

Bündnis Zukunft

Praktisch nachhaltig?

Eine Initiative von BIWEP . Bildungsweg Pustertal, Bezirksservice mit den Bildungsausschüssen, Luttach, Mühlwald-Lappach, Niederdorf, Percha, Prettau, Sand in Taufers, Sexten, Steinhaus/St. Jakob/St. Peter, St. Johann, St. Lorenzen, Toblach, Weißenbach, Weital, Welsberg-Taisten und mit lokalen Partnern

Info-Veranstaltung

Titel: Nach Corona . wie zum Geier geht es weiter?

Ein globaler Schock wurde von Forschern und Publizisten schon vorausgesehen. Dass es Corona sein wird, hat sich dann gezeigt. Eine Krise ist bekanntlich auch immer eine Chance und fordert zum Umdenken oder Neubeginn heraus.

Wie wird sich die Welt ändern? Was lernen wir daraus? Wie werden wir arbeiten? Wie werden wir lernen? Und vor allem: Welche Kompetenzen brauchen unsere Kinder, um auf die Komplexität gut vorbereitet zu sein? Wie vermitteln wir ihnen Resilienz? Neue Perspektiven sind gefragt für Schule, Arbeitswelt und Gesellschaft.

Zeit: Di 12.01.21 Uhr, 20.00 Uhr

Ort: online

Referent: Manfred Schweigkofler, Regisseur und Schauspieler, Bozen

Anmeldung: Bibliothek Toblach, 0474 972 040, info@bibliothek-toblach.com, Bildungsweg Pustertal, 0474 530 093, info@biwep.it

Vortrag

Titel: Natur erleben . Umwelt schützen

"Was kann jede/r Einzelne von uns tun, um die Umwelt zu verteidigen, zu schützen und zu erhalten?" Es waren kleine aber besondere Erlebnisse, die die Referentin dazu brachten, ihre Aufgabe zu erkennen. Und diese Aufgabe ist im Prinzip leicht erklärt. Es geht um den einfachen Grundsatz, dass man in der Summe viel für die Umwelt tun kann, wenn jede/r nur im Kleinen etwas ändert. Auch Familien können dazu viel beitragen. Mit Überzeugung und persönlichem Einsatz in Südtirol, in der Welt, über und unter Wasser geht die Referentin ihren Weg. Und sie überzeugt.

Zeit: Mo 18.01.21, 19.30 Uhr

Ort: online

Referentin: Magdalena Gschnitzer, Umweltaktivistin, Sterzing

Anmeldung: Bildungsweg Pustertal, 0474 530 093, info@biwep.it

Vortrag

Titel: Speckknödel und Co. am Familientisch

Untertitel: Über Lebensmittel nachgedacht

Wir genießen ihn zu Hause oder auf der Berghütte: den Speckknödel. Wer kennt und liebt dieses typische Südtiroler Gericht nicht? Der Knödel hat es in sich! Aber was eigentlich genau? Die meisten Zutaten auch von heimischen Gerichten haben eine ziemlich weite Reise hinter sich, bis sie bei uns auf dem Esstisch landen. Auch in unseren Familien ist das

ein Thema, Kinder und Jugendliche stellen immer mehr Fragen nach der Herkunft und Produktion von Lebensmitteln, nach dem ökologischen Fußabdruck. Globalisierung, so das Stichwort: Viele Zutaten haben einen langen Weg hinter sich, ihr Preis kommt häufig nicht den ProduzentInnen zugute. Gemeinsam gehen wir den globalen Herausforderungen auf den Grund und suchen nach möglichen Verbesserungsansätzen.

Zeit: Fr 22.01.21, 19.30 Uhr
Ort: online
Referentin: Verena Gschnell, OEW - Bildungsreferentin im Bereich ~~s~~Bewusst wirtschaften%~~p~~Brixen
Anmeldung: Fabian Bacher, 345 110 7911, Bildungsweg Pustertal, 0474 530 093, info@biwep.it

Vortrag

Titel: Digitale Medien . Fluch, Segen oder Chance?

Untertitel: Umgang mit digitalen Medien in der Familie

Unsere Kinder gehören zu jener Generation, die von klein auf mit Internet und Smartphone aufwachsen. YouTube, WhatsApp und Fortnite sind die neuen digitalen Spielplätze, wo man sich mit Freunden trifft, sich unterhält, aber auch Wissen aneignet. Für Eltern kann es schwer sein diese Welt zu verstehen und die Chancen und Risiken darin zu erkennen. Der Vortrag und die anschließende Diskussion schaffen einen Überblick über die Mediennutzung von Kindern und Jugendlichen und erklären, wie die digitalen Spielplätze funktionieren und warum diese für junge Menschen wichtig sind. Gemeinsam diskutieren wir über Risiken und Möglichkeiten, die sich durch digitale Medien in Schule, Bildung und Arbeitswelt der jungen Menschen ergeben.

Es werden Tipps gegeben, wie man . auch ohne Experte zu sein . die Kinder beim Umgang mit den neuen Medien begleitet.

Zeit: Di 26.01.21, 20.00 Uhr
Ort: Sexten, Mensa der Grundschule
Referent: Manuel Oberkalmsteiner, Sozialpädagoge und Mitarbeiter im Forum Prävention, Bozen
Anmeldung: Bildungsweg Pustertal, 0474 530 093, info@biwep.it

Vortrag

Titel: Herausforderung Nachhaltigkeit im Familienleben

Ausbeutung der Natur und Umweltverschmutzung passiert nicht nur irgendwo auf der Welt, sondern ganz konkret auch bei uns. Wir alle können unseren Beitrag leisten, die Natur zu schützen und sie gesund zu erhalten. Wie kann es uns gelingen, in unserem Alltag nachhaltig zu leben? Dieser Frage wird im Vortrag nachgegangen, indem unser Verhalten in folgenden Bereichen näher betrachtet wird und mögliche Änderungen aufgezeigt werden:

- Energie: Heizung und Strom
- Mobilität: Auto, Bewegungen im Alltag, Flugreisen
- Ernährung: tierische Produkte, lokal . regional . saisonal, Bio und Fair
- Konsum: Kleidung, Elektronik, Einweg-Artikel, nachhaltige Finanzen

Zeit: Mi 03.02.21, 20.00 Uhr
Ort: Bibliothek ~~s~~Hans Glauber%~~p~~oder online
Referent: Michael Steinwandter, Biologe, Umweltschützer, Ritten
Anmeldung: Bibliothek Toblach, 0474 972 040, Bildungsweg Pustertal, info@biwep.it

Vortrag

Titel: Gesund und schmackhaft . Essen mit Kindern

Essen ist etwas Alltägliches, immer Wiederkehrendes, und scheint auf den ersten Blick das Natürlichste und Selbstverständlichste der Welt zu sein.

Ob Nahrungsmittel wertvoll sind, hat vor allem auch mit deren Herkunft und Produktion zu tun. Grundsätzlich gilt bei Lebensmitteln, was der Natur gut tut, tut auch dem Menschen gut. Vor allem wenn es um gesundes Essen für Kinder geht, gibt es oft Unklarheiten und mitunter heftige Diskussionen. Wie so häufig, ist es eine große Hilfe, wenn man die wichtigsten Grundlagen kennt und darüber Bescheid weiß:

- Was gehört zu einer vollwertigen und natürlichen Ernährung?
- Welche Ernährungsweisen können wie umgesetzt werden, um auf die Bedürfnisse von Kindern einzugehen?
- Mit welchen Ernährungsformen werden auch schon Kinder konfrontiert?
- Wie können Rezepte noch ein wenig gesünder gemacht werden?
- Tipps zu Rezeptauswahl, Einkauf, Zubereiten leckerer, gesunder Gerichte

Mit derselben Referentin findet ein Eltern-Kind-Workshop am 15.05.21 in Welsberg statt.

Zeit: Mi 10.02.21, 18.30 Uhr

Ort: online

Referentin: Gertrud Knapp, Dipl. Ernährungstrainerin, St. Georgen

Anmeldung: Bildungsweg Pustertal, 0474 530 093, info@biwep.it

Initiative

Titel: Repair Café

Untertitel: Reparieren statt wegwerfen

Unmengen an Gegenständen werden in den Familien weggeworfen. Oft sind dies Dinge, die nach einer einfachen Reparatur wieder verwendet werden könnten. Jedoch ist das Reparieren bei vielen Menschen aus der Mode gekommen und vielfach fehlt auch das Wissen dazu. Einige Menschen haben das handwerkliche Wissen, andere die defekten Gegenstände. Die Idee der Repair Cafés bringt beide Gruppen zum Werkeln zusammen - ganz ohne Geld. Gleichzeitig können wir mit jeder Reparatur Abfall vermeiden und Ressourcen schonen.

Zeit: Sa 20.03.21, 14.00 . 17.00 Uhr

Ort: Inso Haus (Veranstalter) oder Vereinshaus

Zeit: Sa 08.05.21, 14.00 . 17.00 Uhr

Ort: Welsberg, Paul Troger Haus

Zeit: Sa 12.06.21, 14.00 . 17.00 Uhr

Ort: Toblach, Bibliothek sHans Glauber

Vortrag

Titel: Nachhaltig und umweltbewusst leben

Wenn die Natur eine Pause machen darf, wirkt sich das positiv auf Menschen, Tiere und Pflanzen aus. Flächen, die stärker geschützt werden bieten den Tieren und Pflanzen Zuflucht und Erholung und wirken sich positiv auf die Biodiversität aus. Die Zusammenhänge der feinen Prozesse in der Natur werden in dem Vortrag deutlich gemacht.

Zeit: Do 15.04.21, 20.00 Uhr

Ort: Mühlwald, Vereinshaus
Referent: Michael Steinwandter, Biologe, Umweltschützer, Ritten
Anmeldung: Waltraud Mair am Tinkhof, 340 506 8157

Eltern-Kind-Gruppe

Titel: Pfiffige Gerichte selbst gemacht

Kinder für gesunde Ernährung zu begeistern ist wertvoll für ihre Gesundheit und ihr Wohlbefinden. Dadurch werden Grundsteine gelegt für einen verantwortungsvollen Umgang mit dem eigenen Körper. Ein bewusster Umgang mit Ernährung kommt unserer Umwelt zugute, was auch für eine gesunde Zukunft unserer Kinder relevant ist.

Gemeinsam leckere und gesunde Speisen zubereiten, selber ausprobieren und verkosten macht Spaß und führt anschaulich in das Thema ein. Zudem werden hilfreiche Hinweise zu Rezeptausswahl vermittelt und worauf beim Einkauf von Nahrungsmitteln zu achten ist.

Zielgruppe: Eltern mit Kindern ab 9 Jahren
Zeit: Sa 15.05.21, 09.00 . 12.00 Uhr
Ort: Welsberg, Küche der Grundschule
Referentin: Gertrud Knapp, Dipl. Ernährungstrainerin, St. Georgen
Gebühr: 20,00 Euro pro Eltern-Kind-Paar, plus 10,00 Euro Materialspesen
Anmeldung: bis Mo 10.05.21, Evelin Romen, 328 060 4407, evelinromen@gmail.com

Erlebniszeit

Titel: Natur- und Waldbaden mit allen Sinnen für Familien

Gemeinsam entdecken wir, was Augen, Ohren, Nase und Hände alles können. Bist du schon mal barfuß durch den Wald gegangen? Kannst du einen Baum wieder erkennen, wenn du ihn nur ertastet hast? Wie schmecken Fichtennadeln und wie riecht der Wald, das Moos, die Zapfen? Hast du schon mal Nüsse versteckt so wie ein Eichhörnchen und sie dann wieder gefunden? Zum Abschluss gibt es noch ein Waldmärchen und einen Zaubertrunk.

Zielgruppe: Eltern mit Kindern ab Grundschulalter
Zeit: Sa 15.05.21, 13.00 . 16.00 Uhr
Treffpunkt: Weitental, Parkplatz Grundschule
Referentin: Monika Engl, Gesundheits- und Entspannungstrainerin, Natz-Schabs
Anmeldung: bis Fr 14.05.21, Waltraud Niederkofler, 0472 548 137, Mo . Fr, 18.00 . 20.00 Uhr oder info@biwep.it

Vortrag

Titel: Unser Haus- und Familiengarten

Untertitel: Biologische Lösungen bei Krankheiten und Schädlingen

Knackiges Gemüse und frische Kräuter aus dem eigenen Garten sind von unschätzbarem Wert. Selbstversorgung und Hausgärten sind untrennbar miteinander verbunden. Naturnahe Gartenbewirtschaftung hat aber noch mehr Vorteile. Die Verwendung heimischer Pflanzen hält das ökologische Gleichgewicht aufrecht. Bei der Verwendung von Lebensmitteln aus dem eigenen Garten werden Transportwege und Verpackungsmaterialien reduziert. Die Arbeit im Garten ist ebenso gesundheitsfördernd wie der Genuss von frischem Gemüse und Kräutern. Kindern macht die Arbeit im Garten Spaß und es bereitet Freude zu erleben, dass aus einem kleinen Samen etwas wächst, das auch noch richtig gut schmeckt.

Damit die Freude am Garten nicht durch Schädlinge getrübt wird, wird im Vortrag aufgezeigt, wie dem Auftreten von Krankheiten und Schädlingen vorgebeugt werden kann und wie sie bei einem Befall naturgerecht behandelt werden können.

Zeit: Do 20.05.21, 19.30 Uhr
Ort: Weitental, Vereinshaus
Referent: Alexander Huber, Experte für naturnahes & biologisches Gärtnern, Klausen
Anmeldung: Waltraud Niederkofler, 0472 548 137, Mo . Fr, 18.00 . 20.00 Uhr oder
info@biwep.it

Workshop und Märchengeschichten

Titel: Kräuter und Heilpflanzen vor unserer Tür

Heilpflanzen und Kräuter können helfen Krankheiten zu lindern und zu heilen. Der Referent teilt seinen Erfahrungsschatz darüber und gibt Auskunft wie man aus verschiedenen Substanzen Salben, Cremes, Tinkturen oder Öle selber herstellen kann. Ganz praktisch erproben die Teilnehmer wie eine Kräutersalbe für den Hausgebrauch gemacht wird . diese darf mit nach Hause genommen werden!

Während sich die Erwachsenen mit den Heilkräften der Natur zur Behandlung von kleinen und großen ~~W~~Wohwehchen%beschäftigen, tauchen die Kinder in eine spannende und aufregende Fantasiewelt ein. Sie lassen sich verzaubern von Geschichten und Märchen über Hexen und Zauberer und begeben sich auf deren Spuren.

Zielgruppe: Eltern mit Kind
Zeit: Fr 21.05.21, 15.00 . 17.00 Uhr
Ort: Percha, Kräuterhof Hauser in Wielenberg
Referent: Robert Hochgruber, Kräuterefachmann, Percha
Anmeldung: Sabina Feichter, 342 796 7674, abends, bibliothekpercha@gmail.com

Workshop

Titel: Bezaubernde Düfte

Untertitel: Die Heilkraft der ätherischen Öle

Die vielfältigen Düfte der Natur schenken uns einzigartige Glückserlebnisse. Sie entfalten sich aus den ätherischen Ölen, die in Duft- und Heilpflanzen enthalten sind. Die wertvollen Inhaltsstoffe haben vielfache Wirkungen. Die ganze Familie profitiert davon, vor allem Kinder reagieren sehr sensibel darauf: konzentrationsfördernd, belebend, inspirierend, entspannend, ausgleichend und geben uns damit mehr Energie und Vitalität.

Mit einer kleinen Duftreise mit ätherischen Ölen beginnen wir das Seminar. Wir lernen die Wirkung und die Anwendung der Öle kennen, die einzelnen Schritte zur Herstellung von Massageöl, Raumspray und Roll-on usw. Die TeilnehmerInnen bekommen die gemeinsam erstellten Produkte mit nach Hause.

Zeit: Fr 04.06.21, 15.00 . 17.00 Uhr
Ort: Rein in Taufers, Feuerwehrhalle
Referentin: Maria Erika Oberhofer Gruber, Kräuterpädagogin, Ahrntal
Anmeldung: KFS Rein in Taufers, Edith Schuster Holzer, 0474 672 001, abends