr,
Saal des Landratsamtes,
kostenfrei
keine Anmeldung erforderlich

Lebendige Oase Stadtfriedhof (Exkursion)
Freitag, 27.06.2014, 18 bis 19.30 Uhr,
Treffpunkt: Stadtfriedhof Regensburger Straße, Neumarkt,
Kosten: € 2,-
Anmeldung erforderlich

Fledermäuse in der Stadt (Exkursion)
Freitag, 25.07.2014, 20.30 Uhr,
Treffpunkt: Stadtbücherei Neumarkt,
Kosten: € 2,-
Anmeldung erforderlich

IMPRESSUM

Alle Projekte, Veranstaltungen und weitere Informationen unter **www.lpv-neumarkt.de**

Alle Projekte, Veranstaltungen und weitere Informationen unter **www.hausamhabsberg.de**

Herausgeber und Redaktion:
Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. e.V. und Umweltbildungs- und Regionalentwicklungszentrum HAUS AM HABSBERG.
Nürnberger Str. 1, 92318 Neumarkt i.d.OPf., Telefon: 09181 / 470-311

Fotos: Archiv des Landschaftspflegeverbands Neumarkt i.d.OPf. e.V., Georg Knipfer, Archiv der Stadt Neumarkt, Fotolia
Auflage: 2000 Exemplare
Layout: Neve-Design, Neumarkt, www.neve-design.de
Druck: mein medienwerk, Freystadt, mein-medienwerk.de
Papier: Recycling-Offset aus 100% Altpapier und EU Eco-Label ausgezeichnet
Vertrieb: Das Magazin „Land.schafft Vielfalt“ ist kostenlos erhältlich beim Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. e.V. im Landratsamt Neumarkt und als Download unter www.lpv-neumarkt.de und www.hausamhabsberg.de

Mai 2014

Anmeldung und weitere Informationen:
HAUS AM HABSBERG
Geschäftsstelle Landratsamt Neumarkt i.d.OPf. | Nürnberger Str. 1
Telefon 09181 / 470-311 | E-Mail: info@hausamhabsberg.de