

**Unser
Programm zur
Themenwoche vom
16. - 23. Oktober 2023**

**375 Jahre
Westfälischer
Frieden**

**Anmeldung
ab 07.08.23**



Lengerich | Tecklenburg | Ladbergen | Lienen | Lotte | Westerkappeln

Unsere Kooperationspartner der Themenwoche



Volkshochschulkreis

Lüdinghausen

Ascheberg | Lüdinghausen

Nordkirchen | Olfen | Senden



MÜHLENHOF
FREILICHTMUSEUM MÜNSTER

am Aasee



REGIONALZENTRUM

Bildung für nachhaltige Entwicklung

bne.nrw

375 Jahre Westfälischer Frieden

Themenwoche vom 16. bis 23. Oktober 2023

- ein Potpourri von Veranstaltungen zwischen Lengerich - Münster - Lüdinghausen -

Liebe Kundinnen und Kunden der VHS Lengerich, historische Jubiläumsdaten sind wichtige Impulsgeber und Mahner für politische Einordnung und Reflexion. Sie hervorzuheben und zugänglich zu machen ist und sollte immer öffentliche Aufgabe sein und bleiben. Gedenkveranstaltungen zu historischen Ereignissen, die epochale Wendepunkte markieren, sind immer wichtige Leuchttürme zum Innehalten, Reflektieren und Motivatoren für gute gesellschaftspolitische Verantwortung, erst recht wenn sie mit allen Sinnen erfahrbar werden. Nicht weniger bedeutsam als der Westfälische Friedensschluss, jedoch in Jubiläumskalendern sehr bescheiden, findet sich das Lengericher Conclusum von 1645. Ein vorgeschaltetes Verhandlungstreffen im Tecklenburger Land, das als Vorreiter des Westfälischen Friedens gilt. Hier wurden die Verhandlungsbeteiligten festgelegt und ratifiziert.

Zum Hintergrund

Weit weniger bekannt als die besiegelte Urkunde zum Friedensschluss ist ein Werk, das parallel entstand, aber erst im Jahr 1946 der Öffentlichkeit Zugang bot. Denn während in Münster am Verhandlungstisch europäische Geschichte geschrieben wurde, entstand zeitgleich ein weiteres Werk, das den Zeitgeist erklärt. Die Gelehrten V. Kybal und G. Incisa legten 400 Briefe, die Nuntius Fabio Chigi in italienischer Sprache von Münster aus an seine Freunde und die Kurie in Rom schrieb, „frei“.

Dieser Nuntius und spätere Papst Alexander VII war zum Mediator Pacis nach Münster berufen und verweilte dort in der Zeit von 1644 bis 1649. Wenig prosaisch, eher lyrisch und humorvoll verfasste der belesene Kirchenmann interessante Studien zu Münster und Umgebung, zu Gepflogenheiten der Westfalen, zur Lebensart, Essen, Trinken und natürlich auch zum Wetter. Dabei richtet er sein Augenmerk nicht nur auf die für den Westfälischen Frieden historisch relevanten Städte Lengerich und Münster, auch die Burgenstadt Lüdinghausen wurde mit spitzer Feder kritisch beäugt.

Aufgrund dieser historisch bedeutsamen Ereignisse haben wir beschlossen, in Kooperation mit der Volkshochschule Lüdinghausen und dem Mühlenhofmuseum Münster anlässlich des 375igsten Gedenktages zum Westfälischen Friedensschluss eine Themenwoche durchzuführen, die das Ziel hat, eine Brücke zu schlagen zwischen der Geschichte und heutigen gesellschaftlichen, politischen sowie umweltbezogenen Entwicklungen.

Viel Wissen und Kenntnis aus der Zeit des Westfälischen Friedens ist bis heute von äußerst hoher Relevanz. Auf der Basis historischer Erfahrungswerte zur Friedenssicherung und der damaligen Lebensart und -weise, wenden sich die Veranstaltungen daher insbesondere auch gegenwärtigen und zukünftigen Fragen von Friedenssicherung, gesellschaftlichem Zusammenhalt wie auch den Themen Nachhaltigkeit und Klimaschutz zu. Aufgrund dieser Thematik begleitet das BNE-Regionalzentrum Kreis Steinfurt die Themenwoche.

Insbesondere in unseren Workshops und Seminaren erhalten Sie die Möglichkeit, das Leben von damals auf ganz praktischer Ebene zu erfahren. Sammeln Sie mit uns Erkenntnisse, was wir aus der Vergangenheit für unsere Gegenwart lernen können und inwiefern das für unsere gemeinsame Zukunft von nachhaltiger Bedeutung sein kann. Hierzu laden wir Sie und Ihre Familien zu Angeboten für alle Altersgruppen und aus allen Fachbereichen herzlich ein.



Dies veranlasste die Volkshochschulen dazu, in der Historie zu recherchieren, Gelehrte zu gewinnen und die dazu übergeordneten Themen und Fragen herauszuarbeiten. Die Lebenssituation sollte auch physisch kenntnisreich nachempfunden werden.

Montag, 16. Oktober 2023

Fabio Chigi - Päpstlicher Nuntius

- Lesung -



Fahrt mit dem Bus

Fabio Chigi war von 1639 bis 1651 päpstlicher Nuntius in Köln. Er nahm an den Verhandlungen zum Westfälischen Frieden 1648 teil und hat auf seinen Reisen auch in Lüdinghausen haltgemacht. Aus seiner Feder sind Briefe, Tagebücher und Gedichte bekannt. Für das Projekt „Westfälischer Frieden vor 375 Jahren“ liest Schauspielerin Marion Bertling Auszüge aus den Schilderungen des zu Scherzen aufgelegten Italiener, der sich in Westfalen nicht recht wohlfühlen wollte. Wir erfahren Vergnügliches, aber auch Ernstes aus der Zeit zu Themen wie dem beschwerlichen Reisen in einer Sänfte, dem Klima Westfalens („Heimat des Regens“), der westfälischen Küche (u.a. der berühmte Pfefferpotthast und Pumpenickel) und natürlich zum Friedensschluss.

Marion Bertling arbeitet als Sprecherin (WBH Münster), Schauspielerin (Ensemble „theater en face“) und Dozentin für Rhetorik und Stimmbildung (u.a. am Centrum für Rhetorik, Kommunikation und Theaterpraxis der Universität Münster).

2700A Münster,
Gräfenhof des Mühlenhofmuseums
Mo., 16.10.23, Lesung 19.00 - 20.15 Uhr (1x)
Abfahrtszeiten des Busses werden rechtzeitig bekannt gegeben
20,- EUR ohne Ermäßigung inkl. Busfahrt und Eintritt
(Abweichungen vorbehalten)
Marion Bertling

Seedballs- Samenkugeln aus und für die Natur

- Ein Angebot für Kinder im Alter von 5 bis 10 Jahren

Lasst uns etwas für das Klima und die Insektenvielfalt tun! An diesem Nachmittag werden wir uns damit beschäftigen, wie wir mit der Herstellung von Seedballs ganz leicht eine reiche Artenvielfalt von Insekten in unseren Städten und Gärten erreichen können.

Die Seedballs werden aus Altpapier, Blumenerde und Wildblumensamen hergestellt, sie werden in Stoff-



säckchen verpackt und ihr könnt sie verschenken oder selbst behalten und in euren Garten pflanzen. Ihr könnt sie auch in Stadtgärten oder an Straßenrändern pflanzen und damit erreichen, dass alle Menschen den Blick für den Reichtum der Natur und die Insektenvielfalt wiederentdecken.

Die Dozentin ist examinierte Krankenschwester und leitet seit vielen Jahren Kreativ- und Bewegungsangebote, vor allem für Kinder und Jugendliche.

2701G Lengerich,
Gesamtschule Lengerich/Tecklenburg
Bahnhofstr. 114, 49525 Lengerich
Mo., 16.10.2023, 16.00 - 18.00 Uhr (1x)
8,- EUR ohne Ermäßigung
Manuela Riedel Konermann

Frieden suchen!

- Waldspaziergang für Eltern und Kinder im Alter von 6 bis 10 Jahren

Wie friedfertig geht's eigentlich in unserem Wald zu? Wir schärfen unsere Sinne und schauen genau hin! Ihr erhaltet erste Einblicke in das spannende Zusammenspiel von Natur und Mensch. Dabei dürft ihr mal so frech wie ein Eichhörnchen, so laut wie ein Fasan oder so achtsam wie eine Haselmaus unterwegs sein. Mit erlebnispädagogischen Methoden und Fachwissen werdet ihr ins Abenteuer vor der eigenen Haustüre mitgenommen. Bitte tragt festes Schuhwerk und bringt ggf. eine Regenjacke sowie ein Getränk mit. Die Dozentin ist Bildungsreferentin der Ev. Jugendbildungsstätte Tecklenburg, Erlebnispädagogin und Jägerin. Wir bitten zu beachten, dass pro Kind nur die Anmeldung eines Erwachsenen möglich ist. Bitte melden Sie sich persönlich oder telefonisch an.



2705 Lotte-Osterberg,
Wanderparkplatz am Hagenberg,
Ledder Mühlenweg, 49504 Tecklenburg
Mo., 16.10.2023, 16:00 - 18.30 Uhr (1x)
12,- EUR ohne Ermäßigung pro Erw. mit
1 Kind, 6,- EUR für jedes weitere Kind
Marilena Bekierz

Dienstag, 17. Oktober 2023

Wälder im Zeitalter des Dreißigjährigen Krieges

- Vortrag -

Es ist eine Zeitreise in eine andere Welt. Schweine wurden nicht in Ställen gemästet, sondern im Wald. Sie waren ein Zeichen besonderen Reichtums, denn Wälder waren ein knappes Gut. Das Gebirge des Osnings, wie der Gebirgszug Teutoburger Wald ursprünglich einmal hieß, war weitgehend entwaldet. Dort wo er sich heute ausbreitet, gab es oftmals nur Schafe und Heidekraut. Das Leben der meisten Menschen war hart, kurz und eintönig.

Der Dozent Dr. Georg Berkemeier ist Revierförster beim Regionalforstamt Münsterland für den Bereich Ibbenbüren-Tecklenburg. Er promovierte an der Universität Oldenburg zum Thema „Veränderung von Naturräumen durch den Menschen im nördlichen Westfalen unter Auswertung geschichtlicher und vorgeschichtlicher Quellen“. Zu seinen besonderen Interessenschwerpunkten gehört die Umweltgeschichte.

2701A Lengerich,
VHS, Bahnhofstr. 106, 49525 Lengerich
Di., 17.10.2023, 19.00 - 20.00 Uhr (1x)
12,- EUR ohne Ermäßigung
Dr. Georg Berkemeier

Tipp
↓

Zur praktischen Vertiefung bietet
Dr. Berkemeier am Samstag, den 21.10.
2023 einen Rundgang in
Brochterbeck/Dörenthe an.

2702B Tecklenburg-Brochterbeck,
Wanderparkplatz Im Bocketal,
Im Bocketal 12, 49545 Tecklenburg
Sa., 21.10.2023, 10.00 - 12.00 Uhr (1x)
12,- EUR ohne Ermäßigung
(Abweichungen vorbehalten)
Dr. Georg Berkemeier



Globale Umweltveränderungen, Gerechtigkeit und Frieden

- Vortrag -

Globale Umweltveränderungen Klimawandel, Verlust an Biodiversität, Plastik und Schadstoffe in der Umwelt: Immer wieder hört man von verschiedenen Umweltproblemen. Der Mensch ist zum bestimmenden Faktor des Erdsystems geworden. Wie steht es aber wirklich um den Planeten Erde und auch unsere lokale Umwelt? Wo treten die Schäden auf und wer hat sie verursacht? Welche Auswirkungen haben diese Veränderungen auf Migration und Konflikte? Was sind die wichtigsten Handlungsfelder und wie sehen Lösungsansätze aus?

Der Vortrag von Prof. Dr. Markus Große-Ophoff gibt einen Überblick über die globalen Umweltgefährdungen und zeigt gleichzeitig auf, was dagegen zu tun ist und wie ein Gegensteuern gelingen kann.

Der Vortragende Prof. Dr. Markus Große-Ophoff studierte Chemie an der RWTH Aachen und arbeitete anschließend mehrere Jahre beim Umweltbundesamt. Seit 1997 ist er bei der Deutschen Bundesstiftung Umwelt tätig und leitet dort das Zentrum für Umweltkommunikation. Seit 2003 lehrt er in den Fächern Veranstaltungsmanagement und Nachhaltigkeitskommunikation an der Hochschule Osnabrück.

2701B Lengerich,
VHS, Bahnhofstr. 106, 49525 Lengerich
Di., 17.10.2023, 20.00 - 21.30 Uhr (1x)
12,- EUR ohne Ermäßigung
Prof. Dr. Markus Große-Ophoff

Mittwoch, 18. Oktober 2023

Gärtnern um 1648 vs. Gärtnern vom Wandel bis zum Klimawandel

- Vortrag -

Die Wetterkapriolen der letzten Jahre machen deutlich, dass sich der Klimawandel nicht mehr wegdiskutieren lässt. Extreme Hitze und Trockenheit, Starkregen und Spätfröste stellen die Gartenbesitzer*innen vor immense Herausforderungen. Es ist höchste Zeit, um im eigenen Wirkungskreis gegen den Klimawandel anzupflanzen, denn jedes Blatt und jede Blüte zählen. Neben vielen Praxisbeispielen vergleicht die Dozentin die Situation um 1648 mit heute.

Wie lässt sich der Garten klimagerecht gestalten? Mit der richtigen Auswahl von standortgerechten und robusten Pflanzen kann eine üppige Pflanzendecke geschaffen werden, die die Umgebung kühlt, Kohlendioxid bindet und Sauerstoff spendet. Entsiegelte Flächen statt Beton und Schotter sowie begrünte Dächer und Fassaden machen den Garten und die Terrasse auch an heißen Tagen zu einer kühlen Oase. Mit Regentonnen und Zisternen kann Regenwasser aufgefangen und nutzbar gemacht werden, aber auch Versickerungsmulden oder Rigolen sind geeignet, um bei Starkregen die Kanalisation zu entlasten und zur Grundwasserneubildung beizutragen. Die Lebensgrundlage für einen klimagerechten Garten ist ein gesunder Boden. Die richtige Bodenpflege und der Aufbau von Humus dienen nicht nur der Pflanzenernährung, sie ermöglichen auch die Speicherung von CO² und Wasser. Humusaufbau ist daher in Zeiten des Klimawandels besonders wichtig. Diese und weitere Aspekte, wie man Wetterextreme im Garten ausgleichen und eine anpassungsfähige Klimaoase für Mensch und Tier schaffen kann, werden in einem ca. 90-minütigen Vortrag vorgestellt.

Die Dozentin ist Gartenbauingenieurin und Geschäftsführerin des NRW-Landesverbandes für die Gartenbauvereine.

2701B Lengerich,

VHS, Bahnhofstr. 106, 49525 Lengerich
Mi., 18.10.2023, 19.00 - 20.30 Uhr (1x)
12,- EUR ohne Ermäßigung

Dr. Petra Bloom



Fermentieren, Räuchern, Pökeln, Einkochen- Haltbarmachen von Lebensmitteln - Kochkurs -

Lebensmittel ganzjährig zur Verfügung zu haben - das scheint uns heute mit dem Griff ins Gefrierfach oder dem Öffnen von Konservendosen ganz selbstverständlich. Früher mussten jedoch andere Methoden genutzt werden, um Lebensmittel dauerhaft zu konservieren. Und diese gehen weit über das Einkochen von Marmelade hinaus!

In diesem Kurs lernen Sie verschiedene Konservierungsverfahren kennen und entdecken traditionelle Fertigkeiten wieder. Fermentieren, Pökeln, Räuchern, Einkochen oder das Einlegen in Essiglösungen - die Möglichkeiten, saisonal geerntete Lebensmittel auch später genießen zu können, sind vielfältig. Sie erweitern Ihr Wissen zu Lebensmitteln, die für die Konservierung geeignet sind. Zudem erhalten Sie die Möglichkeit, einzelne der benannten Methoden selbst auszuprobieren.

Und Sie werden sehen: Auch heute kann es noch Sinn ergeben, Obst und Gemüse haltbar zu machen. Nicht nur, um sich selbst zu versorgen oder der Verschwendung von Lebensmitteln entgegenzuwirken, sondern auch, um neue Geschmäcker (wieder) zu entdecken! Die Dozentin ist gelernte Köchin und Konditorin mit diversen Fortbildungen und langjährige Dozentin für Kochkurse. Vielen von Ihnen ist Frau Althoff sicherlich auch ein Begriff aus der Fernsehsendung „Verrückt nach Meer“.

Die Lebensmittelumlage beträgt 12,50 EUR und ist bereits im Kursentgelt enthalten. Bitte bringen Sie Weckgläser für die Lebensmittel mit.

2702A Tecklenburg,

Gesamtschule Lengerich/Tecklenburg

Howesträßchen 18, 49545 Tecklenburg
Mi., 18.10.2023, 17.30 - 20.30 Uhr (1x)
24,50 EUR ohne Ermäßigung
inkl. 12,50 EUR Lebensmittelumlage

Lisa Althoff

Donnerstag, 19. Oktober 2023

Ein schwedisches Festmahl aus der Zeit um 1648

- Kocherlebnis -

In diesem Kurs wollen wir die Esskultur dieser Zeit lebendig werden lassen und ein Stück dieser vergangenen Zeit mit den eigenen Sinnen genießen. Von kräftigen Suppen, deftigen Braten bis hin zu zuckersüßen Nachspeisen reicht das Spektrum der Speisen dieser Zeit. Eine kleine Reise in die Vergangenheit.

Die Dozentin Frau Vortmeyer ist Lehrerin für die Sek. II in den Fächern Deutsch und ev. Religion und unterrichtet bereits seit vielen Jahren Schwedisch in verschiedenen Bildungseinrichtungen.

Frau Koch ist von Beruf Bilanzbuchhalterin. Ihre große Leidenschaft, die sie seit vielen Jahren in unterschiedlichen Bildungsstätten mit anderen Menschen teilt, ist die nordische, insbesondere die schwedische Küche. Die Lebensmittelumlage beträgt 12,50 EUR und ist bereits im Kursentgelt enthalten.

2701D Lengerich

Gesamtschule Lengerich/Tecklenburg

Bahnhofstr. 114, 49525 Lengerich
Do., 19.10.2023, 18.00 - 21.00 Uhr (1x)

24,50 EUR ohne Ermäßigung

inkl. 12,50 EUR Lebensmittelumlage

Doris Koch, Christiane Vortmeyer



„Das wimmelnde Leben im Bach“

- Erlebnisworkshop für Wasserforscher*innen im Alter von 5 bis 10 Jahren

An diesem Nachmittag tauchen „Wasserforscher*innen“ im Alter von 5 bis 10 Jahren in die faszinierende Welt der Wasserlebewesen ein. Hierfür wird kein Taucheranzug benötigt, dafür aber Gummistiefel, Kescher und Becherlupe, um die Wasserbewohner des Mühlenbachs zu erforschen. Geheimnisvolle Wesen, darunter Tauchkünstler, gefräßige Raubtiere und Meister der Tarnung, gibt es zu entdecken. Die Kinder bringen bitte wetterangepasste Kleidung, Gummistiefel oder Wasserschuhe, Wechselsocken und ein zweites Paar Schuhe mit. Treffpunkt ist das Naturschutzzentrum „Sägemühle“, Bahnhofstraße 73, in Tecklenburg.

Der Dozent ist Umweltpädagoge der Arbeitsgemeinschaft für Naturschutz Tecklenburger Land (ANTL)

2702 Tecklenburg

Naturschutzzentrum „Sägemühle“

Bahnhofstr. 73, 49545 Tecklenburg
Do., 19.10.2023, 16.00 - 18.00 Uhr (1x)

8,- EUR ohne Ermäßigung

Alexander Müller



Freitag, 20. Oktober 2023

Heilpflanzen aus der Klosterapotheke

- Praxisworkshop: Wir stellen Balsam mit Pflanzen aus der Klosterapotheke her

Alte Rezepte aus Klosterapotheken geben viele wichtige Heilungshinweise zur Behandlung von Verletzungen, Wunden und Krankheitsbildern in Zusammenhang mit Kriegen. Schafgarbe war zum Beispiel so ein Allrounder. Kräutermischungen für Gesundheitstees werden ebenfalls erläutert. Welche Heilpflanzen - Gartenkräuter gedeihen in unseren Gärten am besten, was muss ich beim Anbau von Gartenkräutern beachten? Welche Wirkungen haben unsere Gartenkräuter und wie lassen sie sich zu Heilmitteln verarbeiten.

Heilpflanzen, die bereits vor 375 Jahren bekannt waren und in unserer Region wachsen, werden bevorzugt vorgestellt.

Die Dozentin ist neben weiteren Qualifikationen zertifizierte Aromaberaterin mit Fortbildung Heilkräuter und Naturkosmetik, Klangmassagepraktikerin, Entspannungstrainerin sowie Trainerin für Fitness und Gesundheit (NTB).

Eine Materialpauschale in Höhe von 5,- Euro ist in der Kursgebühr enthalten. Bitte bringen Sie für die erstellten Balsame zwei leere Schraubgläser (z. B. Marmeladengläser) mit.

2701E Lengerich,

VHS, Bahnhofstr. 106, 49525 Lengerich
Fr., 20.10.2023, 15.00 - 18.00 Uhr (1x)
17,- EUR ohne Ermäßigung
inkl. 5,- EUR Materialkosten

Andrea Maug



Achillea millefolium
(gemeine Schafgarbe)

Samstag, 21. Oktober 2023



Imkern im Mittelalter

- Vortrag -

Imkern vom Mittelalter bis in die Gegenwart: Die Zeit der Zeidler ist ein spannendes Thema.

Das Sammeln des Honigs wilder Bienen durch den Menschen ist seit 9000 Jahren belegt. Der Begriff des Zeidlers oder Zeitlers bezeichnet einen besonderen Beruf des Honigsammlers, wie er sich in Europa seit dem Frühmittelalter ausgebildet hat. Der Zeidler hielt, anders als der Imker im heutigen Sinne, die Bienen nicht in gezimmerten Bienenstöcken oder Bienenkörben. Man hieb alten Bäumen künstliche Höhlen (Beuten) in etwa sechs Meter Höhe ein und versah den Eingang mit einem Brett, in das ein Flugloch eingebracht war. Ob eine Beute von Bienen befliegen wurde oder nicht, hing ganz vom natürlichen Umfeld ab und wechselte jedes Jahr. Auch entwirfelte man die Bäume, um dem Windbruch vorzubeugen (Quelle: Wikipedia).

Dieser Vortrag berichtet über diese besondere Art der Honiggewinnung und zeigt die Unterschiede und Entwicklung zur heutigen Imkerei auf.

Der Dozent ist Obmann für Honig und Honigsachverständiger im Imkerverein Greven und Umgebung und Honigprüfer im Landesverband Westfälischer und Lippischer Imker.

27011 Lengerich,
VHS, Bahnhofstr. 106, 49525 Lengerich
Sa, 21.10.2023, 10.00 - 12.30 Uhr (1x)
12,- EUR ohne Ermäßigung
Jens Heitmann

„Kinder aus Sand und Feuer“ - handgewickelte Glasperlen“ - Praxisworkshop für Jugendliche ab 16. Jahren und Erwachsene

Während der Unterrichtseinheiten bekommen die Kursteilnehmer einen ausführlichen historischen Überblick über die alte Kunst des Glasperlenwickelns. Die Betonung liegt dabei auf der Nachhaltigkeit des Materials „Glas“, das immer wieder eingeschmolzen und zu neuen Materialien geformt werden kann.

Im Workshop kommen Kartuschenbrenner von CFH zum Einsatz, vor deren Flamme mit Hilfe eines Edelstahlorns vorgefertigte Glasstäbe bei etwa 700 Grad geschmolzen und zu Glasperlen gewickelt werden.

Die Dozentin ist promovierte Archäologin mit dem Schwerpunkt Ur- und Frühgeschichte. Sie leitet regelmäßig Workshops zur Archäologie der Steinzeit in verschiedenen Museen und Bildungseinrichtungen. Ein besonderes Steckpferd ist die Kunst des Glasperlenwickelns, deren Technik die Dozentin in Fortbildungen erlernt und seitdem stetig vertieft hat. Regelmäßig werden Workshops und Vorführungen dazu z. B. im Niedersächsischen Landesmuseum Hannover oder im Archäologischen Park Xanten angeboten.

2701H Lengerich,
VHS, Bahnhofstr. 106, 49525 Lengerich
Sa, 21.10.2023, 10.00 - 17.00 Uhr (1x)
12,- EUR ohne Ermäßigung
Dr. Claudia Siemann



Samstag, 21. Oktober 2023

Historisches Bierbrauen

- Praxisworkshop -

Wie wurde in unserer Region vor etwa 500 Jahren Bier gebraut? Während es in den Städten schon lange gewerbliche Brauereien gab, gehörte auf vielen Bauernhöfen ebenso wie auf großen Adelssitzen das Brauen noch genauso zu den regelmäßigen Haushaltspflichten, wie das Backen und Kochen. Heute erfreut sich das Heimbrauen wieder steigender Beliebtheit. Wir wollen gemeinsam ausprobieren, wie unsere Vorfahren gebraut haben und wie man mit den einfachen Mitteln von damals auch heute in der eigenen Küche leckeres Bier mit überlieferten historischen Verfahren und Zutaten selbstherstellen kann.

Der historische Braukurs wird geleitet von Philipp Overberg, Gründer der Gruthaus-Brauerei in Münster, erfahrener Hausbrauer, Bierhistoriker und Biersensoriker und Braulehrer. Der Kurs umfasst einen vollständigen Brautag mit ausführlichen Erläuterungen und einigen Proben von historisch inspirierten Bieren. Bitte bringen Sie sich ausreichend Verpflegung für den Tag mit und tragen Sie aus Sicherheitsgründen lange Beinkleider sowie geschlossene Schuhe. Wir werden auch Proben historischer Biere verkosten. Bitte berücksichtigen Sie das bei der Organisation Ihrer An- und Abreise.

2700B Münster,
Mühlenhof-Freilichtmuseum
Theo-Breider-Weg 1, 48149 Münster
Sa., 21.10.23, 10.00 - 18.00 Uhr (1x)
75,- EUR ohne Ermäßigung
Philipp Overberg



Fotos: Philipp Overberg



Gesundes Brot aus dem Wald

- Kochkurs -

Backen wie zu Zeiten des Westfälischen Friedens - Während des 30-jährigen Krieges und in den Jahren danach litten die Menschen an Hunger und Mangelerscheinungen. Für viele von ihnen war das Sammeln und die Verarbeitung von Eicheln und Bucheckern die einzige Möglichkeit, sich mit Nahrung zu versorgen um zu überleben. Diese Zeiten sind zum Glück vorbei, aber auch heutzutage können diese Waldfrüchte einen wertvollen Beitrag zu unserer Ernährung leisten. Bei Allergien und Unverträglichkeiten stellen sie nicht nur eine natürliche, sondern auch gesunde und schmackhafte Alternative dar. In diesem Workshop werden wir Brot, Gebäck und eine leckere Knabberei herstellen, gemeinsam verkosten und zusammen mit einer Tasse Eichelkaffee genießen. Bitte bringen Sie Behältnisse für evtl. Reste mit.

Der Dozent ist Dipl. Sozialwissenschaftler und verfügt neben diversen Fremdsprachenkenntnissen über eine Qualifikation als zertifizierter Wildpflanzenkundiger. Die Lebensmittelpauschale in Höhe von 8,- € ist in der Kursgebühr bereits enthalten.

2701F Lengerich
Gesamtschule Lengerich/Tecklenburg
Bahnhofstr. 114, 49525 Lengerich
Sa., 21.10.2023, 10.00 - 12.00 Uhr (1x)
20,- EUR ohne Ermäßigung
inkl. 8,- EUR Lebensmittellage
Andreas Rotthoff



Moin, Hamburg

Lebenswerteste Stadt Deutschlands
für junge Menschen
27. und 28. Oktober 2023

**Teilnahme
ab 16 Jahren**



- Eine Fahrradtour durch den Hamburger Hafen und den Alten Elbtunnel unter dem Motto „Auge in Auge mit den Giganten“
- Eine Politische Stadtsafari zwischen Alster und Elbe
- Eine Erkundung der Graffiti-Kunst in Hamburg
- Ihr besucht das Gänge-Viertel:
Ein Viertel, das von der Heimat der Arbeiter über Verfall zur Szene für Kunst, Kultur und Soziales wurde

Und noch mehr

Im Bereich der Erwachsenenbildung kooperiert die VHS Lengerich bereits mit dem DEPB und führt einmal im Jahr eine Studienreise zu wechselnden Zielen durch. Künftig würden wir das gerne auch auf die „Junge VHS“ ausweiten und geben hier eine Vorausschau auf die geplante Fahrt im Oktober.

Das Deutschland- und Europapolitische Bildungswerk (DEPB) ist eine Einrichtung der politischen Bildung in freier Trägerschaft. Gemeinsam mit der Stadtjugendpflege Tecklenburg und der Bezirksregierung Münster möchten wir euch gewinnen, uns nach Hamburg zu begleiten um dort:

- Etwas über Politik zu erfahren
- Etwas über die Hamburger Szene zu erfahren
- Etwas über Hamburger Kultur zu erfahren
- Etwas über Stadtentwicklung zu erfahren
- Spaß zu haben

Wenn ihr Fragen habt, könnt ihr anrufen bei:

Enya Börgel, Stadtjugendpflegerin
Stadt Tecklenburg
Tel. 0177 2396973

oder

Petra Theisling, DEPB
Tel. 0151 43112210
info@depb.de
www.depb.de



Sonntag, 22. Oktober 2023

Fahrt mit dem Bus von Lengerich nach Münster zum Mühlenhof-Freilichtmuseum



Beim Westfälischen Friedensmarkt wird altes Handwerk wie zur Zeit des Westfälischen Friedens 1648 wieder lebendig. Der Schmied heizt die Esse an, der Bäcker das historische Backhaus. Papier wird geschöpft, Tinte hergestellt und die Schrift der damaligen Zeit präsentiert. Auch Schreiben war damals ein Handwerk, das bei Weitem nicht jeder verstand. Schwertkämpfer zeigen die Kampfkunst der damaligen Epoche. Ferner werden Siegel geprägt und Zinn gegossen. Und kulinarisch geht es ebenfalls in die Zeit vor 375 Jahren zurück – lassen Sie sich überraschen...

Hinweis: Veranstalter des Friedensmarktes ist unser Kooperationspartner, das Mühlenhof-Freilichtmuseum. Die VHS Lengerich bietet bei ausreichendem Interesse den Transfer zum Markt an. Für Teilnehmer des Bustransfers ist der Eintrittspreis für den Markt inklusive.

2700C Münster,

Mühlenhof-Freilichtmuseum

Theo-Breider-Weg 1, 48149 Münster

So., 22.10.23, 10.00 - 18.00 Uhr (1x)

8,- EUR ohne Ermäßigung inkl. Busfahrt und Eintritt

Abfahrtszeiten des Busses werden rechtzeitig bekannt gegeben
(Abweichungen vorbehalten)

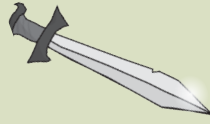


Fotos: Mühlenhof-Museum

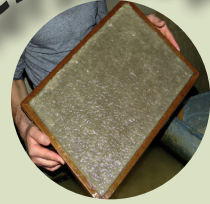
Westfälischer Friedensmarkt



Schmieden



Paperschöpfen



Schwert-



kampf



Tinte

Brot backen



Siegel



im Mühlenhof Münster

Montag, 23. Oktober 2023



Nachhaltige Ernährung im Alltag umsetzen - Wissen, Tipps und Tricks

- Vortrag -

Nachhaltigkeit - eines der wohl wichtigsten Themen heutiger und zukünftiger Generationen. Unsere Ernährung spielt dabei eine entscheidende Rolle. Wie gesunde Ernährung funktioniert, die dem Menschen und dem Planeten gut tut, und wie man diese auch im (manchmal stressigen) Alltag umsetzen kann, das und mehr wird Thema des Vortrages sein.

Die Dozentin ist Oecotrophologin M.Sc. sowie Ernährungsberaterin/DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.)

2701K Lengerich,

VHS, Bahnhofstr. 106, 49525 Lengerich
Mo., 23.10.2023, 19.00 - 20.30 Uhr (1x)

12,- EUR ohne Ermäßigung

Birte Uthoff



Fabio Chigis „Höllentrunk“

- Vortrag -

Warum ging das Bier, das der päpstliche Friedensgesandte Fabio Chigi, der spätere Papst Alexander VII, im 17. Jahrhundert im Münsterland probierte, als „Höllentrunk“ in die Überlieferung ein? Um das historische Keut- und Grutbier des Mittelalters und der frühen Neuzeit zu verstehen, tauchen wir in die über 10.000-jährige Liebesgeschichte ein, die den Menschen mit dem Bier verbindet. Die Entwicklung vom prähistorischen Kräuterbier zum mittelalterlichen Grutbier hat in Münster Spuren hinterlassen, die bis in die Gegenwart hineinwirken.

Hintergrund: Grutbier wurde in Münster und vielen anderen Städten Nordeuropas bis zum 17. Jahrhundert unter der Verwendung von Gagel, Wacholder, Kümmel und Hopfen gebraut und war von immenser wirtschaftlicher und kultureller Bedeutung. Das Deutsche Institut für Grutkultur (DIG) wurde 2017 in Münster gegründet. Ziele sind die Erforschung des Grutwesens im Mittelalter und der frühen Neuzeit sowie die Traditionspflege und Wiederbelebung der Grutkultur. Das DIG organisiert Symposien und Publikumsveranstaltungen. Darüber hinaus hat sich das DIG die Aufgabe gesetzt, in Projekten den Austausch zwischen Forschungseinrichtungen und produzierenden Unternehmen zu unterstützen, die sich mit der Herstellung von Grutbier oder einzelnen Zutaten der Grut, wie dem Gagelstrauch beschäftigen. Mitglieder des DIG stehen als Referenten oder Berater mit langjähriger Praxiserfahrung auf dem Gebiet der historischen Braupraxis zur Verfügung. Sie haben sich der regionalen, nachhaltigen und handwerklichen Produktionsweise verschrieben.

Der Dozent ist Gründer der Gruthaus-Brauerei in Münster, erfahrener Hausbrauer, Bierhistoriker und Biersensoriker sowie Braulehrer.



2701J Lengerich,

VHS, Bahnhofstr. 106, 49525 Lengerich
Mo., 23.10.2023, 19.00 - 20.30 Uhr (1x)

12,- EUR ohne Ermäßigung

Philipp Overberg

Hinweis:

Am Sonntag, den 29. Oktober 2023 um 18.00 Uhr wird die Themenwoche durch das „Friedensgebet der Religionen“ in der Felicitaskirche in Lüdinghausen ergänzt. Dazu stehen jedem religions- und konfessionsübergreifend die Türen offen.



Herausgeber:

Volkshochschule Lengerich (Westf.)
Bahnhofstr. 106
49525 Lengerich
Telefon: 05481 – 93880
Fax: 05481 – 7255
E-Mail: info@vhs-lengerich.de
Web: www.vhs-lengerich.de

VHS-Direktorin: Angelika Weide





Geschäftsstelle:

Bahnhofstraße 106

49525 Lengerich

Tel.: 0 54 81 | 93 88 0

Fax: 0 54 81 | 72 55

info@vhs-lengerich.de

www.vhs-lengerich.de

**Volkshochschule.
Das kommunale Weiterbildungszentrum.**