



# Veranstaltungen 2025

im Sachgebiet Ernährung,  
Hauswirtschaft und Einkommens-  
kombinationen

Workshops, Seminare, Fortbildungen  
und Gläserne Produktion



NECKAR-ODENWALD



KREIS

# THEMENSCHWERPUNKTE 2025

- Ernährungsinformation und -bildung
- Wertschätzung von Lebensmitteln
- Vermeidung von Lebensmittelverschwendung
- Regionale und saisonale Lebensmittel aus der GenussRegion NOK
- Informationen und Tipps rund um eine genussvolle, vielseitige und ausgewogene Ernährung
- Nachhaltiges Konsumverhalten

## Unsere Angebote

### ■ **Küchenpraktische Workshops**

Mit neuen Ideen möchten wir Sie inspirieren, leckere Gerichte aus heimischen Produkten frisch auf den Tisch zu zaubern!

### ■ **Lernwerkstatt mit Küchenpraxis**

„Gemüse – bunt und lecker!“ für Schulklassen von Klasse 3-6

### ■ **BeKi Kleinkind-Veranstaltungen**

Landesinitiative „Bewusste Kinderernährung“

### ■ **Fortbildungen für ErzieherInnen und Lehrkräfte**

### ■ **Fortbildungen für Direktvermarktende Betriebe**

### ■ **Seminar für „Urlaub auf dem Bauernhof“ Betriebe**

## Zielgruppen

- VerbraucherInnen
- Eltern und Großeltern mit Kindern
- Jugendliche
- SchülerInnen
- Lehrkräfte und ErzieherInnen
- Betriebe mit Urlaub auf dem Bauernhof  
**[www.odenwald-urlaubshoefe.de](http://www.odenwald-urlaubshoefe.de)**
- Direktvermarkter **[www.genussregion-nok.de](http://www.genussregion-nok.de)**
- Lernort Bauernhof Betriebe **[www.lob-bw.de](http://www.lob-bw.de)**



## Lernwerkstatt mit Küchenpraxis **GEMÜSE - BUNT UND LECKER**

An verschiedenen Stationen lernen SchülerInnen das Lebensmittel Gemüse mit allen Sinnen zu erfassen. Im Mittelpunkt steht die Bedeutung von saisonalem und regionalem Anbau sowie der Wert von Gemüse für eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung. In der Küchenpraxis wird die Theorie durch „learning by doing“ in die Praxis umgesetzt. Die SchülerInnen sollen Lust auf „selber kochen“ bekommen und mehr Gemüse in den Speiseplan integrieren. Die Lernwerkstatt richtet sich an die Schulklassen 3 - 6 und ist bis Mitte Juli 2025 geöffnet.

Anmeldung über Stefanie Barho





## **HEIMATGENUSS VERSCHENKEN mit den Odenwälder Genusstaschen**

Sie verschenken die kulinarische Vielfalt des Neckar-Odenwald-Kreises und ganz nebenbei betreiben Sie „Landschaftspflege mit Messer und Gabel“ und unterstützen den Fairen Handel auch in anderen Regionen der Welt.

Jede Genusstasche ist liebevoll gefüllt mit einer feinen Auswahl an Lebensmitteln aus dem Neckar-Odenwald-Kreis und aus Fairem Handel. Für Bio-Liebhaber ist auch eine Bio-Genusstasche mit Spezialitäten aus der Bio-Musterregion erhältlich.





## GenussRegion Neckar-Odenwald

*Heimat schmecken und erleben!*

Im Online-Portal  
[www.genussregion-nok.de](http://www.genussregion-nok.de)  
stellen sich Direktvermarkter, Bäckereien, Mühlen,

Metzgereien, Ferienhöfe und Höfe mit pädagogischen Angeboten aus der Region vor. Die GenussRegion Neckar-Odenwald steht für Gaumenfreuden und Naturerlebnisse!

Gehen Sie auf Entdeckungsreise  
– schmecken und erleben Sie den  
Landkreis mit allen Sinnen.



**Ansprechpartnerin:** Marion Schmidt-Kowalke  
[marion.schmidt-kowalke@neckar-odenwald-kreis.de](mailto:marion.schmidt-kowalke@neckar-odenwald-kreis.de)

## REGIONALKAMPAGNE „NATÜRLICH. VON DAHEIM“

Hier lernen Sie die Menschen, Produkte und Geschichten kennen, die hinter der Vielfalt der Baden-Württembergischen Lebensmittel stehen. In der App „Von Daheim BW“ finden Sie Direktvermarkter und „Schmeck den Süden“ Gastronomen aus ganz Baden-Württemberg.



[www.vondaheim.de](http://www.vondaheim.de)

## KOCHWORKSHOPS

In unseren Kochworkshops zeigen wir Ihnen wie Sie aus den regionalen und saisonalen Lebensmitteln leckere und vielfältige Gerichte zaubern können. Hier vereinen sich Nachhaltigkeit und Genuss! Seien Sie dabei und lassen Sie sich inspirieren.

**Anmeldung ist erforderlich!**



Montag  
**24.**  
März

Dienstag  
**25.**  
März

### Odenwälder Tapas 2.0 NEU

Wir tauchen ein in die kulinarische Welt des Odenwalds und verbinden sie mit dem Konzept der spanischen Tapas. Lassen Sie sich überraschen, wie traditionelle Rezepte und Zutaten aus der GenussRegion, mit der Idee der kleinen, vielfältigen Häppchen aus Spanien kombiniert werden. Ein neues Geschmackserlebnis für alle, die die Vielfalt und Genüsse des Odenwalds und sonstigen Spaniens entdecken und genießen möchten und auf der Suche nach neuen Ideen für die nächste Feierlichkeit sind.

**Genussbeitrag:** ca. 15 - 20 €,  
je nach Teilnehmeranzahl

**Ernährungsreferent:** Philipp Heberlein

Einzel-  
veranstaltungen

17:00 - 20:00 Uhr

Buchen  
Lehrküche

Mittwoch  
**23.**  
April

Donnerstag  
**24.**  
April

### Regionales Superfood - köstlich und heimisch

Entdecken Sie die Vielfalt unseres regionalen Superfoods! Sie lernen, wie man heimische Zutaten in leckere und gesunde Gerichte voller Power verwandelt. Von Power-Salaten bis hin zu nährstoffreichen Hauptgerichten - lassen Sie sich von kreativen Rezepten und überraschenden Geschmackserlebnissen begeistern.

**Genussbeitrag:** ca. 15 - 20 €,  
je nach Teilnehmeranzahl

**Ernährungsreferentin:** Katja Morsch

Einzel-  
veranstaltungen

17:00 - 20:00 Uhr

Buchen  
Lehrküche



## #dinnerforfriends

### Let's cook!

Ihr habt Lust zu kochen? Ihr plant cooles Essen für Freunde oder für die Familie zuzubereiten? Ihr wollt wissen, welchen Einfluss Euer Essen auf das Klima hat und wie nachhaltige Ernährung eigentlich funktioniert? Dann macht mit bei unserem Kochevent! Wir zeigen Euch Basics für Anfänger, diskutieren Aspekte zu Nachhaltigkeit und Ernährung und präsentieren Euch wie leicht es ist, kreative und schnelle Gerichte selbst zu zaubern. Ganz gleich, ob erste Kochversuche oder schon geübt - bei unserer Kochparty steht Spaß und Genuss im Vordergrund. Das dürft ihr euch nicht entgehen lassen!

**Zielgruppe:** Jugendliche, junge Erwachsene ab 14 Jahren

**Genussbeitrag:** ca. 5 - 10 €,

**Referentin:** Stefanie Barho

Freitag

**09.**  
**Mai**

16:00 – 19:00 Uhr

**Buchen**

Lehrküche

## Mediterrane Kreuzfahrt

### durch den Neckar-Odenwald-Kreis

Der Süden Europas, der Norden Afrikas und ein Hauch vom Orient verbinden sich rund um das Mittelmeer zur einzigartigen, wie auch vielfältigen mediterranen Küche.

Es gibt wohl nichts das besser passt, als sommerliche Emotionen mit kulinarischen Besonderheiten zu verbinden, rund um die Region eine kleine Kreuzfahrt zu unternehmen und dies mit den leckeren Produkten des Neckar-Odenwald-Kreises zu verbinden.

In unserem Kochworkshop werden die kulinarischen Genüsse aufgegriffen und mit unseren Produkten aus der Heimat verbunden. Es warten Teigtaschen, Rataouille und vieles mehr auf Sie...

**Genussbeitrag:** ca. 15 - 20 €,  
je nach Teilnehmeranzahl

**Ernährungsreferent:** Philipp Heberlein

Montag

**07.**  
**Juli**

Dienstag

**08.**  
**Juli**

**Einzel-**  
**veranstaltungen**

17:00 – 20:00 Uhr

**Buchen**

Lehrküche



**Dienstag**  
**28.**  
**Oktober**

### **Kinder, schwingt die Kochlöffel!**

Du hast Spaß am Kochen oder möchtest einfach schauen wie das mit dem Kochen funktioniert? In unserem Kochkurs für Kinder zeigen wir Dir Grundlagen in der Küche und führen kleine Küchenexperimente durch. Hierzu bietet der Herbst mit seiner bunten Vielfalt an regionalen Lebensmitteln eine tolle Gelegenheit einfache, schnelle und leckere Gerichte zuzubereiten. Selber kochen macht Spaß! Also, an die Töpfe, fertig, los!

Für Kinder ab 7- 8 Jahren mit Begleitung, ab 9 Jahren ohne Begleitung möglich

**Genussbeitrag:** Kinder 5,-€, Erwachsene 10,-€  
**Referentin:** Stefanie Barho

10:00 - 13:00 Uhr

**Buchen**  
Lehrküche



**Montag**  
**10.**  
**November**

**Dienstag**  
**11.**  
**November**

### **Alpenküche meets Genussregion**

Entdecken Sie die Verbindung von Alpenküche und Odenwälder Produkten in unserem Kochworkshop. Wir zaubern traditionelle Schmankerl wie Knödel oder Schlutzkrapfen aus den regionalen Produkten unserer Genussregion und finden so einen Weg, Regionalität mit neuen Sinnen und neuem Genuss auszuprobieren.

**Genussbeitrag:** ca. 15 - 20 €, je nach Teilnehmeranzahl

**Ernährungsreferent:** Philipp Heberlein

**Einzelveranstaltungen**  
17:00 - 20:00 Uhr

**Buchen**  
Lehrküche

## GLÄSERNE PRODUKTION

Die GenussRegion des Neckar-Odenwald-Kreises ist vielfältig - von Frühjahr bis Herbst finden im Rahmen der Landesaktion Gläserne Produktion Veranstaltungen auf landwirtschaftlichen Betrieben in unserer Region statt. Lernen Sie Ihre Heimat kennen und schmecken!

**Anmeldung ist erforderlich!**



### Herbstliche Genusstour

#### Kürbisvielfalt entdecken, erleben und genießen

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.

**Genussbeitrag:** 10,- €

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

**Ansprechpartnerin:** Stefanie Barho

Dienstag

**30.**  
September

16:00 – 18:30 Uhr

**Gerichtstetten**  
Hof Heilig



Freitag  
**10.**  
Oktober

## 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!

**Genussbeitrag:** ca. 5 €

**Treffpunkt:** Hof Gätschenberger, Röhrleinshof 1, 74842 Billigheim-Katzental

**Ansprechpartnerin:** Stefanie Barho



14:00 - 17:00 Uhr

**Katzental**  
Hof  
Gätschenberger

# LANDESINITIATIVE BEWUSSTE KINDER- ERNÄHRUNG

**BeKi** Bewusste  
Kinderernährung



Bereits in der Kindheit werden die Grundsteine für eine ausgewogene Ernährung und Essgewohnheiten gelegt. Mit unserem

[www.BeKi-bw.de](http://www.BeKi-bw.de)

Seminar- und Fortbildungsangebot werden Eltern und Lehrkräfte in der Umsetzung und Zusammenarbeit mit Kindern unterstützt.



## KLEINKINDSEMINARE

### 1, 2, Brei

Mit dem Start der Beikost erweitern sich die Geschmackseindrücke und der Erfahrungsschatz Ihres Kindes. Ein neues Kapitel des Abenteuers „Essen lernen“ beginnt. Erfahren Sie in diesem Online-Vortrag wie Sie den Übergang von Muttermilch oder Flaschennahrung zu Beikost und festen Nahrungsmitteln gestalten können. Themen, wie die Auswahl geeigneter Lebensmittel, die richtige Zubereitung und die Bedeutung einer ausgewogenen Ernährung, werden angesprochen.

#### Anmeldung:

LWA-veranstaltung@main-tauber-kreis.de  
mit Datum und Name des Workshops oder  
07931-4827-6307 (Landkreis Main-Tauber-Kreis)

Dienstag

**11.**  
**März**

Donnerstag

**08.**  
**Mai**

Dienstag

**08.**  
**Juli**

Donnerstag

**11.**  
**September**

Dienstag

**04.**  
**November**



Einzelveranstaltungen  
jeweils

18:30 - 20:00 Uhr

Online



**Freitag**  
**28.**  
**März**

**Mittwoch**  
**14.**  
**Mai**

**Freitag**  
**18.**  
**Juli**

**Mittwoch**  
**17.**  
**September**

**Freitag**  
**21.**  
**November**

Freitags  
15:00 – 16:30 Uhr

Mittwochs  
18:30 – 20:00 Uhr

**Online**

## Essen wie die Großen

Nach der Beikost möchte Ihr Kind nun an den Familienmahlzeiten teilnehmen. In diesem Vortrag erhalten Sie praktische Informationen und Tipps zur Umstellung auf die gemeinsame Familienmahlzeit. Erfahren Sie wie das Kind in die Familienkost integriert und ihm eine ausgewogene Ernährung angeboten werden kann. Themen, wie Vorlieben des Kindes und Förderung gesunder Essgewohnheiten, werden angesprochen.

### Anmeldung:

LWA-veranstaltung@main-tauber-kreis.de  
mit Datum und Name des Workshops oder  
07931 4827-6307 (Landkreis Main-Tauber-Kreis)



# LEHRKRÄFTE-FORTBILDUNG

---

## Ernährungsführerschein

### Die Küche kommt ins Klassenzimmer

Die Fortbildung „Ernährungsführerschein“ richtet sich an alle (angehenden) Lehrkräfte und unterstützt diese bei der Umsetzung einer alltagsnahen Ernährungsbildung im Fach Sachunterricht der Klassen 3 und 4. Die Förderung von Alltagskompetenzen, wie der Umgang mit Lebensmitteln und Küchengeräten im Klassenzimmer sowie der Einblick in das Unterrichtsmaterial, stehen im Vordergrund dieser Fortbildung. Seien Sie dabei und bringen den Ernährungsführerschein in Ihr Klassenzimmer!

**Ansprechpartnerin:** Laura Vogel  
[www.landeszentrum-bw.de](http://www.landeszentrum-bw.de)



**Dienstag**  
**08.04.**

je 14:00 – 17:00 Uhr

**Montag**  
**05.05.**

18:00 – 21:00 Uhr

**Dienstag**  
**21.10.**

**Donnerstag**

**23.10.**

je 14:00 – 17:00 Uhr

**Montag**  
**10.11.**

18:00 – 21:00 Uhr

**Mittwoch**  
**10.12.**

14:00 – 17:00 Uhr

Online  
Anmeldung:



## Ideenwerkstatt Ernährung

### Anregungen zur Umsetzungen des Bildungsplans

Hinschauen, Zutrauen, Mitmachen und Weiterführen sind Schlagworte damit Ernährungsbildung gelingt.

Im Mittelpunkt der Lehrkräftefortbildung „Ideenwerkstatt Ernährungsbildung – Anregungen zur Umsetzung des Bildungsplans“ stehen deshalb die drei Schwerpunkte: Lebensmittelzubereitung, Sinnesübungen und naturwissenschaftliche Erfahrungen. Dabei gilt es aufzuzeigen, wie Ernährungsbildung abwechslungsreich, praxisnah und ohne großen Aufwand im Sachunterricht der Grundschule gestaltet werden kann.

**Ansprechpartnerin:** Laura Vogel  
[www.landeszentrum-bw.de](http://www.landeszentrum-bw.de)

**Montag**  
**02.**  
**Juni**

18:00 – 21:00 Uhr

**Montag**  
**24.**

**November**

18:00 – 21:00 Uhr

Online  
Anmeldung:





## DIREKTVERMARKTUNG/ URLAUB AUF DEM BAUERNHOF

**04.  
& 05.  
November**

**So bleiben wir am Ball  
2-tägiges Seminar für Anbieter von  
Urlaub auf dem Bauernhof**

Themen sind u.a. Innovatives, aktuelle Trends und Entwicklungen, Nachhaltigkeit und Erfahrungsaustausch. Ideen und Anregungen zur erfolgreichen Weiterentwicklung des eigenen Urlaubsangebotes sowie eine Betriebsbesichtigung.

**Dienstag &  
Mittwoch  
ganztäglich**

**Neckarelz  
Bildungshaus**

**Ansprechpartnerin:** Marion Schmidt-Kowalke  
**Adresse:** Martin-Luther Str.14, 74821 Mosbach  
**Anmeldung:** 06261 6735 400 oder  
info@bildungshaus-neckarelz.de

## **INFOSTÄNDE UND NATURPARKMÄRKTE**

**29.06.2025**

Naturparkmarkt, Elztal-Auerbach

**21.09.2025**

Naturparkmarkt, Limbach

**26.10.2025**

Naturparkmarkt, Adelsheim

**19.10.2025**

19. Bauernmarkt, Mudau



# SO ERREICHEN SIE UNS:

## ANMELDUNGEN

Bitte melden Sie sich spätestens eine Woche vor der Veranstaltung mit Namen und Anzahl der Personen an. Die Anmeldung ist verbindlich. Falls Ihre Teilnahme nicht möglich ist, bitten wir um eine rechtzeitige Abmeldung.

**E-Mail: [ernaehrung@neckar-odenwald-kreis.de](mailto:ernaehrung@neckar-odenwald-kreis.de)**

Veranstaltungsort der Kochworkshops:  
Landratsamt Neckar-Odenwald-Kreis  
Präsident-Witte mann-Straße 14, 74722 Buchen  
Lehrküche/ Lehrsaa l  
Bitte Schürze und Vorratsbehälter mitbringen!

## IHRE ANSPRECHPARTNERINNEN:

### Marion Schmidt-Kowalke:

Tel. 06281 5212-1618

[marion.schmidt-kowalke@neckar-odenwald-kreis.de](mailto:marion.schmidt-kowalke@neckar-odenwald-kreis.de)

### Stefanie Barho

Telefon: 06281 5212-1619

[stefanie.barho@neckar-odenwald-kreis.de](mailto:stefanie.barho@neckar-odenwald-kreis.de)

### Laura Vogel

Telefon: 06281 5212-1632

[laura.vogel@neckar-odenwald-kreis.de](mailto:laura.vogel@neckar-odenwald-kreis.de)

**Verlässliche und objektive Informationen rund um die Ernährung unter:**

Gläserne Produktion 



[www.bawue-zu-tisch.de](http://www.bawue-zu-tisch.de)

BeKi Bewusste  
Kinderernährung



[www.BeKi-bw.de](http://www.BeKi-bw.de)

**[www.landeszentrum-bw.de](http://www.landeszentrum-bw.de)**

NECKAR-ODENWALD  KREIS