

59

NEWSLETTER

OKTOBER 2018



UNSERE THEMEN:

1. Die „Azubi-Akademie im Landkreis Neumarkt i.d.OPf.“ 2018/19 startet im November
2. „Nachhaltige Ernährung“
3. LAG REGINA-Neumarkt e.V.

HERAUSGEBER:

REGINA GmbH
Dr.-Grundler-Straße 1
92318 Neumarkt i.d.OPf.

Telefon: 09181 / 50 92 90
E-Mail: info@reginagmbh.de
Web: www.reginagmbh.de

Liebe Leser*innen,

heute möchten wir Ihnen wieder einen kurzen Einblick in einige unserer aktuellen Projekte geben.

Viel Spaß beim Lesen wünscht

Ihr REGINA-Team

Änderung des Gesellschaftssitzes

Mit unserem neuen Gesellschaftsvertrag haben wir nun auch offiziell unseren Sitz (bisher Berching) nach Neumarkt verlegt. Die Ziele und Inhalte unserer Regionalentwicklungsgesellschaft bleiben weiterhin bestehen. Nach über 20 Jahren wurden vor allem realistische Veränderungen und bürokratische Vorgaben angepasst.



Die „Azubi-Akademie Landkreis Neumarkt i.d.OPf.“ 2018/19 startet im November

Nun bereits in der 5. Auflage wird auch heuer wieder die „Azubi-Akademie Landkreis Neumarkt i.d.OPf.“ starten. Dieses Angebot des „Regionalen Bildungsmanagements“ des Landkreises richtet sich besonders an kleine und mittlere Betriebe. Deren Auszubildende haben hier die Möglichkeit, eine überbetriebliche Zusatzqualifikation zu erwerben.

In sieben Workshops und Seminaren beschäftigen sich die Azubis mit Themen, die so weder in der Berufsschule noch im Betrieb behandelt werden. Die Azubi-Akademie Landkreis Neumarkt i.d.OPf. wird in Kooperation mit der IHK und HWK durchgeführt und wird gefördert durch das Bayerische Staatsministerium der Finanzen, für Landesentwicklung und Heimat.

Das Konzept ist einfach: Die Auszubildenden der teilnehmenden Betriebe treffen sich

regelmäßig zu gemeinsamen Workshops und Seminaren, den je ein*e Ausbilder*in oder Personalchef*in der Betriebe selbst hält. In Workshops mit den Jugendlichen geben sie ihre Kompetenz und ihr Wissen weiter.

Für die teilnehmenden Betriebe ist die Azubi-Akademie damit kostenfrei. Sie steht allen interessierten Ausbildungsbetrieben des Landkreises offen.

In der Azubi-Akademie treffen Jugendliche und junge Erwachsene aus ganz unterschiedlichen Branchen und Ausbildungsberufen zusammen – auch das alleine ist schon eine Bereicherung.

Zudem erhalten sie durch das Konzept Einblicke in neue Themenfelder. Die Inhalte der Seminare zur Azubi-Akademie reichen heuer u.a. von „Kommunikation und

Gesprächstraining“ über Projektmanagement bis zu „Umgang mit Kritik – Selbst- und Fremdwahrnehmung“, „Interkulturelle Kommunikation“ oder „Social Media und Datenschutz“.

Einige wenige Plätze für die Azubi-Akademie 2018/19 sind noch frei.

Alle interessierten Unternehmen können sich für weitere Informationen wenden an das „Regionale Bildungsmanagement“, REGINA GmbH, Kontakt: Email: may-lazarus@reginagmbh.de oder Tel. 09181/509290.



Veranstaltungsreihe mit guter Resonanz

„Nachhaltige Ernährung“

Um interessierten Bürger*innen Wege zu einer gesunden und nachhaltigen Ernährung aufzuzeigen, bot die REGINA GmbH in Zusammenarbeit mit verschiedenen Kooperationspartner*innen seit Anfang des Jahres verschiedene Veranstaltungen an:

Der Auftakt war das Saatgutfest im Februar in Kooperation mit der Familien- und Tagungsstätte Sulzbürg. Der Fokus lag dabei auf samenfesten Sorten, die in den folgenden Jahren selbst nachgezogen werden können. In begleitenden Vorträgen und einer Diskussionsrunde konnten sich die Besucher*innen über alte Kultursorten und andere Gartenthemen informieren.

Am Muttertag bot eine Pflanzentauschbörse auf dem Sulzbürg im Rahmen der Landimpuls-Reihe die Möglichkeit, eigene, überzählige Zöglinge anzubieten und vielleicht auch unbekannte Sorten wieder mit nach Hause zu nehmen.

Während des Seminars „Selbstversorgung durch Permakultur im Hausgarten“ mit Hannelore Zech am 6. Oktober wurden die Prinzipien der naturnahen, ressourcenschonenden Kreislaufwirtschaft im eigenen Garten erklärt. Der Begriff Permakultur umfasst nicht nur Methoden einer nachhaltigen Gartenbewirtschaftung, sondern kann als umfassendes Lebensprinzip angesehen werden, in dem auch soziale und umwelttechnische Fragen im Mittelpunkt stehen. Hannelore Zech, Leiterin einer Selbstversorger-Akademie und Verantwortliche für das bayerische Permakultur-Netzwerk, stellte ihren Waldgarten vor und gab den Teilnehmer*innen viele nützliche Tipps für das eigene grüne Reich: von einer Wurmfarm über Hügelbeete, Baumscheibenbepflanzung und Sonnenfallen bis hin zum Solardörreer.

Am 16. Oktober fand in Zusammenarbeit mit dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Neumarkt der Kurs „Kochen mit heimischem Superfood“ statt. Hier wurde bewusst der Trend von Superfood aus Übersee

wie Acai- oder Goji-Beeren, Chia-Samen und Kakao-Nibs aufgegriffen und den Teilnehmer*innen vermittelt, dass man die wertvollen Inhaltsstoffe der sog. Superfoods auch in Lebensmitteln vor der eigenen Haustür finden kann: verschiedene Wildkräuter, Leinsamen, Holunder, Sanddorn, Berberitze, Grünkohl uvm. Der größte Vorteil in der Nutzung heimischer Produkte liegt dabei in deren Frische. Viele der wertvollen Inhaltsstoffe gehen durch Lagerung, Transport und Aufbereitung verloren. Nach einer informativen Einführung durch die Kräuterpädagogin Claudia Wittmann vom Schusterhof (www.schusterskraeuter.de) wurde selbst Hand angelegt. In der nagelneuen Lehrküche des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten wurden verschiedene Rezeptideen umgesetzt. Neben einfach zuzubereitenden Speisen wurden auch Methoden vermittelt, wie man die wertvollen, frischen Zutaten für die kalte Jahreszeit haltbar machen kann. Die Teilnehmer*innen zauberten in weniger als zwei Stunden rund 15 Speisen auf den Tisch, die natürlich auch ausgiebig verkostet wurden.

Veranstaltungsreihe mit guter Resonanz

Tendenziell wächst das Interesse vieler Menschen, die mehr über die Herkunft und Qualität ihrer Lebensmittel erfahren wollen. Während der Veranstaltungsreihe sollte u.a. gezeigt werden, dass eine gesunde und nachhaltige Ernährung nicht aufwändig sein muss und nicht nur dem/der Einzelnen, sondern auch der Umwelt nützt. Alle können entsprechend ihrer zeitlichen Kapazitäten handeln: vom Einkauf auf dem Bauernmarkt oder in Hofläden bis hin zum vielfältigeren und bewussteren Anbau von Obst und Gemüse im Hausgarten, vom Zubereiten einfacher Mahlzeiten mit saisonalen und regionalen Produkten bis hin zum Verarbeiten und Konservieren der eigenen Ernte.

Die REGINA GmbH als Veranstalter sowie alle Kooperationspartner*innen hat das große Interesse und die rege Teilnahme an den Workshops, Kursen und Märkten sehr gefreut.



Wander- und Pilgerstation Türmerhaus Schwandorf

In dieser Ausgabe möchten wir ein Projekt unserer Nachbarn LAG Regionalentwicklung Schwandorf e.V. vorstellen. Das Türmerhaus in Schwandorf wurde 1833 neben dem bestehenden Blasturm als Wohngebäude errichtet. Fortan diente das Gebäude dem Türmer als Ort der Feuerwache und Alarmierung im Brandfall. Das Handwerk wurde ausgeübt, bis das Glockengeläut 1924 durch ein telefonisches Alarmsystem in Schwandorf abgelöst wurde. Weiterhin wurde das Türmerhaus als Wohnstätte für Großfamilien genutzt. Im baulich maroden Zustand stand das historische Gebäude, welches einst auch Konrad Max Kunz – der Komponist der Bayernhymne und Sohn des Türmers – bewohnte, seit 25 Jahren leer.

Gelegen an einer Wegekreuzung vierer beliebter Wanderwege, hat es sich der Oberpfälzer Waldverein Zweigverein Schwandorf e.V. zur Aufgabe gemacht das historische Gebäude zu restaurieren. Als Anlaufpunkt für Wanderer und Pilger des

Sautreiberwegs, Oberpfälzer Jakobswegs, Oberpfälzer Seenwegs und Schwandorfer Panoramawegs bietet das Türmerhaus, ausgestattet mit Küche, Sanitäranlagen und Gemeinschaftsraum, einen Knotenpunkt des Rastens und Austausches. Durch kundige Ansprechpartner*innen können die Wanderer Informationen zu Sehenswürdigkeiten, Einkaufs- und Einkehrmöglichkeiten erhalten. Für den OWV ermöglicht dieser Kontakt stets aktuelle Rückmeldungen über den Zustand und die Nützlichkeit der Wegemarkierung und-führung, sowie dessen Zustand.

Zudem wurde im Obergeschoss des Hauses ein Begegnungsraum für die OWV-Kindergruppe „Schwammerlinge“ geschaffen. Mit einem Festwochenende im August dieses Jahres öffnete das Türmerhaus feierlich seine Türen. Damit ist es dem OWV und der LAG Regionalentwicklung Schwandorf e.V. gelungen, die Attraktivität der Region weiter zu erhöhen.

Nähere Informationen zum Türmerhaus und den Wanderwegen sind erhältlich unter:

<http://www.owv-sad.de/index.php?section=home&mid=1>



Nachruf

Im stillen Gedenken und in Dankbarkeit

Uwe Krappitz

Als Geschäftsführer, Regionalmanager und Impulsgeber der Regionalen Innovationsagentur Landkreis Neumarkt i.d.OPf. hat er sich durch sein Engagement und Einsatz für die Entwicklung unserer Region verdient gemacht.

REGINA GmbH