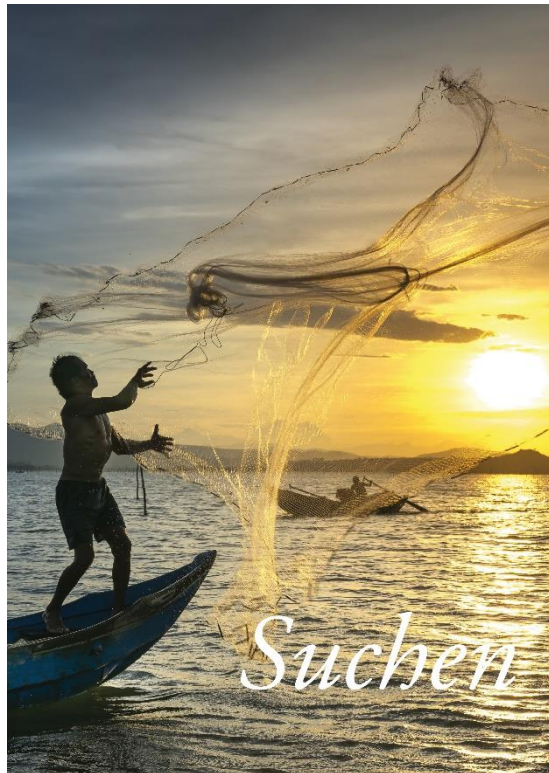


Highlights

Sommersemester
2020



110

Stone balancing

Frederick Wirth

Steine perfekt ausbalanciert zu stapeln ist ein willkommener Indikator, den eigenen Entspannungsgrad zu erfahren. Manchmal klappt es besser, manchmal schlechter - kein Problem, denn Spaß macht es ohnehin und der Profi gibt gerne seine Tipps weiter. Probieren Sie es aus - ohne Kleber, ohne Tricks, nur Balance pur. Ab 17 Jahre. Bitte mitbringen: wetterangepasste Kleidung (inkl. wasserfeste Schuhe / Gummistiefel / Wanderschuhe), kleines Handtuch, Brotzeit, Getränk, (Handy-)Kamera
Samstag, 16.05.20, 14.00 - 16.00 Uhr
Treffpunkt: Bäckerei Anders, Götting
Euro 12



127

Gitarrenklänge am Lagerfeuer

Michael Habecker

Jung und Alt sind eingeladen, die besondere Stimmung am Lagerfeuer (Feuerschale) zu genießen und einfache Songs und Lieder gemeinsam in der Gruppe zu spielen und/oder zu singen. Sie bekommen Liedtexte mit Griffen in einem kleinen Heft zusammengestellt; gerne werden auch Liedwünsche und Anregungen aufgenommen. Neben den „Gitarristen“ sind auch begeisterte Sänger herzlich willkommen. In der Kursgebühr enthalten ist das Liederheft. Bitte mitbringen: Stirn- oder Taschenlampe.

Freitag, 19.06.20, 20.00 - 21.30 Uhr

Salus Auwald-Biotop, Bahnhofstraße 30

Euro 10 Erwachsene, Kinder gebührenfrei

Bei schlechtem Wetter findet die Veranstaltung am Freitag, 26.06.2020, statt. Bitte fragen Sie am Vortag im vhs Büro.



Informationen und Anmeldung

vhs Bruckmühl e.V.
Rathausplatz 1

08062/70570
info@vhs-bruckmuehl.de

www.vhs-bruckmuehl.de



152

Permakultur: Gesunder Garten, gesundes Gemüse

Miguel F. Egana Silva

Der eigene Garten erfreut mit bunter Blumenvielfalt, leckeren Früchten oder gar Gemüse. Hat er dann noch positiven Einfluss auf das Ökosystem, ist der Erfolg garantiert.

Ziel des Kurses ist es, die wichtigsten Grundlagen des regenerativen Gärtnerns mit Permakultur kennen zu lernen sowie mit der Planung eigener Grünflächen umzusetzen. Teilnehmende, die hierfür Grundrisse ihrer eigenen Gärten mitbringen, können in kleinen Gruppen unter Anleitung des Dozenten diese nach Permakultur-Prinzipien neu designen. So kann die Gartensaison 2020 unter nachhaltigen und erfolgversprechenden Gesichtspunkten beginnen.

2x samstags, ab 07.03.20, 14.00 - 18.00 Uhr
vhs-Schulungszentrum Heufeld, Textilwerkstatt
Euro 44



154

Kräuterkunde: Kosmetik selber machen

Andrea Waldner

Wildpflanzen kennen und nutzen lernen, das ist das Ziel unserer Reihe "Kräuterkunde". Wir starten mit hautpflegenden Kräutern und stellen eine Feuchtigkeitscreme und ein Deo her. Für plastikfreie Alternativen bitte mitbringen: kleine Gläser sowie Schreibzeug

Freitag, 24.04.20, 19.00 - 21.00 Uhr
Justus-von-Liebig-Schule, Lehrküche
Euro 12 + Material Euro 8



153

Obstbaumschnitt - Grundlagen in Theorie und Praxis

Tina Hermanns

Regelmäßiges Schneiden von Obstbäumen ist notwendig, um die Ertragsfähigkeit und die Baumgesundheit zu erhalten. Dieser Kurs veranschaulicht die Grundlagen des Obstbaumschnitts in Theorie und Praxis. Sie erfahren, wie ein Baum wächst, warum und wie er fachgerecht geschnitten werden muss. Im Anschluss werden praktische Übungen in einem Obstgrundstück durchgeführt. Bitte mitbringen: Vorhandenes Schnittwerkzeug

Samstag, 28.03.20, 10.00 - 15.00 Uhr
Treffpunkt: Göttinger Alm, Schulstraße 10, Götting
Euro 25

128

MTB Reparatur Selbsthilfe Kurs

Guido Meier und Team

Der Kurs beinhaltet alle Handgriffe für die Fahrradreparatur auf Tour. Es werden die elementarsten Techniken (Schlauchwechsel, Einstellung und Problembehebung von Bremsen und Schaltung, Nieten der Kette etc.) gezeigt, besprochen und geübt. Der Zweiradmechaniker Meister gibt wertvolle Tipps, um auch von einem entfernten Tal oder Gipfel noch zum nächsten Bikeshop oder nach Hause zu kommen.

Laufende Termine, 18.30 - 20.30 Uhr
Euro 15

135

Afrikanische Küche - Kochbanane & Co.

Ariane Fritzsche

Andere Kontinente, andere Kochkulturen: Unbekannte Zutaten oder verblüffende Zusammenstellungen in Rezepten lassen uns neugierig werden: Wir widmen uns heute der Kochbanane und werden überrascht sein, wann und wie sie unsere üblichen Getreidegerichte verändern oder gar ersetzen kann.

Bitte mitbringen: Geschirrtuch, scharfes Messer, Lunchbox/Gläser

Freitag, 13.03.20, 18.00 - 21.00 Uhr
Justus-von-Liebig-Schule, Lehrküche
Euro 15 + Verzehrgeld Euro 15



136

Die Küche Panamas - Kochen auf Spanisch

Dirkhal Wildenauer

Sie sprechen (etwas) Spanisch und lieben die mittelamerikanische Küche? Dann werden Sie an diesem Abend viel Spaß haben, gemeinsam ein Menü mit Empanadas, tropischem Obst und einem Flan de caramelo zuzubereiten und zu genießen. Bitte mitbringen: Geschirrtuch, scharfes Messer, Lunchbox/Gläser

Samstag, 28.03.20, 18.00 - 21.00 Uhr
Justus-von-Liebig-Schule, Lehrküche
Euro 15 + Verzehrgeld Euro 10