

Donnerstag, 14.11. 20 Uhr

Ort: Müller's auf der Lütten, Jägerberg 20, Berg/Farchach

Auswirkungen der globalen Landwirtschaft auf Menschenrechte und Bauern

Produkte wie Kaffee, Zucker, Fleisch und Fette sind in unserem Alltag unverzichtbar – doch wer zahlt wirklich den Preis für unsere Lebensmittel?

In dem spannenden Vortragsabend werden die Schattenseiten der zunehmend globalisierten Landwirtschaft beleuchtet. Kaffee, Obst, Gemüse und Rindfleisch sind Produkte, die für Viele zum täglichen Gebrauch gehören. Jedoch sind Herkunft und Produktionsweise der Nahrungsmittel in unseren Supermärkten zunehmend unbekannt. Oft sind neben verheerenden Umweltauswirkungen auch die Folgen für die lokal ansässige Bevölkerung immens.

Marlies Olberz von der Menschenrechtsorganisation FIAN (FoodFirst Informations- und Aktions-Netzwerk) berichtet vom weltweiten Einsatz für das Menschenrecht auf Nahrung und dem Kampf gegen Ausbeutung und Benachteiligung durch die weltweite Agrarindustrie.

Eintritt: 5 €

Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054

In Kooperation mit Zivilcourage gegen Agrogentechnik im Lkr. STA und BDM

Freitag, 22.11. 19.00 – 20.30 Uhr

Workshop: Plastik vermeiden - Bienenwachstücher selber machen

Durch die Benutzung von wiederverwendbaren Bienenwachstüchern kann man eine Menge Plastik- und Verpackungsmüll sparen. Sie können immer wieder benutzt werden, um Lebensmittel einzuwickeln oder Gefäße abzudecken. Elisabeth Nagelmüller zeigt uns, wie es geht!

Mitbringen: Baumwoll- oder Leintücher – ungefähr in Backblechgröße

Kosten: 10 € Kursgebühr plus 5 € Materialkosten pro Tuch für das Bienenwachs.

Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054

Samstag, 23.11. von 13 - 19 Uhr & Sonntag 24.11. von 10:00 - 16:30 Uhr

Binsenkörbchen flechten

Lernen Sie die uralte Technik des Binsenflechtens kennen. Sie erfahren, wie die heimische Binse und ähnliche Gräser so aufbereitet werden, dass daraus Bänder entstehen und aus diesem wiederum ein Korb gestaltet werden kann. Und vielleicht geben die Binsen unserer Flechtrunde ja einige ihrer Weisheiten preis. Ziel ist es, an Hand eines ersten selbstgeflechteten Binsenkorbchen die Technik so weit zu erlernen, dass Sie in der Lage sind, sich zukünftig selbstständig weitere Behältnisse dieser Art herzustellen. Die Materialkosten für das Flechtmaterial und die benötigte Nadel sind in der Kursgebühr enthalten.

Mitzubringen sind eine übliche Haushaltsschere und Brotzeit. Getränke können vor Ort erworben werden.

Mit Brigitte Steinmann, Korbmacherin

Kosten: 130 €

Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054



Sonntag, 1.12.19 14 – 17 Uhr

Advent im Sonntags-Café im Fair-Café mit Fair-Trade – Advents- und Nikolausmarkt

Genießen Sie bei fairem Kaffee und Öko-Kuchen in adventlichem Ambiente Köstlichkeiten aus fairem Handel und vielleicht finden Sie auch noch das eine oder andere faire oder regionale Nikolaus- oder Weihnachtsgeschenk, z.B. Zotter Weihnachtsschokoladen, Fairtrade- Lebkuchen, Fairtrade-Glühwein, Kunsthandwerkliches u.v.m.

BITTE IMMER ANMELDEN!

Wir haben Weihnachtsferien vom 21. Dezember bis zum 7. Januar.

Im Januar findet kein Sonntags-Café statt.

Das nächste Veranstaltungsprogramm erscheint Mitte Januar 2020

Öko & Fair

Umweltzentrum Gauting

VERANSTALTUNGSPROGRAMM SEPTEMBER – DEZEMBER 2019

FAIR-CAFÉ / FILM-CAFÉ

das Fair-Trade- und Öko-Café im Lkr. Starnberg
Frühstück / tgl. Mittagstisch / Kaffee und Kuchen

SONNTAGS CAFÉ

jeden 1. Sonntag im Monat von 14-17 Uhr
ist das Fair-Café mit Bio-Kuchen und Torten geöffnet.

BIO CATERING

für Kindergärten, Schulen, Kioske, Firmen, Seminare, Veranstaltungen und Feiern - 100% bio und fair

UMWELTBILDUNGSANGEBOTE

Für Alt und Jung, aber auch für Gruppen, Kindergärten, Schulen, Jugendzentren, Vereine.
Umwelt- und Permakultur-Bibliothek und Filmverleih

RAUMVERMIETUNG

An Vereine, Feste, Gruppen und Privat - auch Catering!

KINDERGEBURTSTAGE

Indoor/Outdoor – www.oeko-und-fair.de,
auch mit Catering oder Kaffee u. Kuchen möglich

HOFLADEN

Biologische, plastikfreie, regionale und faire Produkte

E-CARSHARING & STROMTANKSTELLE

eCarSharing, Verleih e-Lastenrad und Fahrräder, zwei öffentliche Strom-Schnelladestationen

SOLIDARISCHE IMKEREI

Teilnehmen! <http://imkerei.oeko-und-fair.de>

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. - Fr. 10 - 17 Uhr

Berengariastr. 5 (hinter Sommerbad) 82131 Gauting
Tel. 089 / 893 11 054 Email: info@oeko-und-fair.de

INFOS UND AKTUELLES

www.oeko-und-fair.de

REGELMÄSSIGE VERANSTALTUNGEN

Repair Café Jeden 3. Samstag im Monat von 14-17 Uhr im Gautinger Bahnhof

Der PC bleibt schwarz, der Toaster kalt, das Fahrrad klappert und quietscht, die Hose hat ein Loch. Wegwerfen? Denkste! Repariere mit uns!

Termine: Sa. 21.09., Sa. 19.10., Sa. 16.11., im Dezember findet **kein** Repair Café statt.

Sonntags-Café im Fair-Café Jeden 1. Sonntag im Monat von 14-17 Uhr verwöhnen wir Sie mit regionalem Bio-Kuchen und -Torten sowie Getränken aus fairem Handel. Das Umweltzentrum ist geöffnet.

Termine: 06.10., 03.11. und 01.12.2019 (im Januar kein Sonntags-Café)

Vorstellung eCarSharing Gauting / Elektro-Auto-Verleih / Lastenfahrzeug-Verleih, 2 Elektroladesäulen – mit Infos, Probefahren usw. nach Vereinbarung, Tel.: 089 / 893 11 054

AGENDA 21- FILMGESPRÄCHE MIT ÖKO & FAIR UMWELTZENTRUM IM KINO BREITWAND GAUTING

Jeden 2. Mittwoch im Monat um 19:30 Uhr

Mittwoch, 09.10.

Erde

Ob Großbaustelle, Mine oder Kohleabbaugebiet - überall bewegt der Mensch große Erdmassen, um sie für sich nutzbar zu machen und zu formen, wie es ihm beliebt.

Der österreichische Dokumentarfilmer Nikolas Geyrhalter erzählt in sieben Kapiteln, wie sich der Mensch die Erde untertan macht. Dabei besucht er Orte, die nur schwer zugänglich sind und gibt Einblicke in eine Welt, die vielen sonst verborgen bleibt.

Mittwoch, 13.11.

Die Wiese – ein Paradies nebenan

Der Film dokumentiert in beeindruckenden Aufnahmen die Vielfalt und Faszination der Blumenwiese – einer prachtvollen Wunderwelt direkt vor unserer Haustür. Dank neuester Technik und unter Einsatz eines erstklassigen Kamerateams eröffnet der Film einen völlig neuen Blick auf das heimische Naturspektakel. Gleichzeitig ist der Film ein Aufruf zum achtsamen Umgang mit einem Lebensraum, dessen fortschreitender Rückgang schwerwiegende Auswirkungen haben könnte.

Anschl. Filmgespräch mit Vertretern vom Bund Naturschutz Gauting

Mittwoch, 11.12.

RBG - Ein Leben für die Gerechtigkeit

Richterin Ruth Bader Ginsburg (RBG) wird von ebenso vielen geliebt wie gehasst. Aus eher einfachen Verhältnissen stammend, achten ihre Eltern auf eine gute Ausbildung. Mit 21 Jahren wird sie schon Mutter und muss sich dann auch noch um ihren an Krebs erkrankten Mann kümmern. Trotzdem schafft sie in den 50er Jahren als eine von ganz wenigen Frauen ihr Studium der Rechtswissenschaften an der Harvard Universität. 1993 wird sie von Präsident Bill Clinton als Richterin an den obersten Gerichtshof der USA berufen und setzt sich dort besonders für die Gleichberechtigung der Frauen ein.

PERMAKULTUR-VERANSTALTUNGEN

offen für alle Interessenten

Samstag, 9.11. 10 - 19 Uhr & Sonntag, 10.11. 9 - 17 Uhr

Permakulturzertifikatskurs in 5 Modulen (über mehrere Wochenenden – Fortsetzung 1 x monatlich ab Mitte Januar bis April)

Modul 1: „Ein gutes Leben leben“

Eine gute Gegenwart und Zukunft möchten die meisten Menschen haben. Permakultur ist ein gutes Hilfsmittel, sein Leben selbst zu entwerfen und zu gestalten. Der Zertifikatskurs (72 Stunden) gibt einen Ein- und Überblick in alle Bereiche der Permakultur und es werden Schritte zu einem „Guten Leben“ getan. Im Kurs werden durch Vorträge, praktisches Tun, Übungen, Präsentationen, Beispiele von Umsetzungen dargestellt oder erarbeitet.

Der Kurs erfolgt in Modulform und ist abgeschlossen, wenn alle Module besucht wurden. Die Module können auch einzeln besucht werden.

Im Modul 1 wird **Permakultur als Denk-, Planungs- und Handlungssystem** vorgestellt und auf die persönliche oder berufliche Situation der TeilnehmerInnen bezogen. Modul 1 sollte als erstes Modul besucht werden, es ist möglich die anderen Module nicht in der angegebenen Reihenfolge zu besuchen.

Modul 1: Permakultur als Denk-, Planungs- und Handlungssystem

Modul 2: Selbstversorgung und Nahrungskreisläufe, Gärtnerische Grundlagen Teil 1

Modul 3: Nachhaltiges Bauen und Wohnen, sinnvoller Energieeinsatz und Mobilität

Modul 4: Neues Wirtschaften u. Gemeinschaften - Alternativen zu Verschuldung, Zins, Euro

Modul 5: Neue Landnutzung und Landwirtschaft, Besitz und Eigentum

Weitere Infos im Kurs oder unter www.permakultur-koller.de

Kursleitung: Jochen Koller, Diplom Permakultur-Designer,

Kosten: 150 € (nur für Modul 1)

Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054

Mittwoch, 23.10. 18:30 - 20:30 Uhr

Ort: Eismanufaktur Cramer, Unterbrunner Str. 17 in Gauting

Offener Vorstellungs- und Gesprächsabend der Gemeinwohlökonomie-Gruppe im Landkreis Starnberg / Würmtal

Treffen für alle Interessierten und Unternehmen, die an der Umsetzung eines ethischen, sozialen und nachhaltigen Wirtschaftsmodells in Kommunen und Firmen arbeiten.

Wir besichtigen die **erste Gemeinwohl-Bäckerei und Eismanufaktur im Landkreis** und erfahren eine Menge darüber, was diesen GWÖ-Betrieb von normalen Eisdielen, Bäckereien und Gastrobetrieben bzw. Cafés unterscheidet und wie das praktisch umgesetzt wird. Weiche Faktoren wie Ethik, Menschenwürde, Kundenbeziehungen, Transparenz, ökologisches Verhalten, Kooperation und Solidarität stehen im Mittelpunkt der Gemeinwohl-Bilanz. Danach Einladung zum Erfahrungs- und Ideenaustausch. Mitglieder der Regionalgruppe Starnberg/ Würmtal stellen sich vor und berichten über ihre Ziele.

Veranstalter: Christiane Lüst, Öko & Fair Umweltzentrum Gauting, Barbara Classen, Ulenspiegel Druckerei. Infos unter: Tel.: 089 / 893 11 054

Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054

Samstag, 26.10. 10:00 – 17:30 Uhr

Tagesworkshop Naturkosmetik: Umwelt und Gesundheit schützen, Müll vermeiden? **Aktion: Kosmetik selber machen!**

Welche Belastungen für die Umwelt und unseren Organismus entstehen durch über 10.000 Chemikalien in der industriellen Kosmetikproduktion? Wie naturnah ist kommerzielle „Naturkosmetik“?

Als Fachfrau beantworte ich diese Fragen und zeige, wie einfach mit rein biologischen Zutaten hervorragende Kosmetikprodukte preiswert herzustellen sind. Basiswissen über Haut und Kosmetikherstellung wechseln sich mit dem Kennenlernen der Rohstoffe aus der Natur und gemeinsamem Rühren von Lippenbalsamen, reichhaltiger Handcreme und sahniger Bodybutter ab. Neben den Kosmetikprodukten gibt es ein Skript mit Basiswissen und Rezepten zum Mitnehmen.

Investition: 75 € Teilnahmegebühr + 15 € Materialkosten für Rohstoffe, Gefäße + Skript

Kursleitung: Dr. Christina Pohlenz, Lebensmittelchemikerin, toxikologische Beraterin, Kräutерfrau und Imkerin, Kosmetikwerkstatt „An meine Haut lass ich nur Natur“

Anmeldung bis 22.10. Tel. 01736031010 oder mail@an-meine-haut-lass-ich-nur-natur.de

Donnerstag, 7.11. 19:30 – 21:30 Uhr

Einführung in die Bienenhaltung mit der Bienenkiste : Honigbienen im Jahreslauf

Thema des Bildvortrags ist die natürliche Entwicklung und Lebensweise der Bienen im Jahreslauf. Wie entwickelt sich aus einem Schwarm ein Volk, wie bereiten sich die Bienen auf den Winter vor und was brauchen sie, damit sie überleben und gesund bleiben? Eine naturnahe und extensive Bienenhaltung ist in der "Bienenkiste" möglich. Man kann sehr schön beobachten wie das Volk Waben baut, Brut aufzieht und Honigvorräte anlegt, um den Winter zu überstehen. Der Imker unterstützt die Bienen gegen die Varroamilbe, füttert wenn nötig und schaut, dass sie gesund bleiben. Als Lohn bekommt man faszinierende Einblicke in die Welt der Bienen und evtl. gibt es Honig zu ernten. Weitere Infos zum Thema: www.bienenkiste.de, www.bienen-seb.de

Kosten: 15 €

Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054



Samstag, 9.11. von 14 - 17 Uhr im Walter-Hildmann-Haus, Ammerseeestr. 19

Tausch- und Verschenkmart

Tauschen statt kaufen - eine Alternative zur Wegwerfgesellschaft
Es geht ganz einfach: Bring mit, was du verschenken oder tauschen magst! Lege die Dinge auf den richtigen Tisch! Du findest Schilder für verschiedene Bereiche: Pflanzen, Klamotten, Geschirr, Büroartikel, Kleinmöbel... Du kannst Sachen bringen ohne etwas mitzunehmen.

Du kannst bringen und tauschen. Du kannst auch nur kommen um nach Schnäppchen zu suchen. Was übrig bleibt geht an die Klawotte.

Eintritt: frei

In Kooperation mit dem Grünen Gockel der Evang. Kirche Gauting

Donnerstag, 5.12. 19 Uhr

Permakultur-Stammtisch – Jahresausklang

Themen für 2020, Ideensammlung, Veranstaltungs-, Referenten- und Exkursionswünsche, Austausch usw. bei adventlichen Leckereien und Glühwein aus fairem Handel.

Mitbringen: selbst Produziertes/Adventliches zum Naschen/Probieren

Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054 oder per Mail

VERANSTALTUNGEN & VORTRÄGE

Samstag, 28.09. 10 - 17 Uhr

Workshop Chutney, Salsa & Co. - gemeinsame Ernteverwertung auch für Menschen ohne Garten

Lust auf einen Vorrat an verschiedenen Saucen und Chutneys? Die Fülle an Früchten und Gemüsearten aus unseren Gärten lädt dazu ein, diese jenseits traditioneller Rezepte mit Gewürzen, Trockenfrüchten, Rohrzucker und Essig raffiniert zu kombinieren. Wir schnippeln, würzen und kochen gemeinsam ein und füllen die Endprodukte in unsere mitgebrachten Gläser ab. Und nebenher gibt es sicher auch noch interessante Gespräche. Mittags kochen wir eine Gemüsesauce und Nudeln.

Mitzubringen: Gläser mit Schraubdeckel zum Abfüllen (100 - 500 ml Volumen), ca. 10-20 Stück; große Kochtöpfe (nach Absprache), Schneidbrett und scharfe Messer, Geschirrtuch und sofern vorhanden: Gemüse und Früchte aus dem eigenen Garten wie Äpfel, Quitten, Zwetschgen, Birnen, Zucchini, Kürbis, Tomaten, Paprika, Chili, usw.

Investition: Teilnahmegebühr 20 €

Kosten für gekaufte Zutaten (BIO-Ware): für Gemüse/Obstlieferanten 10-15 € je nach Verbrauch, für Teilnehmer ohne eigene Rohstoffe 15-20 € je nach Verbrauch

Leitung: Christina Pohlenz, Selbstversorgerin und Fein-Schmeckerin

Anmeldung: bis 24.9.: Tel.: 0173 6031010 oder pohlenz-michel@web.de

Mittwoch, 2.10. 16:30 – 20:00 Uhr

Wildpflanzenführung mit Verkostung

Laufend erscheinen neue 'Superfoods' aus aller Herren Länder, dabei wachsen sie vor unserer Haustür und warten nur darauf wieder entdeckt zu werden! Jetzt im Herbst haben Früchte, Samen und Wurzel Hochsaison, dazu finden wir aber auch noch einige Blätter und Blüten. Auf unserer kleinen Wanderung werden wir sie kennenlernen und sammeln, und anschließend gemeinsam zubereiten und probieren.

Mit Ulrike Breitenberger, Apothekerin, Fachberaterin für essbare Wildpflanzen

Eintritt: 35 €

Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054

Sonntag, 6.10. 14 - 16 Uhr

Heilpflanzenwanderung an der Würm

Die Vollblüte der Natur um uns herum ist für diese Vegetationsperiode vorüber und die Natur rüstet sich für die "ruhige" Jahreszeit. Auch in unserem Körper beginnen sich der Stoffwechsel zu verlangsamen.

Wir sind eingeladen an den Prozessen in der Natur teilzunehmen und von Ihr zu lernen. An diesem Nachmittag werden wir auf einem Gang zur Würm ortansässige Heilpflanzen kennenlernen, von Ihrer Heilwirkung erfahren und wie genau sie angewendet werden können. Ihr Nutzen als Nahrung oder Medizin wird danach direkt anwendbar sein.

Mit Stefan Petri (Heilpraktiker)

Eintritt: 15 €, **Anmeldung:** Tel.: 089 / 893 11 054

Freitag, 11.10.2019, 15 - 19 Uhr

Brotbacken im eingeschürten Steinbackofen

Feuer machen, Ofen heizen und einschüren, Teig kneten, würzen, formen, in den Ofen schieben und essen! Guten Appetit! Dazwischen gibt's die Geschichte vom Brot und viele gute Tipps. Das Abendessen in Form von selbstgemachter Pizza, die in der Vorhitze gebacken wird, bevor das Brot und die Semmeln in den Ofen geschoben werden, gemeinsam genießen, während es wunderbar duftet, bis das Brot fertig ist. Jeder darf ein Brot mit nach Hause nehmen.

Mit Johanna Walser

Eintritt: 38 Euro

Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054

Samstag 12.10. 11 - 17 Uhr

Praxiskurs: Käse, Joghurt, Butter und Quark selber machen

In unseren Kursen möchten wir Lust darauf machen, Milchprodukte für den Hausgebrauch selbst herzustellen. Mit Utensilien, die sich in jeder Küche finden lassen. Gezeigt werden verschiedene Käse-Variationen mit und ohne Lab. Jeder Kursteilnehmer schüttelt seine eigene Butter in einem Butterglas.

Mit Kräutern und Gewürzen vermischt entstehen Köstlichkeiten, die wir gemeinsam zu einem kleinen Buffet herrichten. Als Abschluss wird alles probiert und verspeist.

Kursleitung: Andrea Leuoth-Münzberger

Teilnahmegebühr: 99 € inkl. Materialkosten + Skript

Anmeldung unter: www.permakultur-land-leuoth.de



Montag, 14.10. 17:30 – 18:30 Uhr

Der bienenfreundliche Garten

Treffpunkt 17:20 Uhr Steinkirchner- / Ecke Rottenbacher Str. in Gräfelfing
Kleine Führung durch den Biengarten der Solidarischen Imkerei mit Erfahrungsaustausch und Tipps zu Pflanzen, Bezugsquellen usw.

Eintritt: frei

Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054



Mittwoch, 16.10. 20 Uhr im Walter Hildmann Haus, Ammerseestr. 19

Filmgespräch: „Weiloisirgendwiazamhängd“

Ein Film über Landwirtschaft, Landschaft und Menschen. Der Film soll zum Nachdenken anregen, will aber auch falsche Entwicklungen in der Landwirtschaft ansprechen und zeigt trotzdem die Schönheit und das Besondere unserer Heimat. Der Film besucht interessante, engagierte Personen in der Region - Visionäre und Wegbereiter, die von Ihrem teils traditionellen aber auch zukunftsorientiertem Arbeiten in vielen Bereichen berichten. Wir versuchen, Landwirte aus unserer Gegend für den Abend zu gewinnen, um diese zu Wort kommen zu lassen und uns bewusst zu machen, was Landwirtschaft in unserem Umfeld bedeutet. Welche Kundschaft brauchen die Erzeuger unserer Lebensmittel, um Anerkennung und Wertschätzung in diesem fordernden Beruf zu erfahren? Was kostet die Erzeugung von ökologisch durchdachten Lebensmitteln und was müssen sie uns wert sein?

Anschließende Diskussion mit Michael Friedinger, Vorstand Zivilcourage gegen. Agrogentechnik im LK Starnberg und Vorsitzender BDM.

In Kooperation mit Grüner Gockel der Evang. Kirche und Zivilcourage gegen Agrogentechnik Starnberg e.V.



Ein Film über Landwirtschaft, Landschaft und Menschen

Donnerstag, 17.10. 20 Uhr

Stammtisch / Austausch „Auf dem Weg zu einem Leben ohne Plastik“

Gemeinsamer Erfahrungsaustausch zu Alternativen und Möglichkeiten- Vorstellung neuer Produkte, Sammlung von Ideen und Planung von Veranstaltungen und Vorträgen

Eintritt: frei

Anmeldung und Infos: Tel.: 089 / 893 11 054

Samstag, 19.10. 13-19 Uhr und Sonntag, 20.10. 10-16 Uhr

Upcycling – Geflochtene Körbe und Taschen aus Textilien - Wie wird aus meinem alten T-Shirt eine Tasche?

Hier lernen Sie wie aus alten Kleidern, Bettwäsche, Vorhängen, einer alten Jeans, etc. mit Hilfe einer traditionellen Flechttechnik etwas Neues entsteht. Unter Anleitung einer erfahrenen Korbflechterin schneiden Sie die Textilien in Streifen, verbinden diese zu Bändern und verflechten sie im Anschluss zu mehrsträngigen Zöpfen. Sie lernen die spezielle Technik des "verborgenen Stiches" kennen und wie man damit aus den Zöpfen Körbe und Taschen selbst herstellen und gestalten kann. Nähmaterialien und ein Fundus an alten Textilien sind vorhanden. Gerne können Sie Ihre eigenen Textilien mitbringen.

Mitzubringen sind eine Schere und Brotzeit. Getränke können vor Ort erworben werden.

Mit Brigitte Steinmann, Korbmacherin

Kosten: 120 €

Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054

Dienstag, 22.10. 19:30 Uhr

Vortrag: „Zurück ins Leben“

Mit Ulrich Hoening, www.schlaganfall-coaching.de

„Als Betroffener mit Schlaganfall erzähle ich von meinem Weg zurück ins Leben.“ Im Anschluss haben Angehörige von Betroffenen Gelegenheit, Fragen zu stellen. Ulrich Hoening arbeitet seit etlichen Jahren als psychotherapeutischer Coach und hatte 2015 einen schweren Schlaganfall.

Eintritt: frei gegen Spende

Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054