



WAS UNS UMGIBT, TUT UNS GUT

Wie schaffen wir es, unsere regionalen Erzeugnisse bestmöglich zu nutzen?

Die Landesgartenschau Kirchheim hat die Gemeinde verändert: mit einem neuen Ortspark für Erholung im Grünen, mit einem Parksee zur Kühlung der Luft und mit vielen neuen Naturräumen zur Erhöhung der Artenvielfalt. Rund um die Gartenschau-Gemeinde Kirchheim liegen – neben Wohnbebauung – viele Ackerflächen, die von heimischen Landwirtschaften teilweise seit Generationen betrieben werden – und gesunde Lebensmittel vor der Haustüre liefern. Umso mehr freuen sich die Veranstalter der Landesgartenschau Kirchheim darauf, Sie zur Direktvermarkter-Woche der bayerischen Landwirtschaftsbetriebe einladen zu dürfen. Sie startet am kommenden Montag, 19. August, und umfasst die Themen Regionale Landwirtschaft, Ernährung, Brauchtum und (Garten-)Kultur.

Am Montag, 19. August, startet die Direktvermarkter-Woche auf der Bayerischen Landesgartenschau Kirchheim 2024. Das Wochenende (Freitag, 23. bis Sonntag, 25. August) steht unter dem Motto „Ernährung und Bauernmarkt“. Aber auch danach finden noch viele weitere spannende Veranstaltungen zum Thema regionale Landwirtschaft, Brauchtum und Ernährung statt. Gemeinsam mit unseren Ausstellern freuen wir uns auf viele interessierte Besucherinnen und Besucher! Anbei finden Sie alle Programmpunkte in chronologischer Reihenfolge (in Gelb markiert: besondere Veranstaltungstipps seitens der Landesgartenschau):

Woche der Direktvermarkter – Aktion des Bayerischen Bauernverbandes

Die bayerische Landwirtschaft ist vielfältig – ebenso vielfältig sind die leckeren, regional erzeugten Produkte der Direktvermarkterinnen und Direktvermarkter von ihren Höfen. Freuen Sie sich auf Direktvermarkter aus den verschiedenen Regionen Bayerns. Probieren Sie die Köstlichkeiten und nutzen Sie die Gelegenheit, Produkte zu erwerben und damit die Regionalität mit Ihrem Einkauf zu unterstützen.

Montag, 19. August

Dienstag, 20. August

Mittwoch, 21. August

Donnerstag, 22. August

Freitag, 23. August

Samstag, 24. August

Sonntag, 25. August

jeweils 10 bis 18 Uhr, Generationenplatz





Ausstellung „Mahlzeit for Future“

Bio, regional, saisonal und nachhaltig auf Basis der „Planetary Health Diet“ – so sollte unsere Ernährung heute aussehen. Wie gestalten wir unseren Speiseplan, damit er klimaschonend und zukunftsfähig ist? Das Lebensmittelangebot in unseren Supermärkten ist riesig und bleibt rund ums Jahr konstant. Daran haben wir uns mittlerweile gewöhnt und hinterfragen oft gar nicht, welche Auswirkungen dies auf die Umwelt und das Klima hat. Die Ausstellung „Mahlzeit for Future“ der Verbraucherzentrale Bayern e.V., Referat Ernährung, klärt über Umweltauswirkungen auf und gibt Tipps für eine zukunftsfähige Ernährung.

Donnerstag, 22. August

Freitag, 23. August

jeweils 10 bis 19 Uhr, Pavillon des Umweltministeriums, Sonnentreff, Sphäre Wasser

Tag der Nützlinge + Pflanzendoktor

Natürlicher Pflanzenschutz durch den Einsatz von Nützlingen: Wir geben Ihnen Tipps und Ratschläge, welche Schädlinge sich mit welchen Nützlingen bekämpfen lassen und was man beim Einsatz beachten muss. Ob Blattläuse, Spinnmilben oder Schnecken – in der Natur finden sich viele natürliche Gegenspieler. Ein weiterer Schwerpunkt ist die Beratung zur Bekämpfung von Engerlingen in Rasen- und anderen Gartenflächen, z.B. Dickmaulrüssler, Mai- und Junikäfer. Für eine allgemeine Pflanzenschutzberatung dürfen Sie gerne auch Blätter- und Pflanzenproben mitbringen.

Donnerstag, 22. August, 10 bis 17.30 Uhr, Ausstellungsbeitrag des Bayerischen Landesverbands für Gartenbau und Landespflege e.V., Sonnentreff, Sphäre Wasser

Outdoor-Schauküche der Landfrauen (BBV)

Ein herrlich gegrilltes Schweinenackensteak in köstlicher Bier Honig-Marinade, begleitet von einem knackfrischen Salat mit knusprigen Brot-Croutons und einem wunderbaren Schnittlauch-Dip. Dieses leckere Gericht wird von den Landfrauen im Bayerischen Bauernverband in nur 30 Minuten vor Ihren Augen mit den besten regionalen und saisonalen Zutaten zubereitet.

Das ist Landfrauen-Küche, wie wir sie lieben. Seien Sie dabei und erleben Sie aus erster Hand, wie Sie mit einfachen Handgriffen zu Hause ein ebenso köstliches Sommergericht zaubern können. Probieren ist ausdrücklich erlaubt!

Donnerstag, 22. August

Freitag, 23. August

jeweils 11 bis 14.30 Uhr, Outdoorküche, Generationenplatz neben Gastronomie

„Bienenstock“, Sphäre Wiese





Lust auf Bio mit Foodtrucks des Naturland e.V.

Mit einem umgebauten VW-Bulli, Baujahr 1978, bringt der Naturland e.V., der größte internationale Öko-Verband, Bioqualität direkt zu den Menschen. Im Rahmen der Kampagne „Being Organic in EU“ zur Stärkung des Bewusstseins für die Qualität von Bio-Produkten ist der Foodtruck auf Tournee in Deutschland und macht an vier Terminen Halt auf der Landesgartenschau in Kirchheim. Es gibt kostenlose Probierhappen, die natürlich immer zu 100 Prozent biologisch hergestellt sind. Mit „Virtual Reality“-Brillen können die Besucherinnen und Besucher in die Bio-Welt eintauchen und erfahren dort, was Öko-Landbau mit Artenvielfalt zu tun hat oder was Fisch zu Bio-Fisch macht. Und weil auch der Spaß nicht zu kurz kommen soll, gibt es eine Fotobox, um das persönliche Bio-Erlebnis als Erinnerung festzuhalten.

Veranstalter: Naturland - Verband für ökologischen Landbau e.V.

Freitag, 23. August, 10 bis 18 Uhr, Generationenplatz, Sphäre Wiese

Kinderleicht: Obst im Garten erfolgreich anbauen

Obst anbauen und mit den Kindern aus dem eigenen Garten ernten: Das Bayerische Obstzentrum zeigt euch, wie's geht! Wer ein paar einfache Grundregeln beachtet, zum Beispiel zur richtigen Baumform, zur Pflege und zum Schnitt, kann schon bald frisches, selbstangebautes Obst genießen! Wir freuen uns darauf, euch hier mit Tipps zu unterstützen.

Freitag, 23. August

Samstag, 24. August

Sonntag, 25. August

jeweils 10 bis 16 Uhr, Ausstellungsbeitrag Bayerischer Landesverband für Gartenbau und Landespflege e.V., Sonnentreff, Sphäre Wasser

Blasmusik mit der „Vonga Vierer Blosn“

Die vier jungen Burschen der „Vonga Vierer Blosn“ kommen aus Vagen im schönen Mangfalltal, welches im Landkreis Rosenheim liegt und in etwa fünf Minuten von der Autobahnausfahrt Irschenberg zu erreichen ist. Seit der Gründung im Jahre 2012 spielen sie in der Besetzung mit Basstrompete, Flügelhorn, steirischer Harmonika und Tuba zusammen. Seitdem begeistern sie auf Dorffesten, Geburtstagen, Frühschoppen, Volksfesten, Hochzeiten und vielen weiteren Festlichkeiten ihre Zuhörer.

Freitag, 23. August, 18 bis 20 Uhr, Radio-Arabella-Bühne, Sphäre Wasser

Nachwachsende Rohstoffe und Energiewende in Bayern

Mit Exponaten zum Anfassen, Bildern und Filmen zeigt das Technologie- und Förderzentrum (TFZ) seine Forschung zu Energie- und Rohstoffpflanzen für Bayern – und informiert zur Nutzung von Photovoltaik in Heim und Garten.

Diese Aktionen warten auf euch:



- Exponate zum Ausprobieren (z.B. Glücksrad, Saatgutorgel, PV-Module, Mikroskop)
- Workshop zu Balkon-PV am 25.08. und 26.08. um 15:00 Uhr, Dauer: 30 min.)

Samstag, 24. August

Sonntag, 25. August

Montag, 26. August

Dienstag, 27. August

jeweils 10 bis 18 Uhr, Ausstellungsbeitrag „Superhelden für Ihren Garten – G’sund & Guad!“ des Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus, Inselwelt, Sphäre Wildnis (Nr. 12 im Geländeplan).

Musikalischer Frühschoppen

Die Blaskapelle Dingharting spielt vormittags zum musikalischen Frühschoppen auf. Die Besucher sind eingeladen, sich bei bayrisch-böhmischer Blasmusik auf einen wunderbaren Gartenschautag einzustimmen.

Samstag, 24. August, 10 bis 12 Uhr, Park-Pavillon-Bühne, Sphäre Wiese

Infostand der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL)

Die Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft e.V. (AbL) ist eine bäuerliche Interessenvertretung, die für eine nachhaltige, sozial- und umweltverträgliche Landwirtschaft eintritt. In der AbL haben sich sowohl konventionell als auch ökologisch wirtschaftende Bäuerinnen und Bauern zusammengeschlossen, die sich für eine kleinbäuerliche Landwirtschaft und artgerechte Tierhaltung einsetzt. Wir informieren zu unserer Arbeit und präsentieren Produkte regionaler Mitglieder.

Samstag, 24. August

Sonntag, 25. August

jeweils 10 bis 17 Uhr, (Open-Space)-Container, Vielfaltsraum, Sphäre Wiese

+ Sonntag, 25. August: Der AbL-Landesvorsitzende Josef Schmid hält einen Vortrag, 12.30 bis 13.30 Uhr, Bürgersaal, Sphäre Wasser

Wir erkunden das Biotop „Garten“ – Exkursion für Kinder

Wir erkunden das Biotop Garten mit allen Sinnen und suchen nach Heilpflanzen, die wir in Pharmazie und Küche verwenden können und wir halten Ausschau nach biblischen Pflanzen und Duftpflanzen, die wir als ätherische Öle verwenden können. Unsere Kursleiterin Sieglinde Schuster-Hiebl freut sich auf Sie.

Samstag, 24. August, 14 bis 16 Uhr, „Schule im Grünen“, Sphäre Wildnis

Veranstalter: Volkshochschule SüdOst im Landkreis München





dmBio Kochen & Grillen

Wir kochen und grillen live in der Outdoorküche mit den Produkten von dmBio. Die Besucher*innen der Landesgartenschau haben die Möglichkeit, unterschiedliche Produkte kostenfrei zu genießen und die Vielfalt sowie den Geschmack der dmBio-Produkte kennen zu lernen.

Veranstalter: PVS Jena

Samstag, 24. August

Sonntag, 25. August

jeweils 10 bis 18 Uhr, Outdoorküche, neben Gastronomie „Bienenstock“, Generationenplatz, Sphäre Wiese

Infostand: Der Weltacker Landshut e.V. stellt sich vor

Was ist ein Weltacker? Wo kann ich den sehen? Was kann ich dort machen? Warum gibt es einen Weltacker? Was hat mein Konsumverhalten mit Ernährungsgerechtigkeit, Artenvielfalt, Klimaschutz zu tun? Warum lieben wir Bohnen?

Antworten auf diese und viele weitere Fragen liefert der Weltacker Landshut e.V.

Sonntag, 25. August, 10 bis 19 Uhr, (Open-Space)-Container, Vielfaltsraum, Sphäre Wiese

+ Sonntag, 25. August, 10 bis 12 Uhr: Vortrag des Weltacker Landshut e.V. im Bürgersaal, Sphäre Wasser

Lebensraum Wiese – für Wildbienen, Käfer und Co.!

- **Samenplätzchen aus Ton:** Bei diesem Angebot könnt ihr Samenplätzchen aus Ton mit heimischen Wildblumensamen vom BUND München gestalten und in liebevoll bemalte Tüten packen!

Veranstalter: Kit Klimamonster - ein Projekt der Parents For Future Deutschland e.V.

Sonntag, 25. August, 11 bis 17 Uhr, Kreativzelt, Sphäre Wald

- **Blume, Käfer, Spinne & Co: Artenvielfalt-Kinderschminken**

Veranstalter: Kit Klimamonster - ein Projekt der Parents For Future Deutschland e.V.

Sonntag, 25. August, 15 bis 17 Uhr, Kreativzelt, Sphäre Wald

Vom Garten Eden bis zu Salomos Weinberg – Pflanzen der Bibel

Pflanzen spielen in der Bibel eine wichtige Rolle. Nicht nur die verschiedenen landwirtschaftlichen Tätigkeiten wie säen und ernten, sondern auch Wachstum und Aussehen von Blüte und Frucht veranschaulichen die enge Beziehung von Welterfahrung und Weltdeutung des alttestamentlichen Menschen.

Das von Maria Häusl herausgegebene Buch erschließt die Vielzahl an Bäumen, Sträuchern, Blüten, Früchten, Samen und Gräsern, die in der Bibel vorkommen, und erläutert neben der





symbolischen Bedeutung auch die botanischen Hintergründe. Machen Sie sich auf eine spannende Entdeckungsreise durch die biblische Pflanzenwelt.

Um 15 Uhr liest Frau Prof. Dr. Maria Häusl, die Biblische Theologie an der Technischen Universität Dresden lehrt, aus ihrem Buch. Tagsüber liegen Ansichtsexemplare zum Schmökern aus. Außerdem werden 25 Exemplare verlost. Lesen und gewinnen Sie mit!
Sonntag, 25. August, 15 bis 16 Uhr, Pavillon des Freundeskreises, Sonnentreff, Sphäre Wasser

Intermezzo: Bayrische Tanzmusi / Bläserquintett

Musikalisches Intermezzo mit Bayrischer Tanzmusi und Bläserquintett

Sonntag, 25. August, 16 bis 17.20 Uhr, Holy Garden, Heimateck, Sphäre Garten

Weitere Programmpunkte rund um Ernährung, Landwirtschaft und Garten im Anschluss an die „Woche der Direktvermarkter“

Die Vielfaltsmacher vom Bayerischen Landesverband für Gartenbau und Landespflege e.V.

Gärten sind voller Leben und Vielfalt. Die Vielfaltsmacher vom Bay. Landesverband für Gartenbau und Landespflege e. V. geben Ihnen Informationen zu allem, was Ihren Garten zur Schatzkammer der Artenvielfalt macht. Wir beraten Sie, mehr Lebensraum für Pflanzen und Tiere im Garten zu schaffen. Ob Einsteiger oder Fortgeschrittene, unser Infoblätter und Broschüren unterstützen Sie. Sind auch Sie ein Vielfaltsmacher? Dann schauen Sie doch mal bei uns vorbei.

Montag, 26. August, 10 bis 17 Uhr, Pavillon des Bayerischen Landesverbands für Gartenbau und Landespflege e.V., Sonnentreff, Sphäre Wasser

Der Landesverband stellt sich vor: Die Ausbildung zum Gartenpfleger

Die zahlreichen Obst- und Gartenbauvereine in Bayern sind wichtige Anlaufstellen für den Freizeitgartenbau. Hier werden Fragen rund um die Gestaltung und Bewirtschaftung von Gärten beantwortet. Der Landesverband bietet eine dreistufige Ausbildung zum Gartenpfleger an. Hier werden die Teilnehmer*innen in allen wichtigen gärtnerischen Themenbereichen wie Pflanzenkunde und -verwendung, Bodenkunde, Pflanzenernährung, Pflanzenschutz, Obstanbau, Gemüseanbau, ökologische Zusammenhänge, Gartengestaltung und vieles mehr unterrichtet, um als Gartenpfleger im Verein ihr Wissen weiterzugeben.

Dienstag, 27. August

Mittwoch, 28. August

Donnerstag, 29. August



jeweils 10 bis 17 Uhr, Pavillon des Bayerischen Landesverbands für Gartenbau und Landespflege e.V., Sonnentreff, Sphäre Wasser

Kreativworkshop mit STAEDTLER - Botanic Living - wunderschöne Aquarelle mit Ginkgo, Pilea und Kaktus

Das Malen von Aquarellen mit Ginkgo, Pilea und Kaktus ist ein entspannendes und inspirierendes Projekt für Erwachsene. Mit Aquarellfarben und hochwertigem Papier können Sie die natürliche Schönheit dieser Pflanzen einfangen. Von den filigranen Blättern des Ginkgos bis hin zu den üppigen Formen der Pilea und den stacheligen Texturen der Kakteen – Ihrer künstlerischen Freiheit sind keine Grenzen gesetzt. Jedes Aquarell wird zu einem einzigartigen Kunstwerk, das die Vielfalt der Natur widerspiegelt.

Für dieses Kreativangebot werden die hochwertigen Materialien von STAEDTLER genutzt.

Dienstag, 27. August, 11 bis 16.30 Uhr, Kreativzelt, Sphäre Wald

Wir erkunden das Biotop „Wald“ – Exkursion für Familien

Eine spannende Reise für junge Abenteurer, um die Geheimnisse des Waldes zu entdecken und zu verstehen.

Dienstag, 27. August, 17 bis 18.30 Uhr, Treffpunkt: Kreativzelt, Sphäre Wald

Veranstalter: VHS im Osten des Landkreises München (vhs olm)

Leckerschmecker Wiesensafari

Gemeinsam begeben wir uns auf eine Entdeckungstour in der Wiese. Welchen Tieren und Pflanzen begegnen wir? Anschließend sammeln wir essbare Blüten und Kräuter bereiten daraus regionale, saisonale und gesunde Snacks, wie zum Beispiel leckere Kräuter-Limonade und Blütenobstsalat. Ein Blick über den Tellerrand zeigt uns, welche Bedeutung bestäubende Insekten und Gräser für die Welternährung haben. In Zusammenarbeit mit der LBV-Ortgruppe Kirchheim.

Dieses Angebot richtet sich an Kinder im Alter von 7 bis 10 Jahren und findet im Pavillon des Bayerischen Umweltministeriums statt.

Um eine Anmeldung wird gebeten: <https://forms.office.com/e/4Tf8nwS9F8>

Mittwoch, 28. August, 9 bis 12 Uhr, Sonnentreff, Beitrag LBV beim Freundeskreis-Pavillon

GARTEN AKTUELL: Der ressourcenschonende Garten – Anlage und Nutzung

Das FORUM.GRÜN stellt die zentrale landschaftsgärtnerische Informationsplattform dar.

Neben der fachlichen Beratung der Besucher* innen wird ein reichhaltiges

Veranstaltungsprogramm angeboten. Ein Schwerpunkt ist die Wöchentliche Vortragsreihe

„GARTEN AKTUELL“ jeden Mittwoch um 17 Uhr. Unsere Experten des Garten- und

Landschaftsbaus halten hier fachlich fundierte Vorträge zu aktuellen Themen rund um den





Garten, wie z. B. Gestaltungsideen, moderne Pflanzungen, Wasser im Garten, Gärten der Zukunft und naturnahe Gärten.

Referent: Joseph Gaismaier, Firma: SeGa Garten - und Landschaftsbau GmbH

Mittwoch, 28. August, 17 bis 18 Uhr, FORUM GRÜN Pavillon der Landschaftsgärtner,
Themengärten, Sphäre Wiese

JA, das kann man essen! Kochevent

Foodsharing ist eine Initiative, die sich gegen Lebensmittelverschwendung engagiert. Wir retten ungewollte und überproduzierte Lebensmittel in privaten Haushalten sowie von kleinen und großen Betrieben. In dieser Veranstaltung möchten wir gerne mit gesammelten Pflanzen aus dem Garten sowie geretteten Lebensmitteln gemeinsam kochen, um für das Thema Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren. Wir geben praktische Tipps zur richtigen Lagerung, geschickten Weiterverwertung oder Haltbarmachung von Lebensmitteln, um im eigenen Haushalt weniger Lebensmittel zu verschwenden.

Veranstalter: Foodsharing Landkreis Ebersberg e.V. und Foodsharing München,
www.foodsharing-ebersberg.de

Samstag, 31. August, 16 bis 19 Uhr, Outdoorküche, direkt neben der Gastronomie
„Bienenstock“, Generationenplatz, Sphäre Wiese

Tschüss, Plastik – Bienenwachstücher selber machen

Bienenwachstücher sind eine natürliche und nachhaltige Alternative zu Frischhalte- und Alufolie und machen den plastikfreien Alltag leichter. Sie schützen Lebensmittel wie eine zweite Haut, sind luftdurchlässig und antiseptisch. In diesem Workshop stellen wir wiederverwendbare Bienenwachstücher her, die danach sofort im Kühlschrank oder in der Gefriertruhe eingesetzt werden können. Mit der Bienepädagogin Ann Lorschiedter,
www.bienenpaedagogin.de

Samstag, 31. August, 11 bis 13 Uhr

Sonntag, 1. September, 13 bis 15 Uhr

Outdoorküche, direkt neben der Gastronomie „Bienenstock“, Generationenplatz, Sphäre Wiese

Fairer Honig mit der Bienepädagogin

Nur etwa 20% des Honigs, den wir auf unser Frühstücksbrot streichen oder zum Süßen verwenden, kommt aus Deutschland. Die Auswahl an Honig ist groß: Im Discounter, im Biomarkt oder im Weltladen können wir Honig in verschiedensten Preisklassen kaufen. Doch welcher Honig ist nicht nur süß, sondern auch „gut“ und fair produziert? Wir beschäftigen uns damit, von wo der Honig kommt, wie er hergestellt wurde und was drin ist. Und das





probieren wir dann noch selber aus und lassen uns verschiedene Honigsorten schmecken! Mit der Bienenpädagogin Ann Lorschiedter, www.bienenpaedagogin.de
Samstag, 31. August, 14 bis 16 Uhr
Sonntag, 1. September, 10 bis 12 Uhr
Outdoorküche, direkt neben der Gastronomie „Bienenstock“, Generationenplatz, Sphäre Wiese

Süße Früchte und bitterer Hopfen

Die Gartenfreunde Niederlauterbach und das Deutsche Hopfenmuseum präsentieren Marmeladen, Sirup und Liköre, hergestellt aus eigenem Obst- und Streuobstanbau. Workshop zum Binden von Hopfenkränzen und Autogrammstunde der Hallertauer Hopfenkönigin. Dazu Auftritt von Hopfenzupfern und einem Drehorgelspieler

Samstag, 31. August

Sonntag, 1. September

Montag, 2. September

jeweils 9 bis 17 Uhr, Pavillon Bayerischer Landesverband für Gartenbau und Landespflege e.V., Sonnentreff, Sphäre Wasser

Die Superkraft der Natur: Bayerns Streuobst als regionales Superfood

Streuobstwiesen sind voller Leben. Sie zählen zu unseren artenreichsten heimischen Lebensräumen, in denen bis zu 5.000 Tier- und Pflanzenarten ihr passendes Zuhause finden. Entdecken Sie die spannende Welt der Streuobstwiese und informieren Sie sich zu den Fördermöglichkeiten, die Ihnen die Initiative „Streuobst für alle“ am Amt für Ländliche Entwicklung bietet. Bei unserem Quiz können Sie Ihr Wissen beweisen oder mit Vermessern auf Schatzsuche gehen. Die Aktionen Gehölzexpedition und Wildkräuterführung für Kinder runden das Programm ab.

Diese Aktionen warten auf euch jeweils von 10-12 Uhr und 13-16 Uhr:

- Gehölzexpedition: Entdecke die Vielfalt der Sträucher im eigenen Garten
- Erforschen und sammeln: Wildkräuterführung für Kinder
- Geocaching: Schatzsuche mit den Vermessern
- Quizrad: Spannende Fragen rund um das Thema Streuobst mit kleinen Preisen

Samstag, 31. August

Sonntag, 1. September

Montag, 2. September

jeweils 10 bis 18 Uhr, Ausstellungsbeitrag „Superhelden für Ihren Garten – G’sund & Guad!“ des Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus statt (Nr. 12 im Geländeplan), Inselwelt, Sphäre Wildnis



Landerlebnisreisen Bayern – Superfood bei den Bauern entdecken

Superfood bei den Bauern entdecken bedeutet, nährstoffreiche Lebensmittel direkt vom Erzeuger zu beziehen. Es fördert lokale Wirtschaft, Transparenz und Nachhaltigkeit, während die Besucher hochwertige Produkte und deren Herstellung erfahren können. Treffen Sie die Direktvermarkter persönlich vor Ort!

Freitag, 13. September

Samstag, 14. September

Sonntag, 15. September

jeweils 10 bis 18 Uhr, Ausstellungsbeitrag „Superhelden für Ihren Garten – G’sund & Guad!“ des Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus statt (Nr. 12 im Geländeplan), Inselwelt, Sphäre Wildnis

Gemeinsam fürs Klima

Infolge des Klimawandels sind Maßnahmen zur Anpassung an Klimafolgen dringend erforderlich. Wie können wir unseren Ressourcenverbrauch verkleinern und CO₂-Emissionen reduzieren und dabei Kosten sparen? Wie viel Wohlstand brauchen wir und wie kann ein achtsamer Konsum zu Wohlbefinden und Klimaschutz beitragen? Antworten und Informationen zu diesen Fragen haben die Umweltberaterinnen des VerbraucherService Bayern im KDFB e.V.. Mitmachaktionen für Groß und Klein laden zum Vorbeikommen ein.

Samstag, 14. September

Sonntag, 15. September

jeweils 10 bis 18 Uhr, Pavillon des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz, Sonnentreff, Sphäre Wasser

Umweltfreundliches Düngen

Das Gärtnern auf kleinen Flächen wird im urbanen Bereich immer beliebter und es stellt sich die Frage mit welchen Materialien man biologisch und umweltgerecht Düngen kann. Besonders interessant ist das Verwerten der eigenen Küchenreste. Diese werden mit einer Lösung von Mikroorganismen in einem geschlossenen Eimer zu Bokashi fermentiert. Wie das genau funktioniert, erfahren Sie in diesem Vortrag.

Veranstalter: Lebendiges Naturerleben mit Christine Nimmerfall, www.Lebendiges-Naturerleben.de

Dienstag, 17. September, 14 bis 15 Uhr, Outdoorküche, direkt neben der Gastronomie „Bienenstock“, Generationenplatz, Sphäre Wiese

Brot backen mit Bier-Treber

Bier ist wie flüssiges Brot. Wir haben hier in Kirchheim eine kleine, aber feine lokale Brauerei. Wir haben hier auf der Landesgartenschau eine kleine, aber feine Outdoorküche.





Was liegt da näher, als dass Hobbybrauer und Griller Reinhard Gottinger vom Umweltgartenverein Neubiberg uns zeigt, wie man mit einfachen Mitteln sein eigenes Brot backt. Brote mit Treber, also dem ausgelaugtem Malz, das nach dem Brauen übrigbleibt. Lernen Sie Wurzeln und Gemeinsamkeiten von Brotbacken und Bierbrauen kennen und schmecken. Und genießen Sie den noch warmen Laib Brot.

Veranstalter: Umweltgartenverein Neubiberg

Samstag, 21. September, 14 bis 16 Uhr, Outdoorküche, direkt neben der Gastronomie „Bienenstock“, Generationenplatz, Sphäre Wiese

„Äpfel erleben!“ Deutenkofener Baumwarte e.V.

Geschmackserlebnis mit frisch gepresstem Apfelsaft und seinen gesunden Inhaltsstoffen: Apfelsaftpressen mit einer kleinen mobilen Handpresse. Apfelsaftpressen mit Hydropresse inkl. Verkostung. Beratung vor Ort: Krankheiten und Schädlinge am Muster erklärt und welche u.a. vorbeugenden Maßnahmen. Biologische Pflanzenstärkung, Schnitt. Welcher Baum passt in meinen Garten. Worauf ist zu achten. Apfelvekostung: alte und neue Sorten, Allergikeräpfel.

Montag, 23. September

Dienstag, 24. September

jeweils 10 bis 18 Uhr

Pavillon Bay. Landesverband für Gartenbau und Landespflege, Sonnentreff, Sphäre Wasser
www.deutenkofener-baumwarte.de

Vergessene Gemüsesorten

Manche Gemüsesorten sind über die letzten Jahre in Vergessenheit geraten, obwohl sie ein Vielfalt an Form und Farben in den Gärten und Tellern bieten würden. Die AG "Schulgarten" möchte an dieses vergessene Gut erinnern.

Beitrag der Gemeinde Unterföhring im Landkreis-Pavillon.

Donnerstag, 26. September, 10 bis 14 Uhr

Landkreis-Pavillon, Sonnentreff, Sphäre Wasser

Oxymel – Eine alkoholfreie Zubereitung aus Essig und Honig

Schon vor der Erfindung des Alkohols wurden in der Antike wirksame Heilmittel aus Essig, Honig und Heilkräutern hergestellt. Der Begriff Oxymel setzt sich aus "oxos" - Essig und "meli"- Honig zusammen. Die Zubereitung ist sehr einfach und die Anwendung ist für Kinder wie Erwachsene gleichermaßen geeignet. Wir erstellen eine Grundrezeptur und erproben Rezepte mit Kräutern der Jahreszeit.

Lebendiges Naturerleben mit Christine Nimmerfall, www.Lebendiges-Naturerleben.de





Freitag, 27. September, 17 bis 18 Uhr, Outdoorküche, direkt neben der Gastronomie „Bienenstock“, Generationenplatz, Sphäre Wiese

Gemüse natürlich fermentieren – Workshop von Sibylle Hunger vom Gmishunger

Schnibbeln & Stampfen, Blubbern & Genießen... Fermentieren ist ein Handwerk für alle Sinne und zaubert neue Aromen auf den Teller. Fermentieren dient auch der Haltbarmachung und fördert die Darmgesundheit. Sibylle Hunger zeigt als bayerische Fermentista die Umsetzung der traditionellen Milchsäuregärung in der modernen Küche. Kostproben aus der Fermente-Manufaktur runden den Workshop ab.

Veranstalter: Sibylle Hunger, www.gmishunger.de

Samstag, 5. Oktober, 12 bis 13 Uhr, 15 bis 16 Uhr, 16 bis 17 Uhr und 17 bis 18 Uhr, Outdoorküche, direkt neben der Gastronomie „Bienenstock“, Generationenplatz, Sphäre Wiese

Pressekontakt:

Kirchheim 2024 GmbH
Sophia Schreib
Leitung Presse- und Öffentlichkeitsarbeit/Marketing
Tel. 089/90 909-2032
Mobil: 0174-2492620
E-Mail: sophia.schreib@lgs2024.de

Registergericht: München • HRB 249366 • Umsatzsteuer-Id-Nr.: DE 324 981 800 • Bankverbindung:
Kreissparkasse München Starnberg Ebersberg • IBAN: DE93702501500029192077 • BIC: BYLADEM1KMS

Premiumpartner der Landesgartenschau Kirchheim 2024



Verband
Garten-, Landschafts- und
Sportplatzbau Bayern e. V.



kirchheim2024.de

Geschäftsführer:
Johannes Pinzel
Maximilian Heyland

Aufsichtsratsvorsitzender:
Stephan Keck