



muz

11

Beteiligen. Begeistern. Bilden.

SAATGUTVIELFALT

Ein Thema mit aktueller
politischer Sprengkraft

GUTES ERLEBEN

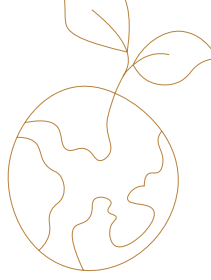
Wenn Bildung zur
Hebammenkunst wird

BIODIVERSITÄT

Wie schmeckt Naturschutz?



Projekte.
Veranstaltungen.
Ideen.



INHALT

Bäume
4 — **DIE STEINWEICHSEL**

Gutes Erleben
8 — **WENN BILDUNG ZUR
HEBAMMENKUNST WIRD**

Ausstellung
12 — **ALLES APFEL!**

14 — **MELDUNGEN**

Medienpädagogik
16 — **GESICHTER VOLLER
GESCHICHTEN**

Topinambur
18 — **VOM BUDELN ZUM BRAND**



Wildkräuter & Wildgemüse
22 — **WIE SCHMECKT NATURSCHUTZ?**

Saatgut-Souveränität
26 — **BECOME A LOCAL SEED VAULT**

Symposium
30 — **BIODIVERSITÄT DENKEN**

Biodiversität
34 — **REWILDING THE CITY**

BNE in FAKS
40 — **DER WEG IST DAS ZIEL**

Jubiläum
44 — **35 JAHRE MUZ, 25 JAHRE ÖBZ**

Veranstaltungen
46 — **PROGRAMM-HIGHLIGHTS 2026**

51 — **VEREIN**



gefördert durch
Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt und Verbraucherschutz



EDITORIAL

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

in diesem Jahr feiern wir mehrere Jubiläen, die eng miteinander verwoben sind: Vor 35 Jahren wurde unser Verein, das Münchner Umwelt-Zentrum e.V. (MUZ), gegründet. Im Sommer ist es 25 Jahre her, dass das ÖBZ als Gemeinschaftsprojekt von MUZ und MVHS seinen Betrieb aufgenommen hat. Und mit diesem Heft feiern wir ein weiteres Jubiläum: Vor zehn Jahren erschien die erste Ausgabe des MUZ-Magazins!

Was diese Wegmarken verbindet, ist die Idee, dass wir im ÖBZ Impulse für die Bildung für nachhaltige Entwicklung geben, Menschen für Nachhaltigkeitsthemen begeistern und sie aktiv beteiligen. Davon erzählen unsere Bildungsprojekte ebenso wie das MUZmagazin, das nun bereits in seiner elften Ausgabe erscheint.

Das muz11 zeigt die Vielfalt unserer Aktivitäten und Perspektiven: unterschiedliche Zugänge zur Biodiversität, künstlerische, sinnliche und

kulturelle Auseinandersetzungen mit Nachhaltigkeitsfragen, transformative Bildungsformate sowie die Verankerung von Bildung für nachhaltige Entwicklung. Reportagen, Interviews, Hintergrundtexte und persönliche Geschichten stehen nebeneinander – so vielfältig wie die Menschen, die dahinterstehen.

Dieses Magazin ist damit auch ein Ausdruck dessen, was MUZ und ÖBZ seit Jahrzehnten prägt: ein offener Raum für Austausch, Lernen und gemeinsames Gestalten. Ein Ort, an dem ökologische, soziale und kulturelle Fragen zusammenkommen.

Wir laden Sie ein, durch diese Ausgabe zu blättern. Vielleicht entdecken Sie Neues, vielleicht entdecken Sie Bekanntes neu. In jedem Fall wünschen wir Ihnen viel Freude mit dem muz11. *



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

Marc Haug



NATIONALE AUSZEICHNUNG – BILDUNG FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG

Die Deutsche UNESCO-Kommission und das Bundesministerium für Bildung und Forschung haben uns mit der „Nationalen Auszeichnung – Bildung für nachhaltige Entwicklung 2025/26“ geehrt. Bereits 2019 und 2021 wurde das ÖBZ als innovativer BNE-Lernort im Rahmen des Weltaktionsprogramms BNE gewürdigt.

Besonders wertvoll sei die Beteiligung der Menschen, die ökologische Gestaltung der Grünflächen und deren Einbindung in die Bildungsarbeit. Regional und international sei das Bildungszentrum sehr gut vernetzt und stärke somit die Sichtbarkeit von BNE. *



Das Team vom MUZ im ÖBZ: (v.l.) Frauke Feuss, Margot Muscinelli,
Marc Haug, Elisabeth Öschay.



18 m

16 m

14 m

12 m

10 m



8 m

6 m

4 m

2 m

0 m

48° 09' 12,3" N
11° 38' 00,9" E





Die Steinweichsel

Prunus mahaleb

48°09'12,3"N | 11°38'00,9"E

Am ÖBZ wächst eines der prächtigsten Exemplare einer Steinweichsel in München. Sie befindet sich an der Böschung zwischen der großen Wiese vor dem ÖBZ und dem Dammweg der Memeler Straße.

Die Steinweichsel gehört zur Gattung Prunus in der Familie der Rosengewächse (Rosaceae). Innerhalb der Gattung zählt sie zu den Kirschen, genauer zu den Weichselkirschen.

Gewöhnlich wächst sie wie ein Großstrauch mit einer Höhe von 3 bis 10 Meter. Mächtigere Exemplare sind eher die Ausnahme.

Die Steinweichsel hat ein tiefes Wurzelsystem und ist daher hangstabilisierend. Sie ist eine wärmeliebende "submediterrane" Art: kommt mit Sonne, Trockenheit, Hitze und kargen Böden sehr gut zurecht. Sie blüht üppig

im April–Mai mit massenhaft intensiv-duftenden, kleinen, weißen Blüten in Trauben. Ihre Früchte sind kleine steinfruchtartige Kirschen, die im Sommer dunkelrot bis schwarz reifen. Sie schmecken herb-bitter, sind daher weniger für den Menschen als für Vögel interessant.

In der Münchner Biotopkartierung sind nur wenige Standorte der Steinweichsel erfasst. Ein ähnlich imposantes Exemplar steht in der Balanstraße 66 in Ramersdorf. Dieser Baum ist als „seltene Baumart in München“ in der Liste der Naturdenkmäler in München verzeichnet.

Im östlichen Mittelmeerraum werden die Kerne der Steinweichsel seit Jahrhunderten gemahlen und als Gewürz mit dem Namen Mahaleb gehandelt, woher sich vermutlich der botanische Name ableitet.

Das Holz riecht bittermandelartig süß-würzig. In der Türkei hat die Steinweichsel eine alte Nutzungstradition für Pfeifenrohre und Pfeifenköpfe. Besonders geschätzt wird das intensiv duftende Kernholz, das beim Rauchen keinen Fremdgeschmack, sondern ein leicht süßliches Aroma abgibt. Die hochwertigen Pfeifen gelten noch heute als Liebhaber- und Sammlerstücke. ✱





Wenn Bildung zur Hebammen- kunst wird



Der Wiener Philosoph und Erlebnisswissenschaftler Gerhard Frank bei einem Workshop im ÖBZ über das Gute Erleben.

Über Gutes Erleben, mentale Landkarten – und die Erkenntnis, dass
Transformation in der Bildung nicht gemacht, sondern begleitet werden muss.

Von Simone Gerhard und Marc Haug

Am Eingang hängt ein Transparent: groß, weiß, mit schwarzen Buchstaben. Darauf steht: „Fest der Hebammen“. Wer am Morgen des 9. Dezember 2025 ins Ökologische Bildungszentrum kommt, hält irritiert inne. Hatte man sich nicht zu einer Bildungsveranstaltung über Transformation angemeldet? Und landet bei einem Hebammenfest? Das ist mindestens erklärungsbedürftig.

Gerhard Frank, Biologe, Philosoph und Erlebnisswissenschaftler aus Wien, hat diesen dritten Impulstag einer Reihe über das „Gute Erleben“ bewusst so überschrieben. Diesmal kein Symposium, auch kein Change-Lab. Unter dem Transparent hindurch den Seminarraum zu betreten, wirkt zunächst als Einladung zum Feiern. Könnte aber auch als Provokation verstanden werden. Denn eine der zentralen Annahmen moderner Bildungs- und Transformationslogik wird infrage gestellt: dass Wandel planbar, steuerbar, herstellbar sei.

Begleiten statt machen

Hebammen bringen keine Kinder zur Welt. Sie garantieren kein Ergebnis und kontrollieren keinen Prozess. Sie begleiten. Sie halten den Raum, geben Sicherheit und stärken Vertrauen. „Gebären müssen Mutter und Kind selbst“, sagt Frank. „Und genauso ist es mit Transformation.“

Diese Metapher ist für ihn kein poetischer Schmuck, sondern eine präzise Beschreibung dessen, was gesellschaftlicher Wandel leisten kann und was nicht. Bildung, so Franks Überzeugung, kann Veränderung nicht erzwingen. Sie kann jedoch Bedingungen schaffen, unter denen Neues entstehen darf. Sein Appell lautet daher: begleiten statt steuern. Ermöglichen statt kontrollieren.

Gerhard Frank spricht aus eigener Erfahrung. Aus einem Lehrer-Eltern-



haus stammend, hatte er sich zunächst der Biologie verschrieben, als Zoologe promoviert und die Gelegenheit wahrgenommen, in einer Forschungsstation tief im südamerikanischen Regenwald an Fröschen zu forschen. Wie ihn diese Zeit geprägt hat, davon wird er später ergreifend erzählen. Dazu muss man

„Gebären müssen Mutter und Kind selbst“, sagt Frank. „Und genauso ist es mit Transformation.“

wissen: Frank ist ein begnadeter Erzähler. Sein wienerischer Tonfall hilft ihm dabei, die Balance aus Ernsthaftigkeit und Humor zu halten. Wenn er von seinem Weg als Biologe berichtet, von nächtlichen Forschungen im Regenwald, von choreografierten Erlebnisstationen, die irritieren und Neugierde erzeugen sollten, oder von Projekten, die an administrativen Hürden und politischer Zaghaftheit scheiterten, springt er vom Stuhl auf, durchschreitet den Raum, ist absolut präsent. Er behält stets Kontakt zu den Menschen,

die seinen Erzählungen lauschen – die nicht nur zuhören, sondern regelrecht spüren, wovon er spricht. In seinen Erzählungen wird lebendig, was er erlebt hat. Darin liegt die innere Konsequenz seines Denkens: Transformation geschieht durch Geschichten, die berühren, Bilder erzeugen und das Ganze sichtbar machen. Franks Interesse gilt weniger der Frage, was Menschen wissen sollten, als der Frage, wie sie sich selbst, die Welt und ihre Handlungsmöglichkeiten erleben.

Was ein Konzert der Frösche ausgelöst hat

Woher diese Haltung kommt, illustriert Frank gern mit einer Szene aus Südamerika: Nachts sitzt er an einem Tümpel im Regenwald. Frösche rufen. Viele. Unterschiedliche Arten, unterschiedliche Tonlagen, Rhythmen, Lautstärken. Zusammen entsteht ein Klang, den er als „Orchester“ beschreibt. Eine Symphonie der Natur. „Mich hat fasziniert, wie vollkommen

dieses Zusammenspiel ist“, sagt Frank. Und er selbst sollte im wissenschaftlichen Auftrag einzelne Frösche sezieren, um der Naturwissenschaft Erkenntnisse des Lebens beizusteuern? Das passte nicht zusammen. Wir zerlegen, um zu verstehen. Wir analysieren, um zu beherrschen. Doch was geht verloren, wenn wir Beziehungen in Einzelteile auflösen und Prozesse in Kennzahlen zerlegen?

Für Frank wird das Froschorchester zum Bild einer anderen Welt und zum Wendepunkt in seinem Leben. Er hängt die für ihn vorgesehene akademische Karriere als Naturwissenschaftler an den Nagel. Stattdessen machte er sich auf den Weg, das Erleben zu verstehen. Er widmet sich der „interdisziplinären Erlebniswissenschaft“. Sich selbst bezeichnet er als „Erlebnisdramaturg“. Über viele Jahre hat er an der Schnittstelle von Bildung, Kultur, Naturerfahrung und gesellschaftlicher Transformation gearbeitet – nicht nur theoretisch, sondern vor allem praktisch: als Gestalter von Lern- und Erfahrungsräumen, als Beobachter dessen, was Menschen tatsächlich in Bewegung bringt. In seinen Büchern und seiner Arbeit verbindet er naturwissenschaftliche Erkenntnisse, philosophische Reflexion und pädagogische Praxis zu einer ungewöhnlichen Perspektive auf Wandel. Transformation, so seine Überzeugung, ist ein tiefgreifender Erfahrungsprozess – emotional, sozial, kulturell.

Ihm geht es um eine Änderung unseres bisherigen Blickwinkels, vielleicht sogar des kompletten Standpunkts. Wie lässt sich die Wahrnehmung so verschieben, dass die Ganzheit in den Blick genommen wird, anstatt immer winzigere Bestandteile? Genau hier beginnt für ihn Transformation.

Dass Frank diesen Gedanken am Impulstag im ÖBZ nun als „Fest der Hebammen“ rahmt, ist kein rhetorischer Zufall. Ein Fest zu feiern, liefert ein verbindendes und von Zuversicht getragenes Erlebnis mit Menschen, die transformative Bildungsprozesse gestalten wollen.

„Transformation bedeutet deshalb nicht, neue Ziele zu definieren, sondern neue Begehrlichkeiten zu entwickeln. Die Bedürfnisse bleiben dieselben – Sicherheit, Anerkennung, Zugehörigkeit.“

Vom Guten Erleben

Die dreiteilige Workshop-Reihe, die Gerhard Frank zusammen mit dem MUZ zwischen 2024 und 2025 gestaltet hat, folgt dieser Logik. Der erste Impulstag trägt den Titel „Vom Guten Erleben als Werkzeug des Wandels“. Seine Grundannahme: Menschen verändern sich nicht primär, weil sie etwas verstanden haben, sondern weil sie etwas anders erleben.

Im Zentrum steht ein Modell, das Gefühl, Vorstellung, Denken, Handeln und soziales Miteinander als untrennbar miteinander verbunden begreift. Gutes Erleben bedeutet Stimmigkeit – das Aufheben innerer Brüche.

„Erlebnisse lassen sich nicht verordnen“, sagt Frank. „Wir können aber ein Umfeld schaffen, in dem Erleben

möglich wird.“ Was Menschen darin aufnehmen, entzieht sich der Kontrolle. Und genau das ist für ihn die Voraussetzung von Wandel.



Von der Wachstumslandkarte zur Landkarte des Lebens

Der zweite Impulstag rückt diese Einsicht in einen größeren Zusammenhang. Frank spricht von inneren

Landkarten – mentalen Orientierungen, die Wahrnehmung, Sprache und Handeln strukturieren. Unsere dominante Landkarte sei eine Wachstumslandkarte. Sie ordnet die Welt entlang von Besitz, Status, Steigerung und Kontrolle. Sie spricht eine „Sprache der unbelebten Dinge“.

Gewiss ist diese Landkarte historisch erfolgreich gewesen. Aber sie gerät an ihre Grenzen. Sie erzeugt Gefühle wie Angst, Neid und Überforderung – alles keine guten Voraussetzungen für gemeinschaftliches, zukunftsfähiges Handeln.

Dem setzt Frank die Idee einer „Landkarte des Lebens“ entgegen. Sie richtet den Blick auf Beziehungen statt auf Dinge, auf Prozesse statt auf Zustände. Ihre Begriffe sind daher weniger Substantive als Verben: teilen statt besitzen, gemeinsam sein statt allein, genügsam sein statt Wachstumsstreben. „Unsere etablierte innere Landkarte führt uns in die Irre“, sagt Frank. „Wir müssen sie erneuern – weg von einer Sprache der unbelebten Dinge, hin zu einer Sprache des Lebens, einer Sprache, die wieder verbindet.“

Transformation bedeutet für Frank deshalb nicht, neue Ziele zu definieren, sondern neue Begehrlichkeiten zu entwickeln. Die Bedürfnisse bleiben dieselben – Sicherheit, Anerkennung, Zugehörigkeit. Doch ihre Erfüllung verändert sich. Sicherheit entsteht durch Fürsorge statt durch Macht, Anerkennung durch Wertschätzung statt durch Status. In praktischen Übungen wird erfahrbar, was Frank „Zukunftskönnen“ nennt: Selbstwirksamkeit, Teilhabe, Verbundenheit. Lernen vollzieht sich hier als Entdeckung eigener Handlungsmöglichkeiten.

Das Puparium – Bildung als Hebammenkunst

Der dritte Impulstag trägt den Titel „Das Puparium-Modell des Wandels“. „Puparium“, der Kokon der Verwandlung, steht für einen Zustand des Dazwischen. Altes löst sich auf, Neues ist noch nicht sichtbar. Ein fragiler, unsicherer Zustand – individuell wie gesellschaftlich. „Was mir an diesem Bild gefällt“, sagt Frank, „ist das Gefühl der Machbarkeit. Ich glaube an die Kreativität des Menschen. Sie hat mich noch nie enttäuscht. Es braucht nur einen Funken, der sie entfacht.“

Am Ende fügt sich alles zusammen: das Froschorchester, die Landkarten, das Puparium, das Fest. Bildung entpuppt sich als Hebammenkunst des transformativen Lehrens und Lernens. In der Gemeinschaft erhalten wir neue Impulse, können wir uns gegenseitig inspirieren und ein stabiles Netzwerk formen. Uns tragen positive Emotionen und Visionen, die wir weitergeben können. Das war die Intention von Gerhard Frank. Dass wir gemeinsam wachsen, Neues denken und fließend eine Veränderung gestalten, um uns in Richtung einer wünschenswerten Zukunft zu entwickeln. Wie in diesem Prozess konkrete Bildungsformate entstehen können, wurde zum Abschluss geübt. Ausgehend von zentralen Begriffen der „Landkarte des Lebens“ – wie Zufriedensein, Geschehenlassen und Verbundensein – überlegten die teilnehmenden Bildungsakteur*innen, wie sie diese für ihre jeweilige Zielgruppe erfahrbar machen können. Noch sind in den Kleingruppen nur erste Skizzen entstanden. Aber verbunden mit dem Wunsch, gemeinsam weiter daran zu arbeiten, entsprechende Projekte auf die Beine zu stellen und als Hebammen wirksam sein zu wollen. In einem Jahr, so ist es verabredet, werden sich die Hebammen zu einem kollegialen Erfahrungsaustausch im ÖBZ treffen. Das wird bestimmt kein gewöhnliches Wiedersehen. Es wird ein Fest! ✨



Leseliste



Zu jedem Impulstag mit Dr. Gerhard Frank ist ein Dossier inkl. Literaturliste entstanden, das den jeweiligen Workshop dokumentiert.

- Vom Guten Erleben als Werkzeug des Wandels (am 8.11.2024)
- Zukunftskönnen für die Bildungspraxis – Wie wir Veränderung gestalten können (am 3.3.2025)
- Transformatives Lehren und Lernen – Wie wir Veränderung ins Leben bringen (am 9.12.2025)



Bücherliste:

www.oebz.de/service/Bildungsmaterialien





Alles Apfel!

Das Erlebnis von Apfelvielfalt war für Heike Amend der Auslöser für die Ausstellung „Alles Apfel!“. Und für eine Reise, die mit einem vollen Rucksack begann.

Äpfel, Äpfel, Äpfel – mit dem Aufsammeln kamen wir im Herbst 2024 kaum nach. Vierzehn Sorten wachsen auf den Streuobstwiesen am ÖBZ. Gängige wie Elstar oder Jakob Fischer und solche, deren Namen man seltener hört, wie Brettacher Sämling oder Baumanns Renette. Nicht nur am ÖBZ gab es vor zwei Jahren eine Apfelschwemme. In vielen Münchner Gärten hingen die Äste voller Obst. So auch auf der Streuobstwiese im Pasinger Magdalenenpark. Während beim ÖBZ fast alle Sorten bestimmt sind, war hier unklar, um welche Apfelbäume es sich handelt. Die Klärung dieser Frage führte mich mit acht Kilogramm Äpfeln im Rucksack in ein kleines Dorf im Allgäu und zur Idee der ÖBZ-Apfel-Ausstellung.

Weil: Äpfel sind ja so gesund! Und ich fand viele spannende Informationen über den Apfel. Zum Beispiel, dass alle Tafeläpfel in Deutschland per Hand geerntet werden. Dass Äpfel durch Kühlung monatelang haltbar gemacht werden. Dass konventionelle Äpfel zwanzig Mal im Jahr mit Fungiziden, Herbiziden, Insektiziden behandelt werden – davon verbleiben dann Reste im Apfel, selbst wenn die gesetzlichen Grenzwerte nicht überschritten werden. Dass Paul Cézanne über 50 Apfelbilder, der bayerische Pfarrer Korbinian Aigner sogar mehr als 600



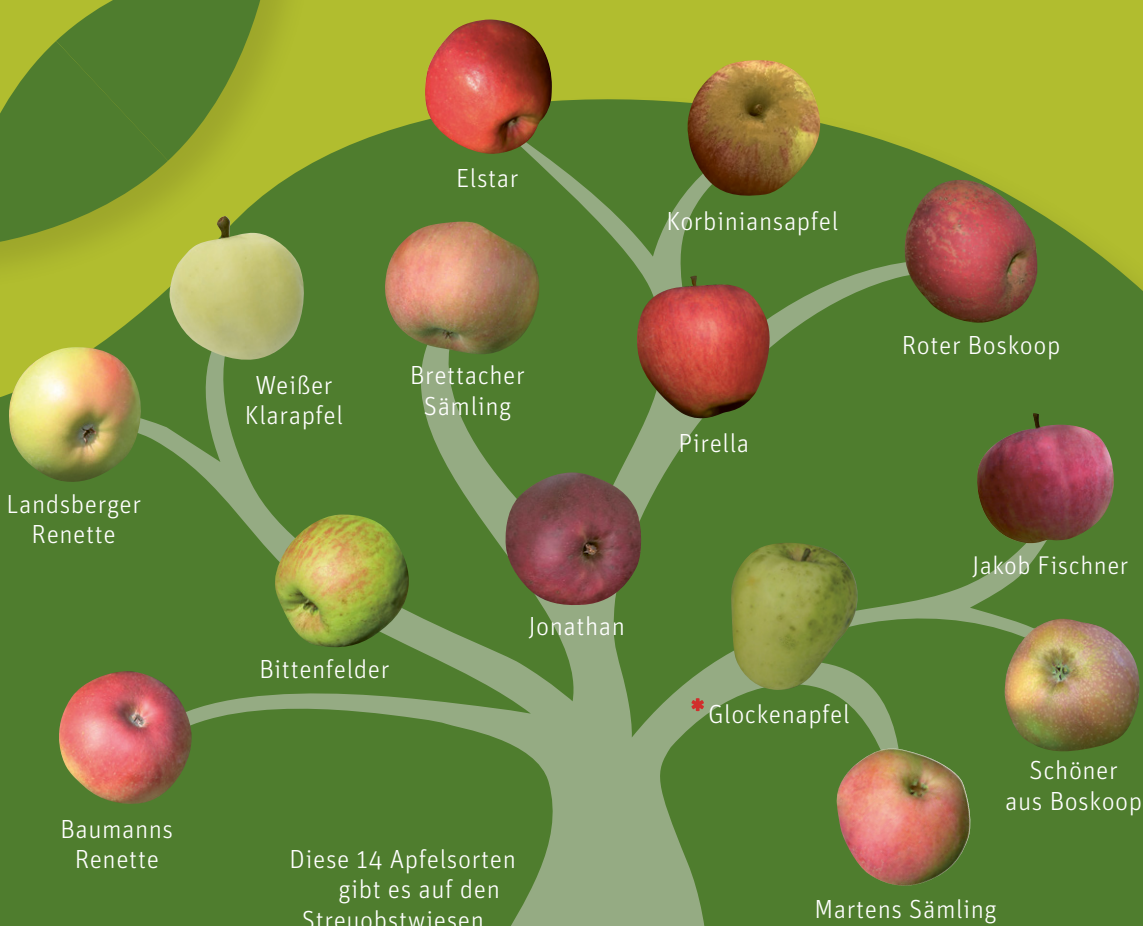
Ausstellungsbanner

gemalt hat. Dass ein angeschnittener Apfel, der schnell braun wird, viele gesundheitsfördernde Polyphenole enthält.

Zu Besuch beim Apfelkönig

Anton Klaus liebt Äpfel. Er ist Apfelbauer seit über 40 Jahren, hat 500 Apfelsorten im Garten. Aus Platzgründen werden auch verschiedene Sorten auf einen Baum gepfropft – bei einem waren es sogar 115. Ihn möchte ich besuchen. Mit Bahn, Bus und Fußmarsch erreiche ich Oberneufnach. Der „Apfelkönig“ ist einer der profiliertesten Pomologen und Apfelexperten Bayerns. Die Eingangstür ist umrahmt von Äpfeln, auch drinnen stapeln sie sich überall. Anton Klaus bekommt immer wieder Apfelpakete zur Bestimmung zugeschickt. Ich habe elf Tüten im Gepäck. Die Instruktion lautete: mehrere Äpfel von jedem Baum zu pflücken (nicht aufzusammeln!), möglichst mit Stiel.

Eindeutig kann er die mitgebrachten Äpfel bestimmen, die er selbst besitzt. Dies trifft auf acht Apfelsorten zu, er nennt sofort den Namen sowie Besonderheiten. Der säuerliche Lanes Prinz Albert ist gut für Diabetiker, der Kaiser Wilhelm eine historische deutsche Sorte aus dem Jahr 1864, die wegen ihres guten Geschmacks und ihrer Robustheit oft angepflanzt wurde. Der rotbackige Kaiser Wilhelm ist mehrfach vertreten, die Ähnlichkeit war mir vorher nicht aufgefallen.



Diese 14 Apfelsorten gibt es auf den Streuobstwiesen des ÖBZ.



Favorit bei den ÖBZ-Äpfeln: der Glockenapfel*

Am ÖBZ kennt man seine Apfelbäume, sie sind mit Informationsschildern versehen. So lerne ich den Glockenapfel kennen und schätzen. Er hat eine tolle Form und einen aromatisch-säuerlichen Geschmack – der eindeutige Liebling der ÖBZ-Apfelsorten, wie eine kleine Umfrage ergab. Nach einer sehr großen Ernte müssen sich die Bäume erholen und produzieren im Folgejahr nur wenig. Dieses Phänomen, Alternanz genannt, war auch im ÖBZ zu beobachten: Zur Eröffnung der Ausstellung im Herbst 2025 hingen kaum Äpfel an den Bäumen.

Im Vorwort ihres wissenschaftlichen Buchs „Die Geschichte des Apfels“ schreiben die Autoren: Der Apfel ist einer der wichtigsten Früchte mit vielen Nährstoffen, die bei der Trocknung erhalten bleiben. Und dadurch auch ohne Energieeinsatz im Winter verfügbar. Hierfür empfehle ich: Apfelringe schneiden, diese mit Abstand auf eine Schnur fädeln, bei warmen Temperaturen im Zimmer trocknen lassen. Und welche Apfelsorte? Rot und bio!*

„Alles Apfel!“ *on tour*
Im August ist die Ausstellung im Botanischen Garten in Augsburg zu sehen.



Aber: Bei genauer Betrachtung entdeckte ich einen hellen, unregelmäßigen Kranz um den Stiel, den die anderen Sorten nicht haben. Drei Apfelsorten versieht Anton Klaus mit einem Fragezeichen. Das liegt auch daran, dass die Äpfel zu klein waren. Leider muss ich alle Äpfel wieder zurückschleppen – Anton Klaus sagt, er habe reichlich.

Für die Äpfel, die nicht mehr in den Rucksack passten, besuche ich eine Apfelbestimmung im Botanischen Garten. Friedrich Renner, erster Vorsitzender der Gesellschaft für Pomologie und Obstsortenerhaltung Bayern, begutachtet die Äpfel intensiv: Größe, Farbe, Schale, Kelchgrube werden studiert, dann wird zum Messer gegriffen. Er schneidet den Apfel auf und inspiziert das Kerngehäuse – welche Form hat es? Wie nah ist es am Rand? Wie viele Kerne? Und schließlich wird ein Stück gekostet. 1.700 Apfelsorten sind in der Datenbank des Julius-Kühn-Instituts, dem Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen, erfasst. Alle Äpfel erhalten von Friedrich Renner einen Namen. Chapeau!

Meldungen



Gäste aus Japan

Interesse an Frühpädagogik

Im April 2025 besuchte eine 22-köpfige japanische Fachdelegation aus den Bereichen frühkindliche Bildung und Umweltpädagogik das ÖBZ. Ziel war es, praxisnahe Einblicke in natur- und umweltbezogene Konzepte der Frühpädagogik zu gewinnen und diese mit japanischen Ansätzen zu vergleichen.

Die Delegation – von der japanischen Ecosystem Conservation Society mit Sitz in Tokio, in Kooperation mit dem Staatsinstitut für Frühpädagogik und Medienkompetenz organisiert – setzte sich überwiegend aus Fachkräften in Kindergärten mit Schwerpunkt Natur- und Waldkindergärten zusammen, ergänzt durch Landschafts- und Biotopplaner*innen sowie Fachpersonen aus Verwaltung und Ministerien.

Eine weitere Gruppe aus Japan besuchte letztes Jahr das ÖBZ in bewährter Kooperation mit dem Haus der Kinder Robert-Heger-Straße in Engelschalking und erlebte im Programm „Zu Besuch bei den Wichtelzwergen“ praktische Methoden der Frühpädagogik.



Besuch aus Budapest

Vertreterinnen der ungarischen Initiative Csokonai15, die ein kommunales Kultur- und Gemeinschaftszentrum im XV. Bezirk von Budapest betreiben, interessierten sich dafür, wie im ÖBZ Urban-Gardening-Projekte aussehen und wie sie zur nachhaltigen Stadtentwicklung beitragen. *



Japanische Gäste von Circulargarden.org

Im Sommer 2025 waren Vertreter der Circular Community Garden Association (circulargarden.org), einer japanischen Vereinigung zur Förderung nachhaltiger Gemeinschaftsgärten, die stark auf zirkuläre Prinzipien, Umweltbildung und soziale Vernetzung setzt, in München. Weil sie ähnliche Ansätze wie das ÖBZ verfolgt, hat die „anstiftung“ den Kontakt hergestellt. *

Auszeichnung im Qualitätsnetzwerk BNE in Bayern

Das ÖBZ hat für seine herausragende Bildungsarbeit im Bereich der Bildung für nachhaltige Entwicklung eine Würdigung als ausgezeichnete Partner im „Qualitätsnetzwerk BNE in Bayern“ erhalten. Die von Umweltminister Thorsten Glauber unterzeichnete Auszeichnung ist eine Weiterentwicklung des seit 2006 existierenden Qualitätssiegels Umweltbildung.Bayern. Vergeben wird sie vom Kernteam aus Vertreterinnen und Vertretern der ANU Bayern, des BN, des LBV und der Bayerischen Staatsministerien für Umwelt- und Verbraucherschutz sowie für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus. *



Ausgezeichneter Partner
**QUALITÄTSNETZWERK
BNE IN BAYERN**

UN-Dekade-Projektwettbewerb 2025

Großer Erfolg für das Münchner Verbundprojekt „BioDivHubs – Biodiversität ins Quartier“: Das Projekt wurde im UN-Dekade-Projektwettbewerb 2025 zur Wiederherstellung von Ökosystemen in der Kategorie „StadtNatur – Aktivierung“ unter die TOP-10-Projekte gewählt. Der Wettbewerb wird vom Bundesamt für Naturschutz (BfN) durchgeführt. Er würdigt besonders wirkungsvolle, innovative Projekte, die Menschen für den Erhalt und die Wiederherstellung von Ökosystemen begeistern. *



Mit Radl und Häusl unterwegs

„Systemwandeln – Die Welt neu entdecken“ ist ein 98-minütiges Dokumentarfilm-Roadmovie von Mickel Rentsch, in dem der Münchner Filmemacher und Ökoaktivist mit dem Rad durch Bayern unterwegs ist, um Menschen, Initiativen und Lebensweisen, die eine nachhaltige Zukunft gestalten, mit der Kamera zu dokumentieren. Seine Tour hat er vom ÖBZ aus begonnen. Im Frühjahr 2026 möchte er den Film auf Filmfestivals präsentieren. *

Gärtnern für mehr Biodiversität



Das Projekt BioDivHubs, an dem das MUZ im ÖBZ beteiligt ist, hat einen Praxisleitfaden „Gärtnern für mehr Biodiversität in der Stadt – ein Katalog mit Anleitungen für biodiversitätsfördernde Maßnahmen“ veröffentlicht. Die Publikation ist als gedruckte Ausgabe und als kostenfreies E-Book bei TUM.University Press erhältlich. *



<https://mediatum.ub.tum.de/1781539>

Bio-Honig aus dem ÖBZ

Sie schmeckt nach Linde und nach Robinie, die aktuelle Sommerernte des goldgelben Honigs aus der zertifizierten Bio-Imkerei des ÖBZ. Der Honig kann in 250-g-Gläsern beim MUZ im Infobüro oder bei den Sonntagscafés im ÖBZ erworben werden. *



Das Bohnenprojekt in der AZ

Das Bohnenprojekt am ÖBZ stößt immer auch wieder in den Medien auf großes Interesse, zeigt es doch, wie man sich ganz konkret an der Erhaltung der Sortenvielfalt beteiligen kann. Letzten Mai hat Andrea Bertele das Projekt der Münchner Abendzeitung vorgestellt. *



Die Landesgartenschau klingt nach

Zum Abschluss des Gemeinschaftsprojekts „Zusammen. Wachsen. Gärten und das Gute Leben – die Welt und wir“ auf der Landesgartenschau 2025 in Kirchheim überreichten Anke Schlehofer vom NEZ Burg Schwaneck und Marc Haug vom ÖBZ dem Bürgermeister von Kirchheim-Heimstetten Stephan Keck und Sonja Kreil vom Bayerischen Umweltministerium eine Gartenralley zu den 17 Nachhaltigkeitszielen. Zudem präsentierten sie einen Audioparcours, der im Ortspark in sieben Hörstationen die Landesgartenschau nachklingen lässt. *



<https://shorturl.at/hdqkM>

GESICHTER VOLLER GESCHICHTEN



AVATheater – Spielen mit Identitäten
zwischen Bildschirm und Blickkontakt

Ein Augenaufschlag, ein Lächeln, ein leichtes Kopfschütteln – und plötzlich sitzt da keine Jugendliche mehr, sondern eine Katze, ein französischer Kommissar oder ein berühmter Orgelspieler mit Sonnenbrille. Willkommen im AVATheater bei einem inklusiven Projekttag, der digitale Avatare, Rollenspiel und Fragen nach Identität miteinander verknüpft.

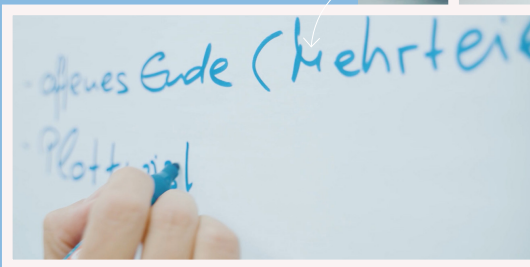
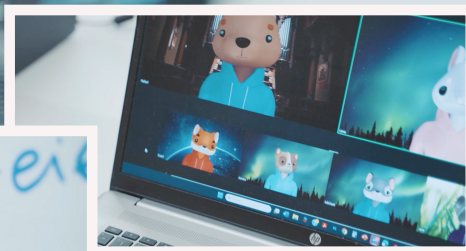
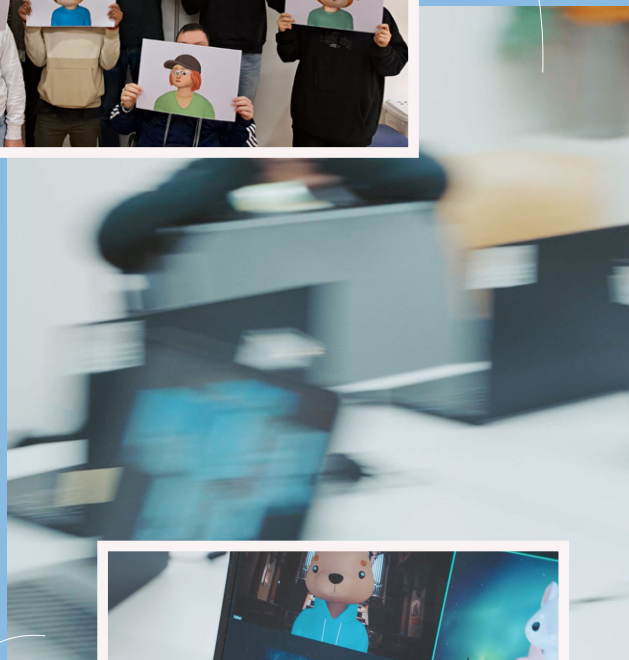
Beworben wurde das Projekt als Einladung zum Mitmachen: Avatar gestalten, gemeinsam eine Geschichte erfinden, Teil eines kleinen Films werden – ganz ohne technisches Vorwissen. Genau diese Niederschwelligkeit war Programm. Die fünf teilnehmenden Jugendlichen zwischen 13 und 17 Jahren, mit und ohne Handicap, kamen neugierig, manche vorsichtig, manche mit klaren Erwartungen. Was sie erwartete, war kein klassischer Workshop, sondern ein gemeinsamer Spielraum.

ZWISCHEN QUIZ, ROLLENWECHSEL UND IDENTITÄTSFRAGEN

Zoom kennt man gewöhnlich aus digitalen Meetings: Kacheln, Mikro aus, Kamera an, Applaus-Emoji. Doch diesmal war alles anders. Das Videokonferenztool wurde zur Spielfläche.

Dazu passte, dass das Zoom einige unterhaltsame Features bereithält. Man kann digitale Hintergründe wählen, sich Hasenohren aufsetzen oder eine Schweinsnase vors Gesicht hängen. Ob das ein Videomeeting unter Kolleginnen und Kollegen lustiger macht oder ob man eher der Kündigung seines Arbeitsplatzes fahrlässig Vorschub leistet, sei einmal dahingestellt. In unserem Kontext leisten diese Funktionen, vor allem die Auswahl vorgefertigter Avatare, jedenfalls gute Dienste. Avatare reagieren in Echtzeit auf Mimik

und Kopfbewegungen. Mit wenigen Klicks wurde aus dem eigenen Gesicht ein digitales Alter Ego. Bevor große Geschichten erzählt wurden, hieß es erst einmal: ausprobieren. Avatare testen, Hintergründe wechseln, Grimassen schneiden. Spielerische Übungen halfen, Hemmungen abzubauen und



den Umgang mit der Technik zu üben. Ein Quiz rund um Nachhaltigkeit wurde kurzerhand zur Avatar-Performance: Die

richtige Antwort erschien nicht nur als Hintergrund, sondern auch als summendes Bienen-Emoji, das durch den Bildschirm flog.

Gerade darin lag die inklusive Kraft des Settings: In den Zoom-Fenstern begegneten sich alle auf Augenhöhe. Ob mit oder ohne Rollstuhl spielte keine



Rolle – entscheidend war der Ausdruck im Gesicht, das Spiel mit Stimme, Emotion und Fantasie. Körperliche Einschränkungen traten in den Hintergrund, kreative Möglichkeiten in den Vordergrund.

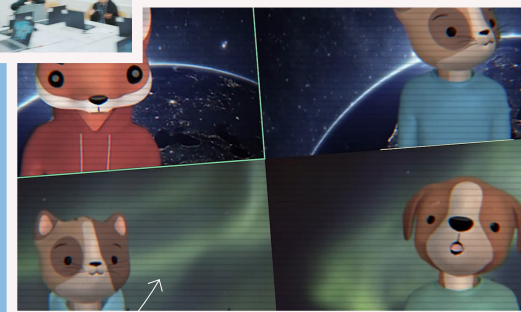
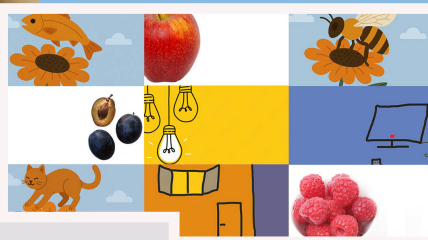
Parallel dazu entstanden Gespräche, die tiefer gingen. Die Jugendlichen tauschten sich über Selbst-, Fremd- und Wunschbilder aus. Was mag ich an mir? Was schätzen andere an mir? Und was wünsche ich mir vielleicht für mein zukünftiges Ich?



hybriden Erzählens. Die Charaktere der handelnden Figuren wurden entworfen und alle möglichen Ideen zu einer fantasiereichen Story verarbeitet – inklusive einem Plot Twist, also einer überraschenden Wendung der Geschichte, auf den eine der Teilnehmerinnen inständigst Wert legte.

Die Jugendlichen versorgten sich mit digitalen Accessoires und recherchierten Bilder für wechselnde Hintergründe, um eine Szene vom Wohnzimmer in den Park zu verlegen, in eine Kirche oder in den Wald.

Die Entführung, ein Lösegeldkoffer, ein berühmter Musiker, eine Waldhütte und ein französischer Kommissar mit Schnurrbart. Die Szenen spielten sich gleichzeitig auf zwei Ebenen ab. Im realen Raum wurde die entführte Person von einer Laptop-Kamera zur anderen gezogen. Für die Lösegeldübergabe wurde ein Koffer weitergereicht. Auf dem Bildschirm wirkte es wie

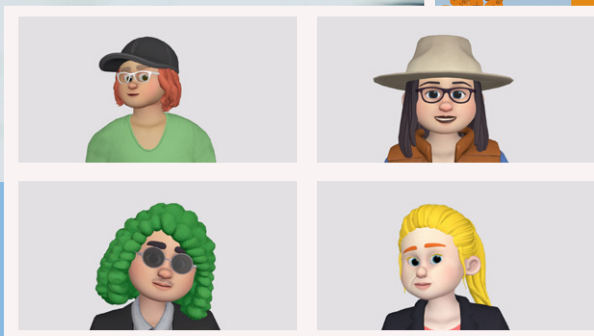


Film und Spiel verschmolzen zu einem Erlebnis, das emotional, absurd und trotz großer Improvisationskunst einer überzeugenden Logik folgte.

REFLEXION MIT ABSTAND

Bei aller Situationskomik blieb der pädagogische Kern stets präsent. Identität wurde nicht erklärt, sondern im Spiel als etwas Fluides erlebt. Im abschließenden Termin, mit etwas zeitlichem Abstand, schauten die Jugendlichen ihren eigenen Film aufgeregt und mit Spannung an. Hören ihre Stimmen, sahen ihre Avatare, erinnerten sich an den Prozess. Die vielleicht wichtigste Frage lautete: Würde ich das anderen zeigen? Und wenn nicht – warum? Zwischen Stolz und Scham entstand ein aufrichtiger Austausch über Sichtbarkeit und Selbstbewusstsein. Und am Ende bleibt die Erinnerung an ein livehaftiges Erlebnis – die Verschmelzung von analogen und digitalen Realitäten. *

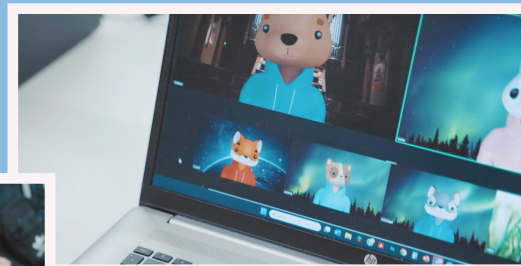
Ein Projekt im Rahmen des medienpädagogischen Förderprogramms KOOPERATIONSPROJEKTE des Stadtjugendamts der Landeshauptstadt München und des Netzwerks Interaktiv.



CRIME STORY MIT PLOT TWIST

Dann kam der kreative Wurf: die gemeinsame Geschichte. Über drei favorisierte Genres wurde abgestimmt – Fantasy, Lovestory oder Krimi. Die Entscheidung fiel auf Crime. Was dann entstand, war ein kleines Meisterwerk

ein filmischer Ortswechsel. Ein Griff nach links – Schnitt – neue Szene. Der geforderte Plot Twist kam auf vier Pfoten: Eine Katze, als Zoom-Avatar, lieferte den entscheidenden Hinweis. Ihr Augenaufschlag und ihr Miauen führten den Kommissar auf die richtige Spur und zu einem überraschenden Ende. Gelächter, Applaus. Theater,





Vom Buddeln zum Brand

Ein Mirabellenbrand erzählt vom Sommer, ein Quittenbrand vom Herbst. Wir haben aus unserer Topinambur-Ernte einen Edelbrand machen lassen, der vom Boden erzählt. Wie aus 150 Kilo Topinambur ein ÖBZ-Jubiläums-Destillat wird.

Topinambur wartet nicht. Nachdem die Knollen den Winter frosthart im Boden überdauert haben, treiben sie aus, sobald sich die Erde erwärmt. Es ist Mitte Februar: Der Boden ist feucht, die Hände kalt, und wer genau hinsieht, erkennt an einigen Knollen bereits die ersten zaghaften Austriebe. Spätestens jetzt muss geerntet werden. (Über das große Buddeln und den Wert dieses Gemüses haben wir im letzten MUZ-Magazin berichtet.)

Das Feld am ÖBZ ist Teil des Themengartens „Nachwachsende Rohstoffe“. Topinambur wird dort als agrarökologischer Hoffnungsträger vorgestellt. Die sonnenblumenähnlichen Blüten sind eine wertvolle Bienenweide, die Pflanze ist mehrjährig, bringt viel Biomasse, ist genügsam im Anbau und damit eine Alternative zum Mais, der vielerorts die Landschaft dominiert. Weniger Monokultur, mehr Vielfalt.

Die Knolle selbst ist gesund und ökologisch wertvoll. Fein geschnitten, in Knoblauch gebraten und mit viel Petersilie zubereitet, schmeckt sie hervorragend. Doch nach ein paar Mahlzeiten lässt die Begeisterung oft nach. Die kulinarische Karriere des Topinamburs ist begrenzt. Umso drängender wird die Frage: wie verwerten? Vor allem dann, wenn eine stattliche Menge davon übrigbleibt.

Die drängende Frage: wie verwerten?

Die Antwort kam aus dem Werksviertel – eher beiläufig. Bei einer Führung für Gäste einer ökologischen Bildungsreise aus der Provence zeigte Fabian Glückert von der Firma Joh's Eckart, wie dort Nachhaltigkeit gedacht wird: Kreisläufe, Resteverwertung, neue Nutzungen für scheinbar Überflüssiges. Nebenbei erzählte er von seiner Leidenschaft als Edelbrand-Sommelier und von seiner Destillerie, die sich gerade im Aufbau befand. Seine Idee: Rohstoffe zu veredeln, die sonst liegen bleiben würden.

Angesichts der anstehenden Topinambur-Ernte im ÖBZ erinnerten wir uns an diese Begegnung. Ein Anruf, die

entscheidende Frage: Würde Fabian auch unseren Topinambur brennen? Sein Brennkessel war seit wenigen Wochen in Betrieb. Im Spätherbst hatte er die Brennlizenz erhalten, die Anlage war vorschriftsmäßig verplombt. Seine Antwort: Ja – aber es sei ein Experiment.

Mindestens 120 Kilogramm Knollenmasse müssten zusammenkommen, sonst lohne sich der Aufwand nicht. Am ersten Tag holen wir immerhin 50 Kilo aus der Erde. Am zweiten Tag kommt Fabian mit drei Helfern dazu. Am Ende liegen stolze 150 Kilo in den Kisten, die auf dem Anhänger in die Destille gefahren werden.

Topinambur-Brand ist eine Rarität.



Vor allem in Baden ist er Teil der regionalen Edelbrand-Kultur. Im Elsass nennt man ihn „Poire de terre“ – Birne der Erde. Um ihn in guter Qualität herzustellen, müssen die Knollen zunächst gründlichst von Erdresten befreit werden. Erde würde sich später negativ im Aroma niederschlagen und könnte die anschließende Gärung stören.

Topinambur: eine Diva im Brennkessel

Anschließend wird die Masse zerkleinert, zu Maische verarbeitet und von Hefen vergoren. Anders als Obst

enthalten die Knollen keinen klassischen Zucker, sondern Inulin – einen Mehrfachzucker, der erst durch enzymatische Prozesse vergärbarm gemacht werden muss. Schon bei der Gärung zeigt sich, wie sehr Erfahrung zählt: Temperatur, Zeit, Ruhe – alles beeinflusst das spätere Destillat. Verläuft dieser Aufschluss ungleichmäßig, steigt das Risiko, dass der Brand eher nach muffigem Keller als nach frischer Knolle riecht.

Vier Wochen später meldet Fabian: „Mit dem Maischen und der Destillation hat alles bestens geklappt.“ Sechs Liter hochprozentiger Alkohol sind entstanden. Nun lagert das Destillat einige Monate im Glasballon, bei Dun-

kelheit und im kühlen Keller. Bis zur ersten Probe braucht es Geduld.

Im November besuche ich Fabian Glückert in seiner Brennerei. Er steht neben dem Brennkessel, in dem Quittenmaische kocht. Hitze bringt Bewegung in die Flüssigkeit: Alkohol und Aromastoffe steigen auf, werden durch Rohre geleitet, abgekühlt und wieder flüssig. In den Kupferwindungen entscheidet sich, was bleibt und was geht. Physikalisch trennen sich hier die Substanzen nach ihrem Siedepunkt – sensorisch ist es weit komplexer.

Fabian öffnet ein Ventil, fängt einen klaren Tropfen auf, hält das Glas unter die Nase – und reicht es weiter. Der Geruch ist stechend, fast aggressiv,

lösungsmittelartig. „Vorlauf“, erklärt er. „Der gehört nicht in den Brand.“ Wenig später dasselbe Ritual. Wieder riechen. Diesmal ist es anders: weicher, fruchtiger. Die Quitte ist plötzlich da. „Jetzt beginnt der Mittellauf“, sagt Fabian. Einige Liter später kippt der Duft ins Schwere, Dumpfe. Der Nachlauf. Auch er wird verworfen. Es geht nicht um maximale Menge, sondern um Qualität.

Die entscheidende Instanz ist die Nase

Fabian Glückert ist ausgebildeter Edelbrand-Sommelier. Das klingt nach Genuss und Verkostung, doch seine eigentliche Arbeit beginnt lange davor – in der Nase.

„Riechen ist unser komplexester Sinn“, sagt er. Während wir beim Schmecken nur wenige Grundqualitäten unterscheiden, ist der Geruchssinn nahezu unbegrenzt. Düfte sind Akkorde, keine Einzeltöne. Sie sind verknüpft mit Erinnerungen, Orten, Gefühlen. Biologisch liegt das daran, dass der Geruchssinn direkt im emotionalen Zentrum des Gehirns arbeitet. Deshalb wirken Düfte oft unmittelbar – lange bevor wir sie benennen können. „Wir riechen nie neutral“, sagt Fabian. „Wir riechen immer mit Erfahrung.“

Ein Edelbrand-Sommelier trainiert genau das: Übergänge wahrzunehmen und flüchtige Momente zu erkennen. Die Nase entscheidet, wann der Vorlauf endet und wann der Mittellauf beginnt – und wann es Zeit ist aufzuhören.


Ein Topinambur-Brand erzählt weniger von der Frucht als vom Boden

Nach dem Brennen ist der Prozess nicht abgeschlossen. Der frische Brand wirkt oft kantig, unruhig. Erst im Ruhen findet er zusammen. Im Keller der Brennerei lagern Glasballons mit Williams, Quitte und anderen Destillaten. Im Regal steht auch unser Topinambur-Brand, inzwischen auf 42 Prozent Trinkstärke eingestellt. Aus 150 Kilogramm Knollen sind etwas mehr als zehn Liter Edelbrand geworden.

Dann die erste Probe. Topinambur ist sensorisch komplex und schwer zu beschreiben: erdiger als ein Obstler, begleitet von Nuss, etwas Artischocke, mit einer fast pilzigen Tiefe. Kein Duft, der sich sofort öffnet. Am Gaumen trocken, strukturiert, zurückhaltend. Kein gefälliger Brand – aber einer mit Charakter, wie ich finde. „Der braucht noch“, sagt Fabian. „Aber er ist gut unterwegs.“

Zum 25-jährigen Jubiläum des ÖBZ werden wir den Topi-Edelbrand in kleine Fläschchen füllen und gemeinsam anstoßen. Er lädt ein zur Entschleunigung und zu gedanklichen Reisen. Schließlich ist er ein Destillat dessen, was im wahren Sinne des Wortes im ÖBZ verwurzelt ist: Erde, Pflanzen, Menschen. Und die Geschichten all jener, die diesen Ort geschaffen haben und bis heute mit Leben füllen. * (mh)



 Informationen zur
Brennerei im Werksviertel:
www.johseckart.de





Chicorée-Schiffchen mit Wildkräuterpesto

WIE SCHMECKT NATURSCHUTZ?

Wir entdecken Pflanzen, die nicht nur die Biodiversität, sondern auch die Speisekarte bereichern. Ein ökologischer Rundgang durch den Garten wird zur kulinarischen Spurensuche.

Im April ist der Garten noch zurückhaltend. Das Grün sprießt erst zaghaft. Aber wer sich Zeit nimmt, lernt zu schmecken, was da ist. Rund um das ÖBZ wachsen viele essbare Wildpflanzen. Durch gärtnerische Aktivitäten wird diese Vielfalt immer wieder erweitert. Davon profitiert nicht nur unsere Speisekarte – auch eine große Zahl von Insekten und Vögeln ist auf diese Pflanzenvielfalt als Nahrungsquelle angewiesen. Manchmal schmeckt sie herzhaft und bitter, manchmal nach Knoblauch, Zitrone oder Frühling.

Am ÖBZ führt Konrad Bucher durch diese frühe Jahreszeit. Wir stehen im Experimentiergarten. Im Wildkräuterbeet wächst Schildampfer (*Rumex scutatus*), zitronig-frisch und eine von vielen Ampferarten. „So schmeckt Naturschutz“, sagt Konrad und zupft eines der zarten jungen Blätter ab. Der hohe Gehalt an Vitamin C sowie an Calciumoxalat sorgt für den säuerlichen Geschmack. Auch er verhält sich im Garten als genügsames und winterhartes Wildgemüse. Schon die Römer schätzten Schildampfer als bekömmliche Speisepflanze. Seine Kulturformen werden auch römischer oder französischer Spinat genannt. Die fleischigen Blätter sind knackiger und schmecken milder und fruchtiger als die des Sauerampfers.

„Was wir schmecken, lernen wir zu schützen.“

Das Format „So schmeckt Naturschutz“ basiert auf einem bewusst gewählten pädagogischen Ansatz. Pflanzen und Insekten haben sich über lange Zeiträume in enger Koevolution entwickelt. Dass auch der Mensch sich einst von der Pflanzenvielfalt seiner unmittelbaren Umgebung ernährt hat, ist heute weitgehend in Vergessenheit geraten. Die Erfahrung zeigt: Über das sinnliche Geschmackserlebnis können wir Menschen auch für die vielen interessanten ökologischen Aspekte heimischer Wildpflanzen und für Biodiversität insgesamt begeistern. Genau hier setzt der Naturschutzgedanke an: Was wir selbst nutzen, lernen wir zu schätzen – und was wir schätzen, sind wir eher bereit zu schützen.

In der Nähe des Teichs zeigt Konrad einen Standort für Mädesüß (*Filipendula ulmaria*). Im Frühjahr wirkt Mädesüß völlig anders als zur Blütezeit, wenn uns die großen cremeweißen, bauschigen Blütenstände mit ihrem honig-süßen Duft betören. Im April deutet noch nichts darauf

Rauling (Trachystemon orientalis)

Verwendet werden die Blütenstängel, aber auch die Blätter, vorzugsweise im jungen Zustand. Sie haben eine festere Struktur als Salatblätter; verlieren durch das Kochen weniger an Masse. Mehrere Minuten blanchieren. In der Pfanne Zwiebeln anschwitzen, die kleingeschnittenen blanchierten Raulingblätter für einige Minuten mitdünsten. Je nach Geschmack mit Tomate und Ziegenkäse mischen. Passt gut zu Kartoffeln oder auch als Zutat zu Nudelsalat.



hin, dass hier bis zu eineinhalb Meter hohe Stauden stehen werden. Jetzt sehen wir lediglich die Blattrosetten, deren einzelne Fiedern ulmenähnlich geformt sind. Im Frühjahr ist Mädesüß nicht süß, sondern ein vitaminreiches Powerfood. Im Sommer hingegen eignen sich seine Blüten mit ihrem intensiven, feinen Aroma ideal für Gelee, Sirup oder Limonade mit Noten von Honig, Vanille und einem Hauch Marzipan. Der Gehalt an natürlichen Salicylaten – Aspirin lässt grüßen – verleiht dem Geschmack Tiefe, bedeutet aber auch, dass man Mädesüß nicht in großen Mengen verzehren sollte.

Manche Pflanzen haben sich eingeschlichen. Frauenmantel etwa, der plötzlich auf dem Feld steht. Andere sind alte Bekannte: der Gute Heinrich, eine völlig unterschätzte Pflanze. Sie ist derber als der Kultur-Spinat, gekocht wird sie schön zart. Wer ihr Raum lässt, hat jahrzehntelang etwas davon – sie bleibt gern viele Jahre am selben Ort.

„Besonders fein sind die jungen Knospensprossen. Sie werden wir bei einem zweiten Rundgang Ende Mai probieren können.“

Dann zeigt er eine flache Blattrosette am Boden: Orientalisches Zackenschötchen, *Bunias orientalis*. Diese Spezies ist aus Sicht des Naturschutzes in Verruf geraten, weil sie sich an offenen oder gestörten Stellen stark ausbreiten kann. Mancherorts wird sie sogar bekämpft. Das Thema Neophyten ist ein eigenes Thema, zu dem es unterschiedliche Meinungen gibt. Aber wenn es um den Geschmack von Vielfalt geht, ist sie interessant. Die schmecken ähnlich der Kresse oder einem eher scharfen Rettich, mit leicht nussigem Abgang. Im Frühjahr lassen sich die jungen Blätter wie Rucola im Salat verwenden. Die Schärfe stammt von Senfölglykosiden, die antibakteriell wirken. Sinapine sind verantwortlich für die adstringierende, zusammenziehende Wirkung im Mund. Sie aktivieren die Bitterrezeptoren auf der Zunge und verstärken dadurch den kohltypischen herben Geschmack. Ein Kohlgewächs also und ein typisches Rohkost-Wildkraut,

denn beim Erhitzen zerfällt das Aroma. Das kommt jenen entgegen, denen der Geschmack zu scharf ist: Durch kurzes Blanchieren lassen sich die Blätter auch milder als Spinat zubereiten. Besonders fein sind die jungen Knospensprossen. Sie werden wir bei einem zweiten Rundgang Ende Mai probieren können. Überhaupt: Knospensprossen. Was später Blüte wird, ist jetzt Delikatesse. Im Garten lässt sich die gelbblühende Kohlpflanze leicht kultivieren. Sie erträgt Frost und Trockenheit und zeigt sich selbst gegenüber Schnecken widerstandsfähig.



Giersch-Limo

Zutaten (für 1 Liter):

- 2 Handvoll Giersch (Blätter und Stängel)
- ½ Handvoll aromatische essbare Blüten
- Saft einer halben Zitrone (evtl. auch Schalenabrieb)
- 1 Esslöffel Honig oder Ahornsirup
- 250 ml Apfelsaft
- 750 ml Sprudelwasser

Zubereitung:

Giersch waschen und schneiden (braucht nicht zu klein zu sein). Alle Zutaten – außer dem Wasser und eine kleine Portion Blüten zum Dekorieren – in einem breithalsigen Gefäß mischen und zugedeckt mindestens 4 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen, mit dem Wasser (kalt, evtl. mit Eiskwürfeln) mischen und mit frischen Blüten dekorieren. Hält sich 2 bis 3 Tage im Kühlschrank.

Alicia Bilang zeigt, was man alles aus Wildkräutern zubereiten kann.





Verkostung des Wildgemüses im Mai



Bärlauchpesto und eingelegte Bärlauchknospen

Das Lauchscheiben-Schötchen (*Peltaria alliacea*) ist ein Kohlgewächs mit feiner Knoblauchnote. Es blüht erst im Mai, die namensgebenden scheibenförmigen Samenstände reifen im Spätsommer. Die Blätter jedoch liefern fast ganzjährig eine vitamin- und mineralstoffreiche Zutat. Man kann sie ernten, wann immer sie nicht gefroren sind. Als Gemüse lassen sie sich vielseitig kombinieren – überall dort, wo ein kressig-knoblauchiger Geschmack passt: zum Butterbrot, im (Rettich-)Salat oder in Gemüsesuppen.

Konrad lenkt den Blick auf eine Pflanze aus einer anderen Familie: den Weinbergslauch (*Allium vineale*), einen robusten, würzigen Wildlauch. Auch er ist ein echtes Multitalent. In der Literatur wird er als ökologisch wertvolle Pflanze beschrieben, die Nektar und Pollen insbesondere für Wildbienen, Schwebfliegen und Käfer bietet. In der Küche lässt er sich vielseitig einsetzen. Die jungen Blätter im Frühjahr schmecken mild lauchig und eignen sich fein geschnitten für Kräuterbutter oder Kräuterquark. Besonders aromatisch sind die Bulbillen („Lauchkügelchen“), die kurz angeröstet

eine kräftige Würze entfalten. Insgesamt ist der Geschmack intensiver als bei Bärlauch – daher lieber sparsam dosieren.

Nicht alles ist harmlos. Scharbockskraut, leuchtend gelb, gehört zu den ersten Frühlingsboten im Schatten. Essen darf man es nur vor der Blüte – und auch dann nur in kleinen Mengen, wegen der Alkaloide.

Der Weg führt weiter zu einem mageren Standort außerhalb des Gartens. Hier wachsen andere Schätze: Die feinen Blätter der Wilden Möhre, deren zarte Blütenknospen sich in Teig frittieren lassen. Die Schafgarbe, deren junge, zarte Blätter sich um diese Zeit gut zur Herstellung der würzigen Schafgarbenbutter eignen. Das Echte Labkraut, das früher zur Käseherstellung verwendet wurde und mit seinen wirteligen Blättern an Waldmeister erinnert. Arzneithymian, der magere Böden liebt. Wir finden den kleinen Wiesenknopf, auch Gurkenkraut genannt, weil er genau so schmeckt. Mehr als 30 unterschiedliche Arten essbarer Wildpflanzen lernen wir bei unserem Rundgang kennen.

Immer wieder geht es auch um ökologische Zusammenhänge: um Wildbienen, die vom hohen Nektarertrag bestimmter Pflanzen profitieren, etwa vom Rauling (*Trachystemon orientalis*), um Schmetterlinge, deren Raupen auf einzelne Arten spezialisiert sind – wie z. B. der Aurorafalter auf die Knoblauchsrauke. Wir entdecken Kräuter, die wir aus der mediterranen Küche und als Heilpflanzen kennen und erfahren, was Pflanzen über ihre Standorte verraten – Brennnessel und Knoblauchsrauke etwa sind typische Stickstoffzeiger.

„Man schließt die Augen, schmeckt den Frühling – und versteht: Naturschutz kann man genießen.“

Zur Mittagszeit wird es praktisch. Konrad übergibt an Alicia Bilang. Die Kräuterpädagogin zeigt, wie sich aus dem Gesammelten kulinarische Highlights zaubern lassen. Giersch-Limonade hat sie vorbereitet, abgeschmeckt mit Zitrone, aufgegossen mit Apfelsaft und einem Hauch Holundersirup. Bärlauch-Pesto – einmal klassisch, einmal vegan – wird auf frischem Brot serviert oder auf Chicorée-Blättern attraktiv angerichtet. Gebratene Löwenzahnknospen werden vor Ort frisch zubereitet, Blüten von Knoblauchsrauke und Purpurtaubnessel dienen als schmackhafte Garnitur. Und dann noch diese Delikatesse: Bärlauchknospen, eingelegt wie Kapern. Ein Glas voller Naturschutz – mit etwas Honig gesüßt und in Balsamico Bianco haltbar gemacht. Man lädt eine Knospe auf einen kleinen Löffel, führt ihn genussvoll zum Mund, schließt die Augen, lässt sich die Sonne ins Gesicht scheinen und versteht: So schmeckt Naturschutz. So schmeckt der Frühling! ✨

Eingelegte Bärlauch-Knospen – Falsche Kapern

Zutaten:

½ Handvoll Bärlauch-Knospen
(alternativ auch Gänseblümchen,
Löwenzahn, Kapuzinerkresse)
½ TL Senfkörner
1 Lorbeerblatt
½ TL Salz
½ TL Honig
150 ml Balsamico Bianco

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Topf geben und schonend kurz aufkochen. In der Zwischenzeit die Schraubgläser mit heißem Wasser sterilisieren. Knospen-Gewürzmischung in die Gläser füllen, mindestens 2 Wochen ziehen lassen. Bei Zimmertemperatur über mehrere Monate haltbar.





Zackenschote (*Bunias orientalis*)

Junge Blätter oder noch besser die schmackhafteren Blütenstängel im knospigen Zustand ernten. Solange sich die Stängel brechen lassen, sind sie noch schön zart. Nur kurz, etwa eine Minute lang, blanchieren. Wem der bittere Geschmack nichts ausmacht, kann die Stängel auch einfach nur braten bzw. dünsten. Mit Salatdressing und Zwiebeln anmachen. Warm oder kalt als Antipasti servieren.



Gläser voller Naturschutz, als Pesto verarbeitet, in Essig eingelegt oder als Likör angesetzt



Gebratene Löwenzahnknospen



Konrad Bucher zeigt ein Beet mit dem Orientalischen Zackenschötchen.



Tipp:

Naturadb.de ist eine öffentlich zugängliche Datenbank, die einen wichtigen Beitrag zum Verständnis von Biodiversität leistet. Sie informiert nicht nur über Vorkommen und Standortansprüche heimischer Pflanzen, sondern zeigt auch detailliert, welche Insektenarten von ihnen abhängig sind. Die Ergebnisse sind teils überraschend: So dient der oft wenig geschätzte Löwenzahn als Nahrungsquelle für 112 Wildbienenarten, 64 Raupen- bzw. Schmetterlingsarten und 40 Schwebfliegenarten. Ein eindrückliches Beispiel dafür, wie zentral selbst alltägliche Wildpflanzen für funktionierende Ökosysteme sind.



www.naturadb.de



BECOME A LOCAL SEED VAULT

Die Performance „Frozen Beans. Melting Beans“
der Künstlerinnen Ella von der Haide und
Eva Weigel beim Saatgut-Festival 2025 am ÖBZ
war mehr als eine Inszenierung: Sie war ein
Sinnbild über den Wert von Saatgut. Ein Thema
mit aktueller politischer Sprengkraft.

23. Februar 2025. Das Saatgut-Festival ist in vollem Gang. In den Räumen des Ökologischen Bildungszentrums und im Veranstaltungszelt auf dem Vorplatz wird samenfestes Saatgut angeboten. Hobbygärtnerinnen und -gärtner holen Informationen ein, tauschen Saatgut ihrer letzten Ernte und suchen neues für die kommende Gartensaison. Wie ein Altar ist vor dem Eingang als Eye-Catcher (oder besser „Ice-Catcher“?) ein großer Eisblock aufgebaut. Eingefroren darin: hunderte Bohnenkerne. Mal scheinbar zufällig verteilt, dann wieder streng geordnet in einer spiralförmigen Manda-la-Struktur.

MEHR ALS EINE EINLADUNG ZUM ANFASSEN

Eine Kunstperformance, die nach politischer Botschaft klingt: „Frozen Beans. Melting Beans – Become a local seed vault.“ Bohnen, eingefroren und konserviert, als Sinnbild für den Wert von Saatgut. Und gleichzeitig als Aufforderung, sie dort wieder zu befreien. Entwickelt wurde sie von den Künstlerinnen Ella und Eva Weigel. Ihre Arbeit ist nicht nur eine Inszenierung. Sie ist eine Einladung zum Anfassen – und zum Nachdenken.

Neugierig stehen die Menschen herum, umrunden den Block, legen die Hände an die glatte, kalte Oberfläche. Einige Kinder halten die Bohnen für Edelsteine. Erst wird sanft gehaucht und mit dem warmen Atem geschmolzen. Später wird ungeduldiger gekratzt, gehauen und gebohrt, um an die Bohnen heranzukommen. Steine, Autoschlüssel und Feuerzeuge werden zur Hilfe genommen. Wer eine Bohne herausgelöst hat, bekommt ein Pergamenttütchen dazu, das abgestempelt wird – fast wie ein amtliches Dokument. Das ritualisierte Stempeln ist eine Beglaubigung für den einzigartigen Wert, der jedem ausgeschmolzenen Kern innewohnt. Die Bohne soll später zu Hause eingepflanzt werden. Die Künstlerinnen nennen das „Wiederbeerdigung“. Eine kleine symbolische Geste und doch verbirgt sich darin eine der großen Gegenwartsfragen: Wem gehört die Zukunft der Ernährung – und wer darf sie überhaupt aussäen und vermehren? Ein Thema von aktueller politischer Sprengkraft, Stichwort Saatgut-Souveränität.



*Eva Weigel:
„Das Seed Vault
in Spitzbergen
kannten
erstaunlich viele.
Manche haben
sogar geglaubt,
dass wir den
Eisblock von dort
geholt haben.“*



SAATGUT ZWISCHEN REGULIERUNG UND GEMEINGUT

In Europa gilt Saatgut rechtlich vor allem als Ware. Wer es „in Verkehr bringt“, muss Sorten zulassen, registrieren, teils zertifizieren. Doch Saatgut ist mehr als ein Produkt. Es trägt Geschichte, Anpassungswissen, regionale Erfahrung. Genau diese Vielfalt gerät unter Druck, wenn das Wirtschaftsgut immer mehr reguliert werden soll. Um diese Regeln wird seit langem gerungen, auch darum, wer den Markt bestimmt.

Die EU-Kommission hat im Juli 2023 den Vorschlag für eine umfassende Reform des Saatgutrechts vorgelegt. Ziel ist, die bisherigen fragmentierten Richtlinien in einem kohärenten Verordnungstext zusammenzufassen. Nach dem Beschluss des Europäischen Parlaments im Frühjahr 2024 hat im Dezember 2025 der Ministerrat der EU seine Position festgelegt, die sich in Teilen wie ein Gegenentwurf zum eher verbraucherfreundlichen Parlamentsvorschlag liest. Die jüngste Entscheidung des Rates ist rechtlich und politisch sehr bedeutend, weil sie die entscheidende Phase des EU-Gesetzgebungsprozesses einläutet. Während die großen Pflanzenzuchtkonzerne die Linie des Rates begrüßen, warnen Bio-Verbände und Initiativen wie der VEN (Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt) oder Arche Noah vor Einschränkungen für Vielfalt, lokale Sorten und kleine Betriebe. Es steht also viel auf dem Spiel.

SORTENSCHUTZ ODER ANGRIFF AUF DIE SORTENVIELFALT?

Die Kommission verspricht auf dem Papier zwar Ausnahmen: nicht-kommerzielle Weitergabe, Tausch unter Hobbygärtnerinnen und -gärtnern, Erleichterungen für Kleinstmengen. In der Praxis droht der Korridor jedoch schmal zu werden. Denn andere Vorschriften greifen mit: Das Pflanzengesundheitsrecht knüpft Pflichten an die „Bewegung“ von Pflanzenmaterial – auch ohne Verkauf. Dokumentation und Rückverfolgbarkeit können kleine Initiativen überfordern. Ein Angriff auf die Sortenvielfalt? Je heterogener der Markt, je kleiner und

fragmentierter die Interessen, desto schwieriger tut sich die internationale Gesetzgebung.

Hinzu kommt das geistige Eigentum. Sortenschutz und Patente sollen Innovationen fördern, schaffen aber gleichzeitig Abhängigkeiten. Durch die internationalen Sortenschutzregelungen sind das Aufbewahren und Weitergeben geschützter Sorten stark begrenzt. Der Nachbau ist meist nur als Ausnahme erlaubt. Dem steht ein anderer Rechtsgedanke gegenüber: Der Internationale Saatgutvertrag erkennt Farmers' Rights an – das Recht des Landwirts, Saatgut zu erhalten, zu nutzen, weiterzuentwickeln. Zwei Logiken, ein Konflikt.

Und der verschärft sich mit neuen Züchtungstechniken. Für Eingriffe ins Genom, das „Gene Editing“, werden die Regeln gelockert. Im gleichen Zuge verdichtet sich die Patentlandschaft. Eigenschaften des Lebens werden in Form von Lizenzen kapitalisiert.

Vielfalt ist auch dann gefährdet, wenn sie nicht mehr frei verfügbar ist oder bürokratisch zur Ausnahme gemacht wird. Es wird also kompliziert.

WARUM URBAN GARDENING PLÖTZLICH POLITISCH IST

An diesem Punkt wirken Urban Gardening, Saatgut-Tauschbörsen und Initiativen wie das Projekt Bohnenvielfalt am ÖBZ als Gegenpol. Diese Bewegungen sind kleine Infrastrukturen der Unabhängigkeit. Sie halten Sorten im Umlauf, die im großen Handel nicht vorkommen, weil sie nicht in die Logik der Standardisierung passen. Sie verstehen Saatgut als kollektives Erbe und samenfeste Sorten als praktizierte Unabhängigkeit: Ich gebe dir etwas, das du vermehren kannst. Du gibst es weiter. Wer vermehren kann, muss nicht jedes Jahr neu kaufen.

DIE KUNST VERBINDET MÜNCHEN MIT SPITZBERGEN

Zurück zur Kunstaktion. Die Bohnen im Eisblock auf dem Vorplatz stammen aus dem Bohnenarchiv des Projekts Bohnenvielfalt am ÖBZ, einem ehrenamtlichen Erhaltungsprojekt, das seit Jahren



*Ella von der Haide:
„Wichtig war mir, dass es ein Kunstwerk ist, was sinnlich erfahrbar ist und vielleicht bei den Leuten etwas auslöst.“*



Sorten sammelt, anbaut, beobachtet und dokumentiert.

Parallel läuft auf einem Monitor ein Video, das den großen Resonanzraum öffnet. Es zeigt den Global Seed Vault: eine Saatgutbank im Permafrost von Spitzbergen, minus 18 Grad, gedacht als Reserve gegen das Vergessen. Dort lagern Samen aus aller Welt, eingefroren als Versicherung dafür, dass Nahrungspflanzen nicht aussterben. „Von diesen großartigen Projekten habe ich mich inspirieren lassen“, sagt Ella von der Haide, „und überlegt: Wie kann ich diese Idee des Lokalen und des Globalen hier zusammenbringen?“ Das ist der dramaturgische Trick dieser künstlerischen Intervention: Sie platziert den Eisblock mit den eingefrorenen Bohnen aus dem Münchner Erhaltungsprojekt neben eine Szenerie aus Spitzbergen, wo im nordischen Eis die Zukunft in großem Maßstab konserviert wird – und behauptet, dass zwischen beiden eine Linie verläuft.

Die Verbindung zwischen beiden wird dann richtig sichtbar, wenn jemand mit einer Bohne in der Hand ins Foyer zum Infostand des Bohnenvielfaltsprojekts geht und dort das Gespräch sucht: Was für eine Sorte ist das eigentlich? Kann man die essen, welche Eigenschaften hat sie, kann man sie vermehren? Wer so fragt, macht genau das, was Saatgut-Souveränität im Alltag bedeutet, wird Teil eines Kreislaufs, der Wissen erhält und weiterträgt.

Und plötzlich liegt Spitzbergen nicht mehr am Rand der Welt, sondern mitten in München. Am Ende des Tages ist der große Eisblock bis auf einen kleinen Rest geschmolzen. Übrig bleibt eine Pfütze auf dem Boden, etliche Fotos auf Handys, viele bestempelte Tütchen. Und später: irgendwo in München – auf Balkonen oder Gärten, in Hinterhöfen, in Gemeinschaftsbeeten – vielleicht eine Bohne, die keimt. ✱



Erst werden die Bohnenkerne behutsam aus dem Eis gepult, später ungeduldiger gekratzt, gehauen und gebohrt, um an die Bohnen heranzukommen. Steine, Autoschlüssel und Feuerzeuge werden zur Hilfe genommen.



Einladung zum

SAATGUT-FESTIVAL

Sonntag, den 01.03.2026

10:00 bis 17:00 Uhr

Ökologisches Bildungszentrum München

Terminhinweis:

Am Sonntag, 1. März 2026, öffnet um 10 Uhr das inzwischen achte Saatgut-Festival im ÖBZ mit großem Info- und Saatgut-Markt, Tauschbörse, Vorträgen, einer Mitmachaktion für Kinder, einer kreativen Aktion und saisonalem Bio-Catering.



Das gesamte Programm gibt es unter www.oebz.de/saatgutfestival



BIODIVERSITÄT



Workshop: Welcher Biodiversitätstyp bin ich?



Kreativer Praxisworkshop: Bau eines Landart-Objekts – ein Nest aus Totholz und Laub, angeleitet durch die Künstlerin Katharina Schweissguth.

TÄT DENKEN

Was verstehen wir eigentlich unter Biodiversität – und wie prägt unser Denken über Natur das Handeln in der Stadt? Das Symposium „Biodiversität denken“ brachte unterschiedliche Perspektiven aus Philosophie, Wissenschaft und Praxis zusammen und zeigte, warum Verständigung der Schlüssel für wirksamen Naturschutz ist. —>

Rund 50 Interessierte aus Wissenschaft, Verwaltung und Stadtgesellschaft trafen sich am 14. November 2025 im Ökologischen Bildungszentrum München zum Symposium „Biodiversität denken – Vom Verstehen verschiedener Perspektiven zum gemeinsamen Gestalten“. Ziel war es, unterschiedliche Verständnisse von Biodiversität sichtbar zu machen und miteinander ins Gespräch zu bringen.

Beim Ankommen im ÖBZ nahmen die Teilnehmer*innen nicht nur ihr Namensschild in Empfang. Sie wählten zusätzlich einen weiteren Zettel mit einer Rollenbeschreibung. Darauf standen Begriffe wie „pragmatischer Macher“, „unaufhaltsame Guerillagärtnerin“ oder „sinnlicher Ästhet“. Ein Augenzwinkern – und zugleich eine Einladung, sich selbst im Verhältnis zur Natur zu verorten. Schnell entstand ein guter Austausch, der mehr als nur Small Talk war: Wer bin ich, wenn ich über Biodiversität spreche? Und von wo aus argumentiere ich eigentlich?

Nach diesem atmosphärischen Einstieg setzte ein philosophisches Impulsgespräch den begrifflichen und gedanklichen

„Unser Bild von Natur entscheidet darüber, wie wir mit ihr umgehen.“

„Biodiversität ist ein vieldeutiger Begriff – und genau darin liegt seine Herausforderung.“

ist, wenn sie zu einer Verengung führt und den Menschen grundsätzlich außerhalb ökologischer Zusammenhänge positioniert.

Daran anschließend richtete Michael Hebenstreit den Blick auf den Biodiversitätsbegriff selbst. Biodiversität umfasst nicht nur die Artenvielfalt, sondern auch die genetische Vielfalt innerhalb von Arten sowie die Vielfalt von Ökosystemen. Je nach Perspektive – etwa ästhetisch, funktional, ökologisch oder ökonomisch – rücken unterschiedliche Aspekte dieser Vielfalt in den Vordergrund. Hebenstreit betonte, dass Biodiversität kein eindeutig definierter, sondern ein „vieltimmiger“ Begriff ist, der verschiedene Werte, Interessen und Zielvorstellungen in sich trägt.

Gerade diese Vieldeutigkeit kann zu Missverständnissen und Konflikten führen, etwa wenn Naturschutz auf Nutzung trifft oder wenn unterschiedliche Vorstellungen von „guter Natur“ aufeinandertreffen. Zugleich liegt darin aber auch ein großes Potenzial. Wenn wir uns bewusst machen, aus



Impulsgespräch mit Prof. Dr. Benjamin Rathgeber



Diskussionsrunde mit (v.r.) Konrad Bucher, David Schoo, Monika Egerer, Ernst Habersbrunner und Michael Hebenstreit



Workshop: Die beste Biodiversitätsmaßnahme ist Beziehungspflege.

Rahmen für die weiteren Diskussionen. Professor Benjamin Rathgeber von der Hochschule der Philosophie München und Michael Hebenstreit näherten sich dem Thema Biodiversität aus einer grundsätzlichen Perspektive: Was meinen wir eigentlich, wenn wir von „Natur“ und „biologischer Vielfalt“ sprechen – und von welchem Menschen- und Naturbild gehen wir dabei aus?

Benjamin Rathgeber zeichnete zunächst die philosophischen Wurzeln der Trennung von Mensch und Natur nach. Bereits in der abendländischen Naturphilosophie, etwa bei Aristoteles, findet sich die Unterscheidung zwischen Natur als dem, was sich aus sich selbst heraus hervorbringt, und Kultur als dem, was durch menschliches Handeln entsteht. Diese Unterscheidung, so Rathgeber, prägt bis heute häufig unser Denken: Natur erscheint dann als etwas „außerhalb“ des Menschen, als Gegenüber, das geschützt, genutzt oder gestaltet wird. Rathgeber machte deutlich, dass diese Denkfigur zwar analytisch hilfreich sein kann, zugleich aber problematisch

welcher Perspektive wir sprechen und welche impliziten Annahmen wir mit Begriffen wie „Natur“ oder „Biodiversität“ verbinden, können diese Unterschiede produktiv werden. Biodiversität wird dann nicht nur als biologisches Phänomen verstanden, sondern auch als kultureller und gesellschaftlicher Aushandlungsprozess.

Diese Überlegungen prägten die anschließende Diskussionsrunde, in der urbane Biodiversitätsmaßnahmen im Fokus standen. Der gedankliche Austausch öffnete das Spannungsfeld zwischen gärtnerischem Tun, dem Anspruch, Menschen für Biodiversitätsmaßnahmen zu begeistern und der Sensibilisierung für naturschutzfachliche Fragen.

Exemplarisch lässt sich dieses Spannungsfeld an Gemeinschaftsgärten beschreiben. Sie sind keine Naturschutzprojekte im klassischen Sinn, sondern gemeinschaftliche Lern- und Wirkorte, an denen ökologische Bildung ganzheitlich erfahrbar wird. Wer hier gärt, handelt meist aus Freude, aus dem Wunsch nach Gemeinschaft oder nach

einem schöneren Wohnumfeld – nicht aus naturschutzfachlichen Gesichtspunkten.

Gerade darin liegt jedoch ein großes Potenzial. Lokale Communities, die ihr Quartier gestalten und sozialen Zusammenhalt durch gemeinsames Handeln stärken wollen, bringen häufig eine hohe Bereitschaft mit, sich auch ökologisch bewusst zu verhalten. Die Erfahrungen im Projekt zeigten, dass das gärtnerische Arbeiten mit seltenen und möglicherweise geschützten Pflanzen Interesse für Biodiversität wecken kann. Aus Sicht des Naturschutzes ist dies jedoch problematisch, da die Gefahr der Florenverfälschung besteht – ein Begriff, der vielen Beteiligten erst im gemeinsamen Prozess begegnete. Im Laufe dieses Lernprozesses erschloss sich, warum bei seltenen Arten der lokale, autochthone Genpool von besonderer Bedeutung ist und die Herkunft der Pflanzen eine zentrale Rolle spielt, während in dicht bebauten Innenstädten mitunter größere Spielräume bestehen.

In der Gesamtschau zeigte sich, dass das bewusste Nachdenken über Biodiversität eine begriffliche und reflexive Grundlage schafft, die entscheidend dafür ist, unterschiedliche Akteur*innen miteinander ins Handeln zu bringen.

Dass genau darin eine besondere Stärke des Projekts „Bio-DivHubs – Biodiversität ins Quartier“ liegen könnte, wurde im zweiten Teil des Symposiums sichtbar, als die Verbundpartner ihre Ansätze und Zwischenergebnisse vorstellten

„Biodiversität denken heißt: Begriffe klären, Perspektiven verstehen, gemeinsam handeln.“

– von Citizen Science über sozialwissenschaftliche Befragungen bis hin zu konkreten Biodiversitätsmaßnahmen in den Münchner Modellquartieren.

Den Abschluss bildeten drei Workshops, in denen unterschiedliche Zugänge zur Biodiversität an konkreten Beispielen reflektiert und erlebt werden konnten. Im Workshop „Die beste Biodiversitätsmaßnahme ist Beziehungspflege“ wurde diskutiert, inwiefern die Pflege von Naturbeziehungen zum Gelingen von Biodiversitätsmaßnahmen beiträgt und welche Formen der Beteiligung es dafür braucht. Im Workshop „Welcher Biodiversitätstyp bin ich?“ näherten sich die Teilnehmer*innen spielerisch ihrer eigenen Beziehung zur Natur, indem sie Einstellungen zur Natur und die Motivation für biodiversitätsfreundliches Handeln verschiedener Biodiversitätstypen diskutierten und anschließend mit Methoden des kreativen Schreibens jeweils ein Horoskop für das Jahr 2026 erstellten. In einem kreativen Praxisworkshop erlebten die Teilnehmer*innen eine künstlerische Perspektive auf die Natur, indem sie ein Landart-Kunstwerk gestalteten – in Form eines gemeinschaftlich gebauten, überdimensionalen Nests aus Totholz und Laub.

Nach diesem inspirierenden Tag darf man sich auf eine Fortsetzung freuen. Das nächste Symposium ist am 20. November 2026 geplant. *



Über das Projekt „Biodiversität ins Quartier“

Das Verbundprojekt wird koordiniert von der BürgerStiftung München gemeinsam mit Green City e.V., Münchner Umwelt-Zentrum e.V. im Ökologischen Bildungszentrum (ÖBZ) in Kooperation mit dem Ackermannbogen e.V., dem Museum für Naturkunde Berlin und der Technischen Universität München. Ziel ist es, einen Beitrag zur Biodiversitätsstrategie der Stadt München zu leisten und Menschen zur Mitgestaltung ihrer Stadtnatur zu motivieren.

Das Projekt hat eine Laufzeit von 2023 bis 2028 und wird gefördert mit Mitteln des Bundesamts für Naturschutz im Rahmen des Förderschwerpunkts Stadtnatur des Bundesprogramms Biologische Vielfalt.



www.biodivhubs.net

Gefördert durch:



Bundesministerium für Umwelt, Klimaschutz und nukleare Sicherheit



Bundesamt für Naturschutz

aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

1



Pflanzplan vom September 2024



2

Erste rote Farbtupfer der Kartäusernelke
(*Dianthus carthusianorum*)

Rewilding the City

Ein Schaubeet für heimische Wildpflanzen am ÖBZ

Ein Sonntag im Mai am Ökologischen Bildungszentrum. Genau genommen der 11. Mai 2025, Muttertagssonntag. Zwanzig Menschen knien auf dem Boden, schaufeln Sand. Junge Stauden mit Wurzelballen warten darauf, dass sie eingepflanzt werden. Im Mittelpunkt der Mitmachaktion stehen heimische, mehrjährige Wildpflanzen. Arten, die Trockenheit vertragen und mit wenig Nährstoffen auskommen. Das Schaubeet, das hier entsteht, will gleich zwei Dinge demonstrieren. Erstens, wie in der Stadt die Biodiversität erhöht werden kann und Insekten ein langes Blühangebot bekommen. Und zweitens, dass man im Garten auch mit hiesigen Wildpflanzen ein attraktives Pflanzbild gestalten kann.

LERNEN IM GEMEINSAMEN PROZESS

Der Anfang der Planungen liegt Monate zurück. Bereits im September 2024 treffen sich am ÖBZ engagierte Gärtnerinnen, Wissenschaftlerinnen und Naturschutzaktive zu einem sogenannten „BioDivHubs-Workshop“. Die Ausgangsidee: ein Beet nach dem Prinzip des „Conservation Gardening“, das meint, gefährdete heimische Arten gezielt auch im

Siedlungsraum anzupflanzen, um ihrem Rückgang etwas entgegenzusetzen.

Was zunächst bestechend klingt, wird schnell komplex. Denn Artenschutz ist nicht nur eine Frage des Was, sondern auch des Woher. Pflanzen derselben Art unterscheiden sich genetisch je nach Region. Wer etwa eine norddeutsche Glockenblume in Oberbayern pflanzt, riskiert genetische Vermischung – ein Problem, das in der Naturschutzpraxis unter dem Stichwort Florenverfälschung diskutiert wird. Besonders geschützte Arten sollten deshalb nur in unmittelbarer Nähe ihrer Herkunft wiederangesiedelt werden. Und die Pflanzen, die wiederangesiedelt werden, sollen aus Saatgut angezogen sein, das von Pflanzen aus der betreffenden Region stammt. Das heißt dann „autochthones Saatgut“.

Die Konsequenz für das Projekt am ÖBZ: ein bewusster Schritt weg von streng geschützten Raritäten. Im weiteren Planungsverlauf rückten daher solche Arten in den Mittelpunkt, die zwar seltener werden, aber in der Region tatsächlich vorkommen. Auch gängige Wildarten wie der gemeine Dost fanden Einzug in das Beet. Solche Arten sind zwar nicht bedroht, aber trotzdem wertvoll für Insekten. Ein besonderes Augenmerk lag auf der standortgerechten Auswahl der Pflanzen: Sie müssen sich alle wohl fühlen in voller Sonne und auf nährstoffarmem, kalkreichem Boden.



3

Heilziest, Kartäusernelke und Ochsenauge



4

Das Weidenblättrige Ochsenauge (*Bupthalmum salicifolium*)



Aktionsfotos vom 11.5.2025



ÄSTHETIK UND ÖKOLOGIE GREIFEN INEINANDER

Bevor es an die praktische Umsetzung ging, wurden die Pflanzpläne des Schaubeets von Expert*innen geprüft und finalisiert. Die verwendeten Pflanzen stammen aus spezialisierten Wildstaudengärtnereien und zu einem großen Teil aus der Gärtnerei im Pasinger Magdalenenpark, in der Ehrenamtliche des Bund Naturschutzes autochthone Pflanzen heranziehen. Am Ende stehen 22 Arten auf der Liste, sortiert nach ihrer Funktion im Beet: Leitstauden geben Struktur und Höhe, Begleitstauden setzen farbige Akzente, Füllstauden schließen Lücken und sorgen dafür, dass der Boden bedeckt bleibt. Farbe und Gestalt der Pflanzauswahl sind dabei kein Selbstzweck, sondern Teil eines funktionierenden Ganzen, bei dem Ästhetik und Ökologie ineinandergreifen.

Die Pflanzen wurden in eine Schicht aus durchlässigem, sandigem Boden gesetzt. Zunächst wurde ein Pflanzloch gegraben, bis der lehmige Untergrund erreicht war. Dann füllte man etwas Komposterde als Starthilfe hinein und wässerte gründlich. Um das Aufkommen von Beikraut zu unterdrücken, wurde die obere Erdschicht von den Jungpflanzen abgestreift. Anschließend wurden die Jungpflanzen eingesetzt und ihr Wurzelballen mit Sand abgedeckt.



Das BioDivHubs-Schaubeet liegt am östlichen Rand der Themenfelder am ÖBZ.



Pflanzplanung:

Leitstauden: Sie geben der Fläche Struktur und Höhe. Für diese Gruppe wurden die Taubenskabiose, das kleine Mädesüß, die echte Goldrute, die Skabiosen-Flockenblume und das weidenblättrige Ochsenauge ausgewählt.

Begleitstauden: Sie setzen farbige Akzente im Mittelbereich der Pflanzung; dazu gehören das echte Labkraut, die ästige Graslilie, die Kartäuser-Nelke, der aufrechte Ziest, der Heilziest, der Wiesensalbei und die Knäuel-Glockenblume.

Füllstauden: Sie schließen die Lücken. Da wurden Pflanzen wie die große Braunelle, der Wirbeldost, die kleine Bibernelle, das Zittergras, der Hornklee, die echte Schlüsselblume, die Zypressen-Wolfsmilch, der Oregano und das weiße Fingerkraut ausgesucht.



REWILDING IN DER STADT?

„Rewilding“ klingt zunächst nach Wölfen, Wisenten und unberührter Wildnis. In der Stadt bekommt der Begriff eine andere Bedeutung. Der Kerngedanke: natürliche Gegebenheiten und Bedürfnisse zu berücksichtigen und dadurch möglichst langfristig stabile Lebensräume und funktionierende Ökosysteme zu fördern. Im kleinen Maßstab geht das auch in der Stadt. In unserem Fall geht es um Pflanzen, die hierher gehören, und um Insekten, die auf genau diese Pflanzen spezialisiert sind. Gerade Insekten, die größte Tiergruppe der Erde, profitieren von urbanen Rückzugsräumen. Studien zeigen: Weil hier weniger Pestizide eingesetzt werden, können Städte für viele Arten sogar bessere Lebensbedingungen bieten als intensiv genutztes Agrarland.

In diesem Sinne dient das neue Schaubet am ÖBZ als anschauliches Beispiel für eine naturnahe und insektenfreundliche Gartengestaltung. Bereits in der ersten Saison konnte man beobachten, wie sich eine lebendige, artenreiche und für Wildbienen, Schwebfliegen und Schmetterlinge attraktive Blühfläche entfaltet. Eine inspirierende Einladung an alle, die ihren Garten in ein kleines Stück Wildnis verwandeln möchten. ✨



Der rotblühende Heilziest (*Stachys officinalis*) und eine weiße Variante



Buntes Blühbild im Sommer: das Ochsenauge, der Wiesensalbei und die Kartäusernelke



Hohe Schlüsselblume (*Primula elatior*)



PFLANZAKTIONEN: FRÜHLINGSBLÜHER AM ÖBZ

Gemeinsam für mehr Artenvielfalt. Die Pflanzaktionen am ÖBZ zeigen eindrucksvoll, wie gemeinsames Gärtnern Wissen vermittelt, Naturerlebnis schafft und ganz konkret zur Förderung der biologischen Vielfalt beiträgt.

Am 18. Oktober 2025 wurde der Grünzug am Ökologischen Bildungszentrum München zur Pflanzarena: An zuvor sorgfältig ausgewählten Standorten setzten Familien, Kinder und Erwachsene Zwiebeln und Rhizome heimischer Frühlingsblüher.

1.000 BLUMENZWIEBELN FÜR EINEN BUNTEN FRÜHLING

Insgesamt beteiligten sich 23 engagierte Personen an dieser Geophyten-Pflanzaktion, darunter erfreulicherweise auch einige neue Gesichter. Schneeglöckchen, Märzenbecher, Zweiblättriger Blaustern, Gefingertes Lerchensporn, Buschwindröschen und Gelbes Windröschen sollen hier künftig nicht nur den Frühling ankündigen, sondern vor allem eine wichtige

Nahrungsquelle für Insekten bieten – zu einer Jahreszeit, in der Blüten noch rar sind.

Begleitet wurde die Aktion von anschaulichen Erklärungen zur Bedeutung früher Blüten für Wildbienen. Besonders beeindruckend waren aktuelle Forschungsergebnisse der Technischen Universität München: In den vergangenen Jahren wurden im ÖBZ-Garten mehr als 40 Wildbienenarten nachgewiesen – ein starkes Zeichen für die ökologische Qualität des Geländes.

Monika Egerer, Professorin an der Technischen Universität München, stellte diese wissenschaftlichen Arbeiten vor und präsentierte auch den neu erschienenen Wildbienen-Comic der Illustratorin und Wissenschaftskommunikatorin Valentina Arros vor, der Kindern (und Erwachsenen!) auf

Zweiblättriger
Blaustern



Märzenbecher



Geophyten-Pflanzaktion

Zwiebelchen des
Zweiblättrigen Blausterns



des Projekts wird dokumentiert, wie sich die gepflanzten Arten auf der Fläche etablieren und ob sich stabile Bestände entwickeln.

Beide Aktionen – die herbstliche Geophytenpflanzung und die frühlings-

Anemonen wie z.B. das
Buschwindröschen breiten
sich vor allem vegetativ
über Rhizome aus.



Gemeinsam mit den Kindern wurden passende Standorte

hafte Primelaktion mit Schulklassen – machen deutlich, wie wirkungsvoll gemeinsames Handeln, Umweltbildung und wissenschaftlicher Wissenstransfer sein können – und wie viel Freude gemeinsames

spielerische Weise die faszinierende Welt der Wildbienen näherbringt. Für die jüngsten Gäste gab es zudem ein kreatives Angebot: Gemeinsam mit Christine Leyermann bastelten sie fantasievolle Insekten und tauchten so kreativ in das Thema ein.

ausgewählt – sonnige Wiesenbereiche für die Echte Schlüsselblume und schattigere Randzonen für die Hohe Schlüsselblume.

An zwei Pflanzterminen im März arbeiteten die Kinder unter Anleitung von Elisabeth Öschay und Renate Luz vom ÖBZ im Team: Während einige Pflanzlöcher aushoben, bereiteten andere Pflanzen und Substrat vor. Das Graben selbst wurde zum Naturerlebnis – mit Regenwürmern, Wurzeln und viel Entdeckungsfreude. Am Ende waren alle stolz auf das gemeinsam Erreichte: eine neue Primelwiese, die nicht nur schön aussieht, sondern auch ökologisch wertvoll ist. Denn beide heimischen Primelarten bieten Nahrung für mehrere Wildbienenarten, für Schwebfliegen und für mehr als 20 Raupenarten. Im weiteren Verlauf

Engagement für die Natur bereiten kann. Zudem: Neben der ökologischen Aufwertung ermöglichen sie ein intensives Naturerlebnis. Durch das aktive Kennenlernen heimischer Arten wird die Wahrnehmung für Biodiversität geschärft und Artenwissen aufgebaut – eine Grundlage dafür, Pflanzen wie das Buschwindröschen oder die Schlüsselblume später auch in anderen Landschaften wiederzuerkennen und einzuordnen. ✿

FRÜHLINGSAKTION MIT SCHLÜSSELBLUMEN

Bereits im Frühjahr 2025 stand am ÖBZ eine andere Pflanzaktion ganz im Zeichen der Umweltbildung: Unter dem Motto „Frühlingsblüher für die Biodiversität“ pflanzten rund 60 Schülerinnen und Schüler aus den 4. Klassen der inklusiven Montessorischule Großhadern heimische Primelarten. Gepflanzt wurden jeweils 60 Exemplare der Echten Schlüsselblume (*Primula veris*) und der Hohen Schlüsselblume (*Primula elatior*), die zuvor bei der Staudengärtnerei Spatz bestellt worden waren.

Echte Schlüsselblume
(*Primula veris*)



Hohe Schlüsselblume
(*Primula elatior*)



Primel-Pflanzaktion





*Der Weg
ist
das Ziel*

„BNE in FAKS“ hatte zum Ziel, Bildung für nachhaltige Entwicklung in den beruflichen Schulen mit sozialpädagogischem Schwerpunkt zu verankern. Nach Abschluss des Pilotprojekts haben Olly Fritsch und Marc Haug mit etwas Abstand auf die vielen Begegnungen, Erlebnisse, Erfahrungen und Erkenntnisse zurückblicken können. Ein reflexives Selbstgespräch.

Da habt ihr euch ja eine gigantische Aufgabe vorgenommen. Die BNE VISION 2030 will dazu beitragen, dass München bis 2035 klimaneutral ist. Das ist ein riesiges Ziel. Wo fängt man da überhaupt an?

Projektteam: Klar, das klingt nach einer gigantischen, fast vermessenen Herausforderung. Das Pilotprojekt, das wir in den letzten zwei Jahren begleiten durften, fängt bei denen an, die die nächste Generation formen. Bei den zukünftigen Erzieherinnen und Erziehern. Das kann ein entscheidender Hebel sein. Auch wenn man nicht immer alle Verantwortung auf die Pädagogik abwälzen darf.

Das politische Ziel ist, Nachhaltigkeit nicht als Nischenthema zu behandeln, sondern sozusagen als Betriebssystem. Der offizielle Titel eures Pilotprojekts lautet „Strukturelle Verankerung von BNE in beruflichen Schulen mit sozialpädagogischem Schwerpunkt“. Sperriger geht es wohl nicht ...

Das stimmt. Strukturelle Verankerung von BNE, das klingt nicht gerade sexy. BNE steht für Bildung für nachhaltige Entwicklung. Im Kern geht es um die Frage: Wie bekommt man Nachhaltigkeit in die DNA der Ausbildung von pädagogischen Fachkräften? Nicht als noch ein Fach mehr im Stundenplan, sondern als Grundhaltung. Das ist der Gedanke. Viele denken dabei als erstes an Mülltrennung im Kindergarten oder das Basteln von Insektenhotels. BNE ist aber viel mehr. BNE soll dazu befähigen, informierte Entscheidungen zu treffen und verantwortungsbewusst zu handeln. Und zwar für die Umwelt, die Wirtschaft und eine gerechte Gesellschaft.

Das klingt weniger nach Bastelnachmittag und mehr nach einer Grundkompetenz fürs 21. Jahrhundert.

Es geht um Gestaltungskompetenz, die Fähigkeit zu verstehen, wie die Welt zusammenhängt. Wenn ich ein T-Shirt für 5 € kaufe, was bedeutet das für die Näherin in Bangladesch, für den Wasserverbrauch in Usbekistan und für meinen eigenen Kleiderschrank? BNE will die Leute in die Lage versetzen, diese komplexen Zusammenhänge zu durchschauen und eigene Handlungsoptionen zu entwickeln.

Und warum ist das jetzt ausgerechnet für Erzieherinnen und Erzieher so entscheidend?

Weil sie die ultimativen Multiplikatorinnen und Multiplikatoren sind. Sie prägen Weltbilder in einer Phase, in der Kinder unglaublich aufnahmefähig und neugierig sind. Sie sind Vorbilder. Wenn ein Erzieher nicht nur sagt „Wir werfen keinen Müll auf den Boden“, sondern erklären kann, warum das so ist und es selbst vorlebt, hat das eine ganz andere Wirkung. Wenn BNE in der Ausbildung tief verankert ist, werden Erzieherinnen und Erzieher quasi zu Botschafterinnen und Botschaftern für Nachhaltigkeit, die diese Haltung jeden Tag in dutzende Familien tragen.

Aber kommt das in der Praxis wirklich an? Wenn junge, idealistische Erzieherinnen und Erzieher in eine Kita kommen, wo seit 20 Jahren alles nach einem eingeübten

Schema läuft – können sie mit dieser Haltung dann wirklich etwas bewegen, oder werden sie vom System nicht einfach geschluckt?

Das ist eine absolut berechtigte Frage. Genau hier setzte das Projekt an. Wir sehen nämlich einen doppelten Effekt. Es geht nicht nur darum, dass die Schülerinnen und Schüler sowie die Studierenden lernen, wie sie BNE an Kinder weitergeben. Die Auseinandersetzung mit diesen komplexen Themen stärkt auch ihre eigene Persönlichkeit, ihr Selbstvertrauen. Sie erleben, dass sie gesellschaftliche Prozesse verstehen und mitgestalten können.

Sie werden also nicht nur zu besseren Pädagoginnen und Pädagogen, sondern auch zu mündigen Bürgerinnen und Bürgern. Das gibt ihnen das nötige Rückgrat, um auch in festgefahrenen Strukturen für ihre Überzeugungen einzustehen.

Das ist ein guter Punkt. Aber das funktioniert ja nur, wenn es nicht eine einzelne engagierte Lehrkraft an der Berufsschule macht. Das Ganze muss doch irgendwie im System der Schule selbst verankert sein, damit es nicht verpufft.

Unser Ansatz war der Whole Institution Approach. Noch ein sperriger Begriff. Aber die Idee dahinter ist genial. Es bedeutet, dass man Nachhaltigkeit nicht nur als ein Thema im Unterricht behandelt, sondern als Kompass für die gesamte Institution begreift.

Wie kann ich mir das konkret vorstellen?

Man betrachtet die Schule als ganzheitliches System. Also nicht nur im Biologieunterricht über Bienen sprechen, während im Schulkiosk nur in Plastik verpackte Süßigkeiten verkauft werden. Es geht darum, Widersprüche aufzulösen und die Schule zu einem gelebten Beispiel für Nachhaltigkeit zu machen. Wir haben mehrere Handlungsfelder betrachtet. Da geht es um die Steuerung, die dafür sorgt, dass Nachhaltigkeit in Schulentwicklungsprozesse integriert wird. Es geht andererseits um die Lernprozesse selbst, die Didaktik. Und darum, die Lernumgebung zu BNE-Lernorten zu gestalten. Aber auch um Netzwerke, also die Zusammenarbeit mit externen Partnerinnen und Partnern, um den Lernhorizont zu erweitern und andere Perspektiven kennen zu lernen. Ein weiteres ist die Personalentwicklung: dass alle Lehrkräfte das Bildungskonzept verstehen und Methoden an die Hand bekommen, um BNE gut umzusetzen.

BNE tiefgreifend in der Schulkultur zu verankern, ist wohl ein dauernd anhaltender Prozess, Stichwort: Schule als permanent lernende Institution.

Und, dass die Lernenden leben, was sie lernen. Für Berufsschulen mit sozialpädagogischen Schwerpunkten ist der Praxistransfer vielleicht der entscheidende Punkt. Wie stellt man sicher, dass das, was die Schülerinnen und Schüler bzw. die Studierenden lernen, auch in ihren Praktikums-Kitas ankommt und umgesetzt werden kann?

Das stelle ich mir nicht einfach vor, es gibt doch immer 1.000 andere Prioritäten. Wie schaffen es denn Schulen, dass BNE nicht zu einem Add-on verkommt, sondern dauerhaft Teil ihrer Schulkultur wird?

Indem sie BNE institutionalisiert haben. Wobei wir gesehen haben, dass es nicht die eine Musterlösung dafür gab. Man könnte ja denken, wir oder die Stadt gibt einen Plan vor und alle machen das Gleiche. Aber die Fachakademien in Giesing und Mitte sind – so ähnlich sie doch sind – komplett unterschiedliche Wege gegangen. Und die Berufsfachschule für Kinderpflege ist nochmal anders vorgegangen.

Jetzt wird es spannend. Wie sehen die unterschiedlichen Wege aus?

Die FAKS Giesing hat BNE direkt in ihre Qualitätsentwicklung QSE integriert. Auf die Idee sind wir gemeinsam mit dem BNE-Team, dem QSE-Team und der Schulleitung gekommen. Man muss sich das so vorstellen: QSE ist das offizielle Betriebssystem der Schule. Hier ist festgelegt, was zum Unterricht ausmacht, wie die Stoffverteilung und die Jahresplanung aussehen, wie Prüfungen ablaufen. Das heißt, BNE ist jetzt kein losgelöstes Projekt mehr, das von einzelnen engagierten Personen abhängt, sondern ein offizielles Qualitätsmerkmal der Ausbildung. Und das hat sofort handfeste Folgen. BNE wurde dadurch verbindlich für alle Fächer aufgenommen. Ein Thema wie nachhaltiger Konsum wird jetzt nicht nur im Fach Ökologie behandelt, sondern taucht auch in Pädagogik auf, wenn es um Wertevermittlung geht oder in kreativer Gestaltung, wenn man über Materialkreisläufe spricht. Es wird fächerübergreifend.

Und die FAKS Mitte?

Die hat einen anderen strategischen Weg gewählt. Sie hat BNE eng an ihr Schulentwicklungsteam, das SET, gekoppelt und den Fokus auf die praktische Verbindung mit den Lernfeldern gelegt. Und eine ihrer Antworten darauf, wie man das in der Ausbildung gut hinbekommen kann, klingt wirklich nach Zukunft. Sie haben die Idee, eine digitale Lernumgebung zu schaffen, die Villa Utopia.

Das klingt ja höchst innovativ. Und fast poetisch ...

Stimmt. Weil sie mehr sein will als eine gewöhnliche Wissensdatenbank. Statt eines verstaubten Ordners mit Arbeitsblättern oder einer unübersichtlichen Ordnerstruktur auf dem Server entwickelt die FAKS Mitte ein digitales, interaktives Haus. Jeder Raum steht für einen pädagogischen Bereich, zum Beispiel das Atelier für Kreativität, die Küche für Ernährung oder der Garten für Naturerfahrung. Und wenn du einen Raum betrittst, findest du dort datenbankgestützt alles, was du brauchst. Fertige Lernsituationen, Methoden, Projektideen, Links, Videos, alles mit Anknüpfung an BNE. Der eigentliche Clou ist aber nicht die Technik. Sondern der Gedanke, dass es ein lebendiges System werden soll. Es bricht die Isolation der Fächer auf. Ein Projekt zum Thema Wasser kann plötzlich in den Räumen Biologie, Kunst und Politik und Gesellschaft gleichzeitig auftauchen und wird dort aus unterschiedlichen Perspektiven beleuchtet. Das ist

der Whole Institution Approach übersetzt in den virtuellen Raum. Und dahinter steckt die grundsätzliche Haltung – egal ob technikgestützt oder nicht – dass Unterricht zu einer lebendigen Entdeckungsreise wird, die von allen ständig erweitert wird.

Das ist wirklich ein schönes Bild. Neben diesen großen strategischen Ansätzen gab es aber doch sicher auch ganz konkrete Projekte im Schulalltag, die das Ganze mit Leben gefüllt haben, oder?

Absolut. An mehreren Schulen gab es zum Beispiel sogenannte BNE-Tage. Da fanden statt des üblichen Unterrichts Workshops statt zu Themen wie Klimagerechtigkeit, Konsum oder Globalisierung.

Ein besonderes Highlight war der Markt der Möglichkeiten. Das klingt lebendig. Was passiert da?

Die Studierenden erarbeiten in Gruppen eines der 17 globalen Nachhaltigkeitsziele. Sie recherchieren nicht nur, sondern entwickeln ganz konkrete Ideen, wie sie dieses Ziel beispielsweise im Alltag einer Kita umsetzen können. Und dann bauen sie einen richtigen Marktstand auf und präsentieren ihre Ergebnisse. Anschließend gehen alle über diesen Markt, kommen ins Gespräch, probieren Dinge aus und inspirieren sich gegenseitig.

Das ist Peer Learning in seiner besten Form. Da wird BNE plötzlich greifbar und macht Spaß. Das Musiktheater-Projekt, das in den Fachakademien jedes Jahr stattfindet, fand ich ebenfalls ein starkes Beispiel für ein fächerübergreifendes Projekt, bei dem die Studierenden ein ganzes Theaterstück selbst entwickeln und aufführen. Hier wird der Nachhaltigkeitsgedanke plötzlich ganz praktisch, wenn die Kostüme nicht einfach neu gekauft, sondern aus Stoffresten und Second-Hand-Mode von den Studierenden selbst genäht wurden.

Genau. So wird der ökologische Gedanke des Upcyclings direkt erfahrbar, und ganz nebenbei werden auch noch ökonomische Kompetenzen gefördert, weil man lernt, mit knappen Ressourcen kreativ umzugehen. Wenn man sich all diese tollen Projekte anschaut, dann wird aber auch eines klar: Nichts davon hätte funktioniert, wenn es einfach von der Schulleitung verordnet worden wäre. Der eigentliche Motor ist ganz klar die Partizipation. Man kann BNE nicht anordnen, man muss die Menschen dafür gewinnen. Und das geht nur, wenn sie mitgestalten dürfen.

BNE VISION 2030



MÜNCHEN LERNT
gemeinsam
nachhaltig
zukunfts-fähig

Als stärkstes Beispiel dafür erwähnt ihr das BNE-Parlament, das an der FAkS Mitte eingerichtet wurde. Wer sitzt da drin?

Alle, die es betrifft. Das BNE-Team der Schule, Lehrkräfte, die Studierenden und sogar externe Kooperationspartnerinnen und -partner aus Kitas und außerschulischen Bildungseinrichtungen. Wie einladend das BNE-Team das organisiert, hat uns begeistert. In diesem Parlament werden neue Projektideen vorgestellt, aber auch institutionelle Weichenstellungen diskutiert.

Oftmals heißt es: „Partizipation kostet Zeit“. Aber, und das ist die entscheidende Erkenntnis, sie macht die Ergebnisse ungleich nachhaltiger und stabiler. Weil es dann nicht mehr das Projekt der Schulleitung ist, sondern unser Projekt. Alle fühlen sich verantwortlich.

Was ihr im Projekt betont, ist die Sichtbarkeit von BNE. Was man nicht sieht, existiert im hektischen Schulalltag nicht. Die Schulen haben das sehr konsequent umgesetzt.

Ganz simpel fängt es damit an, dass in den Klassenzimmern die markanten Plakate mit den 17 Nachhaltigkeitszielen und dem Claim „Wir sind BNE-Pilotschule“ aufgehängt wurden. Es gibt regelmäßige Posts auf Instagram, Infos auf den digitalen Bildschirmen in der Aula. Es geht darum, eine Kultur zu schaffen, in der BNE allgegenwärtig und normal ist.

Sichtbarkeit ist ja mehr als nur Plakate aufzuhängen.

Es geht natürlich auch um die bewusste Gestaltung der Lernorte. An der FAkS Giesing hat man zum Beispiel das eigene Außengelände genau unter die Lupe genommen und hat dann festgestellt, dass dort schon ganz viele Biotope, Hochbeete oder ein kleiner Tümpel existierten, die aufgewertet werden könnten, um das Gelände als BNE-Lernort wiederzubeleben.

Da besitzt Giesing also ein gutes Potenzial. Die FAkS Mitte hat gar kein vergleichbares Außengelände.

Richtig, deswegen haben sie Kooperationen gesucht und zum Beispiel mit ihren Studierenden auf dem Gelände des Ökologischen Bildungszentrums gelernt, wie man NaturErlebnis-Räume für Kinder gestaltet. Sie haben dann sogar Modelle in Kisten gebaut, um ihre Ideen zu visualisieren. Wir hatten von Sichtbarkeit gesprochen. Ein schönes Beispiel für Sichtbarkeit nach innen ist folgendes: An der beteiligten Berufsfachschule für Kinderpflege wurde die Idee für ein kollegiales Fortbildungsprogramm geboren, das wir „Teachers Train Teachers“ getauft haben. Also erfahrene Lehrkräfte, die im BNE-Projekt dabei waren, schulen systematisch neue Kolleginnen und Kollegen. So wird sichergestellt, dass das Wissen im Kollegium bleibt, weiterwächst und nicht von einzelnen Personen abhängt, die vielleicht irgendwann die Schule verlassen.

Wenn wir einen Schritt zurücktreten und auf das ganze Projekt blicken: Was können andere, die vor ähnlichen Herausforderungen stehen, daraus lernen?

Wir haben am Ende fünf Hauptsätze destilliert. BNE muss in die offiziellen Strukturen der Schul- und Qualitätsentwicklung eingebettet werden. Der Prozess muss partizipativ sein. Alle müssen mitmachen. Drittens braucht es verlässliche Ressourcen, vor allem Zeit und Freiraum für das Engagement der Personen, die den Verankerungsprozess von BNE vorantreiben und koordinieren. Und Zeit für Reflexion. Man muss regelmäßig innehalten, reflektieren und evaluieren, ob man noch auf dem richtigen Weg ist. Und fünftens: Man muss sich mit anderen vernetzen und austauschen.

Und was ist euer Fazit am Ende des Projekts?

Die vielleicht wichtigste und ermutigendste Erkenntnis aus dem Projekt: Es gibt nicht den einen perfekten Weg. Die strategische Herangehensweise in Giesing, der kreative, digitale Weg der FAkS Mitte, der praxisorientierte Weg in der Berufsfachschule für Kinderpflege. Genau diese Vielfalt war der Schlüssel zum Erfolg. Jede Institution muss ihren eigenen passenden Weg finden. Die zentrale Botschaft an die Stadt München am Ende ist daher auch nicht eine Liste von Forderungen, sondern eher ein Appell nach verlässlichen Rahmenbedingungen und nötigen Ressourcen. Und vertraut darauf, dass der beste Weg dann vor Ort entsteht, durch das Engagement und die Kreativität der Menschen, die BNE jeden Tag leben.

Unser Gespräch hat begonnen mit den riesigen Herausforderungen dieser Zeit. Angesichts dessen: Lohnt sich überhaupt der ganze Aufwand?

Wir haben uns in diesem Pilotprojekt ganz spezifisch Schulen für sozialpädagogische Berufe angesehen, die Ausbildungsstätten für zukünftige Erzieher*innen sind. Denken wir das mal einen Schritt weiter. Stellen wir uns vor, diese zukünftigen Multiplikator*innen, die ja die nächste Generation prägen werden, lernen von Tag eins ihrer Ausbildung, Nachhaltigkeit nicht als ein separates Fach zu sehen, sondern als integralen, selbstverständlichen Teil ihres beruflichen Selbstverständnisses.

Verstehe. So wie sie lernen, ein Kind zu trösten oder ein Elterngespräch zu führen, lernen sie auch, einen nachhaltigen Speiseplan zu erstellen oder ein Spiel aus Naturmaterialien zu entwickeln. Welchen Welleneffekt könnte das auf all die Kinder haben, die sie in den nächsten 30 Jahren betreuen werden!

Die Wirkung reicht dann plötzlich weit über die Mauern dieser beruflichen Schulen hinaus. Sie könnte eine ganze Generation prägen.

Das ist eine ziemlich tiefgreifende Perspektive. Vielen Dank für das aufschlussreiche Gespräch.

35 Jahre
muz

25 Jahre
ÖBZ

Wir begegnen uns und feiern!

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie das Veranstaltungsprogramm des MUZ, das ganz im Zeichen unseres Doppel-Jubiläums steht. Im Grunde werden wir das gesamte Jahr feiern und unter dem Motto „Blick zurück und Schritte nach vorne“ unsere Arbeit der letzten Jahrzehnte reflektieren und Perspektiven für die Zukunft entwickeln. Die Ausstellung „Friedensklima“ wird hierfür Anregungen liefern. Beim Tag der offenen Gartentür am 21. Juni 2026 werden 35 Jahre MUZ für die Öffentlichkeit in vielfältiger Form erlebbar sein. Und am 3. Juli werden wir mit einem Festakt 25 Jahre ÖBZ als Gemeinschaftsprojekt von MUZ und MVHS würdigen (für geladene Gäste).



Foto: Marc Haug

So 19.4. bis 27.9.26 / Ausstellung

Friedensklima

Eine Ausstellung zu den Nachhaltigkeitszielen der UN-Agenda 2030

Die Outdoor-Ausstellung, die in der Friedensregion Bodensee konzipiert wurde, thematisiert auf markanten Stelen Gerechtigkeitsfragen im Kontext der UN-Nachhaltigkeits-Agenda, die die Weltgemeinschaft im Jahr 2015 verabschiedet hat und denen sich auch die Landeshauptstadt München verpflichtet fühlt. Die Ausstellung wird im Foyer durch eigene Exponate ergänzt.

Ausstellung / ÖBZ

ab 19.4.2026, ÖBZ-Außengelände, kostenfrei

Sonntagscafés im ÖBZ

Wir freuen uns, Sie bei unseren beliebten Sonntagscafés im ÖBZ begrüßen zu dürfen. Sie sind eine Gelegenheit für einen ungezwungenen Besuch außerhalb unseres klassischen Kursprogramms. Hier können Jung und Alt das Ökologische Bildungszentrum mit seiner besonderen, einladenden Atmosphäre sowie unsere Projekte und Angebote kennen lernen. Parallel zum Sonntagscafé finden oftmals weitere Veranstaltungen für Kinder und Erwachsene statt, für die i. d. R. eine Anmeldung erforderlich ist. Das von Ehrenamtlichen des Münchner Umwelt-Zentrum e. V. organisierte Nachbarschaftsangebot ist seit mehr als zwei Jahrzehnten ein offener, zwangloser Treffpunkt, an dem Sie fair gehandelten Biokaffee oder -tee und leckere, selbst gebackene Kuchen aus biologischen Zutaten genießen – und nun gemeinsam das 25-jährige Bestehen des ÖBZ mit uns feiern können.

Unser Highlight: Der Tag der offenen Gartentür

Am Sonntag, den 21. Juni 2026, gibt es ab 14 Uhr für Freund*innen des MUZ und des ÖBZ sowie für alle Interessierten ein besonderes, feierliches Rahmenprogramm mit Sonntagscafé, Führungen sowie musikalischen und weiteren Überraschungen. Die Mitglieder des MUZ werden an diesem Tag zur jährlichen Mitgliederversammlung eingeladen. Einladung mit Uhrzeit folgt.



So 18.1.2026

14 – 17 Uhr Sonntagscafé

So 15.3.2026

14 – 17 Uhr Sonntagscafé

So 19.4.2026

14 – 17 Uhr Sonntagscafé

So 10.5.2026 (Muttertag)

14 – 17 Uhr Sonntagscafé

So 21.6.2026 (Tag der offenen Gartentür)

14 – 17 Uhr Sonntagscafé

So 27.9.2026 (Erntetag am ÖBZ)

14 – 17 Uhr Sonntagscafé

So 26.10.2026

14 – 17 Uhr Sonntagscafé

So 22.11.2026

14 – 17 Uhr Sonntagscafé

Veranstaltungen



Informationen unter Tel. (089) 93 94 89-71. In der Regel ist eine vorherige Anmeldung bei den Veranstaltern erforderlich. Auf www.oebz.de finden Sie das gesamte Programm des ÖBZ und können die Veranstaltungen online buchen.

**ab Mi 14.01.2026 / Kinderclub
Die ÖBZ-Umweltaktiv*innen –
Gruppe A bis Sommer**

15.00 bis 18.00 Uhr / Für Kinder von 6 bis 10 Jahren / Renate Luz / 42 € für alle sieben Treffen

**Sa 17.01.2026 / Mitmachaktion
Projekt Bohnenvielfalt**

14.00 bis 18.00 Uhr / Bohnengruppe am ÖBZ / kostenfrei

**So 18.01.2026 / Nachbarschaftstreff
Sonntagscafé im ÖBZ**

14.00 bis 17.00 Uhr

**So 18.01.2026 / Kindernachmittag
Erlebnisreise in die Winterwelt**

14.00 bis 17.00 Uhr / Für Kinder von 6 bis 10 Jahren / Renate Luz / 8 €

**ab Mi 28.01.2026 / Kinderclub
Die ÖBZ-Umweltaktiv*innen –
Gruppe B bis Sommer**

15.00 bis 18.00 Uhr / Für Kinder von 6 bis 10 Jahren / Julia Schmidt / 42 € für alle sieben Treffen

**Sa 31.01.2026 / Workshop BioDivHubs
Wildbienen fördern für mehr
biologische Vielfalt in der Stadt**

17.00 bis 19.00 Uhr / Martin Lell / kostenfrei

**Do 19.02.2026 / Workshop BioDivHubs
Eine Trockenmauer für die Vielfalt –
Planungstreffen für Interessierte**

18.00 bis 20.00 Uhr / Konrad Bucher / kostenfrei

**So 01.03.2026 / Aktion
Saatgut-Festival am ÖBZ**

10.00 bis 18.00 Uhr / kostenfrei

**So 15.03.2026 / Nachbarschaftstreff
Sonntagscafé im ÖBZ**

14.00 bis 17.00 Uhr

**So 15.03.2026 / Kinderwerkstatt
Faszinierende Welt der Energie**

14.00 bis 17.00 Uhr / Für Kinder von 7 bis 10 Jahren / Korbinian Obermeyer / 8 €

**Mo 16.03.2026 / Kompaktkurs
Erfolgreich Gärtnern im Schulgarten
(Basiskurs)**

9.00 bis 13.00 / Für Schulgarten-Betreuer*innen / Annette Holländer / kostenfrei

**Mo 16.03.2026 / Netzwerk-Treffen
Netzwerktreffen (Infotreffen) der
Schulgarten-Betreuer*innen**

14.00 bis 17.00 Uhr / Für Schulgartenbetreuer*innen / Annette Holländer / kostenfrei

**Di 17.03.2026 / Kompaktkurs
Erfolgreich Gärtnern im Schulgarten
(Basiskurs)**

14.00 bis 18.00 Uhr / Für Schulgartenbetreuer*innen / Annette Holländer / kostenfrei

**Sa 28.03.2026 / Samstagseminar
Experimentiergarten am ÖBZ**

13.00 bis 14.00 Uhr / Konrad Bucher / Teilnahme gegen Spende

**Mo 30.03.2026 / Ferienprogramm
Frühlingsentdeckungsreise auf dem
ÖBZ-Gelände**

9.00 bis 12.00 Uhr / Für Kinder von 6 bis 10 Jahren / Julia Schmidt / Münchner Ferienpass / 5 €

**Di 31.03.2026 / Ferienprogramm
Kleine Kinder-Gärtnerei**

9.00 bis 16.00 Uhr / Für Kinder von 6 bis 10 Jahren / Annette Holländer / 34 € inkl. Mittagessen

**Mi 01.04.2026 / Ferienprogramm
Kreativspaß in den Osterferien!**

12.30 bis 15.20 Uhr / Für Kinder von 7 bis 10 Jahren / Gudrun Doetsch / 10 €

**Mi 01.04.2026 / Ferienprogramm
Lustige Osterbackstube**

9.00 bis 12.00 Uhr / Für Kinder von 7 bis 10 Jahren / Gudrun Mahlmann / 13 €

**Do 02.04.2026 / Ferien-Workshop
Die Upcycling-Nähwerkstatt für Teens**

14.00 bis 18.00 Uhr / Für Jugendliche von 14 bis 17 Jahren / Julia Loew / 12 €

**Sa 04.04.2026 / Führung
Alte Ziegelei Oberföhring**

15.00 bis 16.15 Uhr / NordOstKultur / Anmeldung unter <https://programm.nordostkultur-muenchen.de/> / kostenfrei

Sa 18.04.2026

Der Nordosten Münchens geologisch

9.30 bis 12.30 Uhr / NordOstKultur, Prof. Dr. Richard Höfling / Anmeldung unter <https://programm.nordostkultur-muenchen.de/> / 5 € (Mitglieder frei)

**ab So 19.04.2026 / Ausstellung
Friedensklima**

Outdoor-Ausstellung auf dem ÖBZ-Gelände

**So 19.04.2026 / Nachbarschaftstreff
Sonntagscafé im ÖBZ**

14.00 bis 17.00 Uhr

**So 19.04.2026 / Familiennachmittag
Der Garten der Tiere**

14.30 bis 16.00 Uhr / Für Familien mit Kindern ab 4 Jahren / Rita Eckart und Myrtha Faltn / 2 € Kinder, 3 € Erwachsene

**So 19.04.2026 / Familiennachmittag
Das Seidentheater „Der Baum“**

16.00 bis 17.30 Uhr / Für alle kleinen und großen Freund*innen des Baumes ab 8 Jahren / Rita Eckart und Myrtha Faltn / kostenfrei

Sa 25.04.2026 / Exkursion
Kunst in Bogenhausen – Denkmäler und Kunstwerke im Stadtbezirk
15.00 bis 17.00 / NordOstKultur /
Anmeldung unter <https://programm.nordostkultur-muenchen.de/> / 5 €
(Mitglieder frei)

Mo 27.04.2026 / Familiennachmittag
Kleine Naturforscher*innen:
Was piepst und fliegt denn da?
15.00 bis 18.00 Uhr / Für Familien mit Kindern von 3 bis 6 Jahren / Renate Luz / 10 € Erwachsene, 8 € Kinder, 25 € Familien

Sa 09.05.2026 / Aktion
Pflanzen-Tauschbörse am ÖBZ
13.00 bis 16.00 Uhr / kostenfrei

Sa 09.05.2026 / Exkursion
Alte Wege, Weißes Gold, Roter Staub
15.00 bis 17.00 Uhr / NordOstKultur, Roland Krack / Anmeldung unter <https://programm.nordostkultur-muenchen.de/> / 5 € (Mitglieder frei)

Sa 09.05.2026 / Netzwerk-Treffen
Netzwerk-Treffen Urbane Gärten München
16.00 bis 19.00 Uhr / Ruth Mahla und Frauke Feuss / kostenfrei

So 10.05.2026 / Führung BioDivHubs
Rewilding the City – Biodiversität erleben auf den Freiflächen des ÖBZ
13.30 bis 14.15 Uhr / Konrad Bucher / kostenfrei

So 10.05.2026 / Nachbarschaftstreff
Sonntagscafé im ÖBZ
14.00 bis 17.00 Uhr

So 10.05.2026 / Familiennachmittag
Gartenduft und kreative Duftbilder malen
14.30 bis 16 Uhr / Für Familien mit Kindern ab 4 Jahren / Rita Eckart und Myrtha Faltin / Kinder 2 €, Erwachsene 3 €

So 10.05.2026 / Familiennachmittag
Seidentheater „Gagalaia und ihr Ei“
16.00 bis 17.30 Uhr / Für Groß und Klein ab 8 Jahren / Rita Eckart und Myrtha Faltin / kostenfrei

So 10.05.2026 / Workshop
BioDivHubs Lebendige Böden als Chance für die Menschheit
15.00 bis 17.00 Uhr / Ruth Mahla, Urbane Gärten München, kostenfrei

Di 12.05.2026 / Kompaktkurs
„Heimische Spezialisten“ für Hitze und Trockenheit im Schulgarten-Hochbeet
14.00 bis 18.00 Uhr / Für Lehrkräfte und pädagogische Fachkräfte / Christine Nimmerfall / kostenfrei

Sa 16.05.2026 / Exkursion
Kelten, Römer, Bajuwaren
15.00 bis 17.00 Uhr / NordOstKultur, Roland Krack / Anmeldung unter <https://programm.nordostkultur-muenchen.de/> / 5 € (Mitglieder frei)

Mo 18.05.2026 / Familiennachmittag
Kleine Naturforscher*innen:
Was wächst und blüht denn da?
15.00 bis 18.00 Uhr / Für Familien mit Kindern von 3 bis 6 Jahren / Renate Luz / 10 € Erwachsene, 8 € Kinder, 25 € Familien

So 24.05.2026 / Exkursion
Grüner Eggarten oder grauer Eggarten?
14.00 bis 18.00 Uhr / BN Kreisgruppe München, Hege Schön / Anmeldung h.g.schoen@wichtlbaamschui.de / 11 € Erwachsene, 5,50 € Kinder, (BN-Mitglieder ermäßigt)

Di 26.05.2026 / Ferienprogramm
Boden, Pflanzen, Tiere, Mensch
9.00 bis 16.00 Uhr / Für Kinder von 8 bis 11 Jahren / Annette Holländer / 32 € inkl. Mittagessen

Di 26.05.2026 / Kindernachmittag
Der Imkerin über die Schulter geschaut
10.00 bis 12.00 Uhr / Für Kinder von 6 bis 10 Jahren / Andrea Bertele / Münchner Ferienpass / 5 €

Mi 27.05.2026 bis Fr 29.05.2026 / Ferienprogramm
Wir sind erfinderisch – Natur-Spiel-Zeit!
9.00 bis 16.00 Uhr / Für Kinder von 8 bis 12 Jahren / Sebastian Härter und Sabrina Lettenmaier / 90 € inkl. Mittagessen

Do 11.06.2026 / Kindernachmittag
Spannende Naturentdeckungsreise auf dem ÖBZ-Gelände
13.30 bis 15.30 Uhr / Für Kinder von 6 bis 10 Jahren / Renate Luz / kostenfrei im Rahmen von „KIKS unterwegs“

Sa 13.06.2026
Neuer Bahnkorridor Bogenhausen
15.00 bis 16.30 Uhr / NordOstKultur, Roland Krack / Anmeldung unter <https://programm.nordostkultur-muenchen.de/> / 5 € (Mitglieder frei)

Mo 15.06.2026 / Familiennachmittag
Kleine Naturforscher*innen:
Was kriecht und krabbelt denn da?
15.00 bis 18.00 Uhr / Für Familien mit Kindern von 3 bis 6 Jahren / Renate Luz / 10 € Erwachsene, 8 € Kinder, 25 € Familien

Do 18.06.2026 / Familiennachmittag
Natur zum Greifen nah – Entdeckungsreise für unsere Kleinsten
9.00 bis 12.00 Uhr / Für Familien mit Kindern von 1 bis 3 Jahren / Renate Luz / 10 € Erwachsene, 8 € Kinder, 25 € Familien

So 21.06.2026 / Aktionstag
Tag der offenen Gartentür am ÖBZ
14.00 bis 17.00 Uhr

So 21.06.2026 / Nachbarschaftstreff
Sonntagscafé im ÖBZ zum Tag der Offenen Gartentür
14.00 bis 17.00 Uhr

So 21.06.2026 / Exkursion
Prinz-Eugen-Park
14.00 bis 18.00 Uhr / BN Kreisgruppe München, Hege Schön / Anmeldung h.g.schoen@wichtlbaamschui.de / 11 € Erwachsene, 5,50 € Kinder, (BN-Mitglieder ermäßigt)

Mo 03.08.2026 / Ferienprogramm
Wasser und Matsch – Kunst und Spiel
9.00 bis 16.00 Uhr / Für Kinder ab 6 Jahren / Renate Luz / 32 € inkl. Mittagessen

Di 04.08.2026 / Ferienprogramm
Die Natur im Sommer erleben
9.00 bis 16.00 Uhr / Für Kinder von 8 bis 11 Jahren / Annette Holländer / 32 € inkl. Mittagessen

Veranstaltungen



Do 06.08.2026 / Ferienprogramm Mit der Tablet-Kamera den Sommer entdecken

9.00 bis 16.00 Uhr / Für Kinder von
6 bis 10 Jahren / Annette Holländer /
32 € inkl. Mittagessen

Fr 07.08.2026 / Ferienprogramm Natur erleben und Filzen

9.00 bis 16.00 Uhr / Für Kinder von
8 bis 12 Jahren / Didi Richter / 30 €

Mo 10.08.2026 bis Mi 12.08.2026 / Ferienprogramm

Kreative Natur-Schatz-Werkstatt
9.00 bis 16.00 Uhr / Für Kinder von
6 bis 12 Jahren / Eddna von Stein,
Dinah Menz / 90 € inkl. Mittagessen

Do 13.08.2026 / Ferienprogramm Energie-Forschungswerkstatt – ein Tag voller Experimente

9.00 bis 16.00 Uhr / Für Kinder von
7 bis 11 Jahren / Korbinian Ober-
meyer / 32 € inkl. Mittagessen

Fr 14.08.2026 / Ferienprogramm Natur-Detektiv*innen – Abenteuer vor der Haustür

9.00 bis 16.00 Uhr / Für Kinder von
6 bis 10 Jahren / Korbinian Ober-
meyer / 32 € inkl. Mittagessen

So 13.09.2026 / Führung Ziegeleiführung im Industriedenkmal (Tag des offenen Denkmals)

11.00 Uhr, 12.30 Uhr, 14.00 Uhr
und 15.30 Uhr / NordOstKultur /
Anmeldung unter <https://programm.nordostkultur-muenchen.de/>
kostenfrei

Mi 23.09.2026 / Familienvormittag Natur zum Greifen nah – Entde- ckungsreise für unsere Kleinsten

9.00 bis 12.00 Uhr / Für Familien mit
Kindern von 1 bis 3 Jahren / Renate
Luz / 10 € Erwachsene, 8 € Kinder,
25 € Familien

ab Mi 23.09.2026 Die ÖBZ-Umweltdetektiv*innen – Gruppe A

15.00 bis 18.00 Uhr / Für Kinder von
6 bis 10 Jahren / Renate Luz / 24 €
für alle vier Treffen

ab Mi 23.09.2026 / Kinderclub Die ÖBZ-Umweltdetektiv*innen – Gruppe B

15.00 bis 18.00 Uhr / Für Kinder von
6 bis 10 Jahren / Julia Schmidt / 24 €
für alle vier Treffen

Do 24.09.2026 / Workshop Lebensfreude, Lebenskraft – kreative Methoden für den Bildungsalltag

13.00 bis 16.00 Uhr / Für Bildungs-
akteur*innen / Rita Eckart und
Mytha Faltin / kostenfrei

So 27.09.2026 / Aktion Erntetag der Gartengruppe

14.00 bis 18.00 Uhr / Gartengruppen
am ÖBZ / kostenfrei

So 27.09.2026 / Nachbarschaftstreff Sonntagscafé im ÖBZ

14.00 bis 17.00 Uhr

So 27.09.2026 / Familienprogramm Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm

15.00 bis 18.00 Uhr / Für Familien
mit Kindern von 7 bis 11 Jahren /
Frauke Feuss / 10 € Erwachsene, 8 €
Kinder, 25 € Familien

ab Mo 05.10.2026 / Ausstellung Wilde Pflanzen vor der Haustür

Di 13.10.2026 / Kompaktkurs Anlage, Aufbau und Bepflanzung eines Hochbeets

9.00 bis 16.00 Uhr / Für Lehrkräfte
und pädagogische Fachkräfte /
Annette Holländer / kostenfrei

Do 22.10.2026 / Klimaherbst Nudges für ein gutes Leben

18.00 bis 21.00 Uhr / Michael
Rittershofer, Urban Ewald u. a. /
kostenfrei

Fr 23.10.2026 / Netzwerk-Treffen Netzwerk-Treffen Urbane Gärten München

18.00 bis 21.00 Uhr / Ruth Mahla
und Frauke Feuss / kostenfrei

Sa 24.10.2026 / Familienwerkstatt Blaues Wunder – Magie aus Licht und Schatten

14.00 bis 17.00 Uhr / Familien
mit Kindern ab 7 Jahren / Gudrun
Doetsch / 10 € Erwachsene, 8 €
Kinder, 25 € Familien

So 25.10.2026 / Nachbarschaftstreff Sonntagscafé im ÖBZ

14.00 bis 17.00 Uhr



ÖBZ-Programmheft

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

Nachhaltigkeit, die vom Münchner Umwelt-Zentrum, seinen
Mitgliedern, seinen Kooperationspartnern sowie von der
Münchner Volkshochschule im ÖBZ zum Thema Nachhaltig-
keit 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 Unter-
richt 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

So 25.10.2026 / Kinderwerkstatt
Die kreative Kinder-Papierwerkstatt
14.00 bis 17.00 Uhr / Für Kinder von
7 bis 11 Jahren / Didi Richter / 8 €

Mo 02.11.2026 / Ferienprogramm
Kochen ist cool
9.00 bis 16.00 Uhr / Für Kinder
von 8 bis 12 Jahren / Michaela
Scherbinek / 39 € inkl. Essen und
Material

Di 03.11.2026 bis Mi 04.11.2026 /
Ferienprogramm
Erntedank und eine Erlebnisreise in
den Herbst
9.00 bis 16.00 Uhr / Für Kinder von
8 bis 11 Jahren / Annette Holländer /
64 € inkl. Mittagessen

Do 05.11.2026 / Ferienprogramm
Tiere in der Stadt – auf Spurensuche
9.00 bis 16.00 Uhr / Für Kinder von
6 bis 11 Jahren / Julia Schmidt / 30 €

Fr 06.11.2026 / Ferienprogramm
Papier schöpfen und kreativ sein
9.00 bis 16.00 Uhr / Für Kinder von
7 bis 12 Jahren / Didi Richter / 32 €
inkl. Mittagessen

Mi 11.11.2026 / Netzwerk-Treffen
Fachtag BNE in der Kinder- und
Jugendarbeit
9.30 bis 16.00 Uhr / KJR
München-Stadt und Ökoprojekt

Mi 18.11.2026 / Kochwerkstatt
Wertvolle Lebensmittel – alles wird
verwertet
9.00 bis 16.00 Uhr / Für Kinder von
6 bis 10 Jahren / Annette Holländer /
32 € inkl. Mittagessen

Fr 20.11.2026 / Tagesseminar
2. Symposium im Rahmen des
Projekts „BioDivHubs – Biodiversität
ins Quartier“
9.30 bis 16.30 Uhr / kostenfrei

Sa 21.11.2026 / Familiennachmittag
Kerzenwerkstatt im Advent
15.00 bis 18.00 Uhr / Für Familien
mit Kindern von 6 bis 10 Jahren /
Gudrun Doetsch / 10 € Erwachsene,
8 € Kinder, 25 € Familien

So 22.11.2026 / Nachbarschaftstreff
Sonntagscafé im ÖBZ
14.00 bis 17.00 Uhr

So 22.11.2026 / Familiennachmittag
Krippen basteln aus Naturmaterialien
15.00 bis 17.00 Uhr / Für Familien
mit Kindern ab 5 Jahren / Gudrun
Doetsch / 8 € Erwachsene, 6 € Kin-
der, 20 € Familien

Sa 05.12.2026 / Exkursion
Englschalkings Dorf und Kirche
St. Nikolaus
17.00 bis 18.30 Uhr / NordOstKultur,
Roland Krack, Lothar Röth, Fritz
Krodl / Treffpunkt: Kirche St. Niko-
laus / kostenfrei

Fr 11.12.2026 / Familiennachmittag
Vorweihnachtliche
Plätzchen-Backwerkstatt
15.00 bis 18.00 Uhr / Für Familien
mit Kindern ab 6 Jahren / Gudrun
Mahlmann / 10 € Erwachsene, 8 €
Kinder, 25 € Familien, zzgl. 5 € pro
Person für Material

IMPRESSUM

MUZ – Nr. 11 2025/26

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, Konrad Bucher,
Frauke Feuss, Simone Gerhardt, Margot
Muscinielli, Elisabeth Öschay

Fotos: Konrad Bucher, Tom Drux,
Thomas Ebert, Frauke Feuss, Fabian
Glückert, Marc Haug, Marin Lell,
Margot Muscinielli, Elisabeth Öschay,
Eva Weigel

Titelfoto: Marc Haug

Konzept und Layout: mattweis,
die Agentur für Design und
Kommunikation, München.
Matthias Meier-Stuckenberger
(Art Direction)
Dobro Witczak (Grafik)
Wolf Kamm (Lektorat)

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



Foto: Annette Hölländer

SAATGUT- FESTIVAL IM ÖBZ

So 01.03.2026
10 bis 17 Uhr

Saatgut- und Infomarkt,
Tauschbörse, Vorträge,
Kinderprogramm,
Bio-Catering,
und mehr...



www.oebz.de/saatgutfestival

In Kooperation mit



VEN
Verein zur Erhaltung der
Nutzpflanzenvielfalt e.V.

Das Saatgutfestival im ÖBZ
wird freundlich unterstützt von:



Landeshauptstadt
München
**Referat für Klima-
und Umweltschutz**



Münchener Umwelt-Zentrum e.V.

im Ökologischen Bildungszentrum
Englschalkinger Straße 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 MUZ im ÖBZ bietet Aktivitäten für Kinder und Jugendliche, Ferienangebote, Programme für Schulklassen, Horte und Kindergärten sowie Naturerlebnis-Geburtstage an. Wir unterstützen Kitas und Schulen bei der Verankerung von BNE und bieten Fortbildungen für Lehrkräfte und Multiplikator*innen. 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)
Konrad Bucher (Projekt BioDivHubs)

Mitglieder

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

Bund Naturschutz

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

Green City e.V.

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

Jugendorganisation BUND Naturschutz

Schmiedwegel 1
81241 München
(089) 15 98 96 30
info@jnb.de
www.jnb.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
Klenzestraße 37
80469 München
(089) 20 02 70 6
info@lbv-muenchen.de
www.lbv-muenchen.de

naturindianer kids gUG

Balanstraße 104
81539 München
(089) 67 97 15 08
service@naturindianer-kids.de
www.naturhort.de

Naturkindergarten Bogenhausen e.V.

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

Netzwerk Gemeinsinn e.V.

c/o ÖBZ, Englschalkinger Straße 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

Urbanes Wohnen e.V.

c/o Grüne Schul- und 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 Stadteilkultur 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 Straße 166
81927 München

Arbeitskreise

Experimentiergarten

Gemeinschaftsgarten am ÖBZ
Kontakt: Konrad Bucher
exga@oebz.de

AK Bohnen

Projekt Bohnenvielfalt
www.oebz.de/bohnen
Kontakt: Gabi Horn
bohnen@oebz.de

AK Heilpflanzen

Kontakt über muz@oebz.de

AK Garten der Sinne

Frauengarten-Projekt zur Gestaltung eines kontemplativen Gartens am ÖBZ
Kontakt über frauke.feuss@oebz.de

BioDivHubs – Biodiversität ins Quartier

www.biodivhubs.net
Kontakt: Konrad Bucher, Marc Haug
biodivhub@oebz.de

Sonntagscafé

Kontakt: Jutta Zarbock-Brehm
sonntagscafe@oebz.de

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
IBAN: DE03 3702 0500 0008 8781 00

Unsere Programme und Projekte werden gefördert u. a. durch die Landeshauptstadt München, das Bayerische Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz, das Bundesamt für Naturschutz, die Nachhaltigkeitsstiftung der Sparkasse München und die Selbach-Umwelt-Stiftung.



www.oebz.de