

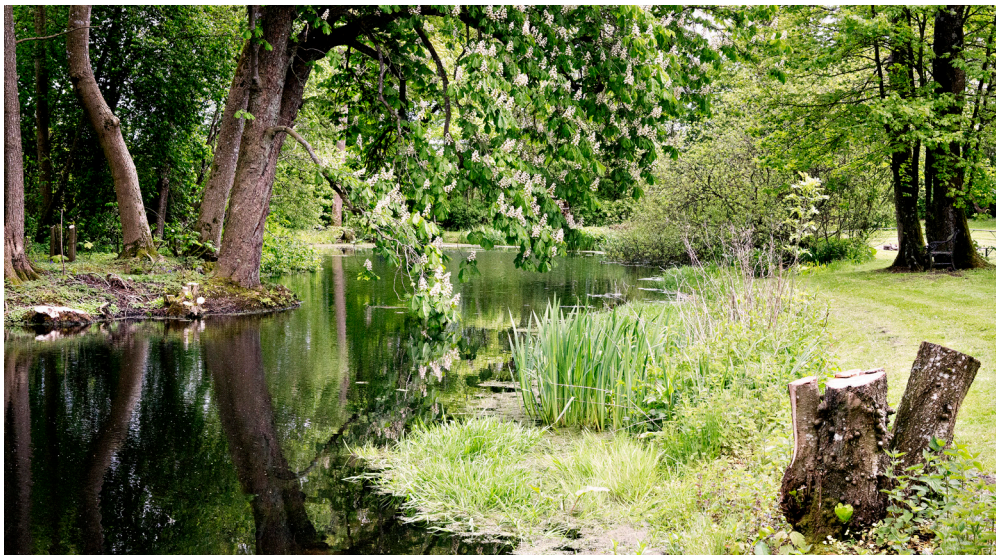
Tankevækkende højskole

DSR 2024

11. august til 17. august 2024



**BRANDBJERG
HØJSKOLE**



Et kursus med tankevækkende foredrag og gode snakke i en tid, hvor mange store emner bliver taget op. Vi skal vandrer i Grejsdalens skønne istidslandskaber, have morgensamlinger og højskoleaftner.

I løbet af ugen skal vi opleve:

Steffen Gram: DR's udenrigsreporter og internationale korrespondent gennem mere end 30 år og en blændende fortæller. I DR begyndte han som Asien-reporter, var USA-korrespondent 1983–1987, journalist ved udlandsredaktionen 1988–1990, korrespondent i Moskva 1990–1994 og fra 1996 redaktør og senere vært for udenrigsmagasinet Horisont. I perioden 2005–2013 var han atter DR's korrespondent i USA, og siden har han været vært på programmet "Verden ifølge Gram" på DR P1.

"Verden ifølge Gram": Steffen Gram har i mange år taget temperaturen på verden, som han ser den lige nu. Der sker jo mange alvorlige ting i verden: krigen i Ukraine og dens enorme konsekvenser, situationen i USA: sagerne med Trump, abort-lovgivning og hvad der ellers når at ske inden august 2024. Ingen tvivl om, at Steffen Gram har noget på hjerte - og vi skal høre, hvordan verden ser ud fra Steffen Grams stol hos DR.

Jacob Birkler: Er dansk filosof, forfatter, debattør og foredragsholder og har været medlem af Det Ethiske Råd siden 2010, samt været formand for rådet fra 2011 til 2016. Jacob Birkler er cand.mag. i filosofi og psykologi og en blændende formidler af etik.

Menneskesyn til eftersyn: Bioteknologi sætter os i stand til at skabe, fastholde og afslutte liv på en lang række nye måder. Men det, vi 'kan' gøre, hænger ikke altid sammen med det, vi 'bør' gøre. Dagen fokuserer på de mange etiske udfordringer, der opstår, når vi lægger livet og døden i menneskets hænder. Aktuelle etiske spørgsmål inddrages fra arbejdet i Det Ethiske Råd med særligt fokus på de mange etiske dilemmaer, der opstår ved livets begyndelse og afslutning.



Kongernes Jelling

Kongernes Jelling er et museum og besøgscenter tæt ved Jellingmonumenterne, der fortæller historien om tiden, da Jelling var centrum i den danske historie, hvor Gorm den Gamle og Harald Blåtand levede. Museet viser, hvordan Jellingstenene formentlig så ud oprindeligt og præsenterer ny viden om vikingetiden.

Dagen inden rundvisningen på Kongernes Jelling, skal vi have et foredrag om Vikingetiden og den danske historie. Det forbereder os til besøget på Kongernes Jelling.

Hvad skal vi mere opleve:

Vi skal vandre i Grejsdalens skønne istidslandskaber og opleve den smukke natur, der ligger i Brandbjerg Højskoles baghave.

Vi skal have morgensamlinger og højskoleaftner, hvor vi får højskoleånden ind under huden og bliver en del af Brandbjerg. Selvfølgelig skal vi også synge sange fra højskolesangbogen – da det er samlingspunktet for alle der er på Brandbjerg Højskole.

Flugt

FLUGT – Refugee Museum of Denmark er et internationalt museum dedikeret til flygtnings historier.

Med FLUGT vil vi fortælle den – for mange – ukendte historie om den største flygningestrøm, Danmark nogensinde har modtaget. Men også historien om de mange flygtninge, som er kommet til landet i nyere tid. FLUGT vil gøre tal til mennesker og formidle de helt universelle problemstillinger, følelser og mange nuancer, der knytter sig til dét at være et menneske på flugt. Dengang og i dag.

Dagen inden rundvisningen på Flugt, skal vi have et foredrag om Flygtningelejren i Oksbøl, de tyske flygtninge og FLUGT museet, som optakt til vores besøg på museet.



Brandbjergs køkken – kort fortalt

På Brandbjerg Højskole går vi meget op i, hvad vi spiser. Køkkenet arbejder hver dag på at overraske og inspirere. Det betyder meget for os, at maden er lavet af friske økologiske råvarer, at smagen, farverne og anretningen udfordrer vores sanser, og at vi er kreative med at få alle råvarer brugt, så vi sammen passer på klodens ressourcer og minimerer spild.

Vores køkken arbejder med sæsonens råvarer og prioriterer at købe lokalt. Der er fokus på at anvende meget grønt og mindre kød, og graden af selvforsyning øges år for år. Andelen af økologiske produkter ligger over 60%, og der er fokus på at minimere madspild.

Morgenmad mellem kl. 7.30 – 8.30, Frokost mellem kl. 12.30 – 13.30, Aftensmad mellem kl. 18.00 – 19.00.

Har du spørgsmål er du selvfølgelig altid velkommen til at kontakte Brandbjerg Højskole på 75 87 15 00 eller bh@brandbjerg.dk

Tilmelding og betaling

Betalingsopgørelse modtages pr. mail få dage efter tilmelding eller pr. post, hvis der ikke er angivet en mailadresse. Endeligt program modtages pr. mail eller pr. post 2 uger før kursusstart.

Hvis du selv vælger at aflyse dit ophold, mister du dit indbetalte indmeldelsesgebyr på 500 kr.

Aflyser du mindst 10 uger før opholdets begyndelse, refunderes hele kursusgebyret på nær indmeldelsesgebyret. Ved afbud senere end 10 uger før kursets start, mister du det samlede indbetalte kursusgebyr.

Senest tilmelding den 1. december 2024 efter først til mølle-princippet.

Har du diabetes eller allergier i fht. mad - kan du læse mere om Brandbjergs køkken her.

Kurset foregår i dagene

Søndag d. 11. – lørdag 17. august 2024

Ankomst og indkvartering søndag den 11. august 2024 kl. 15.30

Afrejse lørdag den 17. august 2024 kl. 10.00

Kursusperioder og priser

7 dages kursus

Dobbeltværelse: kr. 6.300,- kr.

* Tillæg for enkeltværelse: 1.000,- kr.



**BRANDBJERG
HØJSKOLE**