



**MACH'S
MAHL**

GUTES ESSEN FÜR BADEN-WÜRTTEMBERG

Veranstaltungen 2019

im Sachgebiet Ernährung,
Hauswirtschaft und Einkommens-
kombinationen

Seminare, Workshops, Fortbildungen
und Besichtigungen



NECKAR-ODENWALD



KREIS

THEMENSCHWERPUNKTE 2019

**MACH'S MAHL
GUTES ESSEN
KANN JEDER**



Mach´s Mahl ist die Offensive für gutes Essen in Baden-Württemberg.

Mach´s Mahl – der Name ist Programm. Mit vielen Angeboten laden wir Sie ein, neue spannende Wege guten Essens auszuprobieren.

Zwischen Hektik und Genuss

In unseren Workshops, Seminaren und kulinarischen Events erfahren Sie, wie Sie den Spagat zwischen Hektik und Genuss meistern können:

- mit wenig Aufwand
- mit kreativen Rezeptideen
- unter Verwendung saisonaler und regionaler Produkte

Genieß Mahl öfter

Genussmomente im Alltag einzubauen ist wichtig und notwendig. In unseren Workshops erhalten Sie dazu wertvolle Tipps und Anregungen.

Gutes Essen ohne Reste

Wertschätzung für Lebensmittel

...wie der Name schon sagt: Wir brauchen sie zum Leben. Darum ist ein wertschätzender Umgang mit Lebensmitteln so wichtig. In unseren Workshops setzen wir ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung.

Wir bieten Veranstaltungen für:

- VerbraucherInnen und geschlossene Gruppen
- Eltern und Großeltern mit Kindern
- Jugendliche
- Schulklassen
- LehrerInnen und ErzieherInnen
- Anbieter von „Urlaub auf dem Bauernhof“
www.odenwald-urlaubshoefe.de
- Direktvermarkter
- Lernort-Bauernhof-Betriebe
www.lob-bw.de

KONVENTIONELL ODER BIO - HAUPTSACH' VON DAHEIM.

App ‚Von Daheim BW‘

Ob Fränkischer Grünkern, Schwarzwälder Schinken oder schwäbische Maultaschen:

Baden-Württemberg

besticht mit Vielfalt bei gleichzeitig hoher Qualität.

Wer in Baden-Württemberg einkauft, der kauft was g'scheits.



www.vondaheim.de

GENUSSREGION NECKAR-ODENWALD

Der Trend hin zu regionalen Absatzmärkten wird auch im Neckar-Odenwald-Kreis unterstützt:

Voraussichtlich ab Jahresmitte 2019: Internetportal „GenussRegion Neckar-Odenwald“

www.direktvermarkter-nok.de

Bei allen Workshops legen wir Wert auf die Verwendung regionaler und saisonaler Produkte.

LERNWERKSTATT MIT KÜCHENPRAXIS

für Schulklassen von Klasse 3 bis 7



Januar bis Dezember 2019

Anmeldung für Schulklassen: BeKi-nok@outlook.de



**12.
& 13.**

**Dienstag &
Mittwoch**

17.00-19.30 Uhr

Buchen
Lehrküche

Ernährungstage 2019 Genieß MAHL öfter

Genuss tut gut. Gehen Sie mit uns auf eine Genuss-Erlebnisreise: Bauen Sie mit unseren Tipps regelmäßige Genussmomente in Ihren Alltag ein, schärfen Sie Ihren Gaumen und Ihre Sinne und bereiten Sie mit uns kleine Genuss-Happen zu.

Referentinnen: Christa Herkert, Marion Schmidt-Kowalke, Ruth Weniger

**18.
& 19.**

**Montag &
Dienstag**

**Oberder-
dingen**

Fachtagung Direktvermarktung

Workshop Warenkunde, Netzwerkabend, Direktvermarktung auf neuen Wegen: Ideen, Trends, Entwicklungen.

Anmeldung erforderlich!

Ort: Bildungszentrum Schloss Flehingen,
Gochsheimer Str. 19, 75038 Oberderdingen

Ansprechpartnerin: Marion Schmidt-Kowalke

21.

Donnerstag

14.00-17.00 Uhr

Buchen
Lehrküche

BeKi-Fortbildung für Lehrkräfte

Der Ernährungsführerschein ist ein Baustein zur Ernährungsbildung in der Grundschule.

Das Motto lautet: Die Küche kommt ins Klassenzimmer!

Anmeldungen an: marion.schmidt-kowalke@
neckar-odenwald-kreis.de

Referentin: Beate Laumeyer

25.

Montag

9.00-11.30 Uhr

Buchen
Lehrsaal
Landbau

Von der Milch zum Brei

BeKi-Referentin Verena Büttner gibt eine Orientierungshilfe für die Umstellung von der Milchnahrung auf feste Nahrung. Für Eltern mit Kindern ab 4 Monaten; die Kinder können zu der Veranstaltung mitgebracht werden.

Kostenbeitrag: 3 €

Essen am Familientisch - Von Anfang an mit Spaß dabei!

Verena Büttner, BeKi-Referentin, beantwortet Fragen rund um die Ernährung von Kleinkindern.

Für Eltern mit Kindern ab 8 Monaten

27.

Mittwoch

09.00-11.00 Uhr

Buchen

Lehrsaal

Landbau

MÄRZ 2019

Beki-Fortbildung für Lehrkräfte Ideenwerkstatt Ernährungsbildung

Anregungen zur Umsetzung des Bildungsplans. Die Fortbildung hat drei Schwerpunkte: Lebensmittel zubereiten, Sinnesübungen, Experimente.

Anregungen für den Unterricht der Klassen 1 bis 4 und die pädagogische Begleitung des neuen EU-Schulprogramms.

Anmeldungen an marion.schmidt-kowalke@neckar-odenwald-kreis.de

Referentin: Beate Laumeyer

13.

Mittwoch

14.00-17.00 Uhr

Buchen

Lehrsaal

Landbau,

Lehrküche

Restlos glücklich

Workshop zum neuen landesweiten Schwerpunktthema „Gutes Essen ohne Reste“. Lebensmittel wertschätzen und genießen – ein wichtiger Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung. Zaubern Sie mit uns kulinarische Highlights aus Resten.

Referentin: Ulrike Kleinert

20.

Mittwoch

18.00-21.00 Uhr

Buchen

Lehrküche

First Cooking Workshop

Mach´s Mahl! Basics für Jugendliche

Gemeinsam kochen und genießen macht Spaß! Ihr werdet überrascht sein, wie leicht es ist, kreative und schnelle Gerichte selbst zuzubereiten.

Zielgruppe: Jugendliche ab 14 Jahren, Schulabgänger, Azubis, Studenten

Referentinnen: Ulrike Kleinert, Verena Büttner

22.

Freitag

17.00-19.30 Uhr

Buchen

Lehrküche

APRIL 2019

04.

Donnerstag
14.00-17.30 Uhr

Sindolsheim

Kirchen-Käserei Sindolsheim

Wissenswertes rund um die Käseherstellung, Käse selbst herstellen, Kirchenführung mit Projektvorstellung, Käseverkostung.

Treffpunkt: Kirchen-Käserei Sindolsheim, Vorstadt 11a, 74749 Rosenberg-Sindolsheim

Organisation: Marion Schmidt-Kowalke

Referentin: Ursula Krauth, Erlebniswert 25 €

MAI 2019

09.

Donnerstag
17.30-20.30 Uhr

Buchen
Lehrküche

Männer-Kochkurs

Sommerliche Tafelfreuden mit Produkten VON DAHEIM.

Genießen Sie den Sommer: mariniertes, kurz gebratenes Fleisch, Obst, Gemüse und Kräuter erntefrisch auf den Tisch. Für Männer mit Kocherfahrung.

Referentin: Katja Morsch

JUNI 2019

06.

Donnerstag
18.00-21.00 Uhr

Buchen
Lehrküche

Restlos glücklich

Workshop zum neuen landesweiten Schwerpunktthema „Gutes Essen ohne Reste“. Lebensmittel wertschätzen und genießen – ein wichtiger Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung. Zaubern Sie mit uns kulinarische Highlights aus Resten.

Referentin: Ulrike Kleinert

07.

Freitag
19.00 Uhr

Buchen
Gasthaus
zum Löwen

Regionaler Genießer-Abend

Leckeres aus Odenwald und Bauland mit kultureller Untermalung. Genießen Sie im Gasthaus zum Löwen ein Viergangmenü mit Spezialitäten aus heimischen Gefilden. Das Gasthaus wurde 2017 als „Schmeck den Süden Gastronom“ mit zwei Löwen ausgezeichnet.

Gasthaus zum Löwen, Vorstadtstraße 39, 74722 Buchen

Von der Milch zum Brei

BeKi-Referentin Verena Büttner gibt eine Orientierungshilfe für die Umstellung von der Milchnahrung auf feste Nahrung. Für Eltern mit Kindern ab 4 Monaten; die Kinder können zu der Veranstaltung mitgebracht werden.

Kostenbeitrag: 3 €

28.

Freitag

9.00-11.30 Uhr

Buchen

Lehrküche

JULI 2019

Essen am Familientisch - Von Anfang an mit Spaß dabei!

Verena Büttner, BeKi-Referentin, beantwortet Fragen rund um die Ernährung von Kleinkindern.

Für Eltern mit Kindern ab 8 Monaten

04.

Donnerstag

9.00-11.00 Uhr

Buchen

Lehrsaal

Landbau

Hauptsache Grünkern!

Ein Rendezvous mit dem Grünkern-Rezeptbuch des Neckar-Odenwald-Kreises

Ob traditionelle oder modern-kreative Gerichte - immer ein besonderes Geschmackserlebnis. Wirsingroulade mit Grünkern-Walnuss-Füllung, Grünkern-maultaschen, Grünkern-Karotten-Strudel... und zum Finale eine Grünkernpraline!

Referentin: Claudia Künzig

11.

Donnerstag

17.00-20.00 Uhr

Buchen

Lehrküche



JULI 2019

KW 28

Der genaue Termin wird noch bekannt gegeben.

Lehrfahrt für Verbraucher

Eine Genießer-Lehrfahrt durch den Neckar-Odenwald-Kreis mit Stationen bei Direktvermarktern.

Organisation: Marion Schmidt-Kowalke

18.

Donnerstag
17.30-20.30 Uhr

Buchen
Lehrküche

Sommerliche Tafelfreuden mit Produkten VON DAHEIM

Genießen Sie den Sommer: Obst, Gemüse und Kräuter erntefrisch auf den Tisch, dazu mariniertes, kurz gebratenes Fleisch.

Referentin: Katja Morsch

AUGUST 2019

06.

Dienstag
10.00-13.00 Uhr

Buchen
Lehrküche

Ferienprogramm Backvergnügen für Kinder

Für Kinder ab 6 Jahren mit Eltern oder Großeltern

Kosten: Kinder 3 €, Erwachsene 5 €

Referentin: Verena Büttner

11.

Sonntag

Gläserne Produktion

Heimentaler-Biohof Kunzmann

Siedlung Heimental 6, 74850 Schefflenz

Geflügelhof Ziegler

74722 Buchen-Rinschheim

SEPTEMBER 2019

18.

Mittwoch
18.00-21.00 Uhr

Buchen
Lehrküche

Kürbis - gigantisch gut! Vom Acker auf den Teller

Informationen zum Kürbisanbau, Vorstellung verschiedener Kürbissorten, Küchenpraxis mit neuen Rezept-Ideen.

Referentinnen: Ulrike Kleinert, Melanie Schönit

Kürbis - gigantisch gut! Vom Acker auf den Teller

Informationen zum Kürbisanbau, Vorstellung verschiedener Kürbissorten, Küchenpraxis mit neuen Rezept-Ideen.

Referentinnen: Ulrike Kleinert, Melanie Schönit

19.

Donnerstag
18.00-21.00 Uhr

Buchen
Lehrküche

*Kein Genuss ist vorübergehend.
Der Eindruck, den er
hinterlässt, ist bleibend.
Johann Wolfgang von Goethe*

Pflaumen & Co

Erleben Sie Ihr blaues Wunder!
Ob süß oder pikant - immer ein Genuss!

Referentin: Ulrike Kleinert

23.

Montag
18.00-21.00 Uhr

Buchen
Lehrküche,
Lehrsaal

First Cooking Workshop Mach´s Mahl! Basics für Jugendliche

Gemeinsam kochen und genießen macht Spaß! Ihr werdet überrascht sein, wie leicht es ist, kreative und schnelle Gerichte selbst zuzubereiten.

Zielgruppe: Jugendliche ab 14 Jahren, Schulabgänger, Azubis, Studenten

Referentinnen: Ulrike Kleinert, Verena Büttner

28.

Samstag
10.00-13.00 Uhr

Buchen
Lehrküche

Erzieher-Fortbildung

Vorstellung der „Lernwerkstatt Milch“ mit Ideen und Umsetzungshilfen in Theorie und Praxis.

Referentin: Verena Büttner

01.

Dienstag
14.00-16.00 Uhr

Buchen
Lehrküche

15. Apfel-Testessen auf dem Hof Gätschenberger

Dienstag
14.00-17.00 Uhr

Katzental
Hof Gätschen-
berger

Finden Sie Ihren Lieblingsapfel!
Informationen rund um den Apfel,
Apfelverkostung roh und gebacken.
Betriebsführung, Einkaufsmöglichkeit im Hofladen
Treffpunkt: Aussiedlerhof Gätschenberger,
Röhrleinshof 1, 74842 Billigheim-Katzental
Organisation: Marion Schmidt-Kowalke

22. Genieß MAHL öfter

Dienstag
16.30-19.00 Uhr

Buchen
Lehrküche

Genuss tut gut. Gehen Sie mit uns auf
eine Genuss-Erlebnisreise:
Bauen Sie mit unseren Tipps regelmäßige
Genuss-Momente in Ihren Alltag ein,
schärfen Sie Ihren Gaumen und Ihre
Sinne und bereiten Sie mit uns kleine
Genuss-Happen zu.
Referentinnen: Christa Herkert, Marion
Schmidt-Kowalke, Ruth Weniger

28. Koch-Workshop

Montag
17.00 Uhr

Buchen
Lehrküche

Koch-Workshop mit dem Löwenwirt
Boris Oliver Gauer

29. Ferienprogramm Backvergnügen für Kinder

Dienstag
10.00-13.00 Uhr

Buchen
Lehrküche

Für Kinder ab 6 Jahren mit Eltern oder
Großeltern
Kosten: Kinder 3 €, Erwachsene 5 €
Referentin: Verena Büttner

INFOSTÄNDE / AKTIONEN

Mittwoch, 9. Oktober

Gesundheitstag im Rahmen der Neckar-Odenwald-Tage
Walldürn, Nibelungenhalle

Sonntag, 20. Oktober

Mudauer Bauernmarkt im Naturpark

Restlos glücklich

Workshop zum neuen landesweiten Schwerpunktthema „Gutes Essen ohne Reste“. Lebensmittel wertschätzen und genießen – ein wichtiger Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung. Zaubern Sie mit uns kulinarische Highlights aus Resten.
Referentin: Ulrike Kleinert

11.

Montag

18.00-21.00 Uhr

Buchen

Lehrküche

So bleiben wir am Ball!

Zweitätiges Seminar für Anbieter von „Urlaub auf dem Bauernhof“. Innovationen, aktuelle Trends und Entwicklungen im Tourismus. Erfahrungsaustausch, Ideen und Anregungen zur erfolgreichen Weiterentwicklung des eigenen Urlaubsangebotes.
Ort: Bildungshaus Neckarelz, Martin-Luther-Str. 14, 74821 Mosbach
Organisation: Marion Schmidt-Kowalke, Rolf Brauch - Anmeldung unter 06261 6735-400

19. & 20.

Dienstag & Mittwoch

09.00-11.30 Uhr

Neckarelz

Bildungshaus

Von der Milch zum Brei

BeKi-Referentin Verena Büttner gibt eine Orientierungshilfe für die Umstellung von der Milchnahrung auf feste Nahrung. Für Eltern mit Kindern ab 4 Monaten; die Kinder können zu der Veranstaltung mitgebracht werden.
Kostenbeitrag: 3 €

20.

Mittwoch

09.00-11.30 Uhr

Buchen

Lehrküche

Essen am Familientisch

Von Anfang an mit Spaß dabei! Verena Büttner, BeKi-Referentin, beantwortet Fragen zur Ernährung von Kleinkindern.
Für Eltern mit Kindern ab 8 Monaten

02.

Montag

09.00-11.00 Uhr

Buchen

Lehrsaal

SO ERREICHEN SIE UNS:

ANMELDUNGEN

bis spätestens eine Woche vor der Veranstaltung

Landratsamt Neckar-Odenwald-Kreis

Fachdienst Landwirtschaft
Präsident-Wittemann-Str. 9
74722 Buchen

Tel. 06281 5212-1600 oder per E-Mail:
ernaehrung@neckar-odenwald-kreis.de

Die Veranstaltungen finden im Lehrsaal bzw. in der Lehrküche, Präsident-Wittemann-Str. 14, Buchen statt. Bei Praxisveranstaltungen wird ein Kostenbeitrag für Lebensmittel erhoben. Bitte Schürze und Vorratsbehälter mitbringen!

IHRE ANSPRECHPARTNERINNEN:

Marion Schmidt-Kowalke:

Tel. 06281 5212-1618
marion.schmidt-kowalke@neckar-odenwald-kreis.de

Christa Herkert:

Tel. 06281 5212-1619
christa.herkert@neckar-odenwald-kreis.de

Ruth Weniger:

Tel. 06281 5212-1617
ruth.weniger@neckar-odenwald-kreis.de

Verlässliche, objektive Informationen rund um die Ernährung:



GUTES ESSEN FÜR BADEN-WÜRTTEMBERG

WWW.MACHS-MAHL.DE



www.BeKi-bw.de