

# Das Alte Forsthaus

## Rückblick 2011 und Ausblick 2012

Auch wenn nicht ganz an das Superjahr 2010 herangekommen, hatte unser selbstverwaltetes Tagungshaus ein ausgezeichnetes Jahr. Muss man sich verrückt machen mit immer mehr, immer mehr? Ist ein Gewinner einer Bronzemedaille ein schlechter Sportler?

Rob hat im März sein Pensionsalter erreicht, denkt aber nicht ans aufhören. Was soll er auch tun, ohne sein Herzstück Forsthaus. Wie hieß es noch mal: wer sein Hobby zur Arbeit gemacht hat, braucht nie zu arbeiten.

## Neue Investitionen

Angesichts der guten Belegung in den letzten Jahren und der behutsamen Ausgabenpolitik im Haus, konnten wir wieder investieren. Jetzt noch einmal einen großen Wurf:

Wir bauen einen 40m<sup>2</sup> großen Anbau an den Speisesaal, Gesamtkosten über 100.000EUR, Mittel der Europäischen Union aus dem Programm „Regionale Wertschöpfung und Lebensqualität“ in Höhe 30% der Investitionssumme sind bewilligt und zum Teil schon eingegangen.

Im Frühjahr kristallisierte sich die Idee heraus, den Bereich Verpflegung und Kulinarisches noch mal von Grund an aufzuwerten und auszuweiten. Degustationen und Kochevents nehmen einen immer größeren Anteil ein im Tagungshausgeschehen.

Organisationen, Vereine und Betriebe verbinden gern die Tagungs- und Fortbildungseinheiten mit Degustationsmenüs oder einem gemeinsamen Kochen.

Der von den belgischen Dekorateurinnen mit alten italienischen Maltechniken gestaltete Degustationsraum wird sehr gern in Anspruch genommen, aber 20 Personen ist die absolute Grenze für den Raum.

Seit Oktober sind regionale Handwerksbetriebe, allein fünf aus Germerode am bauen.

In der ersten Januarwoche werden 2 Fenster zum Garten beim Walnussbaum miteinander verbunden und es entsteht eine große Fensterwand.

Parallel wird auf der gegenüberliegenden Seite ein Durchbruch gemacht, um den Anbau mit dem Speisesaal zu verbinden.

Mit einer Glaswand mit Schiebetürelementen, können die Räume voneinander getrennt werden.

## **Degustationswerkstatt und feierliches Menü zur Eröffnung**

Am Freitag, 17.02. soll hier die erste Degustationswerkstatt zur Geschichte der großen klassischen Weine der Toskana und das Phänomen der Supertoscani stattfinden.

Am Samstag, 18.02. gibt es ein großes toskanisches Menü mit Weinen von Spitzengütern. Ein Abend, der auch Menschen aus der Region ansprechen soll.

## **Kultursommer Nordhessen**

Im Frühling wandte sich Frau Mathes, Intendantin vom Kultursommer Nordhessen an uns mit der Frage, ob wir nicht in der Reihe „Weinlese“ mit Wein, Poesie und Musik etwas anbieten möchten. Eine ausgezeichnete Idee fanden wir und schlugen eine große Riojaprobe vor mit spanischem Büfet und Lifemusik von der Gruppe Aire Flamenco und der Flamencotänzerin Marivi.

Vier Wochen vorher waren bereits alle 60 Karten ausverkauft. Petrus hat uns mediterranes Wetter beschert und wir erlebten einen herrlichen Abend. Unsere Köchinnen hatten ein großartiges Menü mit vielen, vielen Tapas und spanischen Gerichten zubereitet. Dazu gab es feinste Riojaweine und herrliche Musik und Flamenco. Die Gäste wollten gleich wissen was wir im nächsten Jahr vorhätten.

Für den 14. Juli, Fete National in Frankreich planen wir einen französischen Abend mit provenzalischen Essen und Weine von Toppgütern aus den renommierten Appellationen und Weindörfern des südlichen Rhonetals und Musik.(Programm wird noch bekanntgeben)

## **Eine Piemontreise**

In diesem Jahr bieten wir eine Pfingstreise ins Piemont an, die nach wie vor dynamischste Weinregion Italiens. Am Mittwochabend treffen wir uns in einem wunderschönen Agriturismo von wo aus wir unser buntes Programm starten.

Neben den Spitzenwinzern, aber auch Gütern mit gut bezahlbaren Weinen, besuchen wir das neue Weinmuseum für alle Sinne im Schloss von Barolo, gemacht von dem berühmten Architekten und Spezialisten für die Gestaltung von Museen François Confino, der auch das Filmmuseum in Turin gestaltete.

Mit dem Trüffelhund und Trüffelsuchern sind wir auf der Suche nach dem schwarzen Gold, besuchen eine alte Mühle, wo alte Getreidearten verarbeitet werden, Käseproduzenten und eine Torroniproduktion (mit Kostprobe).

Abends sind wir in schönsten Restaurants unterwegs, wo zweifellos feinste Küche Italiens kredenzt wird. Rechtzeitig anmelden, sonst bekommen wir keine Zimmer mehr.

## **Arbeit im Alten Forsthaus**

Unsere Mitarbeiterinnen haben wieder hervorragendes geleistet. Nach dem Winter werden wir Verstärkung brauchen.

Einen weiteren Versuch unseren Robert aus der 5 Sterne Gastronomie abzuwerben schlug fehl. Schade wir hätten ihn gern genommen, alle im Forsthaus hätten sich sehr gefreut. So hat er nur im Sommer mehrere Wochen ausgeholfen, bevor er wieder zurück in die Schweiz musste. Ein schönes Intermezzo.

## **Kooperation mit der Gemeinde Meißner**

Die Zusammenarbeit mit der Gemeinde Meißner hat sich hervorragend entwickelt, besser kann man es sich nicht wünschen. Wir freuen uns auf das nächste Jahr. Gemeinsam kämpfen wir für das gleiche Ziel, das wunderschöne Alte Forsthaus mit seinen schönen Räumlichkeiten, farbenprächtigen Garten und herrlicher Landschaft zu erhalten und zu entwickeln. Inzwischen sehen fast alle wie wichtig unsere Gäste für die Entwicklung einer benachteiligten Region sind.

## **Ausblick**

Es hat sich viel verändert für Gäste, die einige Jahre nicht mehr da waren und vieles für die, die noch vor Kurzem da waren. Und das immer zum Guten.

Das Forsthaus ist immer in Bewegung und bleibt doch fest und standhaft am Fuße des Hohen Meißners, Frau Holle wird bald ihre Betten schütteln und uns eine schneeweise Landschaft zaubern, bevor sie die abertausenden Frühjahrsblumen aus unserem Garten holt.

Danke für die schönen Begegnungen und guten Erfahrungen

Wir wünschen alles Gute für das 2012

Das Team vom Alten Forsthaus und Rob Ariens

I

Im Grunde sind es immer die Verbindungen mit Menschen, die dem Leben seinen Wert geben.

W.v. Humboldt

**Wer gern von Neuigkeiten, wichtigen Termine, Seminaren, Festen u.a. erfahren möchten, kann uns seine mail Adresse senden unter dem Stichwort Mail Verteiler Altes Forsthaus.**

# Veranstaltungsüberblick 2012

## Die neue Schule des Weines und der europäischen, regionalen Küche

### Degustationswerkstätten

- 17.02. Winterdegustationswerkstatt  
Tuscans und Supertuscans
- 18.02. Italienisches Menü zur Einweihung  
des neuen Speisesaals

### Weinseminare

- 16.03. - 18.03. Annäherung an das Piemont
- 07.09. - 09.09. Annäherung an die westliche  
Toskana
- 23.11. - 25.11. Rioja- Ein großer Klassiker am  
Jakobsweg

### Reisen:

23.05.-27.05. Pfingstbegennung im Piemont

### Bildungsurlaub im Alten Forsthaus

- 30.03. – 01.04. KVHS Holzminden: " Schreiben im  
April
- 21.05. - 25.05. " Achtsamkeit und Innerer  
Friede -Fernöstliche Werte  
für unser Leben"
- 24.10. - 28.10. " Okologie und Lebenslust"
- 05.11. - 09.11. " Welt in der Krise"  
VHS Schaumburg

### Kultursommer Nordhessen

- 14.07. "o sole mio" Italienischer Abend mit  
Musik , Weinprobe und Menü

## **Infos zum Tagungshaus:**

Das Alte Forsthaus bietet in seinen 3 Gebäuden 50 Übernachtungsplätze in 28 Zimmern (EZ und DZ) alle mit Dusche und WC. Zwei Zimmer und ein Seminarraum sind rollstuhlgerecht.

Im Landgasthaus direkt gegenüber können weitere Gäste untergebracht werden.

Im Innenhof liegt ein großer Biogarten mit Streuobst, Liegewiese und überdachte Terrasse.

Gerne wird in Freien gearbeitet, geruht oder unterm Walnussbaum gegessen.

Kulinarisch werden unsere Gäste von unseren Köchinnen verwöhnt mit Köstlichem und Originellem aus der mediterranen und heimischen Küche. Bekannt ist unsere Region für ihren guten Kuchen, der jeden Tag frisch gebacken wird. Die Forsthausküche und unsere „Neue Schule des Weines und der europäischen, regionalen Küche“ inspirieren sich gegenseitig.

Wir bieten mediterrane Festmenüs an für Feiern und Tagungen aller Art. Weinverkostungen mit Spitzenweinen und Raritäten werden ebenfalls angeboten. Wir haben aber auch preiswerte Hausweine, sowie andere Getränke zu fairen Preisen.

## **Räumlichkeiten:**

- 5 Tagungsräume (100 qm, 80 qm, 50 qm, 40qm, 30 qm)
- mehrere Arbeitsgruppenräume
- Raum für Degustationsmenüs und Weinproben
- Kaminzimmer und Aufenthaltsraum
- 2 Speiseräume mit etwa 70 Plätzen
- Terrassen und Gartenplätze

## **Medienausstattung:**

- Moderationswände
- Overheadprojektor
- Leinwände
- VHS-Videorecorder mit Monitor
- Kassetten, DVD- und CD-Player
- Meditationsmatten
- Beamer (gegen Gebühr)

## **Lage und Freizeitmöglichkeiten**

Mitten in Deutschland im Dreiländereck Hessen, Niedersachsen und Thüringen liegen wir in einer märchenhaft schönen, unzersiedelten Landschaft im Naturpark Hoher Meißner- Kaufunger Wald, unweit vom Werratal. In unmittelbarer Nähe liegen bedeutende historische Fachwerkstädte, wie Eschwege und Bad Sooden Allendorf. Im Umkreis von 50 km liegen Kassel, Göttingen und Eisenach mit der Wartburg.

### **Wandern**

Die wunderschöne Landschaft des Naturparks Meißner-Kaufunger Wald mit zahlreichen gut markierten Wanderwegen lädt zum Wandern und Spazieren ein.

Zu verschiedenen geschichtlichen, naturkundlichen und märchenhaften Themen können Führungen angeboten werden.

Im **Winter** sind Langlaufloipen und Skatingstrecken präpariert. Bei genügend Schnee sind zwei Skilifte in Betrieb. Rodeln kann man entweder auf den Rodelhügeln auf dem Meißnerplateau oder direkt hinunter in unser am Berg gelegenes Forsthaus.

Auch Winterwanderwege werden präpariert. Im langjährigen durchschnitt ist der Meißner 89 Tage weiß.

### **Radfahren**

Von gemütlichen Fahrradtouren über Trekking, Mountainbike und Rennradfahren ist alles möglich. Ein gut angelegtes Radwegenetz führt durchs landschaftlich reizvolle Werratal von Thüringen über Hessen nach Niedersachsen und rum um den Meißner.

Die ausgedehnten Wälder können mit Mountainbikes befahren werden. Ruhige wenig befahrene Kreisstraßen zwischen den Fachwerkdörfern sind ideal für Rennradspport.

### **Wasser und Baden**

Über Naturseen, Waldschwimmbädern, Hallenbäder, und Thermalbäder ist alles im engen Umkreis vorhanden. Die Seenplatte im Werratal lädt zur Erholung und zum Wassersport ein. An der Werra können Kanus und Kajaks gemietet werden.

Unser Ziel bleibt es, die inhaltliche Seminararbeit in Einklang zu bringen mit dem Umfeld des Lernortes. Die Bildungsstätte wird nach Prinzipien einer nachhaltigen regionalen Entwicklung geführt wobei die Region als Schauplatz des Lernens dienen kann.

**siehe auch [www.naturpark-mkw.de](http://www.naturpark-mkw.de)**

Die Degustationswerkstätten laufen etwas anders ab, als unsere Weinseminare:

- Es gibt 30 - 40 TeilnehmerInnen und sie finden an **einem** Abend statt.
- Wir stellen die jeweiligen Weine vor. Die TeilnehmerInnen sitzen an fünfer Tischen und diskutieren den vorgestellten Wein und berichten.
- es handelt sich nur um Spitzengewächse, das Beste aus einem Gebiet
- Am Ende des Abends werden die „coups de coeur“ die Lieblingsweine der DegustationsteilnehmerInnen gekürt.
- In zwei größeren Pausen werden spuntini zur Stärkung gereicht (mediterrane Imbisse).

**Trotz großartiger Weine handelt es sich nicht um eine Profiveranstaltungen.**

Degustationswerkstätten sprechen alle an, die sich für Wein interessieren mit oder ohne größeren Vorerfahrungen. Das Bewußtsein oder Bewußtwerden des eigenen Geschmacks und die Schärfung der Sinne stehen im Vordergrund.

**Übrigens sind alle Angebote der Schule des Weines, wie Studienreisen - Weinseminare - mediterrane Festmenüs mit oder ohne Degustationen auch für bestehende Gruppen, z.B. Freundes oder Kollegenkreis buchbar.**

## Winterdegustationswerkstatt

### Toskani und Supertoskani - eine wechselhafte Geschichte

Als Antinori es wagte sein Tignanello mit einer Bordelaiser Rebsorte im Verschnitt auf den Markt zu bringen, musste er seinen Wein als einfachen Tischwein deklarieren. Es wurde aber eine Erfolgsgeschichte, ohne Gleichen. So versuchten andere Güter einen ähnlichen Weg zu gehen und die Weinkritiker fingen an von Supertuscans zu sprechen. Es wurde dann geradezu einer Modewelle. Die euphorische Begeisterung lässt inzwischen nach, es findet eine Rückbesinnung auf die eigenen Rebsorten statt.

Was hat uns die alte, neue Welle ans Licht gebracht, was wird Bestand haben und was wird verschwinden.

Wir werden uns degustierend mit dieser Frage beschäftigen.

Unabhängig von den Antworten, die jeder für sich finden wird, werden wir große Weine probieren, die Geschichte geschrieben haben von Tignanello bis Sassicaia.

Am nächsten Tag, Samstag, den 18.02. bietet sich an dem Einweihungsmenü italienische Küche mit toskanischen Edeltropfen teilzunehmen.

#### **Termin:**

Freitag: 17.02.2012 Uhr Anfang der Degustation  
19.00 Uhr Abendessen 18.00 Uhr

#### **Kosten:**

70€EUR für die Degustation

Unterkunft im DZ mit Abendbrot und Brunch  
45€EUR

Unterkunft im EZ mit Abendbrot und Brunch 55€  
EUR

Bettwäsche und Handtücher für 5€EUR mieten  
oder mitbringen

#### **Anmeldung:**

Direkt im Forsthaus 05657-678

[buero@altes-forsthaus-germerode.de](mailto:buero@altes-forsthaus-germerode.de)

## Annäherung an das Piemont

### Von Wein - Küche - Menschen und Landschaften

Keine Weinregion in Italien hat auch nur annähernd eine solche Dynamik entwickelt wie das Piemont in den letzten 15 Jahren. Bereist haben wir die Piemonte allerdings schon seit den 70 er Jahren, so dass wir selbst Zeugen waren von den tiefgreifenden Veränderungen im Weinbau und auch auf sozialem Gebiet. Darüber und über die neuesten Entwicklungen werden wir berichten.

Perfekt ausgestattete Weinkeller, tiefgreifende Erfahrungen mit den neusten enologischen Erkenntnissen und unablässiges Engagement der Winzer haben die piemonteser Weinbauggebiete rundum Alba zur Spitze Italiens und der Welt gebracht.

Es handelt sich nicht nur um die - leider auch teuer gewordenen - Barolos und Barbarescos, sonder auch um die Dolcettos, Barberas, Roeroweine sowie diverse Rossos, die deutlich preisgünstiger sind.

Die Piemonteser Küche gilt als die Beste Italiens. Wir probieren sie selbst am Samstagabend aus indem wir ein großes piemonteser Menü zubereiten und die passenden Weinen dazu degustieren.

Für die beiden Weinproben werden 55 EUR direkt im Forsthaus erhoben.

#### **Termin:**

Freitag, 16.03. bis Sonntag, 18.03. 2012

#### **Kursleitung: Rob Ariens**

#### **Veranstalter und Anmeldung:**

VHS Calenberger Land

Jutta Sprengel-Steinert

Bürgermeister Röber Platz 1

30926 Seelze

Tel.: 0511 400498 14

FAX: 0511 400498 19

154€EUR pro Person im DZ , Bettwäsche und Handtücher 5€EUR oder mitbringen  
EZ-Zuschlag 20€EUR

## Die westliche Toskana auf dem Weg zur europäischen Weinspitze

Viele Jahre war der legendäre Sassicaia ein Wein von einsamer Spitze in der südlichen Toskana. Inzwischen ist das ganze Gebiet rund um das traumhaft gelegene Bolgheri zur Weinbauregion ersten Ranges geworden; ständig finden neue Produzenten den Anschluss zum Top in der Toskana. Weiter südlich in der Maremma ist es wie die Redaktion von Gambero Rosso schon feststellte „zu einer regelrechten Qualitätsexplosion gekommen.

Die Winzer und Weinmacher rund um das wunderschöne mittelalterliche Städtchen Suvereto machen Furore mit herrlichen Spitzenweinen. Noch weiter südlich tut sich verblüffendes im Morellino di Scansano-Gebiet und das bei einem vorzüglichen Preis-Genuss-Verhältnis.

Ein Seminar, in dem es viel Neues zu entdecken gibt, auch für WeinliebhaberInnen, die sich schon länger mit toskanischen Weinen beschäftigen haben.

Die Küche der Mittelmeerküste werden wir am Samstagabend zubereiten und mit den passenden Weinen feierlich degustieren.

Für die beiden Weinproben am Freitag- und Samstagabend werden 50,00 EUR direkt im Alten Forsthaus erhoben.

Anmeldeschluss: 25.8.2012,  
Kurs-Nr.: G3790W1K

### **Termin:**

Freitag, 07..09. bis Sonntag, 09.09. 2012

**Kursleitung:** Rob Ariëns

### **Veranstalter und Anmeldung:**

KVHS Nordheim, Hullersen Straße 10, 37574  
Einbeck, Tel.: 05561-933255  
christiane.selke@kvhs-northeim.de

### **Kursgebühr inkl. Vollpension:**

155,- EUR, EZ-Zuschlag 20€EUR

## Rioja. Ein großer Klassiker am Jakobsweg

Nach der Reblauskatastrophe in Bordeaux zogen viele Winzerfamilien über die Pyrenäen in La Rioja. Sie brachten ihre Erfahrungen mit und machten aus dem Riojawein einen großen spanischen Klassiker. Nach dem Zweiten Weltkrieg boomte es mehrmals, aber im letzten Jahrzehnt wurde es still um den Rioja. Hatte man sich zu lange auf den Lorbeeren ausgeruht? Wurde man überrollt von den rasanten Entwicklungen in den neuen Weinbauregionen Spaniens?

Neue Investitionen, Experimentierfreude und Einsatz von neuesten önologischen Erkenntnissen haben der Spitzenweinproduktion einen neuen Auftrieb gegeben. Die großen Weinjahre 1994 und 1995 (die besten seit 1982) haben wieder Reservas und Gran Reservas von Weltniveau hervorgebracht.

Diesen Entwicklungen im Rioja werden wir auf die Spur gehen, alte und neue Riojas verkosten und dabei Hintergründe über eine faszinierende Landschaft erfahren.

Die Küche aus dem Rioja probieren wir auch praktisch aus. Am späten Samstagnachmittag werden wir ein großes Menü zubereiten und mit den passenden Weinen dazu genießen.

Für die beiden Weinproben am Freitag- und Samstagabend werden 50 EUR direkt im Alten Forsthaus erhoben.

### **Termin:**

Freitag, 23.11. bis Sonntag, 25.11.2012

### **Kursleitung:**

Rob Ariens

### **Veranstalter und Anmeldung:**

VHS Calenberger Land

Bürgermeister-Röber-Platz 1

30926 Seelze

Tel.:0511 400498 14 Fax 0511 400 498 19

[www.vhs-calenberger-land.de](http://www.vhs-calenberger-land.de)

[jutta.sprenkel-steinert@vhs-cl.de](mailto:jutta.sprenkel-steinert@vhs-cl.de)

Kursgebühr inkl. Vollpension:

154 EUR pro Person im DZ , Bettwäsche und Handtücher 5 EUR oder mitbringen

EZ-Zuschlag 20 EUR

## **Pfingstreise ins Piemont**

von

**Mittwoch, 23.05.bis Sonntag**

**27.05.2012**

Nach der eigenen Anreise treffen wir uns am Mittwohabend in einem schönen, alten und sorgfältig restaurierten, typischen piemontesischen Bauernhaus mit hübschen Zimmern und einem herrlichen Garten.

Nach einer kurzen Vorstellungsrunde mit Spumante und Grissini, gehen wir essen in einer der schönen piemonteser Gasthäuser, wo wir den Abend bei einem großen Langhe-Menü verbringen werden. Begleitend dazu eine Probe von erstklassigen piemonteser Weinen.

Am Donnerstagmorgen schon zeitig, geht es zu den Winzern im Barologebiet, wo uns eine Führung im Weinberg und Keller mit einer kleinen Degustation erwartet.

An den anderen Tagen wird es auch zu Topproduzenten von Dolcetto, Barbera, Barbareso und den herrlichen Roeroweinen (auch Weiße)gehen.

Neben den Weingütern werden wir auch Produzenten von anderen regionalen Produkten, wie Käse, Torroni, Wurst, Haselnüsse, Polenta ect. kennenlernen

Mit dem Trüffelsucher samt Hund geht's es auf die Suche nach Sommertrüffeln.

Das großartige neue Weinmuseum für alle Sinne vom berühmten Museumsmacher, der auch das Kinomuseum in Turin kreiert hat, François Confino, steht ebenso auf dem Programm. Am Samstag besuchen wir den beliebten, großen Wochenmarkt von Alba.

Jeden Tag beenden wir in einer anderen Trattoria mit superber Küche und edlen Weinen (auch Barolo und Barbaresco wird an keinem Abend fehlen).

Am Pfingstsonntag nach dem Frühstück geht das Seminar zu Ende (vorher anreisen oder länger bleiben ist möglich nach Verabredung). Seminarpreis inklusive Halbpension: 490€EUR pro Person im DZ/Dusche/WC

Für sämtliche Weinproben und Wasser: 120€EUR

**Anmeldung unter:**  
**buero@altes-forsthaus-germerode.de**  
**05657-678**

## Schreiben im April

Das Seminar führt in die Grundkenntnisse des erzählerischen Schreibens ein.

Wie fange ich an?

Wie führe ich meine Figuren ein?

Wie bringe ich Spannung in die Handlung?

Wie gestalte ich einen überzeugenden Schluss?

Schreibinteressierte sind eingeladen an diesem Wochenende in der landschaftlichen reizvoll Umgebung am Fuße des Hohem Meißner ins Schreiben eigener Texte zu kommen.

Verschiedene Schreibimpulse, Austausch und wechselseitiges Zuhören werden uns beflügeln.

### **Termin:**

Freitag, 30.03. bis Sonntag, 01.04.2012

### **Kursleitung:**

Hildburg Kopf

### **Veranstalter und Anmeldung:**

KVHS Landkreis Holzminden, Neue Straße 7

37603 Holzminden

Tel.: 05531-707394

### **Kursgebühr inkl. Vollpension:**

ca. 199 EUR inkl. Ü/VP/ DZ, EZ-Zuschlag: 20 EUR  
pro Tag

## Achtsamkeit und Innerer Friede- Fernöstliche Werte für unser Leben?

Nach östlicher Auffassung besteht die Kunst des Lebens darin, Achtsamkeit für den gegenwärtigen wundervollen Augenblick zu entwickeln. Diesem Ziel dienen die traditionellen Kulturtechniken Asiens: Meditation, Qigong, Taijiquan und Yoga.

Diese auch zur Gesundheitsförderung praktizierten Körperübungen sind eingebettet in die Weisheitslehren des Hinduismus, des Taoismus und des Buddhismus, die nicht nur einen fruchtbaren Kontrast zu den Orientierungen der westlichen Jetztzeit-Zivilisation bilden, sondern Selbstfindung, Mitgefühl und inneren Frieden in den Mittelpunkt ihrer Betrachtungen stellen. Ausgewählte Übungen werden die behandelten Themen erfahrbar machen.

**Termin:**

Montag, 21.05. bis Freitag, 25.05.2012

**Kursleitung:**

Manfred Folkers

**Veranstalter und Anmeldung:**

VHS Schaumburg, Jahnstrasse 21 A

31655 Stadthagen

Tel.: 05721- 787- 123 Fax: -199

**Kursgebühr inkl. Vollpension:**

350EUR (40EUR EZ-Zuschlag)

## Ökologie und Lebenskunst

### Buddhistische Anregungen für den Umgang mit Krisen und Wandel

Wie werden wir in Zukunft leben? Viele Fakten und Entwicklungen deuten gravierende gesellschaftliche Veränderungen an. In der Lehre des Buddha werden Wandel, Verbundenheit und Offenheit als fundamentale Merkmale des Daseins angesehen. Seine Methoden (Meditation, genaues Hinschauen, Entwicklung innerer Ruhe usw.) stärken die Motivation, sich an einer Überwindung aktueller Krisen zu beteiligen. Wenn wir uns entscheiden, unsere besten Fähigkeiten als Mensch (Liebe, Mitgefühl, Freude, Gleichmut) zu entfalten, lassen sich Engagement und geistiges Wachstum miteinander verbinden. Wir geben der Erde und der Zukunft eine Stimme und können integer handeln - im Einklang mit unserem Eingebunden sein in die Natur.

Das Seminar findet in einer sehr schönen Bildungsstätte im Naturschutzgebiet Hoher Meißner statt.

**Termin:**

Montag, 22.10. bis Freitag, 26.10.2012

**Kursleitung:**

Manfred Folkers

**Veranstalter und Anmeldung:**

VHS Schaumburg, Jahnstrasse 21 A

31655 Stadthagen

Tel.: 05721- 787- 123 Fax: -199

**Kursgebühr inkl. Vollpension:**

340EUR (40EUR EZ-Zuschlag)

## Welt in der Krise

Oder: Wie wollen wir eigentlich leben?

In Zusammenarbeit mit der VHS Lippe-Ost

Wir alle stehen vor enormen Herausforderungen, wenn wir unseren Nachkommen (und auch unseren Mitmenschen weltweit) ein würdevolles Leben ermöglichen wollen, wie wir es für uns selbstverständlich einfordern.

Diese Herausforderungen können wir momentan vielleicht noch ignorieren, ihre nahenden Auswirkungen nicht mehr. Die Welt, die wir durch Passivität oder Aktivitätsschaffen, wird sich von unserer heutigen bedeutend unterscheiden. Es liegt an uns, ob zum Besseren oder Schlechteren. Doch was können wir tun - ganz persönlich, in unserem engeren Umfeld, in unserer Kommune, in der „großen Politik“? Können wir die Lösung in der Geschichte finden - im Buddhismus, in den Zünften des Mittelalters, in den Reformbewegungen des 19. Jahrhunderts, im Kuba nach dem Untergang der Sowjetunion? Oder brauchen wir etwas völlig Neues - die Postwachstumsgesellschaft, einen Sozialismus des 21. Jahrhunderts? Und wo kann ich mitmachen - Energieautonomie, Permakultur, Transition Town?

Dieser Bildungsurlaub wendet sich an alle, die Teil dieser großen gemeinsamen Aufgabe sein möchten und oft nicht wissen, wie. Es wird deutlich werden, dass diese Krise gleichzeitig unsere (letzte?) Chance ist, eine Gesellschaft zu schaffen, von der wir bis jetzt alle nur geträumt haben.

### **Kursleitung:**

Florian Heidtmann

### **Termin:**

So, 05.11., 18.00 Uhr bis Fr, 09.11.,

### **Veranstalter und Anmeldung:**

VHS Schaumburg, Jahnstrasse 21 A  
31655 Stadthagen

Tel.: 05721- 787- 123 Fax: -199

### **Kursgebühr inkl. Vollpension:**

350EUR (40EUR EZ-Zuschlag)

## **Köstliche Weine, Gaumenfreuden und Musik von Klassik bis Pop aus Italien.**

Übernachtungsmöglichkeiten im Alten  
Forsthaus, Tel: 056 57 / 678

Sonja Kalhöfer – Akkordeon  
Gereon Schoplick – Gitarre, Mandocello  
Degustation: Rob Ariens  
Bewirtung: Altes Forsthaus

Voranmeldung bis 10.07.

### **Eintrittspreise:**

53 Euro inklusive Weinprobe und Büffet

Für Schüler, Studenten etc. Ermäßigung von 4  
EUR, wenn nicht anders angegeben



## **Kunden und Gäste im letzten und in diesem Jahr**

Auch in diesem Jahr hatten wir über 50 verschiedene Träger, Betriebe, Organisationen und Gruppen zu Gast.

Im Bereich Kreativität, Körperarbeit, Gesundheit und Therapie:

MalerInnen, Internationaler Arbeitskreis Musik, viele Chöre, Salto Chorale, Kleine Kantorei, das Junge Orchester, Playbacktheater, Masereelfonds: eine Kulturinitiative aus Belgien, Peuple et Culture: eine französische Kulturinitiative, Bauchtänzerinnen mit Alitza Mermigas

Musiva Viva, Musikferien  
Institut für Yoga, Akademie der katholischen Landjugend, Arbeitskreis für Homöopathie, Psychodrama, Alexander Alliance, Acem Meditation, Pantarhei - Tanztherapie, Tai.Chi, und Qi Gong, Kasseler Institut für systemische Therapie und Beratung, Consentio, Erziehungsberatung, Jugend- und Sozialämter, Elternhaus krebskranker Kinder, St. Elisabethverein Marburg, Internationale Gesellschaft für erzieherische Hilfen, Hospizgruppen, Palliative Care, Wildwasser e.V. Juristentagungen Humanistische Pädagogen, Kirchengemeinden, Diakonisches Werk, Volkshochschulen, viele Schulen mit ihrem pädagogischen Tag, WerkStatt Schule Hannover, ver.di, Personalvertretungen, sowie Firmen und Institute, SMA Technologie AG, K+S, Göttinger Verkehrsbetriebe, verschiedene Max-Planck-Institute, verschiedene Universitäten,

Die oft parallel stattfindenden Seminare geben eine anregende Atmosphäre und bringen oft interessante Begegnungen.