



Veranstaltungen 2026

**im Sachgebiet Ernährung, Hauswirtschaft und
Einkommenskombinationen**

Kochworkshops, Seminare, Bewusste Kinderernährung (BEKI),
Gläserne Produktion, Betriebliche Gesundheitsförderung



Inhalt

Themenschwerpunkte 2026	3
Kochworkshops	4
Kochworkshops für junge Leute	7
Urlaub auf dem Bauernhof	9
Kleinkindseminare	10
Lernwerkstatt	12
Lehrkräftefortbildungen	13
Angebot für Betriebe und junge Erwachsene	13
Veranstaltungen der Gläsernen Produktion	14
Kontakt & Anmeldung	17



© Stefanie Barho

Themenschwerpunkte 2026

- Ernährungsinformation und-bildung für alle
- Wertschätzung von Lebensmitteln & Vermeidung von Lebensmittelverschwendung
- Regionale und saisonale Lebensmittel aus der (Genuss)Region Neckar-Odenwald
- Informationen und Tipps rund um eine nachhaltige, genussvolle, vielseitige und ausgewogene Ernährung

Unsere Angebote

- Küchenpraktische Workshops: Sammeln Sie Inspirationen für neue, leckere Gerichte aus heimischen Produkten, kombiniert mit Kulinarik aus aller Welt
- Veranstaltungen im Rahmen der Landesinitiative BEKI – Bewusste Kinderernährung
 - Kleinkind-Veranstaltungen
 - BEKI-Lernwerkstatt mit Küchenpraxis
„Unser Essen ist kostbar & lecker – werde auch du zum Lebensmittelretter!“ für Schulklassen von Klasse 3-6
 - Fortbildungen für ErzieherInnen, Tageseltern und Lehrkräfte
 - Informationsangebote für Eltern und Aktionstage & Unterricht für SchülerInnen
- Angebot für Betriebe: Kostenlose Kochworkshops mit Theorieeinheit für junge Erwachsene (in Ausbildung) im Rahmen der betrieblichen Gesundheitsförderung
- Seminar für GastgeberInnen von Urlaub auf dem Bauernhof / Winzerhof
- Veranstaltungen der Gläsernen Produktion: Gewinnen Sie Einblicke in die Produktion unserer Lebensmittel aus der Region bei Hofführungen, Festen und Verkostungen auf landwirtschaftlichen Betrieben
- Beratung zur Direktvermarktung und Bauernhofgastronomie

Zielgruppen

- VerbraucherInnen jeden Alters
- Kinder vom 6. Monat bis zur 6. Klasse
- Junge Erwachsene
- Pädagogische Fachkräfte
- GastgeberInnen mit Urlaub auf dem Bauernhof / Winzerhof
- DirektvermarkterInnen
- Lernort Bauernhof-Betriebe



© Ernährungszentrum Ortenau

Kochworkshops

Wok im NOK – der Asia-Kochworkshop für Heimatverliebte

Montag, 09. März 2026 // 17:00 – 20:00 Uhr

Dienstag, 10. März 2026 // 17:00 – 20:00 Uhr

Genussbeitrag: 15,00 – 20,00€

Ernährungsreferent: Philipp Heberlein

Ob Japan, China, Korea oder doch Südostasien – tauchen Sie mit uns ein in die Welt der vielfältigen fernöstlich-asiatischen Kulinarik. Wir kombinieren die typischen aromatischen Gewürze, Küchen- und Gartetechniken mit unseren regionalen und saisonalen Zutaten und Vorlieben. Natürlich widmen wir uns auch dem zentralen Kochutensil der Region: dem Wok – eine durchgehend gewölbte Pfanne, die Topf, Pfanne, Dünster, Fritteuse und vieles mehr in sich vereint. Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie, wie spannend asiatische Küche mit regionalem Flair sein kann.

Saisonale Küche für Männer: Schnell, lecker, unkompliziert (Kein Grillkurs. Richtiges Kochen.)

Mittwoch, 08. April 2026 // 17:00 – 20:00 Uhr

Genussbeitrag: 15,00 – 20,00 €

Ernährungsreferentin: Katja Morsch

Lust, deine Fähigkeiten am Herd aufzubessern? In unserem Kochworkshop für Männer lernst du einfache, aber beeindruckende Gerichte mit saisonalen und regionalen Zutaten – ideal für deinen entspannten Feierabend oder um beim nächsten Familienessen Eindruck zu schinden. Egal, ob du Koch-Neuling oder schon etwas erfahren bist, hier gibt's Tipps und Techniken, mit denen du in der Küche glänzen kannst – vom Hauptgang bis zur Nachspeise.



© Panthermedia

Kooperation mit der vhs Buchen

Regionale Küche mit wenig Aufwand - fix gekocht, saisonal genossen

Freitag, 17. April 2026 // 17:00- 21:00 Uhr

Genussbeitrag: 15,00 €

Anmeldung: über die [vhs Buchen](#)

Saisonale Küchenvielfalt aus unserer Region ist immer aufwendig und teuer? Das muss nicht sein! Lernen Sie unsere Küche neu genießen und erweitern Sie nebenbei Ihr Wissen über die Vorteile der regionalen Küche für Sie und die Umwelt. Mit einem bunten Mix verschiedener Gerichte zeigen wir Küchentechniken und Kniffe für ein erstaunliches Ergebnis bei wenig Einsatz. Dieses Event ist perfekt für alle, die zuhause und unterwegs schnell, einfach und kostengünstig regional genießen wollen.



Gefördert durch das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg. In Kooperation mit der vhs Buchen.

Pasta, Pizza & Pesto – ein Genussworkshop

Montag, 15. Juni 2026 // 17:00 – 20:00 Uhr

Dienstag, 16. Juni 2026 // 17:00 – 20:00 Uhr

Genussbeitrag: 15,00 – 20,00€

Ernährungsreferent: Philipp Heberlein

Lassen Sie uns zusammen eintauchen in die vielfältige Welt der italienischen Küche. Gemeinsam bereiten wir in diesem Kochworkshop Klassiker wie Risotto, Pesto oder neapolitanische Pizza mit frischen regionalen und saisonalen Zutaten aus dem Odenwald zu. Sie wollten schon immer selbst Pasta machen? Dann sind Sie hier genau richtig! Lassen Sie sich von der italienischen Lebensfreude am Herd anstecken und feiern Sie mit uns das UNESCO-Weltkulturerbe la cucina italiana.



Sicher satt: Vorratshaltung mit Köpfchen und Genuss

Montag, 21. September 2026 // 17:00 – 20:00 Uhr
 Dienstag, 22. September 2026 // 17:00 – 20:00 Uhr
 Genussbeitrag: 15,00 – 20,00€
 Ernährungsreferenten: Philipp Heberlein &
 Laura Miesbauer



© LEL/Friederike Wöhrlin

In diesem Kochworkshop zeigen wir dir, wie du mit einer cleveren Vorratshaltung für jede Situation gewappnet bist – ohne dabei auf Genuss zu verzichten. Wir sprechen darüber, wie du deinen Notvorrat so aufstockst, dass du im Zweifelsfall nicht nur Dosenravioli essen musst. Im praktischen Teil lernst du die Kunst der Haltbarmachung von Lebensmitteln und wir zaubern raffinierte Gerichte aus haltbaren Lebensmitteln. Egal ob 14 Tage krank oder Stromausfall – nach diesem Workshop weißt du, wie du immer etwas Leckeres auf den Tisch zaubern kannst, auch wenn’s mal eng wird.

Alpenküche 3.0 – Alpenküche meets Genussregion

Montag, 09. November 2026,
 Dienstag, 10. November 2026,
 Donnerstag, 12. November 2026
 // jeweils 17:00 – 20:00 Uhr
 Genussbeitrag: 15,00 – 20,00€
 Ernährungsreferent: Philipp Heberlein



© Ernährungszentrum Ortenau

Sie können nicht genug von der beliebten und vielseitigen Alpenküche bekommen? Entdecken Sie in unserem Kochworkshop erneut die Verbindung von Alpenküche und Odenwälder Produkten. In neuen Rezepten verarbeiten wir typische Lebensmittel wie Topfen und füllen Klassiker wie Strudel mit herbstlichen Schmankerln aus der Genussregion. E Guete!, Bon appétit! und Mahlzeit! wünschen wir.



© Shutterstock

Kochworkshops für junge Leute

Für junge Erwachsene

Prep my Meal! - Clever vorkochen, entspannt genießen!

Einfache und schnelle Gerichte zaubern, die auch zu deinem Lifestyle passen.

Freitag, 27. März 2026 // 16:30- 19:30 Uhr

Freitag, 23. Oktober 2026 // 16:30- 19:30 Uhr

Für junge Erwachsene von 14 – 27 Jahre

Genussbeitrag: 10,00€

Ernährungsreferentin: Stefanie Barho

Du hast wenig Zeit, willst aber trotzdem lecker, günstig und gesund essen? Dann ist unser Kochworkshop genau das Richtige für dich!



© Ernährungszentrum Ortenau

- **Du lernst:** Wie du mit wenig Aufwand einfache, ausgewogene Gerichte für mehrere Tage vorbereiten kannst. In entspannter Atmosphäre zeigen wir dir praktische Hacks zur Planung, Zubereitung und Aufbewahrung von Mahlzeiten – perfekt für Schule, Studium, Ausbildung oder den Start ins Berufsleben. Egal, ob du Anfänger*in bist oder schon gerne kochst!
- **Du brauchst:** Küchenschürze, Neugier und Lust aufs Ausprobieren. Vorratsdosen für Reste nicht vergessen!
- **Das kostet es und das bekommst du dafür:** Der Kochworkshop kostet 10 €. Darin enthalten sind alle Zutaten sowie die Getränke beim abschließenden gemeinsamen Essen. Die Rezepte erhältst du zum Mitnehmen oder auf Wunsch auch als PDF.

Let's meal prep together!

Kinderferienprogramm Kinder schwingt die Kochlöffel!

Kreative Brotbox – Leckere, einfache und gesunde Pausensnacks für die Schule!

Dienstag, 31. März 2026 // 10:00- 13:00 Uhr
Für Kinder von 7 – 12 Jahre (bis 8 Jahre mit
Begleitung eines Erwachsenen)
Genussbeitrag: Kinder 5€, Erwachsene 8€
Ernährungsreferentin: Stefanie Barho

Du möchtest deine Brotbox aufpeppen oder neue Snacks zubereiten, die mehr Abwechslung in deine Pause bringen? Dann ist dieser Kochworkshop genau das Richtige für Dich!

Wir zeigen dir kreative Ideen für eine bunte, leckere und gesunde Brotbox, die Freude macht – schon beim Öffnen! Gemeinsam entdecken wir, wie du aus einfachen Zutaten tolle Snacks zaubern kannst, die nicht nur gut schmecken, sondern auch Power für Schule und Freizeit geben. Mit viel Spaß beim Schneiden, Rühren und Probieren gestalten wir kleine Kunstwerke fürs Pausenbrot – von lustigen Obstspießen über bunte Gemüsesnacks bis hin zu coolen Mini-Gerichten, die jedes Pausenbrot zum Highlight machen. Im Anschluss kosten wir unsere selbstgemachten Meisterwerke beim gemeinsamen Essen.

Bitte bringe eine Küchenschürze und Vorratsdosen für Reste mit.



Kinderferienprogramm Kinder schwingt die Kochlöffel!

Kreative Kartoffelküche: Kartoffelhits für Kids!

Dienstag, 27. Oktober 2026 // 10:00- 13:00 Uhr
Für Kinder von 7 – 12 Jahre (bis 8 Jahre mit
Begleitung eines Erwachsenen)
Genussbeitrag: Kinder 5€, Erwachsene 8€
Ernährungsreferentin: Stefanie Barho

Hast du Lust zu schnippeln, zu rühren und zu probieren? Dann kommt zu unserem Kochworkshop für Kinder, bei dem sich alles um die Kartoffel dreht – ein echtes Allround-Talent!

Gemeinsam entdecken wir, wo die Kartoffel herkommt und was man alles aus ihr zaubern kann. Wir kochen zusammen einfache, leckere Kartoffelgerichte, die wir am Ende natürlich auch gemeinsam essen werden! Du hast Spaß am Ausprobieren? Dann sei dabei bei unserem Ferienerlebnis für kleine Kochfans!

Bitte bringe eine Küchenschürze und Vorratsdosen für Reste mit.





© Susanne Mezger/LEL

Urlaub auf dem Bauernhof

Seminar für Urlaubshöfe

So bleiben wir am Ball

Dienstag, 17. und

Mittwoch, 18. November 2026, ganztägig

Bildungshaus Neckarelz

Anmeldung unter: 06261 6735 400 oder
info@bildungshaus-neckarelz.de

Sie sind Neueinsteiger oder alter Hase in der Branche, haben Ihren Betrieb im nördlichen Baden-Württemberg und möchten sich informieren, fortbilden, vernetzen und austauschen? Dann ist dieses Fortbildungsformat in Präsenz genau das Richtige für Sie!

An zwei Tagen warten auf Sie spannende Vorträge zu aktuellen Themen und Trends sowie ausreichend Zeit für einen Erfahrungsaustausch mit den KollegInnen aus der Branche. Gleichzeitig bietet die Veranstaltung mit einem entspannenden Abendprogramm, einer vollumfänglichen Verpflegung und einer interessanten Exkursion für Sie eine Auszeit vom stressigen Gastgeber-Alltag.

Sie möchten über ein spezielles Thema in einem Fachvortrag mehr erfahren oder haben eine Idee für eine spannende Betriebsbesichtigung mit Mehrwert für die Teilnehmenden? Schreiben Sie mir gerne unter Laura.Miesbauer@neckar-odenwald-kreis.de



© Katrin Schabel/LEL



© Silvie Kühne, Fotostudio SKUB

Landesinitiative Bewusste Kinderernährung



Kleinkindseminare

Liebe Eltern, mit dem Start der Beikost beginnt ein neues Kapitel des Abenteuers „Essen lernen“ – für Sie und Ihr Kind. In den folgenden kostenfreien Veranstaltungen einer geschulten, freiberuflichen Referentin der Landesinitiative BEKI erfahren Sie, wie die Umstellung auf Brei- oder Familienkost gelingen kann. Probieren Sie bei den Veranstaltungen in unserer Lehrküche gleich praktisch aus, wie Sie eine ausgewogene Auswahl und Zubereitung meistern können. Natürlich dürfen Sie Ihre Kleinen gerne mitbringen! Weitere Termine für Gruppen sind hier auf Anfrage möglich. Anmeldung für Präsenzangebote siehe S. 18. Oder Sie nutzen bequem von zuhause aus das Angebot der Online-Veranstaltungen des Main-Tauber-Kreise.

Präsenz-Angebot

Von der Milch zum Brei – mit Beikost entspannt starten

Donnerstag, 02.04.2026 // 09:30 – 11:00 Uhr

Mittwoch, 16.09.2026 // 09:30 – 11:00 Uhr

Umlage für Lebensmittel: ca. 5,00€

Veranstalter: BEKI-Referentin Christiane Doss

Babys erkunden zunehmend ihre Welt. Um genug Energie und Nährstoffe für ihre Entwicklung zu haben, reichen Milchmahlzeiten auf Dauer nicht aus. Erweitern sie deshalb den Speiseplan Ihres Babys ab dem Beginn des 5. Monats nach und nach mit Brei-Mahlzeiten, der sogenannten Beikost. Wir sprechen u.a. über die Themen:

- Wann und wie beginne ich die Einführung des ersten Breis
- Welche Lebensmittel eignen sich (aktuelle Handlungsempfehlungen)
- Selbst kochen oder kaufen- Zubereitungstipps mit Praxisteil
- Geht's auch ohne Brei (BLW)
- Was und wie viel sollte mein Baby trinken

Passenden Materialien und Rezepten unterstützen Sie bei einem entspannten Start in die Beikost.

Organisiert durch den Fachdienst Landwirtschaft, Landratsamt Neckar-Odenwald-Kreis

Präsenz-Angebot

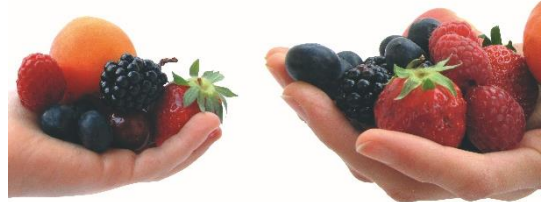
Familienkost: Baby isst jetzt mit

Donnerstag, 30.04.2026 // 09:30 – 11:00 Uhr

Mittwoch, 30.09.2026 // 09:30 – 11:00 Uhr

Umlage für Lebensmittel: ca. 5,00€

Veranstalter: BEKI-Referentin Christiane Doss



© Friederike Wöhrlin

Der Übergang von der Beikost zum gemeinsamen Familienessen ist ein spannender Schritt für Ihr Kind und oft mit vielen Fragen verbunden: Was darf mein Kind schon essen? Muss ich extra kochen? Und wie groß sind eigentlich passende Portionen?

An diesem Vormittag erhalten Eltern von Babys und Kleinkindern verständliche, alltagstaugliche Informationen für einen entspannten Weg an den Familientisch. Die BEKI-Referentin zeigt, wie der Übergang zur Familienkost Schritt für Schritt gelingt, welche Nährstoffe in Kleinkindalter wichtig sind und wie sich Familiengerichte ganz einfach kindgerecht anpassen lassen- ohne doppeltes Kochen. Außerdem erfahren Sie, wie klare Essensregeln Orientierung geben, ein positives Essumfeld entsteht und gesunde Essgewohnheiten gefördert werden können. Zusammen werden kleine Gerichte in der Lehrküche zubereitet. Auch Kinderlebensmittel werden gemeinsam angeschaut. Natürlich bleibt genügend Zeit für Ihre Fragen und den Austausch.

Online-Angebot

Eins, zwei - Brei

Jeweils montags von 09:30 – 11:00 Uhr;

Termine: 09. März 2026 // 11. Mai 2026 //

06. Juli 2026 //14. September 2026 //

09. November 2026

Anmeldung: www.main-tauber-kreis.de unter „Veranstaltungen buchen“



© Lazi & Lazi

Liebe Eltern, Säuglinge werden in den ersten Monaten nach der Geburt durch

Milchmahlzeiten bestens versorgt. Doch nach einigen Monaten möchten Babys mehr und brauchen für ihre Entwicklung zusätzlich Energie und Nährstoffe. Erfahren Sie in dieser Online-Veranstaltung einer freiberuflichen BEKI-Referentin, wie die Einführung der Beikost gelingen kann. Organisator ist das Landratsamt Main-Tauber-Kreis.

Online-Angebot

Essen wie die Großen

Jeweils dienstags von 18:30 – 20:00 Uhr;

Termine: 24. März 2026 // 09. Juni 2026 // 21. Juli 2026 //

13. Oktober 2026 // 24. November 2026

Anmeldung: www.main-tauber-kreis.de unter „Veranstaltungen buchen“

Liebe Eltern, wenn aus dem Baby ein Kleinkind wird, interessiert es sich zunehmend für das Familienessen. Aber wie sollte kindgerechte Kost aufgebaut sein? Wie gelingt die Umstellung? Das erfahren Sie in dieser Online-Veranstaltung einer freiberuflichen BEKI-Referentin. Organisator ist das Landratsamt Main-Tauber-Kreis.

Lernwerkstatt Lebensmittelretter – für die Schulklassen 3 – 6

Im Durchschnitt wirft Jeder in Deutschland pro Jahr 74,5kg Lebensmittel weg. Ein Großteil dieser Lebensmittel wäre noch genießbar. Das ist schade, denn Essen ist kostbar.

Im theoretischen Teil unserer Lernwerkstatt „Unser Essen ist kostbar und lecker – werde auch du zum Lebensmittelretter!“ lernen die SchülerInnen an verschiedenen Stationen, warum Lebensmittel weggeworfen werden, welche Wege unsere Lebensmittel bis zu unserem Teller zurücklegen, was Saisonalität bedeutet und was das Mindesthaltbarkeitsdatum tatsächlich aussagt. Die SchülerInnen erhalten Informationen, wie sie verantwortungsvoll mit Einkaufsplanung oder der richtigen Lagerung von Lebensmittel der Lebensmittelverschwendung entgegenwirken können. In der Küchenpraxis erfahren die SchülerInnen durch einfache Tipps und Tricks, wie sie mit wenig Aufwand aus Lebensmittelresten tolle Gerichte zaubern können. So werden sie zum Lebensmittelretter!



Angebot der BEKI-Referentinnen für Schulklassen von Klasse 3-6 in den Räumlichkeiten des Fachdienstes Landwirtschaft. Individuelle Terminabsprache möglich. Anmeldung durch die Schulen /LehrerIn unter ernaehrung@neckar-odenwald-kreis.de.

Online-Angebot

Lehrkräftefortbildungen

Ernährungsbildung ist Teil des allgemeinbildenden Auftrags von Schulen in Baden-Württemberg. Die Landesinitiative BEKI unterstützt (angehende) Lehrkräfte, sowie Studierende bei der Umsetzung einer alltagsnahen Ernährungsbildung in der Schule. In Fortbildungen zum Thema „Der Ernährungsführerschein“ und „Ideenwerkstatt Ernährungsbildung“ werden Anregungen für ein kompetenz- und handlungsorientiertes Lernen vermittelt. Der Bezug zur Lebenswelt Grundschule steht dabei klar im Fokus. Veranstalter ist das Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg.

Informationen, Termine und Anmeldefristen finden Interessierte unter www.lern-bw.de.



© Ernährungszentrum Ortenau

Angebot für Betriebe und junge Erwachsene

#snackattack – das Lunchbreak-Event für mehr (kulinarische) Abwechslung am Arbeitsplatz

Kostenloses BGF-Angebot für junge Erwachsene in Betrieb, Berufs- oder Hochschule zur praktischen Förderung der Ernährungskompetenz. In entspannter Atmosphäre werden vor Ort im Betrieb oder in der Lehrküche des Fachdienstes Landwirtschaft in Buchen Snacks und Mealprep-taugliche Gerichte für die Mittagspause zubereitet. Nebenbei gibt es praktische Tipps und „snackable content“ für eine nachhaltige, genussvolle und gesundheitsfördernde Ernährung, die schnell und einfach in den Alltag integriert werden kann und dabei noch wenig kostet. Das Angebot basiert auf dem Ernährungsbildungskonzept [#easyfoodbw](#) des Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg. **Individuelle Terminabsprache möglich.**

Weitere Infos und individuelle Termine erhalten Interessierte Betriebe unter ernaehrung@neckar-odenwald-kreis.de.



© LTZ

Veranstaltungen der Gläsernen Produktion



Gläserne Produktion



Ab dem Frühjahr finden wieder Veranstaltungen auf landwirtschaftlichen Betrieben im Landkreis statt, z.B. Apfel- und Kürbistessen, Betriebsbesichtigungen und Hoffeste. Nutzen Sie die Gelegenheit, spannende Einblicke in die Lebensmittelproduktion im Kreis zu erhalten und mit unseren Landwirtinnen und Landwirten ins Gespräch zu kommen.

Zu Veranstaltungen mit begrenzter Teilnehmerzahl melden Sie sich bitte bis spätestens eine Woche vor der Veranstaltung unter ernaehrung@neckar-odenwald-kreis.de an.

Jubiläumswochenende „60 Jahre Ferienbauernhof Gerig“

Samstag, 27.06.2026, abends &

Sonntag, 28.06.2026, ganztägig

Treffpunkt: Schlempertshof 6,
74746 Höpfingen

Keine Anmeldung erforderlich. Kommen Sie einfach vorbei!



© Stefan Gerig

Der Ferienbauernhof der Familie Gerig öffnet anlässlich seines Jubiläums „60 Jahre Ferienbauernhof“ am letzten Wochenende im Juni seine Tore.

Los geht es am Samstag, 27.06. mit einem Benefizabend. Sonntags besteht nach einem Festgottesdienst die Möglichkeit, im Rahmen einer Gläsernen Produktion die Ferienwohnungen und den gesamten Betrieb zu besichtigen. Außerdem gibt es jede Menge buntes Treiben mit Mittagstisch, Kinderprogramm, Betriebsführungen, Kaffee und Kuchen, Maschinenausstellung, Strohhüpfburg und vieles mehr.

Die gesamte Bevölkerung ist herzlich eingeladen.

Weitere Informationen zur Veranstaltung finden Sie auch auf www.ferienbauernhof-gerig.de und über die Social-Media-Kanäle des Ferienbauernhofs.



Von der Darre auf den Teller: Einblicke in die Grünkernerzeugung im Bauland

Voraussichtlich Mittwoch, 01.07.2026 //
16:00 – 18:30 Uhr

Treffpunkt: Fabian & Julian Mechler GbR,
Annawiesen 1, 74731 Walldürn-Altheim

Genussbeitrag: kostenlos

Begrenzte Teilnehmerzahl.

Anmeldung erforderlich.

Hinweis: Aufgrund der

Witterungsbedingungen kann sich der Termin
kurzfristig verschieben. Wir informieren alle Angemeldeten rechtzeitig.



© Fabian & Julian Mechler GbR

Erleben Sie im Rahmen der Gläsernen Produktion mit, wie aus „Bauländer Spelz“ unser Fränkischer Grünkern g. U. wird! Besichtigen Sie mit Familie Mechler ihre Dinkelfelder und erhalten Sie einen Einblick in die Grünkern-Produktion im Bauland. Genießen Sie anschließend bei einer Verkostung die süßen und herzhaften kulinarischen Möglichkeiten, die der Grünkern zu bieten hat.

Herbstliche Genussstour: Kürbisvielfalt entdecken, erleben und genießen

Dienstag, 29. September 2026 //
16:00- 18:30 Uhr

Treffpunkt: Hof Heilig, Kesselweg 3,
74736 Hardheim-Gerichtstetten

Genussbeitrag: 10,00 €

Begrenzte Teilnehmerzahl. Anmeldung
erforderlich.

Hokkaido, Butternut oder Spaghettikürbis –
erleben und entdecken Sie die Vielfalt des

Kürbisbaus auf dem Hof Heilig in Gerichtstetten. Besichtigen Sie gemeinsam mit Familie Heilig die Kürbisfelder und erhalten Sie einen Einblick in die Anbautechniken, die Sortenvielfalt sowie viele weitere Informationen rund um das Thema Kürbisbau. Genießen Sie einen Nachmittag für alle Sinne, denn zum Abschluss erhalten Sie kreative und leckere Kostproben zu den verschiedenen Kürbissorten in der gemütlichen Hofscheune. Im Anschluss erhalten Sie die Möglichkeit, im Hofladen einzukaufen.



© Laura Vogel



Herbstliches Hoffest an der Kettenmühle

Sonntag, 11. Oktober 2026 //

11:00 – 17:00 Uhr

Treffpunkt: Kettenmühle,

Mühltalstraße 17, 74722 Buchen

Keine Anmeldung erforderlich. Kommen Sie einfach vorbei!

Die Familie Kaufmann freut sich darauf, nach den ersten Etappen des Umbaus endlich Besucher an dem einst verlassenen Hof zu empfangen.



Neben Hofführung und Vorstellung des Projektes soll es vor allem um ihre Standbeine Landschaftspflege mit Robustrindern (Belted Galloways), sowie die Zusammenarbeit mit tierischen Helfern in therapeutischen Settings gehen. In der Eventhalle können Sie sich mit Produkten der Kettenmühle und von benachbarten Landwirten aus der Region eindecken. Lernen Sie so die Vielfalt der Landwirtschaft in der Region kennen und kommen Sie ins Gespräch. Für Verpflegung ist rundum gesorgt und abwechslungsreiche Angebote für Klein und Groß laden zum selbst aktiv werden ein.

Apfeltessen bei Gätschenbergers

Freitag, 23.10.2026 // 14:00 – 17:00 Uhr

Treffpunkt: Hof Gätschenberger,

Röhrleinshof 1, 74842 Billigheim-Katzental

Genussbeitrag: ca. 5,00 €

Begrenzte Teilnehmerzahl. Anmeldung erforderlich.

Noch auf der Suche nach Ihrem Lieblingsapfel?

Bei einer Betriebsführung lernen Sie viel

Informatives rund um die Apfelproduktion im Neckar-Odenwald-Kreis kennen. Genießen Sie bei der anschließenden Apfel-Verkostung die süßlichen und säuerlichen Nuancen der verschiedenen Sorten im Rohzustand, sowie deren Backeigenschaften für einen leckeren Apfelkuchen.



Seien Sie dabei und finden Sie Ihre Lieblingsäpfel!

Kontakt & Anmeldung:

Verbindliche Anmeldungen bitte bis spätestens eine Woche vor der Veranstaltung unter Angabe von Namen und Personenzahl unter ernaehrung@neckar-odenwald-kreis.de. Bei Nicht-Teilnahme bitten wir um rechtzeitige Abmeldung.

Veranstaltungsort der Kochworkshops:

Landratsamt Neckar-Odenwald-Kreis, Lehrküche Fachdienst Landwirtschaft
Präsident-Witte mann-Straße 14, 74722 Buchen
Bitte Schürze und Vorratsbehälter mitbringen.

Weitere Informationen:

ernaehrung@neckar-odenwald-kreis.de

06281 5212-1600

www.neckar-odenwald-kreis.de, Stichwort „Ernährung“

Unterstützt von:

www.bawue-zu-tisch.de



Eine
Initiative
von



Baden-Württemberg
Ministerium für Ernährung,
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz

Sie sind auf der Suche nach weiteren unabhängigen Informationen zum Thema Ernährung für Groß und Klein? Besuchen Sie die [Website des Landesentrums für Ernährung BW](http://www.bawue-zu-tisch.de).