



Olpe: biologisch

TERMINE 2023

www.olpe-biologisch.info



Obstbaumschnitt

Pflanz- und Erziehungschnitt im Frühjahr

Samstag, 4. März 2023 | 10.00 - 16.00 Uhr
10.00 - 12.30 Uhr (Theorie) und
13.30 - 16.00 Uhr (Praxis)

Referent: Friedhelm Geldsetzer, Fachwart für Obstbau, Pflanzenschutzberater und Pomologe

Ort Neuenkleusheim
Preis 5,00 EURO / Teilnehmer/in
(inkl. Tischvorlage)
Infos Wetterfeste Kleidung und Schuhwerk,
Selbstversorgung

Sein ganzes Leben braucht das Obstgehölz Pflege - und das bereits ab seinem Pflanzjahr. Mit unseren Schnittmaßnahmen beeinflussen wir die Baumstatik, den Kronenaufbau und später die Erntemenge bzw. Qualität.

Wie haben die in Neuenkleusheim in 2021 gepflanzten Obstbäume auf den ersten Schnitt reagiert? Wir machen den Praxistest.

In Zusammenarbeit mit dem Dorfverein Neuenkleusheim.



Nord-Licht

Lappland hautnah

Multivision **k**appest fotografie

Sonntag, 12. März 2023 | 17.00 Uhr

Referent: Klaus-Peter Kappest, Fotograf

Ort Großer Saal im Alten Lyzeum
Preis Eintritt kostenfrei

Seit über 30 Jahren bereist Klaus-Peter Kappest schon den Norden Europas. Diese Live-Multivision widmet er jetzt erstmals ganz dem, was ihm am meisten am Herzen liegt: der Welt der Sami. Eine enge Freundschaft verbindet ihn teilweise seit Jahrzehnten mit den Einheimischen des Nordens und erlaubt Einblicke, die den Touristen verborgen bleiben.

Nord-Licht meint nicht nur jenes größte Naturschauspiel am Nachthimmel. Neben dem Polarlicht bietet Lappland ein ganz außergewöhnliches Fotolicht: mal Pastelltöne, mal Farben von extremer Sättigung. Vor allem im Dezember sorgt in den Mittagsstunden die Dämmerung für eine überwältigende Farbenpracht. Auch im Februar steht die Sonne tagsüber noch niedrig genug, um gutes Fotolicht abzugeben. Im Sommer ist es vor allem das Licht der Mitternachtssonne in den Nachtstunden. Im September ist es der extrem langsame Sonnenauf- und -untergang mit der sich anschließenden Dämmerungsphase.



Entgiftung im Frühjahr

Workshop

Freitag, 14. April 2023 | 15.00 - 17.00 Uhr

Referentin: Doris Wirtz, Kräuterefachfrau

- Ort** wird bei der Anmeldung bekannt gegeben
Preis 10,00 EURO /Teilnehmer/in
Infos Wir stellen eine Entgiftungs-Tinktur selber her und lernen die Kräuter eines Entgiftungstees kennen

Die Belastungen des menschlichen Körpers durch schädliche Stoffe aus der Umwelt und aus Pestiziden in Nahrung und Kleidung, die vielen Zusatzstoffe in Lebensmitteln, die Luft- und Strahlenbelastungen sind groß.

Der Körper kann nicht unbegrenzt alles aufnehmen und verarbeiten. Das zeigen die vielen zunehmenden Störungen und Krankheiten in unserer Gesellschaft. Umso wichtiger ist es, unsere Ausscheidungsorgane Leber, Nieren und Haut zu unterstützen.

Unsere heimischen Wildkräuter im Frühling, sind wahre Powerkräfte, die den Stoffwechsel wieder ankurbeln nach dem langen Winter und die Entgiftung anregen können. Erfahren Sie mehr über die Grünkraft und Vitalität von Löwenzahn, Brennessel & Co und stärken die Lebenskraft mit dem kostenlosen heimischen Superfood, in direkter Nähe leicht zu sammeln, zahlreich verfügbar, die wir zu außergewöhnlichen, leckeren Speisen zubereiten können. Der wertvolle Schatz der Wildpflanzen ist eine ausgezeichnete geschmackliche Ergänzung mit einer Fülle von konzentrierten Stoffen zu unserer täglichen Nahrung



Emil Grünbär und seine Bande

Spielstück (nach Janosch)

Montag, 8. Mai 2023 | 2 Vorstellungen für Grundschulen

Vormittags 10.00 Uhr

Vormittags 11.30 Uhr

WODO Puppenspiel in Mülheim a.d. Ruhr

- Ort** Stadtbücherei Olpe
Preis kostenfrei
Infos Für Grundschulen
Weitere Informationen Stadtbücherei Olpe,
Tel.: 02761/83-1232

Emil Grünbär, Dolli Einstein und Rüdi von Lieberbaum wohnen in einem Haus im Wald sechs Kilometer von der Stadt entfernt. Ihnen und auch den anderen Tieren des Waldes geht es richtig gut. Doch plötzlich sind Frosch und Hase krank. Und iieh... das Wasser stinkt. Was ist da los?

Emil und seine Bande verfolgen die Spur bis in die Stadt und dort verdrecken Menschen das Wasser! Die Tiere schaffen es, die Menschen davon zu überzeugen, mit dem Wasser sorgsam umzugehen.



Steinbruchführung mit Fossiliensuche

Ältester Wald der Welt



JRÖN UN JEDÖN Offenes Angebot

Der besondere Gartenmarkt
im Bergischen Freilichtmuseum Lindlar

Samstag, 13. Mai 2023 | 14.30 - 16.30 Uhr

Referent: Herbert Blumberg

Ort Bergische Grauwacke Steinbruch
Betriebsgesellschaft (BGS), Lindlar

Preis kostenfrei

Infos Festes Schuhwerk
NUR auf Anmeldung

Ausrüstung: Sicherheitsbekleidung, Schutzbrille,
Hammer & Meißel werden gestellt

Die Nachricht, dass der älteste Wald der Erde einst in Lindlar stand, sorgt bundesweit für Schlagzeilen. Rund 390 Millionen Jahre alt sind die Fossilienfunde, die der renommierte Wuppertaler Geologe Peter Giesen in den Jahren 2008 und 2009 in den Lindlarer Steinbrüchen freilegte. Es handelt sich um Versteinerungen von Ur-farnen, die bereits kleine Wälder bildeten. In einem zweieinhalb Meter langen Sandsteinblock entdeckten die Forscher zwei vollständig eingebettete Exemplare von Calamophyton Primaevum, einschließlich, Stam-menden, Wurzeln und Ästen.

Entdecken Sie die Steinbrüche und gehen Sie mit Ham-mer und Meißel auf Fossiliensuche. In etwa 2 Stunden führen wir Sie durch einen aktiven Steinbruchbetrieb und zeigen Ihnen, wie heutzutage die riesigen Fels-brocken mit Maschinen bearbeitet werden. Tauchen Sie mit uns ein in die Welt des Steinhauers und gehen Sie selbst mit Hammer und Meißel auf Fossiliensuche.

**Samstag und Sonntag, 3. + 4. Juni 2023 |
10.00 - 18.00 Uhr**

Eintritt Erwachsene 9,00 Euro; Kinder frei

Das LVR-Freilichtmuseum Lindlar bei Lindlar ist eines der beiden Freilichtmuseen des Landschaftsverbandes Rheinland. 1998 eröffnet zählt es zu den jüngsten und inhaltlich modernsten Einrichtungen dieses Mu-seumstyps in Deutschland.

Auf dem jährlich stattfindenden Gartenmarkt „Jrön und Jedön“ finden Garten- und Pflanzenbegeisterte neben Pflanzen, Gartenzubehör und Dekorationen auch fachkundige Beratung. Für Kinder gibt es viele Mitmachaktionen.

In Zusammenarbeit mit der Bergischen Gartenarche Oberberg.



Sommer im Dorfgarten

Gartenbesichtigung

Samstag, 17. Juni 2023 | 14.30 Uhr

- Ort** wird bei der Anmeldung bekannt gegeben
Preis 10,00 Euro (inkl. Kaffee und Kuchen)
Infos Gartenpoesie mit Petra Griese,
Geschichtenerzählerin

Ein Garten im Sauerland

Leben auf dem Land, das ist es, was sich die Gartenbesitzerin immer für sich und ihre Familie gewünscht hatte. Aus diesem Grund legte sie den Garten im Stil „Landhausgarten“ an. Traditionell gehört natürlich der mit Buchs oder Ilex eingefasste Bauerngarten dazu. Bei Kaffee und Kuchen erwartet die Besucher Märchenhaftes mit der Geschichtenerzählerin Petra Griese.

Viel Freude beim Schauen, Hören und Genießen!



Mähen mit der Sense

Einstellen, Handhaben, Schärfen

Samstag, 24. Juni 2023 | 9.00 - 13.00 Uhr

Referent: Hartmut Winkels
Sensenlehrer des Sensenvereins Deutschland e.V.

- Ort** Treffpunkt wird bei der Anmeldung bekannt gegeben
Preis 75,00 Euro /Teilnehmer/-in,
Infos Arbeitskleidung und rutschfestes Schuhwerk
Vorkenntnisse sind nicht erforderlich

Bitte geben Sie mit Ihrer Anmeldung an, wie groß Sie sind, damit ein Sensenbaum in passender Länge für Sie bereitsteht.

Besuch beider Kurse: Dengeln und Mähen mit der Sense: 125,00 EURO/Teilnehmer-in

Möchten Sie Ihre Wiese oder Ihren Rasen fast lautlos und ohne Anstrengung mähen? Ohne Benzin- o. Stromverbrauch, ohne Lärm u. Abgase und total entspannt? Womit? Mit der Sense, dem ältesten u. effizientesten Mähwerkzeug für Ihre Wiese!

In dem 4-stündigen Kurs lernen Sie körperschonendes Mähen mit der Sense, und Sie werden überrascht sein, wie einfach das geht.

Nicht überraschen sollte Sie, dass Ihre Wiese bunt wird, dass sich Schmetterlinge, viele Insekten und Vögel bei Ihnen wohlfühlen. Das gesamte Material (Sensenblatt, Sensenbaum, Wetzstein und Behälter) stellt der Sensenlehrer zur Verfügung.

Mit anschließenden Erläuterungen zu den Auswirkungen der Sensenmahd auf die Artenvielfalt!



Sensen dengeln und anpassen

Für den scharfen Schnitt



Workshop Wildnisküche

Für Familien

Samstag, 24. Juni 2023 | 14.00 - 17.00 Uhr

Referent: Hartmut Winkels

Sensenlehrer des Sensenvereins Deutschland e.V.

Ort Treffpunkt wird bei der Anmeldung bekanntgegeben

Preis 60,00 Euro /Teilnehmer/-in,

Infos Arbeitskleidung und rutschfestes Schuhwerk
Vorkenntnisse sind nicht erforderlich

Besuch beider Kurse: Dengeln und Mähen mit der Sense: 125,00 EURO/Teilnehmer-in

Wer seine Wiesenflächen mit der Sense pflegen möchte, kommt nicht umhin seine Sense scharf und einsatzbereit zu halten. Nur mit einer gut gedengelten Sense geht die Arbeit leicht von der Hand, deshalb wird in diesem Kurs das fachgerechte Dengeln vermittelt.

Es heißt nicht umsonst: wer beim Dengeln schläft, wird beim Mähen wach! Das Dengeln ist eine Form des Kaltschmiedens. Hierbei wird die innere Kante des Sensenblattes (der Dengel) sehr dünn gehämmert. Der Dengel wird anschließend mit einem Wetzstein abgezogen, so entsteht eine sehr scharfe Schneide.

Mit traditionellem Dengelstock, 3 verschiedenen Dengelwerkzeugen und Dengelhammer lernen Sie, Ihre Sense zu dengeln.

Alle erforderlichen Geräte u. Werkzeuge sowie Sensenblätter stellt der Sensenlehrer zur Verfügung. Gern kann die eigene Sense mitgebracht werden.

Samstag, 22. Juli 2023 | 15.00 - 18.00 Uhr

Referentin: Anita Jung, Naturpädagogin

Ort Gärtnerei „An der Karlshütte 14“

Preis 5,00 Euro für Erwachsene, Kinder frei (einschließlich Wildkräuter-Mahlzeit)

Infos Kein Spaziergang. Die heimischen Wildkräuter werden auf dem Außengelände der Gärtnerei gepflückt.
Bau eines Dutch Oven aus einer Blechdose.

In der Wildnisküche wird Ihnen gezeigt, wie sie mit einfachen Mitteln leckere Gerichte am offenen Feuer zubereiten können und worauf Sie dabei achten müssen.

Dazu lernen Sie die heimischen Wildkräuter kennen und sammeln in der Gärtnerei u.a. für unseren Wildkräutersalat. Außerdem gibt es einen Blütensalat mit essbaren Blüten, Brennesselchips und eine Kräuter-Pizza Calzone. Dazu eine Kräuterlimonade. Alles selbst gesammelt und angerichtet!



Workshop

Besuch eines Heilkräutergartens



Werkzeugführerschein für Kinder (6-12 Jahre)

Workshop für Familien
im Technikmuseum Freudenberg

Freitag, 4. August 2023 | 14.00 - 17.00 Uhr

Referentin: Susanne Bexten, Kräuterfachfrau

Ort Heilpflanzengarten am Ruhrtalradweg

Preis 10,00 Euro pro Teilnehmer/-in
(einschl. Kaffee und Kuchen)

Infos Für Erwachsene

Im Ohl, 59872 Meschede-Freienohl
gegenüber vom Naturrasenplatz
TuRa Freienohl

Führung durch den Heilkräutergarten mit der Kräuterfachfrau Susanne Bexten. Es erwarten Sie Heilkräuter aus aller Welt und eine Vielfalt von heimischen Pflanzen, die z.T. vom Aussterben bedroht sind und hier eine Heimat finden. Alle Pflanzen sind mit Schildern und Beschreibung ausgestattet.

Im anschließenden Workshop stellen wir eine Tinktur gegen Erkältungen und grippale Infekte selber her und sind gerüstet für den Winter (einschließlich Skript).

Bei Interesse besteht die Möglichkeit, in Absprache mit der Kräuterfrau Heilkräuter für den eigenen Garten gegen einen kleinen Unkostenbeitrag zu erwerben.

Sonntag, 20. August 2023

Vormittags: 10.30 Uhr (2 Stunden)

Nachmittags: 14.30 Uhr (2 Stunden)

Ort Technikmuseum Freudenberg

Preis 5,00 Euro pro Kind
Erwachsene zahlen den Eintritt
von 6,00 Euro pro Person für das
Technikmuseum

Infos Für Familien

Mittags sind ein Imbiss mit Bockwurst und Kartoffelsalat und nachmittags Kaffee mit Waffeln gegen einen kleinen Unkostenbeitrag im Museum erhältlich.

Das Technikmuseum Freudenberg ist ein außerschulischer Lernort in dem ein Bildungskonzept gelebt wird, dass darauf ausgerichtet ist, das Interesse von Lernenden an Technik und Naturwissenschaften zu wecken und systematisch zu verfestigen.

Angeboten werden ca. 14 Werkzeuge und das entsprechende Material zum Üben. Zum Kurs kann man sich 3 - 4 Wunschwerkzeuge zum Üben aussuchen z.B.: Hammer & Nagel, Laubsäge, Feile und Raspel, verschiedene Zangen und Akku-Schrauber.

Im Anschluss an den Kurs können Groß und Klein mit Emma, der Lokomotive einige Runden durchs Lummerland drehen.



27. Europäische Fledermausnacht Offenes Angebot



Pilze – Naturführung mit anschließender Zubereitung der Pilze

**Samstag, 26. August und
Sonntag, 27. August 2023**

Veranstalter: Naturschutzbund Olpe (NABU)

**Anmeldungen für die Veranstaltungen direkt
beim Naturschutzbund Olpe (NABU)**

Kontaktadressen des NABU Kreisverband Olpe:

1. Vorsitzender Franz-Josef Göddecke

Tel.: 02761 8259 65

E-Mail: fjgoeddecke@unitybox.de

Wenn die Dämmerung kommt, segeln sie lautlos am Himmel. Zur Europäischen Fledermausnacht am 26. und 27. August 2023 kann man die wendigen Insektenjäger auf zahlreichen Veranstaltungen in ganz Deutschland erleben. Die Fledermausnacht findet traditionell am letzten Augustwochenende in weltweit 38 Ländern statt. In Deutschland organisiert der NABU die Fledermausnacht. Auch im Kreis Olpe finden wieder Veranstaltungen dazu statt.

Weitere Informationen und Termine im Internet unter www.nabu-olpe.de

Sonntag, 3. September 2023 | 10.00 - 14.00 Uhr

Referent: Stefan Huppertz

Ort Treffpunkt wird bei der Anmeldung bekannt gegeben

Preis 10,00 Euro /Teilnehmer/-in,
Kinder kostenfrei

Mit anschließender Zubereitung der Pilze.

Infos Wetterfeste Kleidung
und festes Schuhwerk

Die Pilzsaison steht vor der Tür. Lassen Sie sich von Stefan Huppertz in die Welt der Pilze entführen. Erfahren Sie, welche Pilzarten zu welcher Zeit zu suchen sind, und welche Speisepilze giftige Doppelgänger haben.

Bei dieser Naturführung lernen Sie die wichtigsten heimischen Speisepilze kennen. Mit anschließender Zubereitung der Pilze über offenem Feuer.



Selbstgemachtes aus der Naturküche konserviert

Vortrag

Samstag, 16. September 2023 | 15.00 - 17.00 Uhr

Referentin: Doris Wirtz, Kräuterfachfrau

Ort wird bei der Anmeldung bekannt gegeben

Preis 10,00 Euro,

Infos Mit Rezeptvorschlägen zum Thema

Immer mehr Menschen erfreuen sich an der Natur und sammeln essbare Wildpflanzen, Pilze oder bewirtschaften ein Hochbeet oder Gewächshaus. Während die Wildbeeren in Marmeladen und in Likör meist Verwendung finden, sind die alten Methoden in Vergessenheit geraten, die selbstgezogenen biologisch wertvollen Pflanzen und Früchte für den Winter zu konservieren.

Einkochen, Dörren und Trocknen sind dabei nur einige von vielen Möglichkeiten. Erfahren Sie mehr zu Wildkräutern in Öl und Essig, Wildkräuter Sirup, Tee, Gewürzsalz, Blütenzucker, Oxymel und Pesto mit vielen Tipps & Rezepten.

Selbstgemachtes aus der eigenen Garten ist nicht nur lecker, sondern auch noch sehr gesund, da alles erntefrisch verarbeitet werden kann, wenn die aromatische Entwicklung ihren Höhepunkt hat, und alles ohne Chemie angebaut ist.



Waldbaden

Wald tut gut! Mit allen Sinnen

Sonntag, 24. September 2023 | 10.00 - 12.00 Uhr

Referentin: Petra Griese, Wald-Gesundheits-Scout/
Wanderakademie Arnsberg

Ort wird bei der Anmeldung bekannt gegeben

Preis kostenfrei

Info Für Erwachsene

„Geh mal öfters an die frische Luft!": ein wertvoller Ratschlag, bei dem man nicht nur frische Luft schnappt, sondern im gleichen Atemzug eine ganze Menge Glück und Gesundheit.

Ein Trend aus Japan ist im Sauerland angekommen: das „Shinrin-yoku“ oder Waldbaden. Dass die Natur guttut, wussten wir irgendwie schon immer. Dank der japanischen Praxis wurde ihre Wirkung nun genauer erforscht: es gibt außergewöhnliche pflanzliche Mikrostoffe, die in der Waldluft zu finden sind. Das Eintauchen in den Wald senkt den Stresslevel, den Blutdruck, kurbelt das Immunsystem an und bewirkt, dass die Lungen noch tiefer atmen. Bereits ein Spaziergang im Wald wirkt sich positiv auf den Körper aus. Waldbaden fernab des Alltags ist also nicht nur wunderbar entspannend, sondern wirkt sich nachweislich positiv auf den Körper aus.



Pilze – Naturführung

mit anschließender
Zubereitung der Pilze

Sonntag, 22. Oktober 2023 | 10.00 - 14.00 Uhr

Referent: Stefan Huppertz

- Ort** Treffpunkt wird bei der Anmeldung bekannt gegeben
- Preis** 10,00 Euro /Teilnehmer/-in,
Kinder kostenfrei
Mit anschließender Zubereitung der Pilze.
- Infos** Wetterfeste Kleidung
und festes Schuhwerk

Die Pilzsaison steht vor der Tür. Lassen Sie sich von Stefan Huppertz in die Welt der Pilze entführen. Erfahren Sie, welche Pilzarten zu welcher Zeit zu suchen sind, und welche Speisepilze giftige Doppelgänger haben.

Bei dieser Naturführung lernen Sie die wichtigsten heimischen Speisepilze kennen. Mit anschließender Zubereitung der Pilze über offenem Feuer.



Spankorb flechten

Alte Handwerkstechniken

Samstag, 11. November 2023 | 14.00 - 17.00 Uhr

Referent: Hartmut Winkels

- Ort** Treffpunkt wird bei der Anmeldung bekannt gegeben
- Preis** 60,00 Euro /Teilnehmer/in
- Infos** Alle Materialien werden vom Referent gestellt.
Keine Vorkenntnisse erforderlich

Im Kurs werden wir einen schlichten ovalen Korb (ohne Henkel) mit Brettboden flechten, und Sie nehmen den selbst gefertigten Korb mit nach Hause.

Spankörbe wurden in der Vergangenheit da geflochten, wo es wenig Korbweiden gibt. Unter anderem z. B. im Bergischen Land und im Sauerland.

Das Flechtmaterial eines Spankorbs ist der „Span“. Ein Span entsteht durch spalten einer Rute (gerade gewachsener Ast). Die Stärke des Spans entspricht einer Jahresringstärke. Das Flechtmaterial ist trotz geringem Gewicht sehr reißfest und damit auch entsprechend belastbar.

Impressum:

Bei den meisten Veranstaltungen werden wetterfeste Kleidung, festes Schuhwerk, möglichst knöchelhoch empfohlen.

Eine Anmeldung ist – falls nicht anders vermerkt – unbedingt erforderlich! Nutzen Sie die Anmeldemöglichkeit im Internet unter www.olpe-biologisch.info. Dort können Sie auch sehen, ob und wenn ja wie viele freie Plätze für die Veranstaltung noch vorhanden sind. Viele Veranstaltungen sind bereits weit im Voraus ausgebucht, daher melden Sie sich frühzeitig an. Sollten Sie an einer Veranstaltung trotz Anmeldung nicht teilnehmen können, teilen Sie dies bitte rechtzeitig mit, damit der freie Platz wieder vergeben werden kann.

Haftungsausschluss

Bei allen Veranstaltungen wird für selbst verschuldete Unfälle der Teilnehmer keine Haftung übernommen. Eltern haften für ihre Kinder. Die Aufsichtspflicht ist von den Eltern zu tragen.

Anmeldung und Infos –

falls nicht anders vermerkt:

Sabine Melzer-Baldus

Umweltschutzbeauftragte

der Kreisstadt Olpe

57462 Olpe/Biggese

Tel.: 02761/ 83-1254

Email: s.melzer@olpe.de

Anmeldungen auch auf unserer Internetseite unter www.olpe-biologisch.info



© Kreisstadt Olpe, Olpe 2023

Konzeption: Dipl. Geogr. Sabine Melzer-Baldus,

Layout: FREY Print + Media GmbH & Co. KG,

Titelbild: © Curioso.Photography, stock.adobe.com