



muz

09

Bildung gestalten.

DRAUSSEN-LERNORT ÖBZ
Ein neuer Platz im Wabengarten

ALLES TOMATE!
Eine Ausstellung über
unser liebstes Gemüse

FUTURE CALLING
Ein Bildungsspiel zur
Zukunftsgestaltung

**Projekte.
Veranstaltungen.
Ideen.**



INHALT

Biologische Vielfalt im Garten
4 — **VON DER SONNE VERWÖHNT**

Lebensmittelwertschätzung
8 — **#MIGLAS**

13 — **SOLARLADESTATION UND KOREA-BESUCH**

Ausstellung
14 — **ALLES TOMATE!**

17 — **BODENKOFFER UND HEILPFLANZENKALENDER**

Schulklassenprogramm
18 — **FUTURE CALLING**



BNE Vision 2030
22 — **ZUKUNFT GEMEINSAM GESTALTEN**



Draußen-Lernort
24 — **EIN NEUER PLATZ IM WABENGARTEN**

Inklusion
28 — **MIT DEM ROLLI AUF ENTDECKUNGSTOUR**

Regionale Lebensmittel
30 — **INTERNATIONALE KÜCHE AUS REGIONALEN ZUTATEN**

33 — **BOHNENPROJEKT**

Jubiläumsgespräch
34 — **20 JAHRE SONNTAGSCAFÉ**

35 — **VEREIN**

36 — **VERANSTALTUNGEN, PROGRAMM, IMPRESSUM**



gefördert durch
Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt und Verbraucherschutz



EDITORIAL

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

als Bildungsakteur der Umwelt- und Nachhaltigkeitsbildung möchten wir Bildung nicht nur anbieten, sondern im wahrsten Sinne des Wortes „gestalten“. Gestaltung bezeichnet einen kreativen Schaffensprozess, um bewusste Veränderungen zu bewirken. Bestehendes umformen, Neues erfinden und damit Impulse setzen und etwas bewegen. „Bildung gestalten“ haben wir als Motto für das muz09 gewählt.

Da wäre zum Beispiel die neue Tomatenausstellung im ÖBZ, die nun von anderen Umweltstationen ausgeliehen werden kann. Mit einem anderen Projekt haben wir einen partizipativen Gestaltungsprozess angestoßen, um die Freiflächen des ÖBZ als Lernort weiterzuentwickeln, der auch inklusive Aspekte berücksichtigt. In einem weiteren Artikel beschreiben wir, wie das Thema Biodiversität die Gärtnerinnen und Gärtner des Experimentiergartens dazu motiviert, den Garten so zu gestalten, dass er Lebensraum für Wechselkröten bietet. Wir berichten von einem Projekt mit Jugendlichen über Lebensmittelwert-

schätzung und stellen das neu entwickelte Bildungsspiel „Future Calling“ vor, in dem sich Schülerinnen und Schüler mit Ressourcenverbrauch, Digitalisierung und verantwortungsvollen Handlungsentscheidungen für die Gestaltung unserer Zukunft auseinandersetzen.

Wie schwierig es sein kann, Bildung zu gestalten, haben wir in Zeiten der Pandemie erlebt. Unsere Devise lautete damals: Dann machen wir Bildung eben draußen oder digital. Eine Leitlinie, die sich bewährt hat. Und eine, auf die wir auch im Jahr 2023 wieder zurückgreifen werden. Denn das Dach des ÖBZ-Gebäudes wird ab März generalsaniert. Das bedeutet, dass dann zwar die Gärten und das Freigelände, nicht aber das Haus zur Verfügung stehen. Darum haben wir Kooperationen mit dem Unverpacktladen in Unterföhring und der Community Kitchen in München-Neuperlach gesucht und gefunden, um Bildung für nachhaltige Entwicklung nicht nur auf unseren Draußen-Lernorten am ÖBZ anzubieten, sondern auch dort, wo



Marc Haug, Geschäftsführer
Münchner Umwelt-Zentrum e.V.
im ÖBZ

nachhaltiger Konsum und nachhaltiges Wirtschaften vor Ort lebendig spürbar sind.

Das Jahr 2023 wird für uns also wieder ein besonderes Jahr. Wir werden es nutzen, um Neues auszuprobieren und um Bildung zu gestalten. *

Marc Haug



GROSSES DANKESCHÖN UND WECHSEL IM VORSTAND

Bei der Mitgliederversammlung des MUZ am 11. Juli 2022 ging eine Ära zu Ende. Jutta Zarbock-Brehm, seit 22 Jahren im Vorstand, hat sich nicht mehr zur Wahl gestellt. Sie wurde im Kreis der Mitglieder feierlich verabschiedet und für das langjährige und große Engagement gewürdigt. In den aktuellen Vorstand wurden (v.l.) Bianca Keller, Heike Amend, Silke Levermann (als neues Mitglied) sowie Konrad Bucher gewählt. *



*„Mit ihrer schönen Zeichnung
sehen die Wechselkröten aus wie
kleine Kinder in Schlafanzügen.“*



Von der Sonne verwöhnt

Die Wildgartengruppe des Experimentiergartens am ÖBZ hat ein neues Wechselkrötenbiotop geschaffen. Ein Krötenweibchen, so schien es, konnte es kaum erwarten.

Wenn man Glück hat, hört man sie singen. An lauen Abenden im Mai oder Juni kann man das melodische Trillern der Wechselkröte vernehmen. Ihr Ruf erinnert an das Zirpen der Maulwurfsgrille. Sie melden sich nur dann, wenn sie sich sicher fühlen. Die Krötenmännchen rufen aus dem Wasser heraus und signalisieren: Hier sind gute Laichbedingungen. Das lockt die Weibchen an. Da bei den Wechselkröten in der Regel ein Männerüberschuss herrscht, geben sich die Männchen mit ihrem Balzruf gehörig viel Mühe. Was wir hören, ist die Amphibienromantik der Wechselkröte. Die Wechselkröte, mit wissenschaftlichem Namen *Bufo viridi*, ist eine eher seltene Spezies unter den Amphibien. Wer eine entdeckt, kann sie leicht an ihrer charakteristischen hellen Grundfärbung mit dunkelgrünen, scharf abgegrenzten Flecken erkennen.

Wechselkröten mögen trockene, warme Orte. Zur Fortpflanzung suchen sie vegetationsarme Laichgewässer auf, wie es sie zum Beispiel in Kiesgruben gibt. Außerdem müssen ihre Lebensräume so miteinander verbunden sein, dass sie bei ihren Wanderungen von einem Lebensraum zum anderen ziehen können. Weil sie immer weniger geeignete Lebensräume bei uns finden, sind die Wechselkröten selten geworden. Das ÖBZ-Gelände im Grünzug des Münchner Ostens ist einer von wenigen Orten, an dem die Wechselkröte in München noch vorkommt. Damit das so bleibt, braucht sie unsere Hilfe.

Die Idee entstand, den im Wabengarten geplanten Teich so anzulegen, dass er ihren Bedürfnissen nahe kommt. Stefan Freiberger, der sich seit vielen Jahren für den Amphibienschutz im Münchner Osten engagiert und den die Gartengruppe zurate zog, begrüßte die Idee. Selbst ein kleiner Teich in



den Gärten des ÖBZ wäre ein wichtiger Trittstein im Sinne des Biotopverbands. Der Ort hinter der Trockensteinmauer eignet sich dafür besonders. Er ist der am sonnenexponierteste und wärmste Teil des Gartens, an dem sich sowohl die trockenen, offenen Sandbereiche als auch eine Mulde für den Teich realisieren lassen. Freiberger riet dazu, den Teich so zu konstruieren, dass das Wasser zeitweise abgelassen werden kann, zur Not mit Abfluss und Stöpsel. Das periodische Austrocknen der Gewässer verhindere den Aufwuchs von Vegetation und die Besiedlung mit Fressfeinden wie Libellenlarven.

Zunächst musste das Gelände modelliert werden. In harter Handarbeit wurde der Boden bis zur gewünschten Teichtiefe abgetragen, mit historischen Ziegelsteinen wurden Wege und Stützmauern gebaut und für die

Mit gemeinsamen Kräften wurde der Bereich hinter der Trockenmauer im Garten modelliert und dort offene Sandbereiche und der Teich als geeignetes Biotop für Wechselkröten geschaffen.

Das ÖBZ-Gelände ist einer von wenigen Orten, an dem die Wechselkröte in München noch vorkommt. Damit das so bleibt, braucht sie unsere Hilfe.



Diese schon weit entwickelte Kaulquappe wurde offenbar Opfer räuberischer Libellenlarven, die ihre Beine angeknabbert haben.



Der warme Sommer beschleunigte nicht nur die Metamorphose der Kaulquappen zu jungen Kröten, sondern auch die von den Fressfeinden.

angrenzenden Beete wurde Schubkarre um Schubkarre sandiges Substrat hergeschafft. Im Frühjahr wurde es ernst. Der Teichbau stand an. Welche Folie, welches Vlies? Mit Stöpsel oder ohne? Und schließlich die Frage: Danken die Wechselkröten die Mühen und nehmen sie das Biotop an?

Davon kann Martin Lell aus der Gartengruppe eine lange Geschichte erzählen: „Erstmal gab es ja als Vorboten die erwachsene Wechselkröte, die wir am 19. Mai ganz in der Nähe der Teichbaustelle entdeckten“, erzählt er. „Zu diesem Zeitpunkt existierte nämlich bereits die Teichmulde, aber noch ohne Folie und Wasser.“ Die gefundene Kröte wurde als Weibchen identifiziert, was an den klar abgesetzten grünen und weißen Farbflächen zu erkennen sei. „Die Entdeckung war natürlich für alle eine gute Motivation, den Teich zügig fertigzustellen.“

Der Krötendame hat es dort offenbar gefallen. Ende Juni schwammen, an langen Laichschnüren aufgefädelt, tausende Kröteneier im Wasser. Wenige Tage später tummelten sich massenhaft Kaulquappen im sonnenwarmen Teich. Auf Rat des Amphibienexperten Stefan Freiberger wurde noch mehr Lehm eingebracht. Die Kaulquappen profitieren vom Mineralieneintrag; die Amphibienlarven gedeihen prächtig.

Wechselkröten haben die besten Überlebenschancen, wenn nicht schon ihre Brut von Fressfeinden geplündert wird. Nicht ohne Grund enthält der Laich tausende von Eiern. Fressen

und gefressen werden gehört zu den Grundsätzen der Natur. Besonders die gefräßigen Libellenlarven und räuberischen Wasserkäfer haben es auf die Kaulquappen abgesehen. Junge Kröten fallen auch Vögeln und Enten zum Opfer. Martin Lell berichtete aber zunächst von einer anderen Störung im Biotop: „Als sich das Teichwasser ungewöhnlich stark eingetrübt hatte, untersuchten wir das Teichufer und entdeckten die Pfotenabdrücke eines großen Hundes im Sand. Um die Kaulquappen vor weiteren Badeausflügen von Hunden zu schützen, legten wir einige größere Äste über das Wasser.“

Der warme Sommer beschleunigte nicht nur die Metamorphose der Kaulquappen zu jungen Kröten, sondern auch die von den Fressfeinden. Ende Juli machte Martin Lell eine bittere Entdeckung. Viele der Kaulquappen hatten abgebissene Schwanzenden. Er hatte einen Verdacht und untersuchte den Teichboden genauer. Dort saßen massenhaft Libellenlarven, die sich offenbar von den Kaulquappen ernährten. Nicht wenige der Libellenlarven waren größer als die Kaulquappen.



Konrad Bucher stellt bei einer Gartenführung den Gästen der MUZ-Mitgliederversammlung das neu geschaffene Biotop vor.



Wechselkröte (*Bufo viridi*)

Wechselkröten sind dämmerungs- und nachtaktive Tiere, die meist erst bei Dunkelheit aus ihren Verstecken kommen, um nach Nahrung zu suchen. Nur im Frühjahr und bei Regen sind sie auch am Tag munter. Während die Männchen bei der Balz zum Teil über mehrere Wochen in den Flachwasserbereichen verweilen und mit ihrem Trillern die Weibchen anlocken, kommen die Weibchen nur zur Paarung und verlassen das Laichgewässer sofort nach der Eiablage. Nach dem Laichgeschehen wandern die Tiere in ihrem Landlebensraum umher, wobei sie sich in einem Radius von bis zu mehreren Kilometern um das Laichgewässer bewegen können. Im Herbst suchen die Tiere geeignete Winterquartiere auf und halten in der kalten Jahreszeit Winterruhe. Die Hauptnahrung der erwachsenen Wechselkröten besteht aus Käfern und Ameisen. Junge Kröten ernähren sich von Blattläusen, Springschwänzen und Milben.

Später entdeckte er sogar bei einem schon weit entwickelten Exemplar, dass es nur ein Bein hatte. Die anderen Gliedmaßen hatten offenbar ebenfalls Libellenlarven an- oder abgefressen. „Nun war guter Rat gefragt. Wir konsultierten wieder einmal Stefan Freiberger. Er riet uns, den Teich leer zu schöpfen und alle Libellenlarven herauszusammeln. Sonst sei der Schwund der Kaulquappen nicht aufzuhalten. Also machten wir uns wieder ans Werk und schöpften den kompletten Teichinhalt in Zementwannen, Gießkannen und Eimer. Dabei sammelten wir Kaulquappen und die Libellenlarven in getrennte Gefäße. Die Zählung der Tiere bestätigte unsere Annahme. Auf 300 Kaulquappen kam etwa die gleiche Anzahl an Libellenlarven — ein für die Amphibien sehr unglückliches Verhältnis!“

Die Libellenlarven wurden in den großen Gartenteich des Experimentiertgartens umgesiedelt, wo sie dem Wechselkröten-Nachwuchs nicht weiter schaden konnten. Die Kaulquappen kamen samt dem Teichwasser wieder zurück in das neu angelegte Biotop, das sich bereits in seiner ersten Saison bewährt hat. Auch wenn sich (wie in der Natur auch nicht anders zu erwarten) nicht aus allen abgelegten Eiern erwachsene Kröten entwickeln werden, ist die Annahme des Biotops durch die Wechselkröten ein klares Zeichen für den „Bedarf“ an einem geeigneten Gewässer auf dem ÖBZ-Gelände. Amphibien-Experte Stefan Freiberger wertet das als Riesenerfolg. Auch die rasante Entwicklung vom Gelege bis zur kleinen Kröte innerhalb von nur 6,5 Wochen in der Zeit vom 25. Juni bis zum 11. August sei rekordverdächtig. Freiberger bescheinigte dem Teich eine gute Eignung als Kinderstube für

diese seltene Art: „Dieser Gartenteil ist wegen seiner Sonnenexponiertheit, seines Strukturreichtums und der Vielzahl an Versteckmöglichkeiten ein idealer Lebensraum für die Art.“

Jetzt gilt es zu beobachten, ob sich Teich und Garten als Wechselkrötenbiotop auch in den nächsten Jahren etablieren und wir im Garten einige Exemplare entdecken, wenn die Tiere bei Dunkelheit aus ihren Verstecken kommen, um nach Nahrung zu suchen. Und in lauen Frühsommernächten sollten wir aufmerksam die Ohren spitzen. Vielleicht hören wir wieder die melodischen Trillerrufe. Es wird dann bestimmt nicht das Zirpen einer Maulwurfsgrille sein, sondern das aufgeregte Spiel einer Wechselkröte auf der Suche nach einem paarungswilligen Weibchen. (ml/mh) *



Das Wechselkrötenbiotop entstand mit freundlicher Unterstützung von Soroptimist International SI-Club München und München-Schwabing. www.clubmuenchen.soroptimist.de



Möchten Sie den Ruf von Wechselkröte und Maulwurfsgrille hören?



Der Ruf der Wechselkröte: <https://www.youtube.com/watch?v=E68sGob05GA&t=15s>



Das Zirpen der Maulwurfsgrille: <https://www.lbv.de/ratgeber/naturwissen/artenportraits/detail/maulwurfsgrille/>



#MIGLAS





Jugendliche davon zu überzeugen, dass die Verarbeitung geretteter Lebensmittel ein wirksamer Beitrag zum Klimaschutz ist, war nur ein Ziel des Projekts „The Food Rescue Committee“, das wir gemeinsam mit Schülerinnen und Schülern eines Berufsvorbereitungsjahrgangs durchgeführt hatten. Es ging auch darum, im Kontext solidarischen Wirtschaftens aus geretteten Lebensmitteln selber eine eigene marktfähige Produktlinie zu entwickeln.

Die Zahlen sind beeindruckend. In Deutschland fallen auf dem Weg von der Landwirtin bzw. vom Landwirt bis zum Teller Lebensmittelabfälle im Umfang von 11 Millionen Tonnen an. Viele werden überrascht sein: 59 Prozent davon bleiben in den Privathaushalten übrig. Allein in den Münchner Haushalten landen Tag für Tag rund 168.500 Kilogramm verzehrbare Lebensmittel im Müll. Das war der Ansatzpunkt für das Projekt „The Food Rescue Committee“, für das sich 8 Jugendliche einer Berufsvorbereitungsklasse des Euro-Trainings-Centre e.V. gemeldet hatten.

Mit der Community Kitchen hatte das MUZ die ideale Partnerin gefunden.

„In dem Projekt ging es uns darum, die Jugendlichen für das Thema Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren und zu zeigen, dass sie mit kleinen Mitteln wirksam sind“, sagt Günes Seyfarth, die die Community Kitchen ins Leben gerufen hat. „Aufessen, was eh schon da ist“, lautet ihr Motto. Dieser Ort ist wohl derjenige, an dem sich in München das Thema Lebensmittelverwendung – oder positiv formuliert: Lebensmittelwertschätzung – am deutlichsten erleben lässt. In der ehemaligen Betriebskantine der

K E T C H U P

Allianz verarbeitet die Community Kitchen sogenannte „gerettete“ Lebensmittel aus dem Großmarkt. Denn viele Lebensmittel, die dort nicht verkauft werden konnten, werden entsorgt. Und das oftmals nicht, weil es schlechte Lebensmittel sind, sondern weil sie entsprechend der Vertriebslogik unseres Ernährungssystems Tag für Tag übrig bleiben. Mal müssen sie Platz machen für die neue Lieferung, mal ist die Verpackung angeschlagen. Unsere Lebens- und Wirtschaftsweise kalkuliert diese Verschwendung wertvoller Lebensmittel und der dafür bereit gestellten Ressourcen wie fruchtbarer Ackerboden, Wasser und Transport bereits ein.

15.000 Kilogramm werden in der Community Kitchen pro Woche zu leckeren Gerichten verarbeitet und gelangen ins Restaurant, in den Shop oder ins Catering. Über das Jahr gerechnet werden rund 1.500 Tonnen CO₂ eingespart. Wer den Ort in der Fritz-Schäffer-Straße in München-Neuperlach noch nicht kennt, sollte ihm einen Besuch abstatten und einfach einmal dort im Restaurant zu Mittag essen.

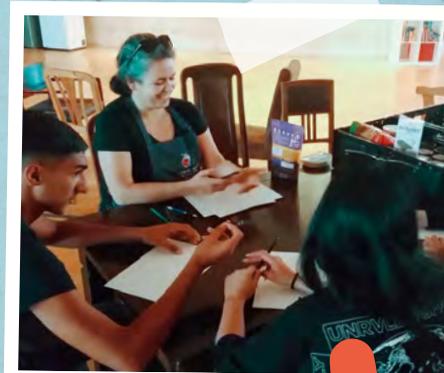
Die Jugendlichen kamen zwischen Mai und Juli 2022 immer montags dorthin. Bevor sie sich kulinarisch mit einer leckeren Mahlzeit belohnen konnten, haben sie an ihrem Projekt gearbeitet. Zuerst haben sie das Team kennengelernt, wurden mit den Verhaltensregeln einer Betriebsküche vertraut gemacht und haben die Räumlichkeiten besichtigt – sichtlich beeindruckt von den Mengen der geretteten Lebensmittel, die palettenweise in den Kühlräumen auf ihre Verarbeitung in der Küche warten. Aber es mussten zunächst auch Vorbehalte abgebaut und gezeigt werden, dass diese Lebensmittel nicht minderwertige Waren sind. Für die jungen Leute in der Berufsvorbereitung mochte es zunächst auch überraschend gewesen sein, dass sich neben dem professionellen Team in der Küche auch Freiwillige für caritative



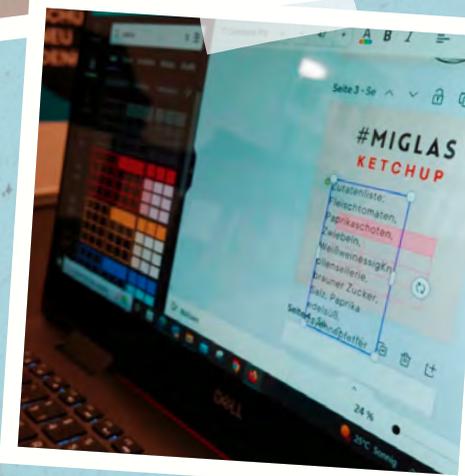
DER CLAIM WURDE SPONTAN GEFUNDEN: „AUS GERETTETEN LEBENSMITTELN. VON DER STRASSE. FÜR DIE STRASSE.“ MIT SELBSTIRONISCHEM AUGENZWINKERN UND EINEM LEICHTEN SCHMUNZELN AM SCHLUSS.



Zwecke einbringen. Zum Beispiel indem sie unentgeltlich für ukrainische Flüchtlinge am Hauptbahnhof Vesperbrote schmieren. Hierfür Toastbrote mit Frischkäse zu bestreichen, mit feingeschnittenen Gurkenscheiben zu verzieren und schließlich in Transportkisten zu verpacken, war eine Aktion, bei der sich die Jugendlichen spontan einbringen konnten. Die Jugendlichen wurden, wenn man so will, ins kalte Wasser einer für sie unbekanntes Kultur geworfen. Nachhaltiges und gemeinnütziges Wirtschaften in weitgehend hierarchiefreien Strukturen



A J



ES GEHT AUCH UM SELBSTWIRKSAMKEIT UND UM REFLEXION ÜBER UNSERE WERTE. DAS ALLES ZUSAMMEN MACHT DAS PROJEKT ZU EINEM BEISPIEL FÜR DIE BILDUNG FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG.

gehören in der Regel nicht zu ihrem Lebensalltag. Für Özlem Kızıldağ, die in der Community Kitchen im Bereich Nachhaltigkeitsbildung arbeitet, ist es ein großes Anliegen, den jungen Menschen die Möglichkeit zu geben, selbstbestimmtes und selbstwirksames Arbeiten kennenzulernen. „Natürlich bieten wir den Jugendlichen in diesem Projekt eine gewisse Struktur“, sagt sie. „Man darf sich das aber nicht so vorstellen, dass wir alles vorgeben. Wir hören zu, geben ihnen einen Vertrauensvorschuss, spüren den Flow und geben Raum für eigene Entscheidungen. Was wir wollen ist, dass sie sich frei fühlen und sich im Rahmen der Möglichkeiten entfalten können.“

So konnte sich die Gruppe gemeinsam darauf verständigen, welche Lebensmittel sie verarbeiten und welches

Produkt sie daraus herstellen wollen. Weil Unmengen an Tomaten und Paprika in den Kühlräumen lagerten, fiel die Wahl auf Ketchup und Ajvar. Zwei Produkte, die sie selber gerne essen. Sie haben dafür ihre eigenen Rezepturen entwickelt. In badewannen großen Kübeln wurden die Zutaten mit einem gigantischen Mixer püriert, eingekocht und am Ende in Gläser abgefüllt. Ein wenig Mathematik war dafür nötig. Mit dem Dreisatz wurden die Mengen auf die großen Dimensionen hochskaliert. Und auch etwas Theorie durfte nicht fehlen. Welche Hygieneregeln müssen beachtet werden? Wie macht man Lebensmittel haltbar? Welche Informationen gehören auf ein Etikett? Wie bestimmt man die Mengenverhältnisse

V A R





IN UNSEREM PROJEKT GING ES DARUM, DEN WERT VON LEBENSMITTELN SCHÄTZEN ZU LERNEN. DENN: DIE LEBENSMITTELWERTSCHÄTZUNG STELLT EINEN DER BEDEUTENDSTEN HEBEL FÜR DEN KLIMASCHUTZ DAR, AN DEM JEDE UND JEDER EINZELNE ZIEHEN KANN.

Teil der Marketingstrategie war die Erstellung eines Werbeclips, produziert im Fotostudio des Shaere in direkter Nachbarschaft zur Community Kitchen.

der Zutaten und wie errechnet man die Nährwerte? Und: Was muss man noch tun, um die Gläser auf den Markt zu bringen?

Richtig, was fehlt ist ein Marketingkonzept. Das Kind braucht einen Namen. Der war schnell gefunden. Das Rezept: Man nehme die Anfangsbuchstaben der Vornamen aller Beteiligten, sortiere sie so, dass sie assoziativ an

das Produkt erinnern und garniere ihn mit einem Social-Media-anmutenden Präfix. Herausgekommen ist #MIGLAS und damit eine Marke, mit der sich alle identifizieren und auf die sie stolz sind. Markenbewusstsein ist etwas, was in der Szene der jungen Leute stark ausgeprägt ist. „Wir müssen auf jeden Fall ‚vegan‘ draufschreiben. Das macht sich gut!“, sagt einer. Das Etikett soll nicht nur Produktinfos geben, sondern auch stylisch daherkommen, wurde ebenso gefordert. Farbgebung, Typografie und weitere gestalterische Elemente wurden mithilfe der App Canva ausgewählt und kombiniert. Eine Paprika für das Ajvar, die Tomate für das Ketchup.



Die Gläser wurden zur Überraschung der Jugendlichen im Supermarktregal präsentiert: „Hey schaut, das haben wir selber gemacht!“



Und am Ende die Königsdisziplin: Ein Werbeclip, der #MIGLAS richtig in Szene setzt. Thomas Ebert, Redakteur, Filmemacher und Medienpädagoge, wurde hierfür angeheuert. Im Fotostudio des Shaere in der Community Kitchen gab es beste Voraussetzungen für einen Clip in High End Qualität. Eine ausgeleuchtete Hohlkehle, Schminktisch, eine Couch als Requisite. Das gemeinsame Brainstorming setzte bei den Jugendlichen die nötige Kreativität frei. Drei Protagonist*innen machen es sich auf dem Sofa bequem. Nahaufnahme auf das Produkt. Es folgt der Geschmackstest. Voll begeistert, gemischt mit einer Portion Erstaunen, hört man: „Das ist lecker!“ Man weiß nicht genau, ob es sich um echte Emotionen handelt. Aber die schauspielerische Leistung wirkt absolut glaubwürdig. So wie es sein muss. Ein Geistesblitz am Ende der Dreharbeiten ergänzte den Markennamen um einen Zusatz, dessen Genialität sich durch das selbstironische Augenzwinkern und einem leichten Schmunzeln im Schlussbild des Clips unschlagbar offenbarte. #MIGLAS – „Aus geretteten Lebensmitteln. Von der Straße, für die Straße.“ Applaus vom gesamten Team. Keine Frage, das war großes Kino. (mh) *

THE FOOD RESCUE COMMITTEE

ist ein BNE-Projekt mit Fokus auf Lebensmittelwertschätzung im Rahmen des vom Bayerischen Umweltministerium und EJS Bayern aufgelegten Förderprogramms „Jugendsozialarbeit: mit Bildung für nachhaltige Entwicklung in die Zukunft“, durchgeführt vom Euro-Trainings-Centre e.V. (ETC) und dem Münchner Umwelt-Zentrum e.V. in Kooperation mit Community Kitchen in München.



Solarladestation für Smartphones mit coolem Sound

Im Rahmen des Kooperationsprojekts „Nachhaltig Sonne tanken“ des Münchner Umwelt-Zentrums mit dem Euro-Trainings-Centre haben Jugendliche einer Berufsvorbereitungsklasse Solar-Boxen gebaut, mit denen Handys, Smartphones oder Tablets nicht nur mit Sonnenenergie aufgeladen werden können, sondern sie sogar kühlen können und die gleichzeitig als Soundbox dienen. Das pädagogische Begleitheft bietet Fakten zur Energienutzung, Wissenswertes über erneuerbare Energien sowie Ideen für Experimente, liefert Anknüpfungspunkte zu den Nachhaltigkeitszielen und Denkanstöße zu Fragen der Zukunft. Gefördert wurde das Projekt von der EJS Bayern und dem Bayerischen Umweltministerium. *



www.oebz.de/nachhaltigsonnetanken



Bildungsaustausch mit Südkorea

Mitte September begrüßte das MUZ eine Delegation mit der Bildungsministerin der südkoreanischen Metropole Ulsan. Weil sie dort ein außerschulisches Bildungszentrum zur Umsetzung der UN-Agenda 2030 und der darin formulierten Nachhaltigkeitsziele (SDGs) plant, waren die Gäste an einem Erfahrungsaustausch mit dem ÖBZ interessiert. Wenige Wochen später erhielten wir erneut Besuch aus Südkorea, diesmal kam eine Fachdelegation der Landesregierung Chungcheongnam-do, die ebenfalls einen beispielhaften Einblick erhielt, wie Bildung für nachhaltige Entwicklung mit jungen Menschen und in partizipativen Projekten in der Praxis aussehen kann. *



Alles Tomate!

Das ÖBZ hat eine informative Ausstellung über die Vielfalt von Deutschlands liebstem Gemüse konzipiert. Nicht zuletzt geht es um die Frage, wo der Geschmack der Tomaten geblieben ist.

Manche Tomaten werden als schnittfestes Wasser diffamiert oder anderweitig als geschmacklos beschimpft. Nicht immer zu Unrecht. Denn für den Handel zählt zunächst, dass die Tomaten resistent gegen Krankheiten sind, sich lagern lassen und gut aussehen. Die inneren Werte sind erst einmal nebensächlich. Im Discounter soll uns eine makellose rote Frucht anlachen. Erst wenn wir sie essen wollen, wird das mit dem Geschmack relevant.

Guter Geschmack ist der Ausgangspunkt der Ausstellung „Alles Tomate!“, die Heike Amend für das ÖBZ konzipiert hat. An den Anfang setzt sie ein Zitat des SZ-Redakteurs Marten Rolff, der in einem Beitrag über die Kulinarik der Tomate feststellt: „Es geht eher darum, dass zwischen anständigen und hervorragenden Tomaten geschmacklich noch einmal ein Quantensprung liegt.“

Weil das so ist, begibt sich auch die Wissenschaft auf die Suche nach dem verlorenen Tomatengeschmack. Am Institut für Pflanzengenomik und Biotechnologie der polytechnischen Universität in Valencia wurden vor einigen Jahren in einem groß angelegten Experiment zunächst 100 Tomatensorten von geübten Personen verkostet. Begutachtet wurden traditionelle Varianten aus Gärten oder kleinbäuerlichen

Betrieben genauso wie solche des industriellen Tomatenanbaus. Das Ergebnis war keine Überraschung, sondern deckt sich mit unserer Alltagserfahrung: Das meiste Aroma steckt in den alten Sorten.

Annette Holländer, Melanie Grabner und Siggie Fuchs kultivieren alte Sorten. Ihr Ziel ist die Erhaltung der Saatgutvielfalt. Sie verwenden daher ausschließlich samenfestes Saatgut, das sich – anders als die im Handel üblichen F1-Hybride – weiter sortenecht vermehren lässt. Für die Ausstellung haben wir sie gebeten, uns ihre persönlichen Liebessorten zu verraten.

Orange Russian ist der Favorit von Annette Holländer. Die Züchtung stammt, anders als der Name vermuten lässt, aus Kalifornien. Das gelb-orange Fruchtfleisch ist von pinkfarbenen Einschlüssen durchzogen und von zartem Schmelz mit süß-würzigem Aroma. Melanie Grabner, die den Samenshop „Lila Tomate“ betreibt und wie Annette Holländer regelmäßig ihr Sortiment auf dem Saatgut-Festival am ÖBZ offeriert, hat sich für eine kleine grüne Cocktailtomate, die Green Zebra Cherry, entschieden. Siggie Fuchs schwärmt von der Marie Castell, einer wunderbar knallroten Fleischtomate aus Rumänien.



Die Tomate verfügt über hunderte gasförmiger Komponenten. Rund 30 davon kann die menschliche Nase wahrnehmen. Wenn man es genau nimmt, muss man sich den Geschmack erriechen.



Tomatenverkostung am 7. August 2022 im ÖBZ mit dem Tomatenexperten Sigggi Fuchs und Heike Amend.

Sigggi Fuchs kennt man seit vielen Jahren als „Waldgärtner“ und Bio-Vielfaltsgärtner. Und er hat die weltweit erste solidarische Landwirtschaft für Tomaten gegründet. Er fragt sich, warum so vielen Tomaten der Geschmack abhandgekommen ist und bedauert, dass viele Tomaten heute nicht mehr so schmecken, wie er es aus seinen Kindheitserinnerungen kennt. Deswegen macht er sich mit Leidenschaft auf die Suche nach Geschmackstomaten. Mehr als 150 alte Sorten – eine bunte Vielfalt an Formen, Farben, Größen und Geschmack – hat er in seinem Sortiment, von denen er in der letzten Saison um die 60 kultiviert hat. „Tomaten, die tatsächlich nach Tomaten duften. Und schmecken!“, wie er auf seiner Website schreibt.

Wie gut sie duften und schmecken, durfte man bei der Vernissage zur Ausstellung testen. Er brachte eine kleine Auswahl mit. Rote, gelbe, violette, grüne, gestreifte. Vierzehn unterschiedliche Tomatensorten, darunter Kosovo-Riese, Green Zebra, Paul Robson, Riesenananas, Black Cherry, Sun Gold, Chocolate Striped und natürlich seine Lieblingssorte Marie Castell. Er hatte auch zwei bisher namenlose Zufallszüchtungen dabei, die spontan Surprise und Pink getauft wurden.

Die Tomaten waren für die gemeinsame Verkostung noch nicht fertig auf den Tellerchen vorbereitet, da gab es unter den Gästen bereits Gerangel um die vorderen Plätze, in der vermeintlichen Sorge, womöglich zu kurz zu kommen. Dabei war genügend da, damit alle ein bisschen probieren konnten.

Die Tomaten wurden in kleine Stücke portioniert. Als erstes näherte man sich den einzelnen Sorten über Form und Farbe. Das Auge isst eben mit. Und wie schmeckt nun eine Tomate? Wenn man es genau nimmt, muss man sich den Geschmack erriechen. Denn während die Papillen auf der Zunge eher die groben Geschmacksrichtungen sauer, süß, bitter, salzig und umami wahrnehmen, werden über die Nase die flüchtigen Aromastoffe aufgenommen. Sie steigen beim Verzehr über die Rachen-Nasen-Verbindung in die Nasenhöhle



ORANGE RUSSIAN
Ochsenherztomate mit Mega-Optik

„Ich mag sehr gerne große Fleischtomaten, die passen gut zu einem Salat mit Mozzarella. Die Orange Russian ist eher säurearm, geschmacklich toll und hat eine Mega-Optik.“ ANNETTE HOLLÄNDER



MARIE CASTELL

Fleischtomate aus Rumänien

„... ist die klassische, perfekte Tomate, sie hat ein schönes Rot und schmeckt ausgezeichnet.“ SIGGGI FUCHS GRÜNDER DER WELTWEIT ERSTEN SOLIDARISCHEN LANDWIRTSCHAFT FÜR TOMATEN



GREEN ZEBRA CHERRY
Runde Tomate aus den USA

„Ich liebe grüne Tomaten, die haben einen herrlich fruchtig-säuerlichen Geschmack. Sie passen gut in den Mund und meistens esse ich sie direkt vom Strauch.“ MELANIE GRABNER



auf, wo die vielen Riechrezeptoren mit den entsprechenden Signalen auf die aromareichen Moleküle reagieren. Die Tomate verfügt über hunderte gasförmiger Komponenten. Rund 30 davon kann die menschliche Nase wahrnehmen. In der Kombination dieser Substanzen steckt wohl ein Teil des Geheimnisses des Geschmacks. So macht es Sinn, zunächst mit der Nase den Duft der Tomate zu erspüren.

Erst danach nimmt man Zunge und Gaumen dazu. Wie fühlt sich die Tomate auf der Zunge an, wie schmeckt sie am Gaumen? Wie robust ist die Haut? Wie ist die Konsistenz des Fruchtfleischs? Im Durcheinander des munteren Gemurmel während des turbulenten Gefechts um die besten Tomatenstücke konnte man lediglich Wortfetzen vernehmen: „Angenehm süß“. „Etwas bitter mit leichter Säure“. „Fleischig-saftig“. „Mürbe“. Wie bei einer Weinprobe wird nach assoziativen Begriffen für die Aromen gesucht, die sich zwischen Mundhöhle und Nase ausbreiten. Manche fühlen sich an den Geschmack von Stachelbeere oder Kiwi erinnert. Manche verleihen der Tomate Attribute wie krautartig, blumig, wässrig oder dicht. Manche attestieren ihr so etwas wie eine feingliedrige oder aber eher flache Aromenstruktur.

Die Wahrnehmung des Geschmacks ist etwas sehr Persönliches, sagen auch diejenigen, die sich professionell mit den Feinheiten der Sensorik auskennen. Auch wenn wir das Gleiche essen, schmeckt jeder etwas anderes. Und doch: Mittendrin hört man jemanden, der mit folgendem Urteil allgemeine Zustimmung erntete: „Diese hier schmeckt richtig nach Tomate!“, jubelt er und erzählt, dass ihn dieser Geschmack an die Tomaten aus dem Garten seiner Großeltern erinnere, wo er als kleiner Junge die noch sonnenwarmen Früchte genascht hatte.

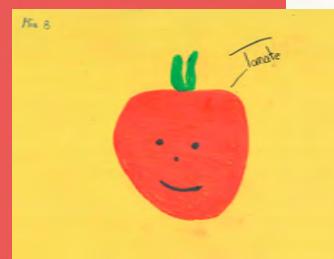
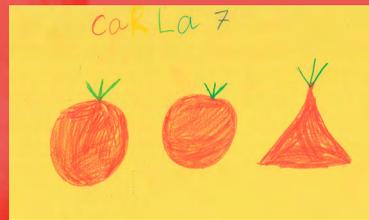
Die Ausstellung „Alles Tomate!“ will anregen, sich mit allen Sinnen auf die wunderbare Vielfalt der Tomaten einzulassen. Sie informiert nicht nur über die Historie der Tomate als Kulturpflanze, über ihre Inhaltsstoffe und deren gesundheitliche Eigenschaften. Sie widmet sich auch zwei beeindruckenden Modellprojekten des nachhaltigen Tomatenanbaus – einem Gemüsehof im Chiemgau, der seine Wärme aus Geothermie bezieht, und Europas größtes Urban Farming-Projekt auf dem Dach einer Messehalle in Paris. Und vor allem möchte sie das Bewusstsein für die Bedeutung von Saatgutvielfalt fördern. Es ist schließlich ein Anliegen der Vielfaltsgärtnerinnen und -gärtner, dafür zu sorgen, dass das Saatgut angebaut und die alten Sorten auf diese Weise erhalten werden.

Das haben einige der Gäste unmittelbar aufgegriffen und am Rande der Verkostung Kerne aus Siggi Fuchs' Tomaten herausgepuhlt, in eine Serviette eingepackt und mitgenommen. Wenn sie gut mit dem Saatgut umgehen, werden diese Sorten im kommenden Sommer auch in dem einen oder anderen Garten in und um München gedeihen. So soll es sein! (ha/mh) *



Alles Tomate – ganz nach dem Geschmack der Kinder

Beim Hoffest Riem 2022 haben wir Kinder gebeten, uns „ihr“ Tomatenbild zu malen. Im Laufe der Ausstellung konnten sie uns einen persönlichen Tomatengruß basteln.



Wanderausstellung „Alles Tomate!“

Die Ausstellung besteht aus 9 Infotafeln im Format von je 150 x 75 cm. Sie kann gegen eine geringe Aufwandspauschale beim Münchner Umwelt-Zentrum e.V. im ÖBZ ausgeliehen werden (Anfrage an muz@oebz.de). „Alles Tomate!“ wird im Zeitraum vom 15. März bis 4. April 2023 in Diedorf im Umweltzentrum Schmuttertäl und anschließend in Augsburg gezeigt.



Bodenkoffer – Lerntool für Gemeinschaftsgärten



In Kooperation mit den Gemeinschaftsgartenprojekten am ÖBZ, dem StadtAcker und dem Netzwerk Urbane Gärten München, wurde im Herbst 2022 mit dem Projekt „Einführung des Bodenkoffers als Lerntool für Gemeinschaftsgärten in München“ begonnen. Hierfür wurde das von Manfred Pennwieser, Bodenforscher und Biobauer aus dem Österreichischen Schwand, konzipierte Bodenanalyse-System angeschafft. Mit dem didaktischen Konzept des Bodenkoffers wird in 10 Analysestationen das Zusammenspiel der verschiedenen Bodeneigenschaften begreifbar gemacht und der Boden als lebendiger, sich wandelnder Organismus vor Augen geführt. In der

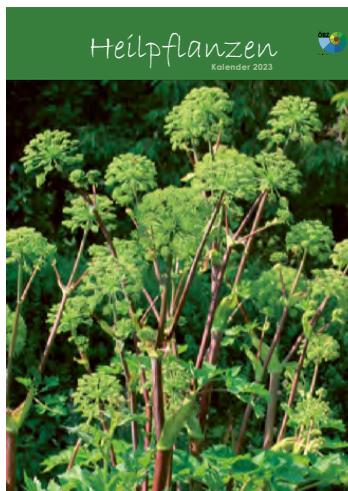
Summe entsteht ein Verständnis für die Praxis der ökologischen Landwirtschaft und für die Zusammenhänge zwischen Boden, Pflanzenschutz, Ernährung, Biodiversität und Klimaschutz. Um die Menschen in Gemeinschaftsgärten zu ermächtigen, die Qualität ihres Bodens auf diese Weise selbst zu beurteilen und das Wissen weiterzugeben, werden Workshops angeboten. Einen davon hat Ruth Mahler, die das Projekt fachlich begleitet, am 22. Oktober 2022 in den ÖBZ-Gärten durchgeführt. Der „Bodenkoffer“ kann beim Münchner Umwelt-Zentrum e.V. im ÖBZ ausgeliehen werden. Unterstützt wird das Projekt von der



Seit etlichen Jahren erstellen die Gartenaktiven des Experimentiergartens am Ökologischen Bildungszentrum einen Themenkalender. Für den Kalender 2023 hat der Heilpflanzen-Arbeitskreis zwölf ausgewählte Pflanzen vorgestellt.

Die Heilpflanzenbeete sind ein kleiner Quadrant im Experimentiergarten. In den zehn Themenbeeten befinden sich derzeit etwa 50 verschiedene Heilpflanzen. Das ist eine sehr große Vielfalt auf kleinstem Raum. Der Heilpflanzen-Arbeitskreis wurde 2015 von Heike Klamp, Konrad Bucher und Gabi Horn gegründet und ab 2018 von Christine Nimmerfall geleitet. Einmal im Monat wurde sowohl thematisch als auch gärtnerisch an allen Themen rund um die Heilpflanzen recherchiert, gearbeitet und vieles ausprobiert. Die Teilnehmer*innen erstellten in dieser Zeit mehr als 140 Kräuterportraits, Kräutersteck-

Heilpflanzenkalender



briefe und umfassende Gruppenarbeiten. Es war nicht einfach, aus diesem großen Repertoire nur zwölf Pflanzen für den Kalender auszuwählen. Die Gruppe hat sich entschieden, dass jeweils eine Pflanze aus den wichtigsten Themenbeeten dabei sein sollte. So wählte sie einige urheimische Wildpflanzen aus, deren Heilwirkung bei vielen Menschen nicht mehr so bekannt ist, wie z.B. die Brennnessel, den Löwenzahn und den Spitzwegerich. Aber auch der Quendel, bekannt in der Hildegard-Medizin aus der mittelalterlichen Klosterheilkunde, und weitere wichtige Heilpflanzen aus anderen Ländern wie der Sonnenhut gehören dazu. Die einzelnen Kalendermotive werden ab dem Frühjahr auch in die Gartenfibel im Experimentiergarten eingeklebt und damit für die Besucherinnen und Besucher zugänglich. *



FUTURE CALLING

Lhasa und Feijko, zwei humanoide Roboter, nehmen Kontakt mit der Erde auf. Sie haben es auf unsere Ressourcen abgesehen und schlagen uns einen verführerischen Deal vor. Future Calling ist ein innovatives Bildungsspiel, in dem es um nicht weniger geht als um die Frage, wie wir in Zukunft leben wollen.

Lhasa (Martina Sedlmaier) und Feijko (Lucas Walzer) sind humanoide Roboter, die Kontakt mit der Erde aufnehmen. Gedreht wurden diese Videosequenzen in der ESO Supernova in Garching.

Seit die Menschheit sich der Erforschung des Weltraums widmet, stellt sich die Frage, ob nicht auch andere Lebensformen irgendwo in den Weiten der Galaxien existieren. Um eine mögliche Kontaktaufnahme zu erleichtern, wurde dafür das Amt für Intergalaktische Beziehungen gegründet. Wir befinden uns auf dem ÖBZ-Gelände. „Master UO“, Chefin der intergalaktischen Beziehungsbehörde, steht leicht erhöht auf einem Baumstamm. Mit bedeutungsvoller Stimme spricht sie zu den vor ihr versammelten Schülerinnen und Schülern aus der Sekundarstufe und überträgt ihnen die verantwortungsvolle Aufgabe, in der nächsten Stunde in ihrem Auftrag zu agieren. „Bereitet euch darauf vor, mit den Außerirdischen Kontakt aufzunehmen und möglicherweise verhandeln zu müssen.“

Mit Tablet, App und Regenschirm im Naturraum unterwegs

So beginnt „Future Calling“, das neue, innovative Bildungsspiel zur Zukunftsgestaltung. Die pädagogische Spielleitung schlüpft in die Rolle des Master UO und verteilt zunächst an jede Kleingruppe in einem Beutel die notwendige Ausrüstung: Ein Tablet mit der vorinstallierten Actionbound-App, Stift und Klemmbrett, ein Arbeitsblatt, ein Stückchen buntes Seil und ein schwarzer Regenschirm. Es sind Gegenstände, die helfen werden, die Verbindung mit den Wesen der anderen Galaxie zu halten, sich im Naturraum rund um das ÖBZ zu bewegen und die auf sie zukommenden Herausforderungen zu meistern.

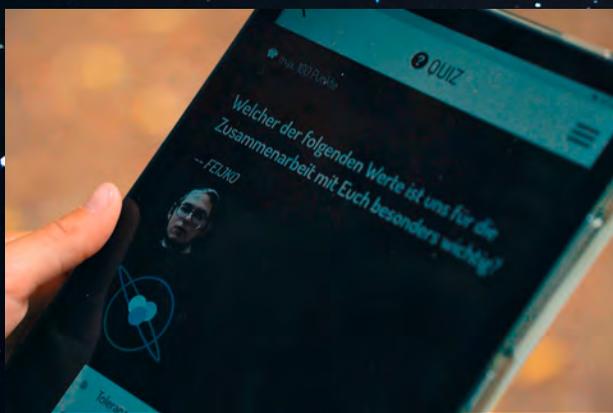
Zunächst schaltet jede Gruppe ihr Tablet an. Auf dem Monitor erscheinen Lhassa und Feijko, zwei humanoide Roboter. Der Erstkontakt zur



Bei einem Projekttag im ÖBZ stellen sich Schülerinnen und Schüler der 6. bis 8. Klasse den Herausforderungen des Spiels „Future Calling“.



Schülerinnen und Schüler der 6. bis 8. Klasse kamen zu einem Projekttag ins ÖBZ und testeten Future Calling aus. Im Videobeitrag erzählen sie, was ihnen am Spiel gefallen hat.



Dr. Katrin Geneuss (oben links) leitet das Spiel an und sammelt das Feedback der Schülerinnen und Schüler ein.





<https://vimeo.com/737118071>



Menschheit hat damit schon mal geklappt. Was die beiden Wesen aus fernen Welten wollen, wird schnell klar. Sie haben die Erde schon seit längerem als attraktiven Planeten ins Auge gefasst, auf der Flucht aus ihrer ehemals florierenden Galaxis, in der sämtliche Rohstoffe geplündert wurden. Luft, Wasser, seltene Erden und wertvolle Metalle – daran würden sie gerne teilhaben. Denn diese Rohstoffe sind für die Produktion von digitalen Geräten, und seien es humanoide Roboter, überlebenswichtig. Daher werben sie um Vertrauen und schlagen den Schülerinnen und Schülern einen verführerisch klingenden Deal vor: Zugang zur Erde gegen technisches Know-How. Könnte daraus tatsächlich eine Win-win-Situation werden?

Diese Story bietet den Rahmen für die Themen Digitalisierung und den Umgang mit Ressourcen. Konzipiert wurde sie von Katrin Geneuss im Auftrag des ÖBZ. Die promovierte Fachdidaktikerin ist aktuell im Nachhaltigkeits-Zertifikatsprogramm „el mundo“ der Ludwig-Maximilians-Universität für die Studienkoordination und Lehre verantwortlich und war zuvor unter anderem an der Forschungsstelle für Werteerziehung und Lehrer*innenbildung an der LMU München tätig.

Ziel war die Entwicklung eines unterhaltsamen und spannenden hybriden Bildungsspiels zum Thema Nachhaltigkeit und Future Literacies. Sprich: ein multimediales Format des gemeinsamen Geschichten-Erzählens über Zukunftsbilder, das mithilfe einer App gespielt wird und dabei den Naturraum am ÖBZ aktiv einbezieht.

So müssen die Schülerinnen und Schüler verschiedene Orte auf dem Gelände finden und kleine Abenteuer bestehen. Wenn zum Beispiel plötzlich die Verbindung zu den Außerirdischen abreißt. Das Videosignal kommt offenbar nicht mehr störungsfrei an. Aus Naturmaterialien muss flugs eine Antenne gebaut und diese im Mittel-

punkt des aus dem mitgegebenen Seil geformten Kreises positioniert werden. Vielleicht hilft zusätzlich ein aufgespannter Regenschirm, das Signal zu verstärken? Egal, ein Selfie wird gefordert, das der Spielleitung beweist, dass diese Aufgabe gemeinschaftlich und kreativ gelöst wurde.

Auf der Suche nach Zukunftsbildern und gemeinsamen Werten

Bei aller unterhaltsamen Skurrilität lässt das Spiel nicht den dahinter stehenden Ernst der Lage und die fachlichen Zusammenhänge aus dem Auge. Future Calling entführt die Schülerinnen und Schüler in ein mögliches Zukunftsszenario, durch das sie sich unmittelbar im Diskurs über die Folgenabschätzung der zunehmenden Digitalisierung wiederfinden und sie immer wieder auffordert, ihre final zu treffende Entscheidung vorzubereiten. Sie artikulieren ihre Zukunftsvorstellungen, suchen gemeinsame Werte und überlegen sich, wie sie verantwortungsvoll gegenüber der Natur, der Umwelt und der Gesellschaft agieren würden. Sukzessive klären sie untereinander, ob sie sich vorstellen können, das technikdominierte Konzept der Humanoiden für ihren eigenen Lebensalltag zu übernehmen. Und falls ja, unter welchen Bedingungen. Im Spielverlauf eröffnen sich mit jeder gelösten Aufgabe neue Blickwinkel auf die zu meistern den Herausforderungen. Welche Rohstoffe werden für die Produktion digitaler Geräte benötigt, wie viel Wasser wird im Laufe der Herstellung gebraucht? Was ist mit virtuellem Wasser gemeint? Ressourcenverbrauch, Umweltbelastungen und gesundheitliche Aspekte werden genauso thematisiert wie mögliche Anwendungsbereiche reflektiert und deren gesellschaftlicher Nutzen abgewogen, um schließlich eine gut begründete Entscheidung zu treffen. Denn am Ende wird jede Gruppe darlegen, ob und warum sie mit den außerirdischen Wesen eine Geschäftsbeziehung eingehen werden oder nicht – „Deal“ oder „No Deal!“ (mh) *



Das Schulklassenprogramm eignet sich für Schülerinnen und Schüler ab der 6. Klasse. Das halbgeschlossene Narrativ bietet im Rahmen eines 3-stündigen Angebots genügend Zeit für eine gemeinsame Reflexion und offeriert mannigfache Anschlussmöglichkeiten an Schulfächer und die SDGs.



Zukunft gemeinsam gestalten

Bildung für nachhaltige Entwicklung in der frühkindlichen Bildung –
Ein gemeinsames Projekt der Elterninitiative Verein Fuchsbau Kindertagesstätte e.V.
und des Münchner Umwelt-Zentrums – mit zahlreichen Impulsen im Laufe des Jahres,
die am Ende ein konzeptionelles Ganzes bilden.

APRIL

Im April haben Lukas* und seine Freunde aus der Kindertagesstätte Fuchsbau im Garten eine Wildblumenwiese angesät. Im Juni haben Alma und ihre Freundinnen Bienen, Hummeln und Schmetterlinge auf den Wiesen rund ums ÖBZ beobachtet.

SEPTEMBER

Im September wurden Äpfel geerntet und Kartoffeln in der Feuerschale zubereitet, im Dezember Kerzenreste eingeschmolzen und kleine Teelichter in Sternform gegossen. Alle Aktionen waren Teil von „Artenvielfalt“– bzw. „Upcycling“–Workshops, bei denen die Kinder im Alter von drei bis sechs Jahren unterschiedliche Themen der Nachhaltigkeit erlebten – unmittelbar und wortwörtlich zum „Begreifen“.

Über zwei Jahre begleitete das Münchner Umwelt-Zentrum die benachbarte Kindertagesstätte Fuchsbau im Rahmen eines Kooperationsprojekts. Vermittelt durch insgesamt zwölf Workshops für Kinder, vier Fortbildungseinheiten für Eltern und das pädagogische Team sowie mehrere offene Veranstaltungen wurde das Konzept der Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE), seine Methoden und Themen in die Einrichtung, die Familien und ihr Umfeld getragen. In dieser Zeit haben sich die Kinder zusammen mit den Erzieherinnen und Erziehern, mit ihren Eltern und Geschwistern auf den Weg gemacht, ihre Kindertagesstätte in einen Lernort für nachhaltiges Denken und Handeln zu verwandeln und damit zukunftsfähig zu machen.

Ziel der Bildung für nachhaltige Entwicklung ist, Werte und Fähigkeiten – Kompetenzen – zu vermitteln, die ein gerechtes, ressourcenschonendes und aktiv gestaltendes Handeln ermöglichen. BNE reicht sozusagen das Handwerkszeug, um den gegenwärtigen und zukünftigen Herausforderungen einer sich verändernden Welt zu begegnen.

Zwischen Januar 2021 und Dezember 2022 beteiligte sich die ganze Fuchsbaufamilie an der Umsetzung von BNE in ihrer Einrichtung. Begleitet wurden sie von Referentinnen des Münchner Umwelt-Zentrums, die verständlich und altersgerecht Schlüsselthemen vermittelt haben. Bearbeitet und sprichwörtlich unter die Lupe genommen wurden aufeinander aufbauende Projekte, die den Beteiligten besonders am Herzen lagen: „Biodiversität“, „Lebensräume im Garten entdecken“, „Ernährung“, „Konsum“ sowie „Wertstoffe und Recycling“. Zu jedem Thema wurde Wissen über Zusammenhänge vermittelt, Nachhaltigkeit vorgelebt, der schonende Umgang mit Ressourcen angeleitet, eine Anbindung in den Stadtteil geschaffen und kompetenzorientiertes Lernen ermöglicht.

Erwachsene und Kinder stellen in dieser Zeit viele konkrete Fragen an ihren Kita-Alltag und seine nachhaltige, zukunftsorientierte Gestaltung:

Welcher Caterer versorgt die Kinder mit Mittagessen und Lebensmitteln aus biologischem Anbau? Wie vermeiden wir Müll und verwerten Reststoffe nachhaltig? Wie gehen wir schonend mit den Grünflächen und besonderen Lebensräumen im von uns genutzten Garten und Park um? Und viele mehr.

Auf der Suche nach Antworten wurden alte Gewohnheiten geändert und neue Ideen entwickelt, ausprobiert und beibehalten oder auch wieder verworfen.

Die Umsetzung von BNE ist ein Prozess, der viele aufeinander aufbauende Schritte enthält. In der Kindertagesstätte neu umgesetzt und bewährt haben sich unter anderem ein Tauschregal für Bücher und Hörmedien, ein externer Flohmarkt und ein gemeinsames gesundes Frühstück mit saisonalen Lebensmitteln aus dem Garten. Diese und weitere Neuerungen werden von den Kindern, dem pädagogischen Team und den Familien gemeinsam getragen.

Im Vordergrund der Veränderung stand daher auch ein ganzheitlicher Ansatz: BNE nach dem „Whole-Institution-Approach“ erstreckt sich auf die gesamte Einrichtung und in alle Lebensbereiche hinein. Die Kindertagesstätte als Lernort umfasst eine gute pädagogische Praxis, die Gestaltung dauerhafter Bildungsanlässe sowie eine ressourcenschonende Bewirtschaftung und Beschaffung.

Lernergebnisse vertiefen die Pädagogen und Pädagoginnen in der Einrichtung und tragen die Kinder weiter in die Familie und ihr Umfeld. Ein gutes Beispiel dafür war das „Rama dama“ als gemeinsame Aktion im November 2022:

NOVEMBER

Im Rahmen des „Wertstoff und Recycling“-Projekts wurden innerhalb von zwei Stunden etwa acht Kilogramm Müll im an die Kindertagesstätte angrenzenden Grünzug gesammelt, der zu etwa einem Drittel recycelt werden konnte.

OKTOBER

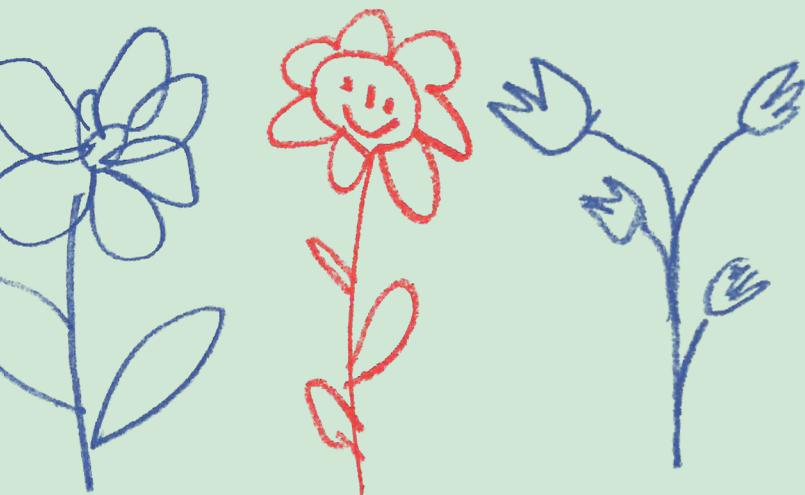
Im Oktober untersuchten die Kinder des Fuchsbaus im Workshop „Lebensraum Boden“ den natürlichen Nährstoffkreislauf, die Funktion eines Komposthaufens im Garten und die Bedeutung von Bodenlebewesen wie Regenwürmern.

JULI

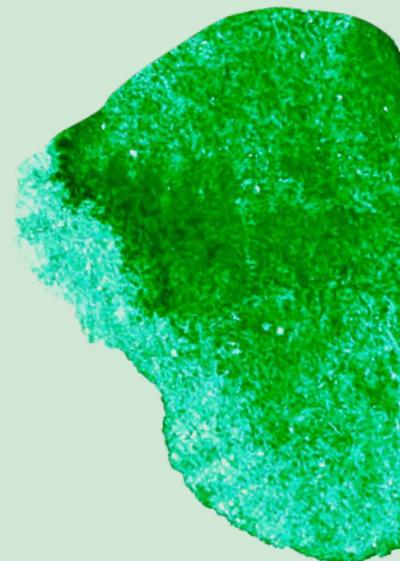
Im Juli kescherten sie im Teich des Experimentiergartens am ÖBZ, beobachteten Schlammschnecken, Molche und Kleinstlebewesen im Gewässer und erforschten ihre Bedeutung für sauberes Wasser.

Diese Themen sind für viele Kindertagesstätten bereits selbstverständliche Bildungsinhalte. BNE fügt ihnen eine nachhaltige Sichtweise hinzu und fördert die Auseinandersetzung mit wirtschaftlichen, ökologischen, kulturellen und sozialen sowie globalen Zusammenhängen. Ein weiterer Anspruch von BNE ist es, vielfältige Lernerfahrungen zu bieten und eine breite aktive Mitgestaltung zu ermöglichen.

Die Entwicklung des Fuchsbaus zur BNE-Kindertagesstätte wird auch in den kommenden Jahren fortgesetzt; Projekte zu den Themen „Mobilität“, „Energie“ und „Zusammenleben“ können entstehen. Auch diese Themen enthalten zahlreiche Vernetzungsmöglichkeiten für die Familien, Anregungen für die Umsetzung durch die Pädagoginnen und Pädagogen und spielerische Entdeckungs- und Erforschungsmöglichkeiten für die Kinder. (sg) *



*Namen der Kinder geändert





Ein neuer Platz im Wabengarten





Rund 70 Gäste fasste der neue Platz im Wabengarten beim Harfenkonzert von Gabriele O`grissek am Tag der offenen Gartentür am 19. Juni 2022.

In enger Beteiligung mit den Nutzerinnen und Nutzern ist im Wabengarten am ÖBZ ein neuer Platz entstanden, der Aufenthaltsqualität, sinnliche (Natur-)Erlebnisse und Situationen für das Lernen im Garten miteinander verbindet.

Wenn Corona uns eines gelehrt hat, dann Folgendes: wie gut es tut, rauszugehen und die frische Luft zu genießen. Die Menschen haben das Spazierengehen wiederentdeckt, mit dem Unterschied, dass heutzutage bei vielen das Smartphone in der Hosentasche die gelaufenen Schritte mitzählt. Die kleine Laube im Experimentiergarten und die Sitzgruppe im Wabengarten wurden öfter denn je als Treffpunkte genutzt. Die Gärten waren deutlich stärker frequentiert als vorher. Gelegentlich wurde mithilfe einiger Biertische und einem aufgestellten Monitor die Streuobstwiese hinter dem ÖBZ zu einem grünen Klassenzimmer. Den Teilnehmerinnen und Teilnehmern bereitete das Lernen zwischen Apfel- und Pflaumenbäumen sichtlich Freude. Da war der Gedanke nicht weit, das Lernen unter freiem Himmel zu kultivieren und ihm mehr Raum zu geben. Die Fläche eines Gemüsebeets am Rande des Wabengartens bot sich dafür geradezu an, weil sie aufgrund der gewachsenen Bäume nachmittags keine Sonne mehr abbekommt. Seit einigen Monaten wird dort ein neuer Aktionsraum gestaltet. Arbeitstitel: „Garten der Sinne“.

Das umzugestaltende Areal grenzt auf einer Seite an eine Hecke und schließt sich an das Gartenhaus an, in dem auch die Gartenmaterialien untergebracht sind. Der für die gärtnerischen Projekte ungewünschte Nachmittagsschatten wird nun zum willkommenen Standortvorteil für Veranstaltungen an heißen Sonnentagen.



Arbeitstitel „Garten der Sinne“

In enger Beteiligung ist dort inzwischen ein Platz entstanden mit dem Ziel, Aufenthaltsqualität, sinnliche (Natur-)Erlebnisse und Situationen für das Lernen im Garten miteinander zu verbinden. So wie im ÖBZ üblich, wurden die Planungsschritte gemeinsam mit den entsprechenden Nutzungs- und Zielgruppen der Gärten und diesmal auch unter besonderer Berücksichtigung inklusiver Gesichtspunkte entwickelt. Unter anderem stellte sich die Frage, wie zugänglich der neue Platz mit dem Rollstuhl ist. Das können Betroffene am besten beurteilen. Anita Donaubauber vom Verein Gemeinsam Mensch e.V., die auf einen Rollstuhl angewiesen ist, hat das Gelände inspiziert. Ihr Rat: Man müsse genau hinhören, was ihnen wirklich helfen könne, um Teilnahme zu ermöglichen. Es ginge nicht allein darum, alle Wege glatt und eben zu gestalten. Mit einem Rollstuhl kann man durchaus auch mal über einen holprigen Untergrund oder auch mal über ein Stück Rasen fahren.



Wir wollen inklusiver werden

In Workshops wurden die unterschiedlichen Nutzungsinteressen gesammelt. Für Gruppen im Schulklassen- oder Kindergartenprogramm, Gartenprojekte oder pädagogische Schulungen und andere Kurse soll der Platz Basisstation sein, wo man sich versammelt und im Laufe eines Veranstaltungsprogramms immer wieder treffen kann. Er soll ein Forum bieten, wo man zusammenkommen und sich austauschen kann. Wo man an einem Tisch gemeinsam arbeitet. In einer Outdoorküche beispielsweise die Ernte aus dem Garten zubereitet und verkostet. Oder an dem man sich einfach niederlässt, um den Garten in vollen Zügen zu genießen, den Blick über die staudenreichen Beete schweifen lässt und dem Gezitscher der Vögel und dem Summen der Insekten lauscht.



Umgestaltung des Bereichs vorm Gartenhaus zu einem neuen Platz im Wabengarten.

Beteiligung als Planungsprinzip

Im Frühjahr 2022 startete die erste Umsetzungsphase, in der es um die Modellierung des Platzes ging. Mit der Beteiligungswerkstatt „Gemeinsam gestalten“ haben die Teilnehmerinnen und Teilnehmer die Ziegelsteine, die die wabenförmige Parzelle umgrenzten, entfernt. Mit Minibagger und viel fleißiger Handarbeit wurde der Oberboden abgetragen und so nivelliert, dass das abschüssige Gelände ausgeglichen wird. Eine Drainage wurde eingebaut, damit das Regenwasser abgeleitet werden kann und sich keine Pfützen bilden. Die Fläche wurde mit Kies und Schotter befestigt, auf dem sich dann bald ein Schotterrasen entwickelt. Bei diesem Schritt entschied sich, welche formgebende Gestalt der neue Platz bekommen wird. Er sollte nicht mehr die ursprüngliche Wabenform haben, sondern sollte offener werden und fließend in den Durchgangsbereich zwischen den Gartenhäusern übergehen. Die geschwungene Form der Umrandung wirke harmonischer, war die einhellige Meinung. Und auch Anita Donaubauer bescheinigte, dass die Zugänglichkeit mit dem Rollstuhl kein Problem darstellen würde.

Einbindung in ein ästhetisches und pädagogisches Konzept

Ob sich das auch so bewährt, wurde in den folgenden Wochen mehrfach ausprobiert. Ohnehin ist jetzt erst einmal die Zeit, in der man aufmerksam beobachtet, wie der Platz wirkt, wie er sich in den Garten einfügt und wie er von den Nutzerinnen und Nutzern angenommen wird. Es werden die Bedarfe gesammelt, zum Beispiel, ob die Fläche weitgehend frei bleiben und eher anlassbezogen mit Tischen, Sitzmöbeln und Sonnenschirmen ausgestattet werden soll. Oder ob sich direkt dort oder an anderen Stellen im Garten Elemente wie Hochbeete am besten integrieren lassen und wie Sitzgelegenheiten auf der Umgrenzungsmauer aussehen können. Auch fehlt noch ein kreativ-künstlerischer Akzent. Der ist sogar schon in Planung. Erste Ideen liegen bereits vor!

Wenige Tage nach den Umgestaltungsarbeiten im Mai letzten Jahres war der Platz für Veranstaltungen bereits einsatzbereit und hat beim Tag der offenen Gartentür am 19. Juni 2022 bei Temperaturen von mehr als 30 Grad eine beeindruckende Premiere gefeiert. Mehr als 70 Gäste fanden dort Platz, um am Nachmittag im Schatten der Bäume den zarten Klängen der Harfe bei einem Konzert von Gabriele O'grissek beizuwohnen. An diesem Tag machte der „Garten der Sinne“ seinem Namen alle Ehre. (mh) *



Mit dem Rolli auf Entdeckungstour



Heute haben wir Glück. Es hat gerade aufgehört zu regnen, es lässt sich sogar die Sonne sehen. Das herbstliche Erlebnisprogramm wird draußen stattfinden – eine Sinnesreise durch die bunte Jahreszeit. Die Gäste sind acht Frauen und Männer aus dem MFZ Giesing, die alle auf einen Rollstuhl angewiesen sind, mit ihren Begleitpersonen. „Was verbinden wir mit dem Herbst?“, fragen Riccarda Schamberger und Maria Anna Braunschmidt, die durch den Vormittag führen. Viele denken sofort an die bunten Blätter an den Bäumen und auf den Wegen. Und natürlich an Kürbissuppe. Jemand sagt, dass er am Herbst die angenehm milden Temperaturen schätze. Von wegen, kontert ein anderer. Im Herbst sei es doch kalt, nass und rutschig.



Wie rutschig es tatsächlich ist, beziehungsweise wie rollstuhltauglich die anzusteuern Orte sind, sollte sich zeigen. Denn alle Rollstuhlfahrerinnen und Rollstuhlfahrer durften sich, ausgestattet mit Schere, Eimer und Unternehmungslust, mit den Begleitpersonen auf die Suche nach bunten Blättern, Blüten und Früchten machen, aus denen später ein gemeinschaftliches Kunstwerk entstehen und aus den selbst gesammelten essbaren Früchten ein leckerer Tee gekocht werden sollte.

Um aber in den Garten zu gelangen, muss man zunächst ein leicht abschüssiges Stück Wiese überwinden. Die Hecke am südlichen Ende erreicht man entlang eines Trampelpfads. Der heutige Praxistest wird Aufschluss geben, ob das mit dem Rollstuhl tatsächlich Hindernisse sind oder nicht. Der in den letzten Tagen aufgeweichte Boden macht die Sache zudem nicht einfacher. Man darf allerdings die Erfahrung und Geschicklichkeit und das sichere Einschätzungsvermögen sowohl der Rollstuhlfahrerinnen und Rollstuhlfahrer als auch deren Begleitungen nicht unterschätzen. Manche bewältigen die Herausforderungen mit Geschick und Geduld, manche mit beeindruckender Unerschrockenheit. Am Ende heißt es, Aufgabe bestanden. Und auch die neu gestaltete Schotterfläche im Wabengarten hat sich als geeignet erwiesen. Dort konnte die Gruppe im zwischen Garten, Hecke und Gartenhaus eingebetteten Rund eine Atmosphäre des gemeinsamen Zusammenkommens genießen, die so viel Aufmerksamkeit zuließ, dass das Vorlesen und Zuhören einer Geschichte unter freiem Himmel möglich war.



Die Geschichte handelte übrigens von den faszinierenden Farben des Regenbogens. Mit diesem Impuls gestalteten die Gäste am Ende des Programms ihr Kunstwerk, bunt und mit den Farben des Herbstes. (mh) *





Internationale Küche aus regionalen Zutaten

Das Kochevent von MUZ, Tagwerk und einem Koch vom Verein „Über den Tellerrand e.V.“ wird begleitet von einem Streifzug durch die Bio-Region.



Alle Lebensmittel, die es bei uns zu kaufen (und zu essen) gibt, haben eine Geschichte. Die meisten Geschichten werden natürlich nicht gerne erzählt. Über viele Lebensmittel erfahren wir nichts, selbst wenn wir im Laden nachfragen. Schade. Nicht so bei den Lebensmitteln, die beim gemeinsamen Kochen „Von regionalen Zutaten zum internationalen Teller“ am 8. Oktober 2022 im Ökologischen Bildungszentrum verwendet wurden. Hier gibt es sehr viel zu berichten. Und wir erzählen

gerne. Schade nur, dass die Zeit hierfür immer zu kurz ist.

So gibt es viel Wissenswertes zum vielseitigen Gemüseangebot, das in unserer Region wächst. Am besten wäre es da natürlich, wenn die engagierten Bio-Gärtnerinnen und -Gärtner selber etwas von ihren Produkten, ihrer Arbeit, ihren Herausforderungen und ihrer Begeisterung sagen würden. Sie können es am allerbesten. Besonders toll wäre es, wenn wir dazu vor Ort auf ihren Betrieben sein könnten. Zum Beispiel bei den Demeter-Gärtnern Julian

Jacobs, Peter Stinshoff und Tom Girgnhuber vom Obergrashof bei Dachau. Sie würden uns ihre Gewächshäuser zeigen, in denen sie samenfestes Gemüse züchten: Blumenkohl, Chicorée, Kohlrabi, Möhre, Rettich und Spinat. Samenfestes Gemüse ist eine eigene, aber um so wichtigere Geschichte für sich. Samenfest heißt: Die von einer Pflanze gewonnenen Samen ergeben nach erneuter Aussaat Nachkommen mit den gleichen Eigenschaften. Dagegen sind Hybride so etwas wie Einmalpflanzen. Hybride bringen meist einen



höheren Ertrag und sehen oft besser aus, schmecken aber weniger gut und schaffen Abhängigkeiten.

Und wir würden am Obergrashof die Rinderherde mit Murnau Werdenfelder, einer vom Aussterben bedrohten Rasse, sehen, die sie extra aufgebaut haben, um einen noch besseren Kompost aufsetzen zu können. Wir würden an den Blühstreifen für die Nützlinge vorbeilaufen und vieles mehr. Auch die Gelben Rüben (die samenfeste Sorte „Milan“), die Rote Bete, die Radieschen und die Kürbisse, die wir bei unserem Kochevent verarbeitet haben, kamen vom Obergrashof.

So könnten wir von einem Betrieb zum nächsten gehen und würden viele Einblicke in den Anbau unserer Lebensmittel erhalten, die uns ein Supermarktregal nicht erzählen kann, ebenso wenig eine noch so gut geschulte Verkäuferin. Die Kartoffeln, die wir im ÖBZ verkocht haben, stammten vom Demeterhof Knoll aus Rain am Lech, die Zwiebeln vom Biolandhof Fuchs aus Schrobenhausen, die Tomaten vom Naturlandbetrieb Naderer aus Kirchdorf an der Amper, der Weißkohl vom Biolandbetrieb Fritz Hof von Peter Zenker aus Hallbergmoos, der Thymian von der Biolandgärtnerei Sturm aus Paunzhausen, der Apfelbalsam-Essig vom Biokreis-

betrieb Winklhof der Familie Huber aus Wurmsham bei Landshut und der Sauerrahm von der Alzthaler Hofmolkerei, einem Biokreisbetrieb, der die Milch vom eigenen Bauernhof in Garching an der Alz verarbeitet. Was die genannten Betriebe eint. Sie sind alle bei TAGWERK, einer Bio-Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft im Münchner Umland. Insgesamt haben sich etwa 150 Biobauernhöfe und Bioverarbeiter TAGWERK angeschlossen (mehr unter www.tagwerk.net).

Der Zucker, den wir verkocht haben, war übrigens Rübenzucker aus Süddeutschland.

Obwohl es in Bayern Bio-Zuckerrübenanbau gibt, ist es kaum möglich, Bio-Zucker zu bekommen, der in Bayern verarbeitet wurde.

Zu zentralisiert und groß sind die Verarbeitungsstrukturen der Zuckerindustrie. So stammt bayerischer Biozucker paradoxerweise nicht von den Zuckerfabriken in Rain am Lech oder Straubing, sondern von einer Zuckerfabrik in der Schweiz nahe der deutschen Grenze.

Um unser Kochen möglichst regional zu gestalten, sollte sich der Speiseplan am jeweiligen saisonalen Angebot orientieren. Im Herbst ist unser regionaler Warenkorb besonders reich gefüllt. Da können wir in unserer bio-regionalen Küche aus dem Vollen schöpfen. Aber klar: Nicht alles, was wir gerne in der Küche verarbeiten, stammt aus der Region: Gewürze wie Kardamom, Nüsse wie Cashew oder Mandel, die Kokosmilch, die Zitronen, das Olivenöl. Wenn schon aus der Ferne, dann sollten wir bei den Lebensmitteln darauf achten, dass sie Bio-Produkte sind und fair gehandelt

werden. Fairtrade-Siegel helfen uns bei der Auswahl unserer Produkte. Wer auf Nummer sicher gehen will, ist bei den Weltläden bestens aufgehoben. Eine Firma, die viele ökologisch-soziale Kooperationen in verschiedenen Ländern der Welt aufgebaut hat, ist die Firma Rapunzel. Von Rapunzel kamen die Nüsse und das Olivenöl für unser Essen.

Soweit zu den Zutaten, die wir für unser Drei-Gänge-Menü verwendet haben. Wer möchte, darf es gerne nachkochen oder sich von den Rezepten inspirieren lassen.

Wir wünschen dabei viel Freude, ein gutes Gelingen und buon appetito! (mr) *



Borschtsch

Borschtsch ist eine Suppe, die traditionell mit Roter Bete und Weißkohl gekocht wird. Dieses Rezept stammt von einer Ukrainerin, die seit dem Angriffskrieg Russlands gegen die Ukraine in München lebt.

Zutaten (für 4 bis 6 Personen)

3l Wasser, 1 kleiner Weißkohl, 5–6 Kartoffeln (vorwiegend festkochend), 1 Zwiebel, 1 Karotte, 2–3 Tomaten (oder Tomatenmark), 2 Rote Bete, Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe, 1 Sauerrahm, 2–3 Esslöffel Pflanzenöl

1. Gemüse vorbereiten: Gemüse schälen, Kartoffeln in Würfel und Kohl in dünne Streifen schneiden. Die Karotten sowie rote Bete auf einer Reibe raspeln. Die Tomaten und die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. 2. Danach macht man die Soße. Dafür nimmt man Zwiebeln, Karotten, Rote Bete, Pflanzenöl, Tomatenmark (oder Tomaten), gibt es in die Pfanne und brät alles an. 3. In kochendem Wasser Kartoffeln sowie Kohl hinzufügen und alles mit Salz, Pfeffer, Gewürzen nach Geschmack würzen. Nach ca. 40–50 Minuten Garzeit ist die Borschtsch fertig. Mit Sauerrahm servieren.



George's Choice

Weil dieses Rezept keinen eigenen Namen hat, haben wir es George's Choice getauft. In seinem Rezept verbindet er Kürbis mit Birnen. Zusammen mit der Zitrone und den gepickelten Radieschen sucht er eine Balance zwischen salzig, Süße und Säure und verleiht der weichen Birnen-Kürbis-Basis mit den gerösteten Kürbiskernen einen knusprigen Akzent.

Zutaten (für 8 bis 10 Personen)

4 kg Hokaidokürbis, 2 kg Birnen, 300 g Radieschen, 200 ml Olivenöl, 4 Zitronen, 1 Knolle Knoblauch, 1 Bund Thymian, weißer Balsamico-Essig

Die Birnen und den Hokaidokürbis in kleine Würfel schneiden und auf einem Backblech ausbreiten. Mit Thymian, Salz und etwas Öl vermischen und bei 200 Grad im Backofen, bis die Birnen und der Kürbis karamellisiert sind. 200 ml Öl mit der dünnen Schale von 4 Zitronen zusammen mit dem Knoblauch in einem Topf köcheln lassen, bis alles weich und leicht angebräunt ist. Durch ein Sieb geben und mit etwas Essig oder Zitronensaft zu einer Vinaigrette verarbeiten, mit Salz abschmecken und unter die Birnen-Kürbis-Mischung geben. Die Kürbiskerne waschen, abtrocknen, in Öl wälzen und auf einem Backblech bei 150–175 Grad im Backofen rösten. Quick-Pickels aus Radieschen: Radieschen in ca. 1 mm dünne Scheiben schneiden. Wasser und Essig im Verhältnis 1:1 aufkochen, Salz und Zucker sowie etwas Schale von der Roten Bete (als Färbemittel) hinzugeben. Die Radieschen in diesem Sud ziehen lassen. Die Birnen-Kürbis-Mischung auf Teller portionieren und die gerösteten Kürbiskerne und die Radieschen als Topping dazugeben.

Karotten- und Rote Bete-Halwa

Halwa ist eine traditionelle herzhaft-süße Speise aus Indien, die in vielen unterschiedlichen Variationen zubereitet werden kann. Unser Koch George hat sich für das Menü ein herbstliches Rezept auf der Basis von Karotten und Roter Bete ausgedacht.

Zutaten (für 8 bis 10 Personen)

1 kg Karotten, 1 kg Rote Bete, 800 ml Kokosmilch, 200 g Zucker, 15 Kardamomkapseln, 125 g Sultaninen, 75 g Pistazien, 75 g Mandeln, 75 g Cashewnüsse

Karotten und Rote Bete schälen und raspeln. Pistazien, Mandeln und Cashewnüsse anrösten, ca. ¼ davon für den Belag aufbewahren. Kardamom anrösten, mit ca. 30 g Zucker in einem Mörser zerstoßen. Die eine Hälfte der Zutaten mit den geraspelten Karotten, die andere Hälfte mit der geraspelten Rote Bete vermischen. Öl in einem Topf erhitzen, anschließend die Gemüsemischung jeweils in einen Topf geben und auf leichter Flamme schmoren lassen. Mit Salz und Zucker abschmecken.



Impressionen vom Kochevent:

<https://vimeo.com/manage/videos/758723691>



Das ÖBZ im Global Bean Project

Mehr als 50 Initiativen aus Europa, aber auch aus Kenia, Indien und den USA teilen und präsentieren im „Global Bean Project“ inspirierende Erfahrungen und praktisches Wissen über den Anbau und Verzehr von Hülsenfrüchten. Die Bohnengruppe am ÖBZ ist eine der Partner*innen. Die Zukunftsstiftung Landwirtschaft hat dieses Netzwerk ins Leben gerufen mit dem Ziel, das Wissen und die Wertschätzung für die vielfältigen ökologischen und gesundheitlichen Vorteile von Hülsenfrüchten zu erhöhen. Die Aktivitäten sollen Unterstützung und Motivation bieten, um Hülsenfrüchte in die Koch- und Verzehrsgewohnheiten, den Gartenbau und in die Bildung einzubeziehen. Organisiert werden unter anderem digitale Treffen, Talkrunden und Saatgutbörsen.

Um ihre Arbeit über das Jahr hinweg den weltweit agierenden Partnern dieses Netzwerks zu zeigen, hat die Bohnengruppe am ÖBZ neun englisch untertitelte Videoclips produziert. Sie behandeln praktische Fragen beim Anbau von Busch- und Stangenbohnen, von der Aussaat bis zur Ernte und dem Aufbau ihres Saatgutarchivs. *



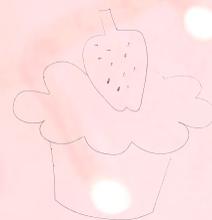
<https://www.oebz.de/bohnenvideos>



Aus Sojabohnen wird Tempeh

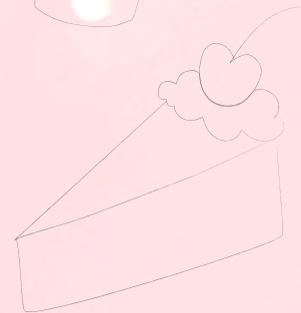
Was passiert eigentlich mit den Sojabohnen, die auf den Beeten im Themengarten nachwachsende Rohstoffe am ÖBZ geerntet werden? Diesmal wurden sie zu Tempeh fermentiert. Christine Krauss führte die Interessierten der Gartengruppen in diese asiatische Verarbeitungsmethode ein, bei der die enthäuteten und gekochten Hülsenfrüchte mit Sporen des Edelschimmelpilzes *Rhizopus oligosporus* beimpft und anschließend bei warmen Temperaturen zu einem nährstoffreichen und schmackhaften Sojaprodukt reifen. *





20 Jahre Sonntagscafé

Ein Jubiläumsgespräch



Im Nachklang des letzten Sonntagscafés haben Margot Muscicelli und Marc Haug mit den Anwesenden aus dem ehrenamtlichen Team auf zwei Jahrzehnte Sonntagscafé angestoßen, über die Erfolgsgeschichte des Projekts und den Kult-Status der Kuchen gesprochen und versucht herauszufinden, welcher Kuchen nun der beliebteste ist. Am Tisch saßen Jutta Zarbock-Brehm, die schon seit der Gründung dabei ist, sowie Karen Junge, Ingrid Lindert, Ingrid Scharnowell, Ingeborg Krauss, Silke Levermann mit Mann und Jonas Rottler.

Vor 20 Jahren startete das Sonntagscafé. Wie war das damals?

Verena McRae brachte damals die Idee für ein Ehrenamtscafé am ÖBZ ein. Einige Familien haben sofort gesagt: Ja, da sind wir dabei! Das erste Nachbarschaftscafé fand im Juli 2002 statt.

... und etablierte sich nach und nach als ungezwungener Treffpunkt für die Nachbarschaft?

Es dauerte tatsächlich einige Zeit. Wichtig für die Akzeptanz und den Erfolg war es, dass nicht nur Kaffee und Kuchen aus ökologischen Zutaten, sondern parallel auch Bildungsprogramme mit Natur-, Umwelt- und Nachhaltigkeitsthemen für Kinder und Erwachsene angeboten wurden. Mit diesem Konzept war es eine tolle Sache: Während die Kinder im Programm zugange sind, können die Eltern in dieser Zeit über das ÖBZ-Gelände spazieren, das Veranstaltungsangebot und die besondere Atmosphäre des ÖBZ kennenlernen, sich zwischendurch im Sonntagscafé mit Kaffee und Kuchen stärken sowie mit anderen Menschen ins Gespräch kommen. Bei Aktionsta-

gen wie dem Tag der offenen Gartentür und dem Erntetag am ÖBZ ergeben sich wunderbare Synergien.



Was macht das Sonntagscafé heute so besonders?

Es kommen Menschen aller Generationen, Senioren genauso wie Familien mit Kindern. Und das nicht nur aus der unmittelbaren Nachbarschaft. Es gibt sogar richtige Stammkunden. Neulich haben wir eine Frau gesehen, die mit ihrer inzwischen großen Tochter da war, die wir noch aus dem Kindergarten kannten. Viele Gäste bleiben uns einfach treu. Gelegentlich treffen sich auch Gruppen aus Nachhaltigkeitsinitiativen im Sonntagscafé. Sehr schön für uns ist, dass Freundschaften zwischen uns Sonntagscafé-Macher*innen entstanden sind und wir uns immer aufeinander freuen.

Wertvoll ist, dass die Erlöse des Sonntagscafés in die Umweltbildungsarbeit des MUZ fließen. Das Tollste jedoch – das ist als großes Kompliment an euch gemeint – sind unbestritten eure Kuchen.

Ja, unsere Kuchen werden oft gelobt. Von Anfang an haben wir uns darauf verständigt, Bio- und fair gehandelte Produkte zu verwenden. Vor einigen Jahren haben wir begonnen, stets auch vegane und glutenfreie Kuchen anzubieten. Ein Bedarf, der gerade bei jungen Leuten aufkam.

Könnt ihr euch bei der großen Kuchenvielfalt auf einen Lieblingskuchen einigen?

- Seit dem letzten Sonntagscafé ist das für mich der Blaubeerkuchen.
- Ja, den habe ich auch gegessen, der war sogar vegan.
- Und die Himbeer-Biskuitrolle, die war genial.
- Und der Käsekuchen, der ist mit Goldhirse gemacht.
- Und im Frühjahr der Rhabarber-Baiser-Kuchen. Der ist der Renner.

... offenbar ist es bei der Vielfalt und Qualität schwer, sich auf einen zu einigen. Kommen wir also zur nächsten Frage: Welche Wünsche habt ihr für die Zukunft?

Dass das Café lange weiterlebt. Und dass wir Nachwuchs an ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bekommen. Wir würden uns über ein paar neue und auch jüngere Menschen freuen, die gerne backen und sich für das Nachhaltigkeitsprojekt ÖBZ einbringen wollen. Keine Sorge, niemand muss befürchten, sich zu viel verpflichtet zu fühlen. Es war und ist uns wichtig, dass wir die Interessen und Bedürfnisse der Ehrenamtlichen im Blick haben. Alle dürfen so viel einbringen, wie sie gerade leisten wollen.

Vielen Dank für das Gespräch. Wir danken euch im Namen aller Gäste für die vielen unendlich leckeren Kuchen der letzten 20 Jahre. Aber auch dafür, dass ihr die schwierige Phase während Corona durchgehalten habt und dieses Jahr – wenn das Haus schon wieder nicht zur Verfügung steht – das Sonntagscafé in abgewandelter Form draußen im ÖBZ-Garten macht. *



Münchener Umwelt-Zentrum e.V.

im Ökologischen Bildungszentrum
Englschalkinger Str. 166
81927 München
muz@oebz.de

Der Verein Münchener Umwelt-Zentrum e.V. (MUZ) hat das Ziel, Bildung für eine nachhaltige Entwicklung zu fördern. Eine Aufgabe des MUZ ist das Betreiben und Fördern des Ökologischen Bildungszentrums (ÖBZ).

Das Ökologische Bildungszentrum ist ein Ort für Umweltbildung und Bildung für nachhaltige Entwicklung in der Stadt München. Es wird gemeinsam vom Münchener Umwelt-Zentrum e.V. und der Münchener Volkshochschule betrieben.

Das Münchener Umwelt-Zentrum e.V. im ÖBZ bietet für Kinder offene Veranstaltungen, Ferienangebote, Programme für Schulklassen, Horte und Kindergärten sowie Naturerlebnis-Geburtstage an.

In Beteiligungsprojekten, nicht nur zum Thema Garten, bieten wir Menschen aller Altersgruppen Möglichkeiten, eigene Ideen einzubringen, voneinander zu lernen und Neues in Bewegung zu setzen.

Vorstand

Heike Amend
Konrad Bucher
Bianca Keller
Silke Levermann

Team

Marc Haug (Geschäftsführung)
Frauke Feuss (Freiflächenkoordination)
Elisabeth Öschay (Programmkoordination)
Margot Muscinelli (Infobüro)

Mitglieder

Die Mitglieder des Vereins sind **Einzelpersonen** sowie folgende **Vereine** und **Initiativen**, die sich im Bereich der Nachhaltigkeit engagieren.

Bund Naturschutz

Kreisgruppe München
Pettenkoferstr. 10a
80336 München
(089) 51 56 76 0
info@bn-muenchen.de
www.bn-muenchen.de

Frauengarten

c/o Ökologisches Bildungszentrum
Englschalkinger Str. 166
81927 München

Global Challenges Network

Frohschammerstr. 14
80807 München
(089) 359 82 46
info@gcn.de

Green City e. V.

Lindwurmstr. 88
80337 München
(089) 890 668-300
info@greencity.de
www.greencity.de/verein

Jugendorganisation BUND Naturschutz

Schmiedewegerl 1
81241 München
(089) 15 98 96 30
info@jnb.de
www.jbn.de

Kultur und Spielraum e. V.

Ursulastraße 5
80802 München
(089) 34 16 76
info@kulturundspielraum.de
www.kulturundspielraum.de

Landesbund für Vogel- und Naturschutz in Bayern e. V.

Kreisgruppe München
Klenzestr. 37
80469 München
(089) 20 02 70 6
info@lbv-muenchen.de
www.lbv-muenchen.de

naturindianer kids gUG

Milchstraße 13
81667 München
(089) 67 97 15 08
service@naturindianer-kids.de
www.naturindianer-kids.de

Naturkindergarten Bogenhausen e. V.

Neckarstraße 33
81677 München
info@nakibo.de
www.nakibo.de

Netzwerk Gemeinsinn e. V.

c/o ÖBZ, Englschalkinger Str. 166
81927 München
info@netzwerk-gemeinsinn.org
www.netzwerk-gemeinsinn.org

Ökoprojekt MobilSpiel e.V.

Welserstraße 23
81373 München
(089) 769 60 25
oekoprojekt@mobilspiel.de
www.oekoprojekt-mobilspiel.de

SinnenWandel

Sonja Eser
sonja.eser@sinnen-wandel.de

Tagwerk Förderverein e. V.

Algasing 1
84405 Dorfen
(08081) 93 79-50
info@tagwerk.net
www.tagwerk.net

Tiefenökologischer Kreis München

c/o ÖBZ, Englschalkinger Str. 166
81927 München

Umweltforum für Aktion und Zusammenarbeit e.V.

www.ufaz.de

Urbanes Wohnen e. V.

c/o Grüne Schul- u. Spielhöfe
Hirschgartenallee 27
80639 München
(089) 50 20 25 0
gsh@urbanes-wohnen.de
www.urbanes-wohnen.de

Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e. V. (VEN)

www.nutzpflanzenvielfalt.de

Verein für Stadtteilkultur im Münchner Nordosten e. V.

Oberföhringer Straße 158
81925 München
post@nordostkultur-muenchen.de
www.nordostkultur-muenchen.de

Bund freies Yoga e. V.

c/o ÖBZ, Englschalkinger Str. 166
81927 München

Mitglied werden

Wenn Sie die Arbeit des Münchener Umwelt-Zentrums unterstützen möchten, können Sie gerne Mitglied werden. Infos unter: www.oebz.de/muz

Spendenkonto

Münchener Umwelt-Zentrum e.V.
Bank für Sozialwirtschaft München

NEU ab 24. April 2023

IBAN: DE03 3702 0500 0008 8781 00
bis 23. April 2023
IBAN: DE51 7002 0500 0008 8781 00

Unsere Programme und Projekte werden gefördert u.a. durch die Landeshauptstadt München, das Bayerische Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz, die Sparda Bank und die Selbach-Umwelt-Stiftung.

VERANSTALTUNGEN

Auf www.oebz.de finden Sie das gesamte Programm des ÖBZ und können die Veranstaltungen online buchen. Aufgrund von Sanierungsarbeiten am Haus zwischen März und Dezember 2023 finden die Veranstaltungen am ÖBZ draußen in den Gärten und auf dem Freigelände statt. Unterstandsmöglichkeiten und Toiletten stehen zur Verfügung.

Fr 10.2.23 / Seminar

Pflanz- und Anbauplanung

ÖBZ / 17.30 bis 20.00 Uhr / Annette Holländer / Anmeldung bei der MVHS / € 29 / 15 Plätze

So 12.2.23 / Kindernachmittag

Winterdraußen-Spielespaß

ÖBZ / 14.00 bis 17.00 Uhr / Für Kinder von 6 bis 10 Jahren / Gudrun Mahlmann / Anmeldung beim MUZ / € 8 / 15 Plätze

So 12.2.23 / Sonntagscafé

Sonntagscafé im ÖBZ

ÖBZ / 14.30 bis 17.30 Uhr / keine Anmeldung / kostenfrei

Mo 13.2.23 / Seminar

Terra preta – das schwarze Gold der Erde

ÖBZ / 18.00 bis 20.00 Uhr / Christine Nimmerfall / Anmeldung bei der MVHS / € 16 / 15 Plätze

Do 16.2.23 / Online-Veranstaltung

Das 3 x 3 der Vielfaltsgärtnerei – Lieblingsgemüse Tomaten, Paprika & Chili

Zoom / 18.30 bis 19.30 Uhr / Anmeldung beim MUZ / Annette Holländer, Christine Nimmerfall und Rita Lichtenegger / kostenfrei / 50 Plätze

Fr 24.2. und Sa 25.2.23 / Workshop

Obstbaumschnitt – Theorie und Praxis

Theorie: Fr 24.2., 19.00 bis 21.00 Uhr, MVHS Rosenkavalierplatz 16 / Praxis: Sa, 25.2., / 14.00 bis 17.00 Uhr, Treffpunkt: ÖBZ / Konrad Bucher / Anmeldung bei der MVHS / € 29 / 12 Plätze

Do 2.3.23 / Online-Veranstaltung

Das 3 x 3 der Vielfaltsgärtnerei – Von Brokkoli, Kohlrabi, Spitzkraut & vielen anderen Kohlgemüsen

Zoom / 18.30 bis 19.30 Uhr / Anmeldung beim MUZ / Christian Herb, Annette Holländer, Sabine Lütt & Matthias Lilienmond / kostenfrei / 50 Plätze

Fr 24.3.23 / Familienexkursion

Feuerzauber einer Sternennacht

ÖBZ-Gelände / 19.00 bis 21.30 Uhr / Für Familien mit Kindern ab 8 Jahren / Ökoprojekt MobilSpiel e.V., Ursula Wengenroth / Anmeldung unter (089) 7 69 60 25 erforderlich / Erw. € 6 / Kinder € 3 / Fam. € 10

Sa 25.3.23 / Familien-Mitmachaktion

Gemeinsam werkeln mit Weiden am ÖBZ: Labyrinth und Traumfänger

ÖBZ-Gelände / 10.00 bis 17.00 Uhr / Für Familien mit Kindern ab 6 Jahren inkl. Mittagessen / Frauke Feuss / Renate Luz / Ulrike Weiss / Anmeldung beim MUZ / kostenfrei, Spenden sind herzlich willkommen / 30 Plätze

Sa 25.3.23 / Familienexkursion

Feuerzauber einer Sternennacht

ÖBZ-Gelände / 19.00 bis 21.30 Uhr / Für Familien mit Kindern ab 8 Jahren / Ökoprojekt MobilSpiel e.V., Ursula Wengenroth / Anmeldeinfos s. 24.3.

Mo 27.3.23 / Kompaktkurs

Erfolgreich Gärtnern im Schulgarten (Basiskurs)

BOKI, Bogenhauser Kirchplatz 3 / 81675 München / 9.00 bis 13.00 Uhr / Kooperation mit PI-ZKB und BOKI / Annette Holländer / Anmeldung <https://bildungsprogramm.pi-muenchen.de/50213111-id> / kostenfrei

Mo 27.3.23 / Netzwerk-Treffen

Infotreffen der Betreuer*innen von Schulgärten

BOKI, Bogenhauser Kirchplatz 3 / 81675 München / 14.00 bis 17.00 Uhr / Kooperation mit PI-ZKB und BOKI / Annette Holländer, Ron Otto, Frauke Feuss / Anmeldung <https://bildungsprogramm.pi-muenchen.de/50213106-id/> / kostenfrei

Di 28.3.23 / Kompaktkurs

Erfolgreich Gärtnern im Schulgarten (Basiskurs)

BOKI, Bogenhauser Kirchplatz 3 / 81675 München / 14.00 bis 18.00 Uhr / Für Lehrkräfte / Kooperation mit PI-ZKB und BOKI / Annette Holländer / Anmeldung <https://bildungsprogramm.pi-muenchen.de/50213111-id> / kostenfrei

Mi 29.3.23 / Führung

Wildkräuterführung am ÖBZ

ÖBZ-Gelände / 16.00 bis 18.30 Uhr / Ulrike Windsperger / Anmeldung bei der MVHS / € 16 / 15 Plätze

Do 30.3.23 / Online-Veranstaltung

Das 1 x 1 der Gartentipps für Schülerinnen und Schüler: Dein Naschgarten

Zoom / 16.00 bis 17.00 Uhr / Anmeldung beim MUZ / Annette Holländer / kostenfrei / 30 Plätze

Fr 31.3.23 / Familienexkursion

Nachtaktiven Tieren auf der Spur

ÖBZ-Gelände / 19.00 bis 21.30 Uhr / Für Familien mit Kindern ab 8 Jahren / Ökoprojekt MobilSpiel e.V., Ursula Wengenroth / Anmeldung unter (089) 7 69 60 25 erforderlich / Erw. € 6 / Kinder € 3 / Fam. € 10

Sa 1.4.23 / Samstagseminar

Experimentiergarten am ÖBZ

ÖBZ-Garten / 14 bis 15 Uhr / Konrad Bucher / Anmeldung beim MUZ / Teilnahme gegen Spende / 10 Plätze

Mi 5.4.23 / Kindervormittag

Malen wie in der Steinzeit

ÖBZ-Gelände / 10.00 bis 13.00 Uhr / Für Kinder von 8 bis 12 Jahren / Didi Richter / Anmeldung beim MUZ / € 8 zzgl. € 3 Material / 15 Plätze

Fr 14.4.23 / Kindervormittag

Freudig und achtsam in der Natur

ÖBZ-Gelände / 9.00 bis 12.00 Uhr / Für Kinder von 7 bis 10 Jahren / Agnes Schätzl / Anmeldung ab 15.3.2023, 9 Uhr, online unter www.muenchen.de/ferienpass / € 5

ab Mi 19.4.23 / Kinderclub
Die ÖBZ-Umweltdetektiv*innen – Gruppe 1
ÖBZ-Gelände / mittwochs, 19.4., 3.5., 14.6., 5.7., 20.9. und 18.10.2023 / 15.00 bis 18.00 Uhr / Für Kinder von 6 bis 10 Jahren / Renate Luz / Anmeldung beim MUZ / € 36 für alle Treffen / 12 Plätze

Mo 24.4.23 / Familiennachmittag
Was piepst und fliegt denn da?
ÖBZ-Gelände / Für Familien mit Kindern von 3 bis 6 Jahren / Renate Luz
ÖBZ-Gelände / 15.00 bis 18.00 Uhr / Anmeldung beim MUZ / Erw. € 10 / Kinder € 8 / Fam. € 25 / 15 Plätze

Mi 26.4.23 / Familienvormittag
Natur zum Greifen nah – Entdeckungreise für unsere Kleinsten
ÖBZ-Gelände / 9.00 bis 12.00 Uhr / Anmeldung beim MUZ / Für Familien mit Kindern von 1 bis 3 Jahren / Renate Luz / Erw. € 10 / Kinder € 8 / Fam. € 25 / 15 Plätze

ab Mi 26.4.23 / Kinderclub
Die ÖBZ-Umweltdetektiv*innen – Gruppe 2
ÖBZ-Gelände / mittwochs, 26.4., 17.5., 21.6., 19.7., 27.9. und 25.10.2023 / 15.00 bis 18.00 Uhr / Für Kinder von 6 bis 10 Jahren / Renate Luz / Anmeldung beim MUZ / € 36 für alle Treffen / 12 Plätze

Fr 28.4.23 / Kindernachmittag
Kleine Kinder-Gärtner*innen
ÖBZ-Gelände / 15.00 bis 18.00 Uhr / Für Kinder von 5 bis 8 Jahren / Annette Holländer / Anmeldung beim MUZ / € 8 / Material € 2 / 15 Plätze

Fr 5.5.23 / Führung
Wildkräuterführung am ÖBZ
ÖBZ-Gelände / 16.30 bis 19.00 Uhr / Ulrike Windspurger / Anmeldung bei der MVHS / € 16 / 15 Plätze

Sa 6.5.23 / Fachtag
Der Boden soll leben!
ÖBZ-Gärten / 14.00 bis 17.00 Uhr / Annette Holländer, Christine Nimmerfall, Dr. Ulrike Wagner / Anmeldung bei der MVHS / kostenfrei

Mo 8.5.23 / Familiennachmittag
Geschichten von und mit den Wurzelkindern
ÖBZ-Gelände / 15.00 bis 18.00 Uhr / Für Familien mit Kindern von 3 bis 5 Jahren / Renate Luz / Anmeldung beim MUZ / Erw. € 10 / Kinder € 8 / Fam. € 25 / 15 Plätze

Sa 13.5.23 / Rad-Exkursion
Unverpackt – Fair – Gemeinsam: Entdeckungs-Radltour zum UFG Unverpacktladen nach Unterföhring
Treffpunkt am ÖBZ / 13.30 bis 16.00 Uhr / Kirsten Stratmann / Anmeldung beim MUZ / € 5 pro Person / 12 Plätze

Sa 13.5.23 / Netzwerk-Treffen
Pflanzen-Tauschbörse mit Netzwerk-Treffen Urbane Gärten München
ÖBZ-Garten / 14.00 bis 16.00 Uhr
Tauschbörse, 16.00 bis 18.00 Uhr
Netzwerktreffen / Manuela Barth, Frauke Feuss / Anmeldung an info@urbane-gaerten-muenchen.de erforderlich. Infos zur Tauschbörse: frauke.feuss@oebz.de

So 14.5.23 / Sonntagscafé
Picknick-Gartencafé auf dem ÖBZ-Gelände
ÖBZ-Garten / 14.30 bis 17.30 Uhr / keine Anmeldung / kostenfrei

So 14.5.23 / Kindernachmittag
Wiesenüberraschung zum Muttertag
ÖBZ-Gelände / 14.00 bis 17.00 Uhr / Für Kinder von 6 bis 9 Jahren / Renate Luz / Anmeldung beim MUZ / € 8 / 15 Plätze

So 14.5.23 / Fachtag
Ein Tag für Bienen und Wildbienen
ÖBZ-Gelände / 14.00 bis 17.00 Uhr / Dr. Ulrike Wagner (Koordination) / Anmeldung bei der MVHS / kostenfrei

Mo 15.5.23 / Familiennachmittag
Was wächst und blüht denn da?
ÖBZ-Gelände / 15.00 bis 18.00 Uhr / Für Familien mit Kindern von 3 bis 6 Jahren / Anmeldung beim MUZ / Erw. € 10 / Kinder € 8 / Fam. € 25 / 15 Plätze

Sa 20.5.23 / Kurs
Aquarellieren in der Natur
ÖBZ-Gärten / 10.00 bis 17.00 Uhr / Niloufar Shiran / Anmeldung bei der MVHS / € 59 / 9 Plätze

So 21.5.23 / Kurs
Zeichnen und Natur erleben
ÖBZ-Gärten / 12.00 bis 17.00 Uhr / Martina Mair / Anmeldung bei der MVHS / € 39 / 10 Plätze

So 21.5.23 / Infoveranstaltung
Informationsstand des ÖBZ
Hofgut Riem / 10.00 bis 17.00 Uhr / keine Anmeldung / kostenfrei

Mi 24.5.23 / Aktion
Fit für die Nachhaltigkeit
ÖBZ-Gelände / 15.00 bis 17.00 Uhr / Für Kinder von 10 bis 13 Jahren / Gudrun Mahlmann / Anmeldung beim MUZ / € 5 / 15 Plätze

So 28.5.23 / Exkursion
Ein Paradies für Laubfrosch, Wechselkröte und Co.
Grünzug am ÖBZ / 14.00 bis 16.30 Uhr / Bei Regenwetter findet die Exkursion am 25.6.23 statt / Stefan Freiberger / Anmeldung bei der MVHS / € 59 / 11 Plätze

Fr 2.6.23 / Kindervormittag
Finde den Drachenschatz
ÖBZ-Gelände / 9.00 bis 12.00 Uhr / Für Kinder von 9 bis 12 Jahren / Agnes Schätzl / Anmeldung ab 3.5.2023, 9 Uhr, online unter www.muenchen.de/ferienpass / € 5

Mi 7.6.23 / Kindernachmittag
Schätze verstecken und entdecken
ÖBZ-Gelände / 14.00 bis 17.00 Uhr / Für Kinder von 7 bis 11 Jahren / Michaela Scherbinek / Anmeldung beim MUZ / kostenfrei im Rahmen von „KIKS unterwegs“ / 15 Plätze

Mi 14.6.23 / BNE-Praxisseminar
Die Natur für Kinder erfahrbar machen
ÖBZ-Garten / 9.00 bis 12.00 Uhr / Multiplikator*innen und Erziehungsfachkräfte / Renate Luz / Anmeldung beim MUZ / € 15 / 20 Plätze

Sa 17.6.23 / Kurs

Das Baum-Atelier: Bäume zeichnen – Bäume kennenlernen

ÖBZ-Gärten / 10.00 bis 17.00 Uhr / Yasumin Sophia Lerner / Anmeldung bei der MVHS / € 17 / 12 Plätze

So 18.6.23 / Theater

„Der Zaubergarten“ – ein Bilder-Theaterstück im ÖBZ-Garten

ÖBZ-Garten / 13.00 bis 13.45 Uhr / Für Groß und Klein ab 5 Jahren / Livia Schoeler vom Zirkel für kulturelle Bildung e.V. / Anmeldung beim MUZ / € 5 pro Besucher*in / 30 Plätze

So 18.6.23 / Aktionstag

Tag der offenen Gartentür am ÖBZ

ÖBZ-Gärten / 14.00 bis 18.00 Uhr / keine Anmeldung / kostenfrei

So 18.6.23 / Sonntagscafé

Picknick-Gartencafé

ÖBZ-Garten / 14.30 bis 17.30 Uhr / keine Anmeldung / kostenfrei

Fr 23.6.23 / Familiennachmittag

Baumspaziergang für Familien

ÖBZ-Gelände / 15.00 bis 18.00 Uhr / Für Familien mit Kindern ab 6 Jahren / Gudrun Mahlmann / Anmeldung beim MUZ / Erw. € 8 / Kinder € 6 / Fam. € 20 / 15 Plätze

Sa 24.6.23 / Workshop

Grundlagen der eigenen Saatgutgewinnung

ÖBZ-Gärten / 11.00 bis 15.00 Uhr / Alternativtermin bei schlechtem Wetter 1.7.2023 / Annette Holländer / Anmeldung bei der MVHS / € 33 zzgl. € 3 Material / 12 Plätze

Sa 24.6.23 / Samstagsseminar

Experimentiergarten am ÖBZ

ÖBZ-Garten / 14.00 bis 15.00 Uhr / Konrad Bucher / Anmeldung beim MUZ / Teilnahme gegen Spende / 10 Plätze

Mo 26.6.23 / Familiennachmittag

Was kriecht und krabbelt denn da?

ÖBZ-Gelände / 15.00 bis 18.00 Uhr / Für Familien mit Kindern von 3 bis 6 Jahren / Anmeldung beim MUZ / Erw. € 10 / Kinder € 8 / Fam. € 25 / 15 Plätze

Sa 1.7.23 / Workshop

Der Sommerschnitt von Obstbäumen

ÖBZ-Gärten / 15.00 bis 17.00 Uhr / Leif Hecke / Anmeldung bei der MVHS / € 18 / 12 Plätze

So 2.7.23 / Kurs

Das klassische Landschaftsaquarell

ÖBZ-Gärten / 10.00 bis 17.00 Uhr / Alternativtermin bei schlechtem Wetter 9.7.2023 / Karin Gorgas / Anmeldung bei der MVHS / € 59 / 10 Plätze

Mo 10.7.23 / Familiennachmittag

Wasserspiele und Matschfiguren

ÖBZ-Gelände / 15.00 bis 18.00 Uhr / Für Kinder von 3 bis 6 Jahren und erwachsene Begleitung / Renate Luz / Anmeldung beim MUZ / Erw. € 10 / Kinder € 8 / Fam. € 25 / 15 Plätze

So 16.7.23 / Familiennachmittag

Geocaching – eine moderne Schatzsuche für die ganze Familie

ÖBZ-Gelände / 14.00 bis 17.00 Uhr / Für Familien mit Kindern von 6 bis 10 Jahren / Agnes Schätzl / Anmeldung beim MUZ / Erw. € 10 / Kinder € 8 / Fam. € 25 / 15 Plätze

Fr 4.8.23 / Kindervormittag

Spaß und Action am ÖBZ

ÖBZ-Gelände / 9.00 bis 12.00 Uhr / Für Kinder von 8 bis 14 Jahren / Gudrun Mahlmann / Anmeldung ab 6.7.2023, 9 Uhr, online unter www.muenchen.de/ferienpass / € 5

Fr 11.8.23 / Kindervormittag

Spannende Baumerlebnisreise

ÖBZ-Gelände / 9.00 bis 12.00 Uhr / Für Kinder von 7 bis 10 Jahren / Gudrun Mahlmann / Anmeldung ab 12.7.2023, 9 Uhr, online unter www.muenchen.de/ferienpass / € 5

Fr 18.8.23 / Ferienprogramm

Der Imkerin über die Schulter geschaut

ÖBZ-Garten / 10.00 bis 12.00 Uhr / Für Kinder von 6 bis 10 Jahren / Andrea Bertele / Anmeldung beim MUZ / € 6 / 10 Plätze

Fr 15.9.23 / Führung

Wildkräuterführung am ÖBZ

ÖBZ-Gelände / 16.00 bis 18.30 Uhr / Ulrike Windsperger / Anmeldung bei der MVHS / € 16 / 15 Plätze

Fr 15.9.23 / Familienexkursion

Nachtaktiven Tieren auf der Spur

ÖBZ-Gelände / 19.00 bis 21.30 Uhr / Für Familien mit Kindern ab 8 Jahren / Ökoprojekt MobilSpiel e.V., Ursula Wengenroth / Anmeldung unter (089) 7 69 60 25 erforderlich / Erw. € 6 / Kinder € 3 / Fam. € 10

Sa 16.9.23 / Familienexkursion

Nachtaktiven Tieren auf der Spur

ÖBZ-Gelände / 19.00 bis 21.30 Uhr / Anmeldeinfos siehe 15.9.



ÖBZ-Programmheft

Das Programmheft des Münchner Umwelt-Zentrum e. V. beinhaltet das Kursprogramm mit Veranstaltungen, Seminaren, Aktionstagen, Fortbildungen und Netzwerktreffen zum Thema

Nachhaltigkeit, die vom Münchner Umwelt-Zentrum, seinen Mitgliedern, seinen Kooperationspartnern sowie von der Münchner Volkshochschule im ÖBZ zum Thema Nachhaltigkeit ausgerichtet oder koordiniert werden.



Angebote für Schulklassen und Horte

Schulklassen und Hortgruppen können aus einer Palette interessanter Themen rund um Natur und Nachhaltigkeit wählen, was sie spannend finden oder was den Unterricht belebt und ergänzt. Unsere in der Umweltbildung erfahrenen Dozentinnen und Dozenten bieten Freiraum für selbstständiges und neugieriges Forschen, zeigen Zusammenhänge auf und führen hin zu vernetztem Denken.



www.oebz.de/hjp



www.oebz.de/skp

Mi 20.9.23 / Familienvormittag
**Natur zum Greifen nah –
Entdeckungsreise für unsere Kleinsten**
ÖBZ-Gelände / 9.00 bis 12.00 Uhr /
Für Familien mit Kindern von 1 bis 3
Jahren / Renate Luz / Anmeldung beim
MUZ / Erw. € 10 / Kinder € 8 /
Fam. € 25 / 15 Plätze

Sa 23.9.23 / Familienexkursion
Feuerzauber einer Sternennacht
ÖBZ-Gelände / 19.00 bis 21.30 Uhr /
Für Familien mit Kindern ab 8 Jahren /
Ökoprojekt MobilSpiel e.V., Ursula
Wengenroth / Anmeldeinfos s. 24.3.

So 24.9.23 / Kindernachmittag
Künstlerisch in der Natur unterwegs
ÖBZ-Gelände / 14.00 bis 17.00 Uhr /
Für Kinder von 7 bis 11 Jahren /
Agnes Schätzl / Anmeldung beim MUZ /
€ 8 / 15 Plätze

So 24.9.23 / Aktion
Erntetag der Gartengruppen
ÖBZ-Garten / 14.00 bis 17.00 Uhr /
keine Anmeldung / kostenfrei

So 24.9.23 / Sonntagscafé
Picknick-Gartencafé
ÖBZ-Garten / 14.30 bis 17.30 Uhr /
keine Anmeldung / kostenfrei

So 24.9.23 / Radltour
**Kostenlose regionale Äpfel und Birnen
für alle?**
Treffpunkt SBZ Fideliostraße 153, 81927
München / 13.30 bis 15.00 Uhr /
Bianca Keller / Anmeldung beim MUZ /
€ 5 pro Person / 12 Plätze

Mo 25.9.23 / Familiennachmittag
**Geschichten von und mit den
Wurzelkindern**
ÖBZ-Gelände / 15.00 bis 18.00 Uhr /
Für Familien mit Kindern von 3 bis 5
Jahren / Renate Luz / Anmeldung beim
MUZ / Erw. € 10 / Kinder € 8 /
Fam. € 25 / 15 Plätze

Sa 30.9.23 / Samstagsseminar
Experimentiergarten am ÖBZ
ÖBZ-Garten / 14.00 bis 15.00 Uhr /
Konrad Bucher / Anmeldung beim MUZ /
Teilnahme gegen Spende / 10 Plätze

Mo 9.10.23 / Kompaktkurs
**Anlage, Aufbau und Bepflanzung
eines Hochbeets**
ÖBZ-Garten / 9.00 bis 16.00 Uhr /
Lehr-, Erziehungskräfte und Multipli-
kator*innen / Kooperation mit PI-ZKB /
Annette Holländer / Anmeldung beim
MUZ / kostenfrei / 15 Plätze

Fr 13.10.23 / Kindernachmittag
Spaß und Action am ÖBZ
ÖBZ-Gelände / 14.00 bis 17.00 Uhr / Für
Kinder von 8 bis 14 Jahren /
Gudrun Mahlmann / Anmeldung beim
MUZ / 15 Plätze

Fr 3.11.23 / Kindervormittag
Unsere gefiederten Freunde
ÖBZ-Gelände / 10.00 bis 13.00 Uhr /
Für Kinder von 7 bis 10 Jahren /
Veronika Rojacher / Anmeldung beim
MUZ / € 8 / Material € 2 / 15 Plätze



noch mehr Termine: www.oebz.de

IMPRESSUM

MUZ – Nr. 9 | 31.12.2022

Herausgeber:
Münchner Umwelt-Zentrum e.V.
im Ökologischen Bildungszentrum (ÖBZ)
Englschalkinger Straße 166
81927 München
muz@oebz.de

Redaktion: Marc Haug (mh / V.i.S.d.P.),
Mitarbeit: Heike Amend (ha), Konrad
Bucher (kb), Frauke Feuss, Simone
Gerhardt (sg), Martin Lell (ml), Margot
Muscinelli, Elisabeth Öschay, Michael
Rittershofer (mr)

Fotos: Jana Adanef, Konrad Bucher,
Thomas Ebert, Frauke Feuss, Marc Haug,
Marin Lell, Margot Muscinelli, Elisabeth
Öschay, Catherina Schroell

Titelfoto: Marc Haug

Konzept und Layout: mattweis,
die Agentur für Design und
Kommunikation, München.
Stefanie Faltlhauser (Art Direction)
Nico Janson (Grafik)

Druck: Senser Druck GmbH, Augsburg



mit Biofarben, Ökostrom und chemie-
reduziert, auf 100 % Recyclingpapier



Angebote für Kindergärten

Ernährung, Natur erleben, künstlerisches
Gestalten ..., das Programm für Kinder-
gärten und -tagesstätten enthält eine
Vielzahl spannender Themenangebote.
Das große Freigelände mit NaturSpiel-

Raum, Wiesen und Schlucht bietet beste Voraussetzungen. Die
Aktionen werden von pädagogisch erfahrenen Dozentinnen
und Dozenten mit Methoden durchgeführt, die speziell auf die
Altersgruppe zugeschnitten sind. Spaß und Spannung sind
dabei garantiert!



www.oebz.de/kiga



Kindergeburtstage im ÖBZ

Die Natur erfahren – mitten in der Stadt,
mit viel Spiel und Spaß. Geheimnisvolle
Orte entdecken, verlorene Schätze finden,
spannende Abenteuer erleben und künst-
lerisch aktiv sein. Wähle aus den vielen

Angeboten dein Lieblingsthema und lass diesen Tag auf dem
ÖBZ-Gelände für dich und deine Geburtstagsgäste zu einem
unvergesslichen Erlebnis werden!



www.oebz.de/kigeb

#Saatgutvielfalt findet statt.

16.02.23 | 18.30 – 19.30 Uhr

Das 3 x 3 der Vielfaltsgärtnerei –
Tomaten, Paprika & Chili (online)

02.03.23 | 18.30 – 19.30 Uhr

Das 3 x 3 der Vielfaltsgärtnerei –
Brokkoli, Kohlrabi, Spitzkraut & andere Kohlgemüse (online)

30.03.23 | 16.00 – 17.00 Uhr

Das 1 x 1 der Gartentipps für Schülerinnen und Schüler –
Dein Naschgarten (online)

kostenfrei | Anmeldung unter
<https://saatgutvielfalt.oebz.de>

