

Bildung bewegt!



Kurse, Vorträge, Seminare und mehr:
www.Bildung-Beratung-Bayern.de



2019/2020

KURSE, VORTRÄGE, LEHRFAHRTEN & SEMINARE

 **BBV
Bildungswerk**
im Bezirk Oberfranken

Jeder ist willkommen im BBV Bildungswerk

Ob Mann oder Frau, Land- oder Stadtbewohner, jung oder alt, Ihr BBV Bildungswerk bietet Ihnen vielfältige Möglichkeiten, um sich vor Ort persönlich und beruflich weiterzuentwickeln.

Entdecken Sie unser vielfältiges Angebot!

- Landwirtschaft, Forstwirtschaft, Natur, Umwelt
- Hauswirtschaft und Alltagskompetenzen
- Ernährung und Gesundheit
- Politik, Gesellschaft, Kultur
- Persönliche und unternehmerische Bildung für die landwirtschaftliche Familie und Unternehmer im ländlichen Raum
- Leben auf dem Land

Bildungsveranstaltungen sind Ausdruck einer lebendigen Kultur in Stadt und Land. Nutzen Sie die Gelegenheit bei unseren Seminaren, Lehrfahrten, Vorträgen, Kochvorführungen usw. Gleichgesinnte und Andersdenkende kennenzulernen. Tauschen Sie sich aus und helfen Sie mit, die Zukunft attraktiv zu gestalten.

Bei unserem Jahresthema 2019/2020 zeigen wir Ihnen beispielsweise die wunderbare Welt der Bienen und Insekten. Erfahren Sie, was wir alle ganz praktisch für den Erhalt der Vielfalt tun können. Wir freuen uns auf Sie!

Neues entdecken – Gemeinsam lernen – Erfahrungen sammeln

Ihr BBV Bildungswerk im Bezirk Oberfranken

Allgemeine Veranstaltungsbedingungen

Veranstaltungen des Bildungswerkes des Bayerischen Bauernverbandes (BBV Bildungswerk) sind grundsätzlich für jedermann zugänglich. Sie dienen ausschließlich dem Zweck der Weiterbildung. Das Feilbieten bzw. der Verkauf von Produkten und Dienstleistungen sind nicht gestattet.

Anmeldung

Die Anmeldung zu Veranstaltungen und Kursen des BBV Bildungswerkes erfolgt entsprechend der Angabe in der Ausschreibung, i.d.R. bei der in der Ausschreibung genannten Stelle, meist der zuständigen Hauptgeschäftsstelle oder Geschäftsstelle des Bayerischen Bauernverbandes (persönlich, per Telefon, Fax oder E-Mail) oder bei der/dem in der Ausschreibung genannten Bildungsbeauftragten oder Online über www.Bildung-Beratung-Bayern.de. Falls nicht eigens angegeben, ist keine Anmeldung notwendig. Die Kursgebühren werden veröffentlicht. Die Anmeldungen werden in zeitlicher Reihenfolge verbucht. Haben die Teilnehmer einen Kurs belegt, sind sie zur rechtzeitigen Zahlung der Kursgebühren verpflichtet. Durch die Anmeldung zu einer Maßnahme erkennen die Teilnehmer die Geschäftsbedingungen des BBV Bildungswerkes an. Die Anmeldung sollte, wenn nicht anders angegeben, spätestens sieben Tage vor Beginn der Maßnahme erfolgen.

Bezahlung

Die Gebühren bezahlen die Teilnehmer für die gesamte Maßnahme, soweit nicht für die jeweilige Veranstaltung anders geregelt, vor Ort zu Beginn der Veranstaltung an den anwesenden Vertreter des BBV Bildungswerkes. Materialkosten, z.B. bei Werkkursen, werden von den Kursleitern nach Anfall direkt verrechnet. Teilzahlungen sind grundsätzlich nicht möglich.

Gebühreordnung

Im Allgemeinen sind für Kurse und Seminare Mindest-Teilnehmerzahlen festgelegt. Wird diese Mindest-Teilnehmerzahl nicht erreicht, können Teilnehmergebühren neu kalkuliert werden bzw. kann die Maßnahme abgesagt werden. Tritt einer dieser Umstände ein, werden die Teilnehmer über die Veränderung informiert. Im Falle einer Gebührenerhöhung ist der Teilnehmer binnen drei Tagen nach Erhalt der Mitteilung zur Kündigung berechtigt.

Leistungsumfang und Lehrpläne

Aus der Inhaltsbeschreibung der Veranstaltung im Programm können die Teilnehmer entnehmen, welche Inhalte von den Veranstaltungen des BBV Bildungswerkes abgedeckt werden. Das BBV Bildungswerk behält sich vor, Lehrpläne aus notwendigen Gründen zu verändern. Die angemeldeten Teilnehmer werden über diesen Umstand rechtzeitig informiert. Bei Seminaren und mehrgliedrigen Veranstaltungen erhalten die Teilnehmer auf Wunsch Teilnahmebestätigungen.

Absage von Kursen/ Absage der Teilnahme

Das BBV Bildungswerk behält sich vor, aus notwendigen Gründen Kurse zu verlegen oder abzusagen. Die eingezahlten Teilnehmergebühren werden in voller Höhe zurückbezahlt. Weitere Ansprüche seitens der Teilnehmer sind jedoch ausgeschlossen. Sind keine anderen Fristen angegeben, ist es möglich, dass der Teilnehmer seine Teilnahme mindestens sieben Tage vor Beginn der Maßnahme absagt und dann die Teilnehmergebühr in vollem Umfang ausbezahlt wird. Sagt er erst später ab, kann eine bereits bezahlte Kursgebühr nicht mehr zurückbezahlt werden.

Reiseveranstaltungen und Lehrfahrten

Bei allen Reiseveranstaltungen und Lehrfahrten ist das BBV Bildungswerk nicht Reiseveranstalter. Das BBV Bildungswerk kann lediglich als Vermittler auftreten. Werden die Reiseveranstaltungen und Lehrfahrten über die BBV Touristik GmbH durchgeführt, fungiert diese zugleich als Reiseveranstalter. Die inhaltliche Ausgestaltung der Studienreisen und Lehrfahrten und die pädagogische Konzeption geschehen in Abstimmung mit dem BBV Bildungswerk.

Hinweis:

Jeder Teilnehmer ist selbst dafür verantwortlich, dass seine Garderobe nicht unbeaufsichtigt ist.

Urheberrecht

Aus urheberrechtlichen Gründen werden die Teilnehmer darauf hingewiesen, dass Fotografieren, Filmen und Mitschneiden in den Veranstaltungen nicht gestattet sind. Lehrmaterial darf ohne Genehmigung des BBV Bildungswerkes auf keine Weise vervielfältigt werden.

Datenschutz

Persönliche Angaben von Teilnehmern und Dozenten unterliegen den Bestimmungen der Datenschutzgrundverordnung sowie den bundes- und landesrechtlichen Datenschutzgesetzen.

Gültigkeit

Sollten Bestimmungen des Vertragswerkes ganz oder teilweise nichtig sein, wird hierdurch die Wirksamkeit der übrigen Vertragsteile nicht berührt. Abweichend ausgehandelte Abmachungen sind nur in schriftlicher Form gültig.



**BBV
Bildungswerk**

**BBV Bildungswerk
im Bezirk Oberfranken**

**Bildungsangebote
für die Region Bamberg**

Oktober 2019 bis September 2020

**Veranstaltungen des BBV Bildungswerks sind
grundsätzlich für jedermann zugänglich.
Alle Interessierten, auch Nichtlandwirte und
Privatpersonen sind herzlich willkommen.**

BBV Bildungswerk
im Bezirk Oberfranken

Geschäftsstelle Bamberg
Weide 28
96047 Bamberg

☎ 0951-96517-130

Internet: www.BBV-Bildungswerk.de/Oberfranken

E-Mail: bamberg@BayerischerBauernverband.de

Kultur, Handwerk, Kunst & Kreativität

**Landfrauenlehrfahrt Thüringen 2019
Besichtigung mit Vorträgen im Thüringer Glasdesign
in Steinheid und beim Haflinger Gestüt in Meura.**

Di 01.10.19
09:00 bis
17:00 Uhr

Veranstaltungsort: Neuhaus bei Steinheid und Meura

Teilnahmegebühr und Anmeldung: Anmeldung bitte direkt bei unserem Kreisvorstandsmitglied Erika Wunner, Tel. 09207 441. Den Reisepreis erhalten Sie bei der Anmeldung.

Reiseveranstalter: BBV Touristik GmbH

**Betriebserkundung mit Vortrag im Thüringer Glasdesign
Glasbläserei der alten Kunst**

Referent: Betriebsleiter vor Ort

Es gibt nur noch wenige Glashütten in Deutschland, die derartig manuell arbeiten. Tauchen sie ein in die faszinierende Welt der Glasherstellung und erleben Sie eine Glasbläserei der alten Kunst. Hier wird der Original Thüringer Weihnachtsschmuck noch mundgeblasen, versilbert und anschließend aufwendig per Hand bemalt und besprüht. Die Glasmacher sorgen mit kreativen Ideen, jahrelanger Erfahrung und echter Handarbeit, mit Feingefühl und Geschick dafür, dass aus dem geschmolzenen Glas glänzender Weihnachtsschmuck wird. Sie lassen sich auch gerne bei ihrer Arbeit über die Schulter schauen und zeigen den Weg des Glases von der feurig-flüssigen Masse bis zum kostbaren Endprodukt. Das alles hören Sie in Ihrem Vortrag und können es sich direkt in der Produktion ansehen. Sie erhalten ausführliche und interessante Informationen über die Firmengeschichte und Herstellung vom Original Thüringer Weihnachtsschmuck. Anschließend können Sie die Entstehung der einzigartigen mundgeblasenen Kunstwerke aus Glas hautnah verfolgen und gerne auch Fragen stellen.

Betriebserkundung eines Haflinger-Gestüts

Referent: Betriebsleiter vor Ort

Bei der Führung durch das Gestüt erhalten die Teilnehmer Informationen über die Geschichte des Gestüts und die Zucht von Haflingern. Die Bedingungen der Haltung, Aufzucht und Einsatzmöglichkeiten von Haflingern werden erläutert und bei einer Führung durch die Anlagen und Reithallen gezeigt.

Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes

Kultur, Handwerk, Kunst & Kreativität

Bildungs- und Lehrfahrt mit dem OV Viereth-Trunstadt Historische Stadtführung in Rothenburg ob der Tauber und Erkundung mit Vortrag Haushaltsausstellung aus „Omas Zeiten“

Mi 02.10.19 **Veranstaltungsort:** Rothenburg, Innenstadt und Münchsteinach
07:00 bis
21:30 Uhr

Teilnahmegebühr: 28,00 € pro Person

Reisepreis inkl. Busfahrt, Stadtführung, Ausstellung und Versicherung

Anmeldungen bitte direkt bei Ortsbäuerin Ursula Birklein, ☎ 09503 500246

Reiseveranstalter: BBV Touristik GmbH

Rothenburg ob der Tauber - eine sehenswerte, mittelalterliche Stadt

Referent: Stadtführer/in

Stadtführung durch den mittelalterlichen Kern von Rothenburg o. d. Tauber mit Erläuterung des historischen Hintergrundes, Erklärung der alten Rathausuhr und einem Einblick in die jüdische Geschichte der Stadt.

Erkundung mit Vortrag: Haushaltsausstellung aus „Omas Zeiten“

Besuchen Sie eine private, fränkische Haushaltswarenausstellung aus vergangenen Zeiten. Hier tauchen Sie in eine Welt zwischen 1900 und Mitte des letzten Jahrhunderts ein. An den Hopfen- und späteren Getreideboden erinnern nur noch das typische hohe Dach und einige Bilder. Jetzt erkunden Sie auf dem Dachboden eine "private hauswirtschaftliche Sammlung" wie bei Oma vor 100 Jahren. Gehen Sie mit der Besitzerin gemeinsam auf eine Zeitreise und lassen Sie sich erklären, wie damals die „Altvorderen“ im ländlichen Haushalt gelebt haben. Sie erfahren, wie damals im ländlichen Haushalt gelebt wurde. Wie haben sich unser Lebensstil und die Lebensgewohnheiten geändert? Welche Erleichterungen bietet unser heutiges Leben durch die Technik, die Modernisierung, den Fortschritt im Vergleich zu damals?

Hauswirtschaft & Ernährung

BACKKURS: Urrädchen - eine Art geschnittene Hasen

Fr 04.10.19 Es ist ein Brauch in Bayern an der Kommunion nicht nur Krapfen, sondern
18:00 Uhr auch Urrädchen auszuteilen. Mit diesem typisch fränkischen Schmalzgebäck kann man zu allen Gelegenheiten Gäste und die Familie verwöhnen. Doch wie bäckt man diese regionale Leckerei? Sie erfahren in Theorie und Praxis vieles über: Ernährungswerte, Qualitätsmerkmale, Zubereitungstipps und hilfreiche Tipps und Tricks zum garantierten Gelingen.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: 15,00 € pro Person bei 8 bis max. 10 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert).
Sofern es weniger als 10 Teilnehmer sind, werden die die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: direkt bei unserer Ernährungsfachfrau
Roswitha Halama, ☎ 09543 40805.

Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes

Gesellschaft, Politik, Wirtschaft & Recht

Jurabauerntag 2019

So 06.10.19 **Veranstaltungsort:** Königsfeld, GH Schleuppner im Schleuppnersaal
09:00 bis
13:00 Uhr 9:00 Uhr Erntedankgottesdienst mit Pfarrer Michael Herrmann
Festansprache: MDL Holger Dremel (CSU)
Musikalische Unterhaltung: Blaskapelle Aufseßtaler und Jagdhornbläser
Bay. Rundfunk ist vor Ort für Aufnahmen - u.a. Aktion: Grüne Kreuze

Kultur, Handwerk, Kunst & Kreativität

Landfrauenlehrfahrt Thüringen 2019

Besichtigung mit Vorträgen im Thüringer Glasdesign Steinheid und dem Haflinger Gestüt in Meura.

Mo 07.10.19 **Veranstaltungsort:** Neuhaus bei Steinheid und Meura
09:00 bis
17:00 Uhr **Teilnahmegebühr und Anmeldung:** Anmeldung bitte direkt bei unserer Ortsbäuerin
Ursula Birklein, ☎ 09503 500246.
Den Reisepreis erhalten Sie bei der Anmeldung.
Reiseveranstalter: BBV Touristik GmbH

Betriebserkundung mit Vortrag im Thüringer Glasdesign Glasbläserei der alten Kunst

Referent: Betriebsleiter vor Ort

Es gibt nur noch wenige Glashütten in Deutschland, die derartig manuell arbeiten. Tauchen sie ein in die faszinierende Welt der Glasherstellung und erleben Sie eine Glasbläserei der alten Kunst. Hier wird der Original Thüringer Weihnachtsschmuck noch mundgeblasen, versilbert und anschließend aufwendig per Hand bemalt und besprüht. Die Glasmacher sorgen mit kreativen Ideen, jahrelanger Erfahrung und echter Handarbeit, mit Feingefühl und Geschick dafür, dass aus dem geschmolzenen Glas glänzender Weihnachtsschmuck wird. Sie lassen sich auch gerne bei ihrer Arbeit über die Schulter schauen und zeigen den Weg des Glases von der feurig-flüssigen Masse bis zum kostbaren Endprodukt. Das alles hören Sie in Ihrem Vortrag und können es sich direkt in der Produktion ansehen. Sie erhalten ausführliche und interessante Informationen über die Firmengeschichte und Herstellung vom Original Thüringer Weihnachtsschmuck. Anschließend können Sie die Entstehung der einzigartigen mundgeblasenen Kunstwerke aus Glas hautnah verfolgen und gerne auch Fragen stellen.

Betriebserkundung eines Haflinger-Gestüts

Referent: Betriebsleiter vor Ort

Bei der Führung durch das Gestüt erhalten die Teilnehmer Informationen über die Geschichte des Gestüts und die Zucht von Haflingern. Die Bedingungen der Haltung, Aufzucht und Einsatzmöglichkeiten von Haflingern werden erläutert und bei einer Führung durch die Anlagen und Reithallen gezeigt.

Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes

Kultur, Handwerk, Kunst & Kreativität

Landfrauenlehrfahrt Thüringen 2019

Besichtigung mit Vorträgen im Thüringer Glasdesign Steinheid und beim Haflinger Gestüt in Meura.

Di 08.10.19
09:00 bis
17:00 Uhr

Veranstaltungsort: Neuhaus bei Steinheid und Meura

Teilnahmegebühr und Anmeldung: Anmeldung bitte direkt bei unserem Kreisvorstandsmitglied Dagmar Deinlein, ☎ 09542 921 051.
Den Reisepreis erhalten Sie bei der Anmeldung.

Reiseveranstalter: BBV Touristik GmbH

Betriebserkundung mit Vortrag im Thüringer Glasdesign Glasbläserei der alten Kunst

Referent: Betriebsleiter vor Ort

Es gibt nur noch wenige Glashütten in Deutschland, die derartig manuell arbeiten. Tauchen sie ein in die faszinierende Welt der Glasherstellung und erleben Sie eine Glasbläserei der alten Kunst. Hier wird der Original Thüringer Weihnachtsschmuck noch mundgeblasen, versilbert und anschließend aufwendig per Hand bemalt und besprüht. Die Glasmacher sorgen mit kreativen Ideen, jahrelanger Erfahrung und echter Handarbeit, mit Feingefühl und Geschick dafür, dass aus dem geschmolzenen Glas glänzender Weihnachtsschmuck wird. Sie lassen sich auch gerne bei ihrer Arbeit über die Schulter schauen und zeigen den Weg des Glases von der feurig-flüssigen Masse bis zum kostbaren Endprodukt. Das alles hören Sie in Ihrem Vortrag und können es sich direkt in der Produktion ansehen. Sie erhalten ausführliche und interessante Informationen über die Firmengeschichte und Herstellung vom Original Thüringer Weihnachtsschmuck. Anschließend können Sie die Entstehung der einzigartigen mundgeblasenen Kunstwerke aus Glas hautnah verfolgen und gerne auch Fragen stellen.

Betriebserkundung eines Haflinger-Gestüts

Referent: Betriebsleiter vor Ort

Bei der Führung durch das Gestüt erhalten die Teilnehmer Informationen über die Geschichte des Gestüts und die Zucht von Haflingern. Die Bedingungen der Haltung, Aufzucht und Einsatzmöglichkeiten von Haflingern werden erläutert und bei einer Führung durch die Anlagen und Reithallen gezeigt.

Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes

Kultur, Handwerk, Kunst & Kreativität

Landfrauenlehrfahrt Thüringen 2019 Besichtigung mit Vorträgen im Thüringer Glasdesign Steinheid und beim Haflinger Gestüt in Meura.

Do 10.10.19 **Veranstaltungsort:** Neuhaus bei Steinheid und Meura
09:00 bis
17:00 Uhr **Teilnahmegebühr und Anmeldung:** Anmeldung bitte direkt bei unserem Kreisvorstandsmitglied Dagmar Deinlein, ☎ 09542 921 051.
Den Reisepreis erhalten Sie bei der Anmeldung.
Reiseveranstalter: BBV Touristik GmbH

Betriebserkundung mit Vortrag im Thüringer Glasdesign Glasbläserei der alten Kunst

Referent: Betriebsleiter vor Ort

Es gibt nur noch wenige Glashütten in Deutschland, die derartig manuell arbeiten. Tauchen sie ein in die faszinierende Welt der Glasherstellung und erleben Sie eine Glasbläserei der alten Kunst. Hier wird der Original Thüringer Weihnachtsschmuck noch mundgeblasen, versilbert und anschließend aufwendig per Hand bemalt und besprüht. Die Glasmacher sorgen mit kreativen Ideen, jahrelanger Erfahrung und echter Handarbeit, mit Feingefühl und Geschick dafür, dass aus dem geschmolzenen Glas glänzender Weihnachtsschmuck wird. Sie lassen sich auch gerne bei ihrer Arbeit über die Schulter schauen und zeigen den Weg des Glases von der feurig-flüssigen Masse bis zum kostbaren Endprodukt. Das alles hören Sie in Ihrem Vortrag und können es sich direkt in der Produktion ansehen. Sie erhalten ausführliche und interessante Informationen über die Firmengeschichte und Herstellung vom Original Thüringer Weihnachtsschmuck. Anschließend können Sie die Entstehung der einzigartigen mundgeblasenen Kunstwerke aus Glas hautnah verfolgen und gerne auch Fragen stellen.

Betriebserkundung eines Haflinger-Gestüts

Referent: Betriebsleiter vor Ort

Bei der Führung durch das Gestüt erhalten die Teilnehmer Informationen über die Geschichte des Gestüts und die Zucht von Haflingern. Die Bedingungen der Haltung, Aufzucht und Einsatzmöglichkeiten von Haflingern werden erläutert und bei einer Führung durch die Anlagen und Reithallen gezeigt.

Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes

Hauswirtschaft & Ernährung

BACKKURS: Hutkrapfen backen

Sa 12.10.19
10:00 Uhr

In diesem Backkurs erlernen die Teilnehmer Hutkrapfen und gewendete Küchle backen. Sie erhalten Hinweise über Zutaten, Teigbeschaffenheit, Teigverarbeitung, Empfehlungen zur Verwendung des richtigen Backfetts, sowie viele hilfreiche Tipps und Tricks zum garantierten Gelingen! Sie erfahren in Theorie und Praxis vieles über: Ernährungswerte, Qualitätsmerkmale, Zubereitungstipps und hilfreiche Tipps und Tricks zum garantierten Gelingen.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **15,00 €** pro Person bei 10 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 10 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: Montag bis Freitag von 8:00 bis 9:00 Uhr bei unserer Ernährungsfachfrau Annette Hofmann, ☎ 09552 6102.

Gesundheit & Prävention

VORTRAG: Schüssler-Salze: Therapie mit Mineralstoffen

Di 15.10.19
18:30 Uhr

Die Mineralstofftherapie oder Biochemie ist eine einfache und für jedermann anwendbare Heilmethode. Nach ihrem Entdecker, Dr. med. Wilhelm Heinrich Schüssler sind viele körperliche und seelische Leiden auf einen Mangel an anorganischen Stoffen im Körper zurückzuführen. Im Zentrum des Vortrags stehen zwölf körpereigene Mineralsalze, die in potenzierte Form die Schüssler-Therapie ausmachen. Diese Mineralstoffe wirken als Funktionsmittel in der Zelle und haben einen positiven Einfluss auf den gesamten Zellstoffwechsel. Die Funktionsweise und die Grundlagen der Schüssler-Salze werden erläutert. Ebenso wird über den Hintergrund sowie die Anwendungsmöglichkeiten der Schüssler Salze ausführlich berichtet.

Veranstaltungsort: Stappenbach bei Burgebrach, Feuerwehrhaus Stappenbach

Teilnahmegebühr: **6,50 €** pro Person

Anmeldung bitte direkt bei Ortsbäuerin Karin Dotterweich ☎ 09546 593 145.

Referentin: Silvia Wagner - Naturheilpraxis, Heilpraktiker/in

Kultur, Handwerk, Kunst & Kreativität

Landfrauenlehrfahrt Thüringen 2019

**Besichtigung mit Vorträgen im Thüringer Glasdesign
Steinheid und beim Haflinger Gestüt in Meura.**

Mi 16.10.19 **Veranstaltungsort:** Neuhaus bei Steinheid und Meura

09:00 bis

17:00 Uhr

Teilnahmegebühr und Anmeldung: Anmeldung bitte direkt bei unserem Kreisvorstandsmitglied Margit Wolf, ☎ 09502 7167. Den Reisepreis erhalten Sie bei der Anmeldung.

Reiseveranstalter: BBV Touristik GmbH

**Betriebserkundung mit Vortrag im Thüringer Glasdesign
Glasbläserei der alten Kunst**

Referent: Betriebsleiter vor Ort

Es gibt nur noch wenige Glashütten in Deutschland, die derartig manuell arbeiten. Tauchen sie ein in die faszinierende Welt der Glasherstellung und erleben Sie eine Glasbläserei der alten Kunst. Hier wird der Original Thüringer Weihnachtsschmuck noch mundgeblasen, versilbert und anschließend aufwendig per Hand bemalt und besprüht. Die Glasmacher sorgen mit kreativen Ideen, jahrelanger Erfahrung und echter Handarbeit, mit Feingefühl und Geschick dafür, dass aus dem geschmolzenen Glas glänzender Weihnachtsschmuck wird. Sie lassen sich auch gerne bei ihrer Arbeit über die Schulter schauen und zeigen den Weg des Glases von der feurig-flüssigen Masse bis zum kostbaren Endprodukt. Das alles hören Sie in Ihrem Vortrag und können es sich direkt in der Produktion ansehen. Sie erhalten ausführliche und interessante Informationen über die Firmengeschichte und Herstellung vom Original Thüringer Weihnachtsschmuck. Anschließend können Sie die Entstehung der einzigartigen mundgeblasenen Kunstwerke aus Glas hautnah verfolgen und gerne auch Fragen stellen.

Betriebserkundung eines Haflinger-Gestüts

Referent: Betriebsleiter vor Ort

Bei der Führung durch das Gestüt erhalten die Teilnehmer Informationen über die Geschichte des Gestüts und die Zucht von Haflingern. Die Bedingungen der Haltung, Aufzucht und Einsatzmöglichkeiten von Haflingern werden erläutert und bei einer Führung durch die Anlagen und Reithallen gezeigt.

Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes

Hauswirtschaft & Ernährung

KOCHKURS: Tomate - Die Königin der Früchte

Do 17.10.19 18:30 Uhr Die Tomate gehört zu der beliebtesten Gemüsesorte weltweit und schon an den verliehenen Namen erkennt man diese Wertschätzung. In Österreich sagt man Paradeiser (ein Hinweis auf den paradiesischen Geschmack). Andernorts bezeichnet man sie als Liebesapfel, Paradiesapfel oder Goldapfel. Unter den Gemüsen ist die Tomate auch ein Gesundheitsapostel, sie stärkt das Immunsystem und hat eine blutreinigende Wirkung. Lassen Sie sich überraschen, welche raffinierte Zutaten mit der Tomate kombiniert werden können. Von Aufstrichen, über Muffin, Vor- und Hauptspeisen oder selbstgemachten Ketchup - Tomaten sind mehr als nur eine Zutat im Salat. Sie erfahren in Theorie und Praxis vieles über: Ernährungswerte, Qualitätsmerkmale, Zubereitungstipps und schmackhafte und ausgefallene Rezepte.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **13,00 €** pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: Montag bis Freitag von 14:00 bis 19:00 Uhr bei unserer Ernährungsfachfrau und Haushaltscoach
Michaela von der Linden, Mobil: 0160 938 151 23.

Länderkunde & internationale Begegnungen

Flusskreuzfahrt - Holland und Belgien entdecken mit der MS Aurelia Hafen Köln - Antwerpen - Amsterdam - Hafen Köln

Fr 18.10.19 bis 25.10.19 Höhepunkte zwischen Flandern und Holland.
Die Heimat Rembrandts, van Goghs und van Dijks entdecken.

Veranstaltungsort: Holland und Belgien

Eine Reise auf den Flüssen durch Holland und das benachbarte Belgien bietet charakteristische Polderlandschaften mit Windmühlen, beschauliche Städtchen, geschichtsträchtige Kunststädte und bunte Blumenfelder.

Ausschreibung der mehrtägigen **exklusiv nur für den Bayerischen Bauernverband in Oberfranken**, danach bayernweite Ausschreibung. Diese Reise kann selbstverständlich auch von Nicht-Mitgliedern, zu den gleichen Konditionen gebucht werden!

Anmeldungen direkt beim Bayerischen Bauernverband

Geschäftsstelle Bamberg, Tel. 0951/96517-130 oder gerne auch per email: Bamberg@BayerischerBauernVerband.de

Reiseveranstalter: BBV Touristik GmbH, München

Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes

Kultur, Handwerk, Kunst & Kreativität

Entspannungstage im Zugspitzdorf

Fr 18.10.19 bis 22.10.19 Gönnen Sie sich eine Auszeit unter Gleichgesinnten für Körper und Seele. Genießen Sie traumhafte Herbsttage in herrlicher Bergkulisse: Naturspaziergänge mit beeindruckendem Panorama, interessante Besichtigungen in der Gegend und ein schöner Austausch miteinander laden zum Kräfte tanken ein.

Veranstaltungsort: Grainau, Seminarhaus Grainau

Infos und Anmeldung über Birgit Kroll ☎ 089 55873-159
oder kuren-erholen@bayerischerbauernverband.de

überregionale Veranstaltung, BBV

Hauswirtschaft & Ernährung

KOCHKURS: Kartoffel - die tolle Knolle in der Küche

Fr 18.10.19 18:30 Uhr Die Kartoffel ist ein nährstoffreiches Gemüse, das sich auf vielfältige Weise zubereiten lässt. Als Salat, Beilage oder Hauptgericht bietet sie einen gesunden und abwechslungsreichen Speisezettel. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer erfahren in Theorie und Praxis vieles über: Ernährungswerte, Qualitätsmerkmale, Zubereitungstipps und schmackhafte und ausgefallene Rezepte.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **13,00 €** pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: Montag bis Freitag von 14:00 bis 19:00 Uhr bei unserer Ernährungsfachfrau und Haushaltscoach Michaela von der Linden, Mobil: 0160 938 151 23.

Hauswirtschaft & Ernährung

KOCHKURS: Lecker kochen mit Honig

Sa 19.10.19 10:00 Uhr Honig wird als regionales Produkt und natürliches Heilmittel hoch geschätzt. Denken Sie bei Honig nicht nur ans Frühstücksbrötchen, oder daran ihn im Tee aufzulösen um dem Hals gut zu tun. Das süße Gold kann viel mehr! Doch wie kann er in der Küche noch eingesetzt werden? Von herzhaften Gerichten bis hin zu Süßspeisen - wir kochen gemeinsam raffinierte Gerichte mit Honig. Sie erfahren in Theorie und Praxis vieles über: Ernährungswerte, Qualitätsmerkmale, Zubereitungstipps und schmackhafte und ausgefallene Rezepte.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **13,00 €** pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: direkt bei unserer Ernährungsfachfrau und VMB-Referentin Angela Schickert, ☎ 09195 992 185.

Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes

Landwirtschaft, Natur & Umwelt

Verstehen Sie Landwirtschaft?! Boden, Wasser, Luft – drei elementare Faktoren.

Mo 21.10.19 bis 23.10.19
13:00 bis 12:15 Uhr
Was macht guten Boden aus? Wie steht es um die Qualität von Boden, Luft und Wasser in Südbayern? Was bedeutet nachhaltiger Umgang mit diesen Ressourcen in der Landwirtschaft? In unserem Praxisseminar erhalten Sie Einblick in das theoretische und praktische Wissen für eine nachhaltige Landbewirtschaftung. Im Austausch mit konventionell und ökologisch wirtschaftenden Praktikern und Experten erleben Sie die Herausforderungen im Umgang mit den Ressourcen Boden, Wasser und Luft und lernen aktuelle Lösungsansätze kennen. Eingerahmt wird dieser Dialog durch Fachvorträge rund um diese Ressourcen. Ziel des Praxisseminars ist es, Ihnen fundiertes Basiswissen rund um das Thema bereitzustellen. Sie erleben die Wechselwirkungen zwischen Boden, Wasser und Luft hautnah auf Praxisbetrieben.

Veranstaltungsort: Herrsching, Haus der bayerischen Landwirtschaft

Teilnahmegebühr: Die Teilnahme ist kostenlos.
Das Seminar in Kooperation mit der Akademie für Lehrerfortbildung und Personalführung Dillingen

Reiseveranstalter: BBV Touristik GmbH
überregionale Veranstaltung, BBV

Beruf & Arbeitswelt

Informationsveranstaltung vom Lehrgang "Agrarbürofachfrau/-mann" 2019/20

Mi 23.10.19
09:30 Uhr
Es wird Folgendes behandelt:
1) Bedeutung des Büros als Schaltzentrale für den landwirtschaftl. Betrieb
2) Wie können EDV-Programme die Büroarbeit erleichtern
3) Wie wird durch eine ordentliche Hofübergabe und langfristige Pachtverträge die Zukunft des Betriebes gesichert?
4) Welche Grundkenntnisse braucht die eingehiratete Ehefrau oder Lebenspartnerin um auf Augenhöhe mit den Behörden verhandeln zu können?
5) Wichtige Förderprogramme in der Landwirtschaft und Fehler, die bei Kontrollen durch die Behörden häufig festgestellt werden.

Veranstaltungsort: Bamberg, Bayerischer Bauernverband, Weide 28

Teilnahmegebühr: Die Teilnahme ist kostenlos.

Anmeldung: BBV Hauptgeschäftsstelle, ☎ 0951 965 17-170

Bei dieser Veranstaltung lernen Sie weitere Teilnehmer kennen, mit denen Sie u.U. auch Fahrgemeinschaften bilden können. Die Inhalte der fünf Blöcke werden vorgestellt und Anregungen von Ihnen gern aufgenommen.

Referent: Dieter Heberlein, Bildungswerkgeschäftsführer

Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes

Hauswirtschaft & Ernährung

BACKKURS: Hutkrapfen backen

Sa 26.10.19 10:00 Uhr In diesem Backkurs erlernen die Teilnehmer Hutkrapfen und gewendete Küchle backen. Sie erhalten Hinweise über Zutaten, Teigbeschaffenheit, Teigverarbeitung, Empfehlungen zur Verwendung des richtigen Backfetts, sowie viele hilfreiche Tipps und Tricks zum garantierten Gelingen!

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **15,00 €** pro Person bei 10 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 10 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: Montag bis Freitag von 8:00 bis 9:00 Uhr bei unserer Ernährungsfachfrau Annette Hofmann, ☎ 09552 6102.

Gesundheit & Prävention

VORTRAG: Organspende - betrifft das auch mich?

Mi 06.11.19 18:30 Uhr Die Einstellung zur Organspende in Deutschland ist grundsätzlich positiv: knapp 70 Prozent der Deutschen wären mit einer Organentnahme nach ihrem Tode einverstanden. Dennoch gibt es in vielen Punkten Unsicherheiten und offene Fragen. Häufige Fragen sind: Ist das Thema Organspende für mich überhaupt wichtig? Warum sollte ich jetzt eine persönliche Entscheidung für oder gegen Organspende treffen? Muss ich mich ärztlich untersuchen lassen? Ab welchem Alter kann ich mich selbst für oder gegen die Organspende entscheiden? Woher bekomme ich einen Organspende Ausweis?

Veranstaltungsort: Ortsteil Trabelsdorf bei Lisberg, Braugasthof Beck-Bräu

Teilnahmegebühr: Die Teilnahme ist kostenlos.

Eine Anmeldung ist nicht notwendig. Bei Rückfragen dürfen Sie gerne unsere Seniorenbeauftragte Heidi Dietz, ☎ 09549 989 6426 kontaktieren.

Referent: Priv.-Doz. Dr. med. Clemens Grupp, Klinikum Bamberg

Hauswirtschaft & Ernährung

KOCHKURS: Antipasti und Tapas

Do 07.11.19 18:00 Uhr Schlemmen wie unter südlicher Sonne - das geht auch jetzt zu Hause. Unter fachkundiger Anleitung erlernen Sie die Herstellung und Bevorratung mediterraner Vorspeisen. Sie erfahren in Theorie und Praxis vieles über: Ernährungswerte, Qualitätsmerkmale, Zubereitungstipps und schmackhafte und ausgefallene Rezepte.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **13,00 €** pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: Montag bis Freitag von 8:00 bis 9:00 Uhr bei unserer Ernährungsfachfrau Annette Hofmann, ☎ 09552 6102.

Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes

Kultur, Handwerk, Kunst & Kreativität

Wohlfühlwoche vom BBV

Di 12.11.19 bis 19.11.19 Gönnen Sie sich eine Auszeit unter Gleichgesinnten für Körper und Seele. Genießen Sie ein vielseitiges Programm mit Massagen, Anwendungen und individueller Freizeitgestaltung im Haus Frisia inmitten der herrlicher Bergkulisse. Die Wohlfühlwoche hier ist eine anerkannte Präventionsmaßnahme und kann von Ihrer Krankenkasse bezuschusst

Veranstaltungsort: Bad Tölz, Frisia Klinik

Infos und Anmeldung über Birgit Kroll, ☎ 089 55873-159
oder kuren-erholen@bayerischerbauernverband.de

überregionale Veranstaltung, BBV

Hauswirtschaft & Ernährung

KOCHKURS: Pizza und Risotto

Mi 13.11.19 18:30 Uhr Die italienische Küche findet immer mehr Anhänger. Mit regionalen Produkten wollen wir klassische und raffinierte Pizza zubereiten. Risotto ist wunderbar aromatisch und herrlich cremig. Die Zubereitung ist die reine Vorfreude. Wer dabei den Wein genießt, der auch ins Risotto kommt, bringt sich schon mal für den Hauptgenuss in Stimmung. Risotto lässt sich auf jede Jahreszeit ein. Es harmoniert mit Kürbis genauso wie mit frischen Pilzen. Sie erfahren in Theorie und Praxis vieles über: Ernährungswerte, Qualitätsmerkmale, Zubereitungstipps und schmackhafte und ausgefallene Rezepte.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **13,00 €** pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: Montag bis Freitag von 14:00 bis 19:00 Uhr bei unserer Ernährungsfachfrau und Haushaltscoach Michaela von der Linden, Mobil: 0160 938 151 23.

Beruf & Arbeitswelt

Weiterbildung nach dem Berufskraftfahrerqualifikationsgesetz (BKrFQG) - bayernweit

Do 14.11.19 Wenn Sie gewerblich LKW fahren oder künftig fahren möchten, aber die gesetzliche Weiterbildung noch nicht absolviert haben, können wir Sie dabei fachlich gut unterstützen.

Die beschleunigte Grundqualifikation gilt seit 2009 für gewerbliche Fahrten als Zusatz zum Lkw-Führerschein. Wer ist betroffen?

Sie besitzen den LKW-Führerschein (Klasse C1, C1E, C oder CE) vor dem 10.09.2009 und sind gewerblich tätig, egal wie häufig. Dann müssen sie regelmäßig, alle fünf Jahre eine 35-stündige Weiterbildung ablegen, die durch die Verwaltungsbehörde in den Führerschein mit der Schlüsselzahl 95 eingetragen wird.

Sie haben den LKW- Führerschein (Klasse C1, C1E, C oder CE) nach dem 10.09.2009 bestanden, dann brauchen Sie neben dem Führerschein einen weiteren Lehrgang (beschleunigte Grundqualifikation) mit Prüfung bei der IHK, einmalig, um gewerblich fahren zu dürfen. Nach fünf Jahren fallen Sie auch in den Turnus der 5 jährigen 35 stündigen Weiterbildung.

Die 5 Weiterbildungsmodul finden unter anderem auch in der BBV Geschäftsstelle in Forchheim statt.

Modul 1 am 14.11.2019
Modul 2 am 04.12.2019
Modul 3 am 29.01.2020
Modul 4 am 05.02.2020
Modul 5 am 12.02.2020

Veranstaltungsort: Forchheim, BBV Geschäftsstelle

Eine Anmeldung ist zwingend notwendig.

Weitere Informationen sowie die Anmeldeformulare erhalten Sie in der BBV Hauptgeschäftsstelle Mittelfranken, ☎ 0981 / 970 70 80,
Email: VT@BayerischerBauernVerband.de

überregionale Veranstaltung, BBV

Hauswirtschaft & Ernährung

KOCHKURS: Fisch aus heimischen Gewässern

Do 14.11.19 18:00 Uhr Franken bietet eine außerordentliche Vielfalt an Fischen aus Teichen und Flüssen. Unter fachkundiger Anleitung erlernen Sie verschiedene Zubereitungen von Karpfen, Zander und Co. Sie erhalten Tipps zu Einkauf, Lagerung und Inhaltsstoffen von heimischen Süßwasserfischen.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **13,00 €** pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: Montag bis Freitag von 8:00 bis 9:00 Uhr bei unserer Ernährungsfachfrau Annette Hofmann, ☎ 09552 6102.

Hauswirtschaft & Ernährung

KOCHKURS: V-Power – erlebe die Kraft vegetarischer und veganer Gerichte

Fr 15.11.19 18:30 Uhr Vegetarisch oder vegan – da blickt doch kein Mensch durch. Lebt man mit diesen Ernährungsformen tatsächlich gesünder? In pflanzlicher Kost steckt viel Gutes. Doch wie deckt man den Eiweißbedarf, den wir für viele Körperfunktionen brauchen? Im Kurs zeigt die Referentin leckere eiweißreiche Alternativen zu Fisch und Fleisch – denn nur weglassen und nicht sinnvoll ersetzen macht evtl. krank. Sie stellt Vor- und Nachteile vor, aber lädt Sie auch zu einem besonderen Geschmackserlebnis ein. Unter anderem bereiten wir schnelle Pfannengerichte, tolle Salate, lernen alternative Beilagen kennen und stellen unsere eigene vegane Schokolade her.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **13,00 €** pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 10 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: Montag bis Freitag von 14:00 bis 19:00 Uhr bei unserer Ernährungsfachfrau und Haushaltscoach Michaela von der Linden, Mobil: 0160 938 151 23.

Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes

Kultur, Handwerk, Kunst & Kreativität

Ball der Landwirtschaft

Fr 15.11.19 **Veranstaltungsort:** Bamberg, Konzerthalle im Hegelsaal
20:00 Uhr

Musikalische Unterhaltung: Ronny Söllner mit Band.

Kartenvorverkauf und Platzreservierung beim Maschinen Ring Büro Bamberg,
☎ 0951 96797-0. Sitzplan einsehbar unter: www.vlf-bafo.de.

Eintrittspreis: 12,50€. - Einlass ab 19:30 Uhr, Beginn um 20:00 Uhr

Hauswirtschaft & Ernährung

BACKKURS: Hausgemachte Stollen und leckere Lebkuchen-Variationen Als Einstimmung auf die Advents- und Weihnachtszeit "Die schönste Zeit des Jahres"

Sa 16.11.19 **Bereits im November können Sie mit der Herstellung von leckeren Stollen und**
10:00 Uhr **köstlichen Lebkuchen beginnen, denn diese Gebäcke entfalten ihren einzigartigen**
Geschmack erst nach einigen Tagen und Wochen. Überraschen Sie Ihre Liebsten
doch mit Selbstgebackenem aus Hefe-, Rühr-, Mürbteig. Neben vielen Infos,
Rezepten und praktischen Anleitungen dürfen Sie selbst mit Hand anlegen und
natürlich auch probieren.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: 13,00 € pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten
nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger
als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die
Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: unter www.bayerischerbauernverband.de/termine sowie
www.bildung-beratung-bayern.de oder per email:
Bamberg@BayerischerBauernVerband.de.
Dieser Backkurs findet mit unserer Ernährungsfachfrau
und VMB-Referentin Karin Uri statt.

Gesundheit & Prävention

Gesundheitsoffensive - Hau(p)tsache gesund!": Die Haut, die wichtigsten 2 Quadratmeter deines Lebens

Di 19.11.19 **Die Haut ist mit etwa zwei Quadratmetern das größte menschliche Organ und**
14:00 Uhr **hat vielfältige Funktionen zum Erhalt unserer Gesundheit. In diesem Vortrag**
wird das Thema Hautprobleme und -schutz am Arbeitsplatz mit dem Schwer-
punkt Hände aufgegriffen. (Im Vortrag geht es nicht um Handpflegemittel.)

Veranstaltungsort: Oberköst bei Burgebrach, im Pfarrheim

Teilnahmegebühr: Die Teilnahme ist kostenlos.

Organisation: Ortsbäuerin Renate Zürl, ☎ 09546 1308.
Eine Anmeldung ist nicht notwendig.

Referent: Wolfgang Schatz, SVLFG

Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes

Grundbildung & Alltagskompetenzen

Fortbildung Sachkundenachweis Pflanzenschutz

Mi 20.11.19 10:00 bis 14:30 Uhr Seit dem 26.11.2015 benötigt jede Person unter anderem für den Erwerb und die Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln für den professionellen Einsatz einen Sachkundenachweis im Scheckkartenformat.

Folgende Themen erwarten Sie bei den neuen Fortbildungen:

Rechtsgrundlagen
Risikomanagement
Gerätetechnik und Ausbringung
Integrierter Pflanzenschutz

Personalausweis und Sachkundenachweis im Scheckkartenformat mitbringen!

Veranstaltungsort: Hirschaid, Brauereigasthof Kraus

Referent: Robert Bohla

Anmeldeformulare erhalten Sie in Ihrer BBV-Geschäftsstelle Bamberg,
☎ 0951 96517-130 oder per email: Bamberg@BayerischerBauernVerband.de.
Eine schriftliche Anmeldung ist unbedingt erforderlich!

Hauswirtschaft & Ernährung

BACKKURS: Hutkrapfen backen

Sa 23.11.19 10:00 Uhr In diesem Backkurs erlernen die Teilnehmer Hutkrapfen und gewendete Küchle backen. Sie erhalten Hinweise über Zutaten, Teigbeschaffenheit, Teigverarbeitung, Empfehlungen zur Verwendung des richtigen Backfetts, sowie viele hilfreiche Tipps und Tricks zum garantierten Gelingen!

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **15,00 €** pro Person bei 10 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 10 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: Montag bis Freitag von 8:00 bis 9:00 Uhr bei unserer Ernährungsfachfrau Annette Hofmann, ☎ 09552 6102.

**Brunch - ganz entspannt genießen mit Freunden und Familie
- mit Unterstützung durch den Verband der Milcherzeuger Bayern e.V.**

Sa 30.11.19 10:00 Uhr Das Frühstück ist für viele die schönste Mahlzeit des Tages. Noch schöner ist nur die Kombination aus Frühstück und Mittagessen, wenn Freunde und Familie gemütlich beisammensitzen. Egal ob Morgenmuffel oder Frühaufsteher, am späten Vormittag sitzen alle entspannt um den gedeckten Tisch, trinken Milchkaffee und lassen sich dazu die süßen und deftigen Gerichte schmecken. Und das beste: alles lässt sich gut vorbereiten. Sie lernen eine tolle Auswahl an Brunch Rezepten kennen, die sich gut vorbereiten lassen.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **8,00 €** pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: unter www.bayerischerbauernverband.de/termine sowie www.bildung-beratung-bayern.de oder per email: Bamberg@BayerischerBauernVerband.de.
Dieser Backkurs findet mit unserer Ernährungsfachfrau und VMB-Referentin Karin Uri statt.

LandSchafttEnergie: Energiekonzepte der Zukunft

Di 03.12.19 09:00 bis 16:00 Uhr **Veranstaltungsort:** Bad Staffelstein, IBC Solar AG - Competence Center
Infos und Anmeldung: www.aelf-mn.bayern.de
überregionale Veranstaltung, BBV

Beruf & Arbeitswelt

Weiterbildung nach dem Berufskraftfahrerqualifikationsgesetz (BKrFQG) - bayernweit

Mi 04.12.19 Wenn Sie gewerblich LKW fahren oder künftig fahren möchten, aber die gesetzliche Weiterbildung noch nicht absolviert haben, können wir Sie dabei fachlich gut unterstützen.
Die beschleunigte Grundqualifikation gilt seit 2009 für gewerbliche Fahrten als Zusatz zum Lkw-Führerschein. Wer ist betroffen?

Sie besitzen den LKW-Führerschein (Klasse C1, C1E, C oder CE) vor dem 10.09.2009 und sind gewerblich tätig, egal wie häufig. Dann müssen sie regelmäßig, alle fünf Jahre eine 35-stündige Weiterbildung ablegen, die durch die Verwaltungsbehörde in den Führerschein mit der Schlüsselzahl 95 eingetragen wird.

Sie haben den LKW- Führerschein (Klasse C1, C1E, C oder CE) nach dem 10.09.2009 bestanden, dann brauchen Sie neben dem Führerschein einen weiteren Lehrgang (beschleunigte Grundqualifikation) mit Prüfung bei der IHK, einmalig, um gewerblich fahren zu dürfen. Nach fünf Jahren fallen Sie auch in den Turnus der 5 jährigen 35 stündigen Weiterbildung.

Die 5 Weiterbildungsmodule finden unter anderem auch in der BBV Geschäftsstelle in Forchheim statt.

Modul 1 am 14.11.2019
Modul 2 am 04.12.2019
Modul 3 am 29.01.2020
Modul 4 am 05.02.2020
Modul 5 am 12.02.2020

Veranstaltungsort: Forchheim, BBV Geschäftsstelle

Eine Anmeldung ist zwingend notwendig.

Weitere Informationen sowie die Anmeldeformulare erhalten Sie in der BBV Hauptgeschäftsstelle Mittelfranken, ☎ 0981 / 970 70 80,
Email: VT@BayerischerBauernVerband.de

überregionale Veranstaltung, BBV

Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes

Hauswirtschaft & Ernährung

KOCHKURS: Festmenü (1)

Do 05.12.19 18:30 Uhr Weihnachten ist ein guter Anlass, die Familie kulinarisch zu überraschen. Mit heimischen Produkten kochen die Teilnehmer zwei Festmenüs, deren Herstellung einfach, lecker und nicht zeitaufwendig ist. Folgende Gerichte werden gekocht: Weinsuppe, Putenschnecken, Lende gefüllt mit Äpfel. Sie erfahren in Theorie und Praxis vieles über: Ernährungswerte, Qualitätsmerkmale, Zubereitungstipps und schmackhafte und ausgefallene Rezepte.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **13,00 €** pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: Montag bis Freitag von 14:00 bis 19:00 Uhr bei unserer Ernährungsfachfrau und Haushaltscoach Michaela von der Linden, Mobil: 0160 938 151 23.

Hauswirtschaft & Ernährung

KOCHKURS: Rezepte aus der Landfrauenküche (Kochkurs)

Fr 06.12.19 18:30 Uhr Rezepte aus der Landfrauenküche überzeugen durch die Verwendung einfacher Zutaten, aus denen tolle Gerichte von deftig bis fein gezaubert werden. Alles, was Garten, Feld und Gewässer hergeben, wird in der Landfrauenküche aufs Allerköstlichste verarbeitet. Gemüse und Kräuter spielen eine große Rolle in der Landfrauenküche. Es werden alt bewährte Rezepte wie wie Kartoffeldätscher, Kartoffelgemüse und ein süßer Kidneybohnen Kuchen zubereitet. Sie erfahren in Theorie und Praxis vieles über: Ernährungswerte, Qualitätsmerkmale, Zubereitungstipps und schmackhafte und ausgefallene Rezepte.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **13,00 €** pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: Montag bis Freitag von 14:00 bis 19:00 Uhr bei unserer Ernährungsfachfrau und Haushaltscoach Michaela von der Linden, Mobil: 0160 938 151 23.

Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes

Gesellschaft, Politik, Wirtschaft & Recht

BVN: Management-Tag für Rinderhalter

Mo 09.12.19 **Veranstaltungsort:** Bayreuth, Tierzucht-klause
19:30 Uhr überregionale Veranstaltung, BBV

Beruf & Arbeitswelt

BACKKURS: Meine Lieblingsplätzchen

Do 12.12.19 Etwas aufwendig in der Herstellung, aber die Mühe wert. Die
18:00 Uhr Ernährungsfachfrau gibt die Lieblingsrezepte ihrer Familie preis und verrät
Kniffe zur zeitsparenden Herstellung. Sie erfahren in Theorie und Praxis vieles
über: Ernährungswerte, Qualitätsmerkmale, Zubereitungstipps und hilfreiche
Tipps und Tricks zum garantierten Gelingen.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **13,00 €** pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten
nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger
als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die
Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: Montag bis Freitag von 8:00 bis 9:00 Uhr bei unserer
Ernährungsfachfrau Annette Hofmann, ☎ 09552 6102.

Hauswirtschaft & Ernährung

KOCHKURS: Genuss scheinchenweise Schnitzel und Steaks

Do 19.12.19 Viele haben Probleme bei der Zubereitung von Steaks und manchen
18:00 Uhr Schnitzelgerichten. Die Referentin zeigt, wie man ganz einfach ein Filetsteak
zubereitet und gibt Tipps und Hinweise zu Einkauf und Zubereitung. Die
Gerichte sind gut für Partys geeignet. Sie erfahren in Theorie und Praxis vieles
über: Ernährungswerte, Qualitätsmerkmale, Zubereitungstipps und
schmackhafte und ausgefallene Rezepte.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **13,00 €** pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten
nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger
als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die
Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: Montag bis Freitag von 8:00 bis 9:00 Uhr bei unserer
Ernährungsfachfrau Annette Hofmann, ☎ 09552 6102.

Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes

Hauswirtschaft & Ernährung

KOCHKURS: Die Mediterrane Küche italienisch genießen - auch mit heimischen Produkten

Do 09.01.20 18:30 Uhr Viel Gemüse, gutes Öl und aromatische Gewürze kennzeichnen diese gesunde Ernährungsweise und viele Gerichte lassen sich auch aus heimischen Produkten herstellen. In dieser Veranstaltung lernen die Teilnehmer die faszinierende Welt der Italienischen Küche kennen, der man positive Auswirkungen auf Herz-, Kreislaufkrankungen und Übergewicht nachsagt. Die Bevölkerung am Mittelmeer leidet seltener als die Mitteleuropäer an Übergewicht, sowie an Herz- und Kreislaufkrankungen. Mit unseren regionalen Produkten kann diese Ernährungsweise auch bei uns umgesetzt werden.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **13,00 €** pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: Montag bis Freitag von 14:00 bis 19:00 Uhr bei unserer Ernährungsfachfrau und Haushaltscoach Michaela von der Linden, Mobil: 0160 938 151 23.

Hauswirtschaft & Ernährung

KOCHKURS: Schnelles fürs Büro - ob warm oder kalt

Fr 10.01.20 18:30 Uhr In diesem Kochkurs bereiten die Teilnehmer mit saisonalen und regionalen Lebensmitteln schnelle Gerichte für die Mittagspause zu. Neben schnellen Snacks wie Wraps werden auch Kurzgerichte für den Feierabend zubereitet. Dabei wird auf eine ausgewogene Ernährung nach DGE geachtet. Sie erfahren in Theorie und Praxis vieles über: Ernährungswerte, Qualitätsmerkmale, Zubereitungstipps und schmackhafte und ausgefallene Rezepte.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **13,00 €** pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: Montag bis Freitag von 14:00 bis 19:00 Uhr bei unserer Ernährungsfachfrau und Haushaltscoach Michaela von der Linden, Mobil: 0160 938 151 23.

Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes

Hauswirtschaft & Ernährung

KOCHKURS: Die Mediterrane Küche italienisch genießen - auch mit heimischen Produkten

Do 16.01.20 18:00 Uhr Viel Gemüse, gutes Öl und aromatische Gewürze kennzeichnen diese gesunde Ernährungsweise und viele Gerichte lassen sich auch aus heimischen Produkten herstellen. In dieser Veranstaltung lernen die Teilnehmer die faszinierende Welt der Italienischen Küche kennen, der man positive Auswirkungen auf Herz-, Kreislauferkrankungen und Übergewicht nachsagt. Die Bevölkerung am Mittelmeer leidet seltener als die Mitteleuropäer an Übergewicht, sowie an Herz- und Kreislauferkrankungen. Mit unseren regionalen Produkten kann diese Ernährungsweise auch bei uns umgesetzt werden.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **13,00 €** pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: Montag bis Freitag von 14:00 bis 19:00 Uhr bei unserer Ernährungsfachfrau und Haushaltscoach Michaela von der Linden, Mobil: 0160 938 151 23.

Grundbildung & Alltagskompetenzen

Fortbildung Sachkundenachweis Pflanzenschutz

Sa 18.01.20 10:00 bis 14:30 Uhr Seit dem 26.11.2015 benötigt jede Person unter anderem für den Erwerb und die Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln für den professionellen Einsatz einen Sachkundenachweis im Scheckkartenformat.

Folgende Themen erwarten Sie bei den neuen Fortbildungen:

Rechtsgrundlagen
Risikomanagement
Gerätetechnik und Ausbringung
Integrierter Pflanzenschutz

Personalausweis und Sachkundenachweis im Scheckkartenformat mitbringen!

Veranstaltungsort: Stolzenroth bei Pommersfelden, Gastwirtschaft Hopf

Referent: Robert Bohla

Anmeldeformulare erhalten Sie in Ihrer BBV-Geschäftsstelle Bamberg,
☎ 0951 96517-130 oder per email: Bamberg@BayerischerBauernVerband.de.
Eine schriftliche Anmeldung ist unbedingt erforderlich!

Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes

Hauswirtschaft & Ernährung

BACKKURS: Faschingskrapfen

Sa 18.01.20
10:00 Uhr In diesem Backkurs erlernen die Teilnehmer das Krapfen backen. Sie erhalten Hinweise über Zutaten, Teigbeschaffenheit, Teigverarbeitung, Empfehlungen zur Verwendung des richtigen Backfetts, sowie viele hilfreiche Tipps und Tricks zum garantierten Gelingen!

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **13,00 €** pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: Montag bis Freitag von 8:00 bis 9:00 Uhr bei unserer Ernährungsfachfrau Annette Hofmann, ☎ 09552 6102.

Gesellschaft, Politik und Recht

VORTRAG: Vorsorge und Testament - ein Thema für Jung und Alt

Do 23.01.20
19:30 Uhr Unfall, Krankheit, Alter, Tod - viel zu wenige von uns denken daran, Vorsorge für weniger gute Zeiten zu treffen. Für den Fall, dass wir unerwartet infolge eines Unfalls, einer schweren Erkrankung oder im Alter durch Nachlassen der geistigen Kräfte die Angelegenheiten nicht mehr wie gewohnt regeln können, sollte sich jeder von uns die Frage stellen, wer im Ernstfall die Entscheidungen treffen soll. Und wie die eigenen Wünsche und Vorstellungen Beachtung finden können, wenn man selbst vorübergehend oder auf Dauer nicht mehr dazu in der Lage ist.

Veranstaltungsort: Ortsteil Oberweiler, Burgwindheim, Gasthaus Ooppel

Teilnahmegebühr: **Keine Teilnehmergebühr**

Anmeldung: Eine Anmeldung ist nicht notwendig.

Referent: **Armin Schätzlein, Fachberater BBV Bamberg**

Hauswirtschaft & Ernährung

BACKKURS: Urrädchen - eine Art geschnittene Hasen

Fr 24.01.20
18:00 bis
21:00 Uhr Es ist ein Brauch in Bayern an der Kommunion nicht nur Krapfen, sondern auch Urrädchen auszuteilen. Mit diesem typisch fränkischen Schmalzgebäck kann man zu allen Gelegenheiten Gäste und die Familie verwöhnen. Doch wie bäckt man diese regionale Leckerei? Sie erfahren in Theorie und Praxis vieles über: Ernährungswerte, Qualitätsmerkmale, Zubereitungstipps und hilfreiche Tipps und Tricks zum garantierten Gelingen.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **15,00 €** pro Person bei 8 bis max. 10 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 10 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: direkt bei unserer Ernährungsfachfrau Roswitha Halama, ☎ 09543 40805.

Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes

Hauswirtschaft & Ernährung

Strudel - Genuss in Hülle und Fülle

Sa 25.01.20
10:00 Uhr Ganz gleich, ob als süße Beilage zum Kaffee oder delikate Kreation aus knackigem, einheimischen Gemüse bis hin zur herzhaft deftigen Mahlzeit aus der nahrhaften Bauernküche, der Strudel, mit seiner geschmackvollen Fülle in zartknuspriger Hülle, ist ein Genuss für die ganze Familie! Unter fachkundiger Anleitung bereiten wir den Strudelteig mit verschiedensten Füllungen zu. Sie erfahren in Theorie und Praxis vieles über: Ernährungswerte, Qualitätsmerkmale, Zubereitungstipps und hilfreiche Tipps und Tricks zum garantierten Gelingen.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **13,00 €** pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: direkt bei unserer Ernährungsfachfrau und VMB-Referentin Angela Schickert, ☎ 09195 992 185.

Grundbildung & Alltagskompetenzen

Fortbildung Sachkundenachweis Pflanzenschutz

Mo 27.01.20
13:00 bis
17:00 Uhr Seit dem 26.11.2015 benötigt jede Person unter anderem für den Erwerb und die Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln für den professionellen Einsatz einen Sachkundenachweis im Scheckkartenformat.

Folgende Themen erwarten Sie bei den neuen Fortbildungen:

Rechtsgrundlagen
Risikomanagement
Gerätetechnik und Ausbringung
Integrierter Pflanzenschutz

Personalausweis und Sachkundenachweis im Scheckkartenformat mitbringen!

Veranstaltungsort: Wiesengiech, Sportheim

Referent: Robert Bohla

Anmeldeformulare erhalten Sie in Ihrer BBV-Geschäftsstelle Bamberg,
☎ 0951 96517-130 oder per email: Bamberg@BayerischerBauernVerband.de.

Eine schriftliche Anmeldung ist unbedingt erforderlich!

Beruf & Arbeitswelt

Weiterbildung nach dem Berufskraftfahrerqualifikationsgesetz (BKrFQG) - bayernweit

Mi 29.01.20 Wenn Sie gewerblich LKW fahren oder künftig fahren möchten, aber die gesetzliche Weiterbildung noch nicht absolviert haben, können wir Sie dabei fachlich gut unterstützen.
Die beschleunigte Grundqualifikation gilt seit 2009 für gewerbliche Fahrten als Zusatz zum Lkw-Führerschein. Wer ist betroffen?

Sie besitzen den LKW-Führerschein (Klasse C1, C1E, C oder CE) vor dem 10.09.2009 und sind gewerblich tätig, egal wie häufig. Dann müssen sie regelmäßig, alle fünf Jahre eine 35-stündige Weiterbildung ablegen, die durch die Verwaltungsbehörde in den Führerschein mit der Schlüsselzahl 95 eingetragen wird.

Sie haben den LKW- Führerschein (Klasse C1, C1E, C oder CE) nach dem 10.09.2009 bestanden, dann brauchen Sie neben dem Führerschein einen weiteren Lehrgang (beschleunigte Grundqualifikation) mit Prüfung bei der IHK, einmalig, um gewerblich fahren zu dürfen. Nach fünf Jahren fallen Sie auch in den Turnus der 5 jährigen 35 stündigen Weiterbildung.

Die 5 Weiterbildungsmodul finden unter anderem auch in der BBV Geschäftsstelle in Forchheim statt.

Modul 1 am 14.11.2019
Modul 2 am 04.12.2019
Modul 3 am 29.01.2020
Modul 4 am 05.02.2020
Modul 5 am 12.02.2020

Veranstaltungsort: Forchheim, BBV Geschäftsstelle

Eine Anmeldung ist zwingend notwendig.

Weitere Informationen sowie die Anmeldeformulare erhalten Sie in der BBV Hauptgeschäftsstelle Mittelfranken, Tel.: 0981 / 970 70 80,
Email: VT@BayerischerBauernVerband.de

überregionale Veranstaltung, BBV

Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes

Hauswirtschaft & Ernährung

BACKKURS: Backideen mit Pfiff

Do 30.01.20 18:00 Uhr Backen muss nicht immer heißen einen Kuchen zu machen. Vielmehr gibt es viele pfiffige Backideen, die in letzter Zeit große Beliebtheit erfahren haben und dabei auch optisch ein toller Blickfang sind. Unter fachkundiger Anleitung werden folgende Gerichte gebacken: Kuchen im Glas, Lolly-Keks, herzhaftes aus der Muffin-Form, Kartoffelpuffer aus dem Waffeleisen (mit sehr wenig Fett) u.a. Sie erfahren in Theorie und Praxis vieles über: Ernährungswerte, Qualitätsmerkmale, Zubereitungstipps und schmackhafte und ausgefallene Rezepte.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **13,00 €** pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: Montag bis Freitag von 8:00 bis 9:00 Uhr bei unserer Ernährungsfachfrau Annette Hofmann, ☎ 09552 6102.

Hauswirtschaft & Ernährung

KOCHKURS: Die Mediterrane Küche italienisch genießen - auch mit heimischen Produkten

Mo 03.02.20 17:00 Uhr Viel Gemüse, gutes Öl und aromatische Gewürze kennzeichnen diese gesunde Ernährungsweise und viele Gerichte lassen sich auch aus heimischen Produkten herstellen. In dieser Veranstaltung lernen die Teilnehmer die faszinierende Welt der Italienischen Küche kennen, der man positive Auswirkungen auf Herz-, Kreislaufkrankungen und Übergewicht nachsagt. Die Bevölkerung am Mittelmeer leidet seltener als die Mitteleuropäer an Übergewicht, sowie an Herz- und Kreislaufkrankungen. Mit unseren regionalen Produkten kann diese Ernährungsweise auch bei uns umgesetzt werden.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **13,00 €** pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: Montag bis Freitag von 14:00 bis 19:00 Uhr bei unserer Ernährungsfachfrau und Haushaltscoach Michaela von der Linden, Mobil: 0160 938 151 23.

Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes

Beruf & Arbeitswelt

AELF Münchberg, FZ Rinderhaltung: Stallbau-Seminar kompakt

Di 04.02.20 09:30 bis 16:00 Uhr Standort, Bau und Technik Milchviehställe, Fördermöglichkeiten, Wirtschaftlichkeit, Nachmittags: Besichtigung Laufställe (Vertiefung und weitere Spezialthemen im Februar)

Referenten: Bauberater Wolfgang Willutzki, Florian Frank, Matthias Dotzler vom AELF Münchberg

Veranstaltungsort: Himmelkron, Frankenfarm

Anmeldung bis 27.01.2020, ☎ 09251/8780, **TN-Gebühr: 10 Euro**, Programm siehe www.aelf-mn.bayern.de

überregionale Veranstaltung, BBV

Gesellschaft, Politik, Wirtschaft & Recht

Scheßlitzer Bauerntag 2020

Di 04.02.20 19:30 Uhr Scheßlitz ist eine Stadt mit 1200-jähriger Geschichte, sie liegt am Fuße der Giechburg und gilt als „Tor“ zur Fränkischen Schweiz.

Mit 95 Quadratkilometern und darin eingebettet 30 Ortsteilen ist Scheßlitz die flächengrößte Gemeinde des Landkreises Bamberg.

Der Bayerische Bauernverband, Kreisverband Bamberg, veranstaltet seit Jahrzehnten an Lichtmess den Bauerntag in der Stadt Scheßlitz im Landkreis Bamberg. **Es ergeht herzliche Einladung an alle Landwirte!**

Veranstaltungsort: Scheßlitz, TSV-Turnhalle

Referent: Thorsten Glauber, Staatsminister

Beruf & Arbeitswelt

Weiterbildung nach dem Berufskraftfahrerqualifikationsgesetz (BKrFQG) - bayernweit

Mi 05.02.20 Wenn Sie gewerblich LKW fahren oder künftig fahren möchten, aber die gesetzliche Weiterbildung noch nicht absolviert haben, können wir Sie dabei fachlich gut unterstützen. Die beschleunigte Grundqualifikation gilt seit 2009 für gewerbliche Fahrten als Zusatz zum Lkw-Führerschein. Wer ist betroffen?

Sie besitzen den LKW-Führerschein (Klasse C1, C1E, C oder CE) vor dem 10.09.2009 und sind gewerblich tätig, egal wie häufig. Dann müssen sie regelmäßig, alle fünf Jahre eine 35-stündige Weiterbildung ablegen, die durch die Verwaltungsbehörde in den Führerschein mit der Schlüsselzahl 95 eingetragen wird.

Sie haben den LKW- Führerschein (Klasse C1, C1E, C oder CE) nach dem 10.09.2009 bestanden, dann brauchen Sie neben dem Führerschein einen weiteren Lehrgang (beschleunigte Grundqualifikation) mit Prüfung bei der IHK, einmalig, um gewerblich fahren zu dürfen. Nach fünf Jahren fallen Sie auch in den Turnus der 5 jährigen 35 stündigen Weiterbildung.

Die 5 Weiterbildungsmodule finden unter anderem auch in der BBV Geschäftsstelle in Forchheim statt.

Modul 1 am 14.11.2019
Modul 2 am 04.12.2019
Modul 3 am 29.01.2020
Modul 4 am 05.02.2020
Modul 5 am 12.02.2020

Veranstaltungsort: Forchheim, BBV Geschäftsstelle

Eine Anmeldung ist zwingend notwendig.

Weitere Informationen sowie die Anmeldeformulare erhalten Sie in der BBV Hauptgeschäftsstelle Mittelfranken, Tel.: 0981 / 970 70 80, Email: VT@BayerischerBauernVerband.de

überregionale Veranstaltung, BBV

Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes

Hauswirtschaft & Ernährung

BACKKURS: Faschingskrapfen

Sa 08.02.20 In diesem Backkurs erlernen die Teilnehmer das Krapfen backen. Sie erhalten
10:00 Uhr Hinweise über Zutaten, Teigbeschaffenheit, Teigverarbeitung, Empfehlungen zur Verwendung des richtigen Backfetts, sowie viele hilfreiche Tipps und Tricks zum garantierten Gelingen! Sie erfahren in Theorie und Praxis vieles über: Ernährungswerte, Qualitätsmerkmale, Zubereitungstipps und hilfreiche Tipps und Tricks zum garantierten Gelingen.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **13,00 €** pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: Montag bis Freitag von 8:00 bis 9:00 Uhr bei unserer Ernährungsfachfrau Annette Hofmann, ☎ 09552 6102.

Beruf & Arbeitswelt

AELF Münchberg, FZ Rinderhaltung: Stallbau Spezial I

Mo 10.02.20 Moderne Stallbausysteme in Bayern - zukunftsfähige Laufstalllösungen
19:45 bis **Veranstaltungsort:** Himmelkron, Frankenfarm
22:00 Uhr

Anmeldung bis 04.02. unter Tel. 09251/8780,
Programm siehe www.aelf-mn.bayern.de
überregionale Veranstaltung, BBV

Beruf & Arbeitswelt

Weiterbildung nach dem Berufskraftfahrerqualifikationsgesetz (BKrFQG) - bayernweit

Mi 12.02.20 Wenn Sie gewerblich LKW fahren oder künftig fahren möchten, aber die gesetzliche Weiterbildung noch nicht absolviert haben, können wir Sie dabei fachlich gut unterstützen.
Die beschleunigte Grundqualifikation gilt seit 2009 für gewerbliche Fahrten als Zusatz zum Lkw-Führerschein. Wer ist betroffen?

Sie besitzen den LKW-Führerschein (Klasse C1, C1E, C oder CE) vor dem 10.09.2009 und sind gewerblich tätig, egal wie häufig. Dann müssen sie regelmäßig, alle fünf Jahre eine 35-stündige Weiterbildung ablegen, die durch die Verwaltungsbehörde in den Führerschein mit der Schlüsselzahl 95 eingetragen wird.

Sie haben den LKW- Führerschein (Klasse C1, C1E, C oder CE) nach dem 10.09.2009 bestanden, dann brauchen Sie neben dem Führerschein einen weiteren Lehrgang (beschleunigte Grundqualifikation) mit Prüfung bei der IHK, einmalig, um gewerblich fahren zu dürfen. Nach fünf Jahren fallen Sie auch in den Turnus der 5 jährigen 35 stündigen Weiterbildung.

Die 5 Weiterbildungsmodul finden unter anderem auch in der BBV Geschäftsstelle in Forchheim statt.

Modul 1 am 14.11.2019
Modul 2 am 04.12.2019
Modul 3 am 29.01.2020
Modul 4 am 05.02.2020
Modul 5 am 12.02.2020

Veranstaltungsort: Forchheim, BBV Geschäftsstelle

Eine Anmeldung ist zwingend notwendig.

Weitere Informationen sowie die Anmeldeformulare erhalten Sie in der BBV Hauptgeschäftsstelle Mittelfranken, Tel.: 0981 / 970 70 80, Email: VT@BayerischerBauernVerband.de

überregionale Veranstaltung, BBV

Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes

Hauswirtschaft & Ernährung

BACKKURS: Urrädchen - eine Art geschnittene Hasen

Fr 14.02.20
18:00 bis
21:00 Uhr

Es ist ein Brauch in Bayern an der Kommunion nicht nur Krapfen, sondern auch Urrädchen auszuteilen. Mit diesem typisch fränkischen Schmalzgebäck kann man zu allen Gelegenheiten Gäste und die Familie verwöhnen. Doch wie bäckt man diese regionale Leckerei? Sie erfahren in Theorie und Praxis vieles über: Ernährungswerte, Qualitätsmerkmale, Zubereitungstipps und hilfreiche Tipps und Tricks zum garantierten Gelingen.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: 15,00 € pro Person bei 8 bis max. 10 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 10 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: direkt bei unserer Ernährungsfachfrau Roswitha Halama, ☎ 09543 408 05.

Hauswirtschaft & Ernährung

KOCHKURS: Hülsenfrüchte - Linsen - Erbsen

Sa 15.02.20
10:00 Uhr

Hülsenfrüchte, wie sie schon unsere Großmütter kochten, sind wieder voll aktuell Einfach und schnell in der Zubereitung bringen Sie so Abwechslung in Ihren Speiseplan. Beim gemeinsamen Herstellen der Gerichte erhalten Sie wichtige Tipps zur Lagerung und zu den Inhaltsstoffen. Sie erfahren in Theorie und Praxis vieles über: Ernährungswerte, Qualitätsmerkmale, Zubereitungstipps + schmackhafte Rezepte.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: 13,00 € pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: unter www.bayerischerbauernverband.de/termine sowie www.bildung-beratung-bayern.de oder per email: Bamberg@BayerischerBauernVerband.de.

Dieser Backkurs findet mit unserer Ernährungsfachfrau und VMB-Referentin Karin Uri statt.

Beruf & Arbeitswelt

AELF Münchberg, FZ Rinderhaltung: Stallbau Spezial II

Mo 17.02.20
19:45 bis
22:00 Uhr

Automatische Melk- und Fütterungssysteme
Veranstaltungsort: Himmelkron, Frankenfarm

Anmeldung bis 04.02.2020, ☎ 09251/8780,
Programm siehe www.aelf-mn.bayern.de
überregionale Veranstaltung, BBV

Gesundheit & Prävention

**Brunch - ganz entspannt genießen mit Freunden und Familie
- mit Unterstützung durch den Verband der Milcherzeuger Bayern e.V.**

Sa 22.02.20 10:00 Uhr Das Frühstück ist für viele die schönste Mahlzeit des Tages. Noch schöner ist nur die Kombination aus Frühstück und Mittagessen, wenn Freunde und Familie gemütlich beisammensitzen. Egal ob Morgenmuffel oder Frühaufsteher, am späten Vormittag sitzen alle entspannt um den gedeckten Tisch, trinken Milchkaffee und lassen sich dazu die süßen und deftigen Gerichte schmecken. Und das beste: alles lässt sich gut vorbereiten. Sie lernen eine tolle Auswahl an Brunch Rezepten kennen, die sich gut vorbereiten lassen.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: 8,00 € pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: unter www.bayerischerbauernverband.de/termine sowie www.bildung-beratung-bayern.de oder per email: Bamberg@BayerischerBauernVerband.de.

Dieser Backkurs findet mit unserer Ernährungsfachfrau und VMB-Referentin Karin Uri statt.

Gesellschaft, Politik, Wirtschaft und Recht

Landfrauentag 2020

Do 27.02.20 09:00 Uhr Für Landfrauen ist die Region ihr Lebensmittelpunkt. Damit Dörfer als attraktive Lebensräume erhalten bleiben, sind u.a. Arbeitsplätze, Einkaufsmöglichkeiten, Bildung- und Freizeitangebote erforderlich. Dafür ist Engagement gefragt.

Veranstaltungsort: Hallstadt, Bettelseehalle, Max-Brose-Str.
Referent und Rahmenprogramm stehen noch nicht fest.

Beruf & Arbeitswelt

**AELF Münchberg, FZ Rinderhaltung, AELF Kulmbach:
Milchvieh im Anbindestall - Möglichkeiten für die Betriebsentwicklung**

Do 05.03.20 09:30 bis 16:00 Uhr Verschiedene Produktionsverfahren /Betriebskonzepte für meinen Betrieb
Veranstaltungsort: Himmelkron, Frankenfarm

Anmeldung bis 28.02. unter Tel. 09251/8780,
Programm siehe www.aelf-ku.bayern.de
überregionale Veranstaltung, BBV

Hauswirtschaft & Ernährung

**KOCHKURS: Die Mediterrane Küche
italienisch genießen - auch mit heimischen Produkten**

Do 05.03.20 18:30 Uhr Viel Gemüse, gutes Öl und aromatische Gewürze kennzeichnen diese gesunde Ernährungsweise und viele Gerichte lassen sich auch aus heimischen Produkten herstellen. In dieser Veranstaltung lernen die Teilnehmer die faszinierende Welt der Italienischen Küche kennen, der man positive Auswirkungen auf Herz-, Kreislaufkrankungen und Übergewicht nachsagt. Die Bevölkerung am Mittelmeer leidet seltener als die Mitteleuropäer an Übergewicht, sowie an Herz- und Kreislaufkrankungen. Mit unseren regionalen Produkten kann diese Ernährungsweise auch bei uns umgesetzt werden.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: 13,00 € pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: Montag bis Freitag von 14:00 bis 19:00 Uhr bei unserer Ernährungsfachfrau und Haushaltscoach Michaela von der Linden, Mobil: 0160 938 151 23.

Hauswirtschaft & Ernährung

KOCHKURS: Hackfleisch-Variationen

Fr 06.03.20 17:00 Uhr Der Vielfältigkeit von Hackfleischgerichten sind fast keine Grenzen gesetzt. Gewöhnliche und ungewöhnliche Rezepte werden den Teilnehmerinnen praktisch vorgestellt. Die Ernährungsfachfrau zeigt viele praktische Tipps für den Alltag und informiert dabei über die Zusammensetzung und Inhaltsstoffe von Hackfleisch. Sie können danach ganz einfach die vorgestellten Rezepte nachkochen und damit Familie und Freunde beeindrucken. Außerdem lernen Sie den richtigen Umgang mit dem Lebensmittel Hackfleisch und wissen worauf Sie beim Einkauf achten müssen.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: 13,00 € pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: unter www.bayerischerbauernverband.de/termine sowie www.bildung-beratung-bayern.de oder per email: Bamberg@BayerischerBauernVerband.de.

Dieser Backkurs findet mit unserer Ernährungsfachfrau und VMB-Referentin Karin Uri statt.

Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes

Hauswirtschaft & Ernährung

BACKKURS: Urrädchen - eine Art geschnittene Hasen

Fr 13.03.20
18:00 bis
21:00 Uhr

Es ist ein Brauch in Bayern an der Kommunion nicht nur Krapfen, sondern auch Urrädchen auszuteilen. Mit diesem typisch fränkischen Schmalzgebäck kann man zu allen Gelegenheiten Gäste und die Familie verwöhnen. Doch wie bäckt man diese regionale Leckerei? Sie erfahren in Theorie und Praxis vieles über: Ernährungswerte, Qualitätsmerkmale, Zubereitungstipps und hilfreiche Tipps und Tricks zum garantierten Gelingen.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: 15,00 € pro Person bei 8 bis max. 10 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 10 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: direkt bei unserer Ernährungsfachfrau
Roswitha Halama, ☎ 09543 40805.

Beruf & Arbeitswelt

AELF Münchberg, FZ Rinderhaltung: Besichtigung von Interessanten Ställen für Rinder in West- oder Ostoberfranken

Sa 14.03.20
09:30 bis
15:00 Uhr

Veranstalter: AELF Münchberg, FZ Rinderhaltung
Veranstaltungsort: Oberfranken

Anmeldung bis 02.03.2020, ☎ 09251/8780, **TN-Gebühr: 10 Euro**,
Programm siehe ggf. unter: www.aelf-mn.bayern.de
überregionale Veranstaltung, BBV

Hauswirtschaft & Ernährung

KOCHKURS: Fiesta Mexicana mexikanisch kochen mit regionalen Zutaten

Sa 14.03.20
10:00 Uhr

Mexikanische Gerichte stecken voller faszinierender Aromen und Gewürze. Sie sind scharf, erfrischend und sättigend zugleich. Bringen Sie die beste Fiesta der Welt auch in Ihre Küche! Sie erfahren in Theorie und Praxis vieles über: Ernährungswerte, Qualitätsmerkmale, Zubereitungstipps und hilfreiche Tipps und Tricks zum garantierten Gelingen.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: 13,00 € pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: direkt bei unserer Ernährungsfachfrau und VMB-Referentin
Angela Schickert, ☎ 09195 992 185.

VORTRAG: Vorsorge und Testament - ein Thema für Jung und Alt

Fr 20.03.20 19:30 Uhr Unfall, Krankheit, Alter, Tod - viel zu wenige von uns denken daran, Vorsorge für weniger gute Zeiten zu treffen. Für den Fall, dass wir unerwartet infolge eines Unfalls, einer schweren Erkrankung oder im Alter durch Nachlassen der geistigen Kräfte die Angelegenheiten nicht mehr wie gewohnt regeln können, sollte sich jeder von uns die Frage stellen, wer im Ernstfall die Entscheidungen treffen soll. Und wie die eigenen Wünsche und Vorstellungen Beachtung finden können, wenn man selbst vorübergehend oder auf Dauer nicht mehr dazu in der Lage ist.

Veranstaltungsort: Lauter, Gastwirtschaft Albrecht, Hauptstr.17, 96169 Lauter

Teilnahmegebühr: **Keine Teilnehmergebühr**

Anmeldung: Eine Anmeldung ist nicht notwendig.

Referent: **Armin Schätzlein, Fachberater BBV Bamberg**

Brotzeitrezepte -- Neue Rezepte --

mit Unterstützung durch den Verband der Milcherzeuger Bayern e.V.

Sa 21.03.20 10:00 Uhr Sobald sich der Sommer ankündigt, zieht es uns Bayern ins Freie. Ob Biergarten oder Balkon – bayerische Milchprodukte schmecken garantiert überall. In dieser Veranstaltung lernen Sie, wie sie ohne große Mühe wundervolle Kleinigkeiten aus Milch zaubern wie beispielsweise:
- Bayerische Käsespezialitäten deftig verpackt in Brot und Gemüse
- Regionale Besonderheiten, zum Beispiel: Zibeleskäs
- Romadur und Rettichsalat – die bayerischen Klassiker

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **8,00 €** pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: unter www.bayerischerbauernverband.de/termine sowie www.bildung-beratung-bayern.de oder per email: Bamberg@BayerischerBauernVerband.de.

Dieser Backkurs findet mit unserer Ernährungsfachfrau und VMB-Referentin Karin Uri statt.

Hauswirtschaft & Ernährung

**KOCHKURS: Die Mediterrane Küche
italienisch genießen - auch mit heimischen Produkten**

Mo 23.03.20 18:30 Uhr Viel Gemüse, gutes Öl und aromatische Gewürze kennzeichnen diese gesunde Ernährungsweise und viele Gerichte lassen sich auch aus heimischen Produkten herstellen. In dieser Veranstaltung lernen die Teilnehmer die faszinierende Welt Italienischen Küche kennen, der man positive Auswirkungen auf Herz-, Kreislaufkrankungen und Übergewicht nachsagt. Die Bevölkerung am Mittelmeer leidet seltener als die Mitteleuropäer an Übergewicht, sowie an Herz- und Kreislaufkrankungen. Mit unseren regionalen Produkten kann diese Ernährungsweise auch bei uns umgesetzt werden.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **13,00 €** pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: Montag bis Freitag von 14:00 bis 19:00 Uhr bei unserer Ernährungsfachfrau und Haushaltscoach Michaela von der Linden, Mobil: 0160 938 151 23.

Hauswirtschaft & Ernährung

BACKKURS: Hutkrapfen backen

Do 26.03.20 18:00 Uhr In diesem Backkurs erlernen die Teilnehmer Hutkrapfen und gewendete Küchle backen. Sie erhalten Hinweise über Zutaten, Teigbeschaffenheit, Teigverarbeitung, Empfehlungen zur Verwendung des richtigen Backfetts, sowie viele hilfreiche Tipps und Tricks zum garantierten Gelingen!

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **15,00 €** pro Person bei 10 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 10 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: Montag bis Freitag von 8:00 bis 9:00 Uhr bei unserer Ernährungsfachfrau Annette Hofmann, ☎ 09552 6102.

Terminvorankündigung für März 2020:

Gesellschaft, Politik und Recht

VORTRAG: Vorsorge und Testament - ein Thema für Jung und Alt

Veranstaltungsort: Ortsteil Schweisdorf, Scheßlitz, Alte Schule

Teilnahmegebühr: Keine Teilnehmergebühr

Anmeldung: Eine Anmeldung ist nicht notwendig.

Referent: Armin Schätzlein, Fachberater BBV Bamberg

Gesundheit & Prävention

**Brunch - ganz entspannt genießen mit Freunden und Familie
- mit Unterstützung durch den Verband der Milcherzeuger Bayern e.V.**

Sa 28.03.20 10:00 Uhr Das Frühstück ist für viele die schönste Mahlzeit des Tages. Noch schöner ist nur die Kombination aus Frühstück und Mittagessen, wenn Freunde und Familie gemütlich beisammensitzen. Egal ob Morgenmuffel oder Frühaufsteher, am späten Vormittag sitzen alle entspannt um den gedeckten Tisch, trinken Milchkaffee und lassen sich dazu die süßen und deftigen Gerichte schmecken. Und das beste: alles lässt sich gut vorbereiten. Sie lernen eine tolle Auswahl an Brunch Rezepten kennen, die sich gut vorbereiten lassen.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: 8,00 € pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: direkt bei unserer Ernährungsfachfrau und VMB-Referentin Angela Schickert, ☎ 09195 992 185.

Erholung und Reisen

Gesundheitswoche in Bad Füssing für Erholungsbedürftige

Sa 28.03.20 bis 04.04.20 Europas beliebtester Kurort im Herzen des Bayerischen Thermenlandes zeigt, dass es Spaß machen kann, mehr für die Gesundheit zu tun. Langeweile gibt es nicht: Rund um die drei Bad Füssinger Thermen haben Gesundheitsurlauber die Qual der Wahl zwischen über 100 Entspannungs-, Attraktions- oder Behandlungsbecken, gefüllt mit dem legendären Bad Füssinger Heilwasser. Das 56 Grad heiße Heilwasser aus 1000 m Tiefe ist hochwirksam: Laut einer Studie bestätigen 90 Prozent der Bad Füssinger Gäste eine deutliche Linderung der Schmerzen und eine ganz erhebliche Verbesserung der Beweglichkeit von Gelenken, Wirbelsäule, bei Rheuma und sonstigen orthopädischen Beschwerden.

Auf der Rückfahrt findet eine Führung in den fürstlichen Museen in Regensburg - Thurn und Taxis statt.

Veranstaltungsort: Bad Füssing, Bus

Programm und Anmeldeformular erhalten Sie ab sofort in der BBV Geschäftsstelle und im Internet unter www.bayerischerbauernverband.de/kreisverband/forchheim

Eine Anmeldung ist zwingend notwendig.

Reiseveranstalter: BBV Touristik GmbH

Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes

Hauswirtschaft & Ernährung

BACKKURS: Hutkrapfen backen

Do 02.04.20 18:00 Uhr In diesem Backkurs erlernen die Teilnehmer Hutkrapfen und gewendete Küchle backen. Sie erhalten Hinweise über Zutaten, Teigbeschaffenheit, Teigverarbeitung, Empfehlungen zur Verwendung des richtigen Backfetts, sowie viele hilfreiche Tipps und Tricks zum garantierten Gelingen!

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **15,00 €** pro Person bei 10 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 10 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: Montag bis Freitag von 8:00 bis 9:00 Uhr bei unserer Ernährungsfachfrau Annette Hofmann, ☎ 09552 6102.

Hauswirtschaft & Ernährung

KOCHKURS: Salate für viele Gelegenheiten

Fr 03.04.20 18:30 Uhr Salate sind gesunde und vitaminreiche Beilagen oder Hauptgerichte. Die Teilnehmer erlernen viele raffinierte Rezepte für viele Gelegenheiten.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **13,00 €** pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: Montag bis Freitag von 14:00 bis 19:00 Uhr bei unserer Ernährungsfachfrau und Haushaltscoach Michaela von der Linden, Mobil: 0160 938 151 23.

Länderkunde & internationale Begegnungen

Flugreise Kreta - Mythos und Inselzauber

Mo 13.04.20 bis 20.02.20 So intensiv blau leuchtet das Meer rund um Kreta, dass sich das Herz des Besuchers vor Sehnsucht zusammenzieht. Auf der größten griechischen Insel ist viel Platz für kilometerlange Sandstrände an der Nordküste und für malerische Buchten zwischen steilen Klippen im Süden. Dazwischen erheben sich über 2.000 Meter hohe Berge mit wild-romantischen Schluchten und fruchtbares Hügelland. In dieser großzügigen Natur entwickelte sich vor 4.000 Jahren die erste europäische Hochkultur: Das minoische Reich beeindruckt selbst als Ruine wie dem monumentalen Palast von Knossos. Entsprechend stolz ist der Kreter auf seine Vorfahren und auf seine Heimat, deren Schönheiten er gerne den Besuchern zeigt. Eine der landschaftlich schönsten Inseln im Mittelmeer erwartet Sie!

Programm und Anmeldung erhalten Sie in Ihrer BBV Geschäftsstelle Bamberg ☎ 0951 965 17-130 oder unter: Bamberg@BayerischerBauernVerband.de

Anmeldeschluss: 30.11.2019

Reiseveranstalter: BBV Touristik GmbH

Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes

Hauswirtschaft & Ernährung

Brotzeitrezepte -- Neue Rezepte --

- mit Unterstützung durch den Verband der Milcherzeuger Bayern e.V.

Sa 25.04.20 10:00 Uhr Sobald sich der Sommer ankündigt, zieht es uns Bayern ins Freie. Ob Biergarten oder Balkon – bayerische Milchprodukte schmecken garantiert überall. In dieser Veranstaltung lernen Sie, wie sie ohne große Mühe wundervolle Kleinigkeiten aus Milch zaubern wie beispielsweise:
- Bayerische Käsespezialitäten deftig verpackt in Brot und Gemüse
- Regionale Besonderheiten, zum Beispiel: Zibeleskäs
- Romadur und Rettichsalat – die bayerischen Klassiker

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **8,00 €** pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: direkt bei unserer Ernährungsfachfrau und VMB-Referentin Angela Schickert, ☎ 09195 992 185.

Hauswirtschaft & Ernährung

KOCHKURS: Sommerleichte Küche

Mo 27.04.20 18:30 Uhr In dieser Veranstaltung werden schnelle und leichte Kurzgerichte für den Sommer unter Verwendung von regionalen Produkten hergestellt.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **13,00 €** pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: Montag bis Freitag von 14:00 bis 19:00 Uhr bei unserer Ernährungsfachfrau und Haushaltscoach Michaela von der Linden, Mobil: 0160 938 151 23.

Hauswirtschaft & Ernährung

**KOCHKURS: Die Mediterrane Küche
italienisch genießen - auch mit heimischen Produkten**

Do 07.05.20 18:30 Uhr Viel Gemüse, gutes Öl und aromatische Gewürze kennzeichnen diese gesunde Ernährungsweise und viele Gerichte lassen sich auch aus heimischen Produkten herstellen. In dieser Veranstaltung lernen die Teilnehmer die faszinierende Welt der Italienischen Küche kennen, der man positive Auswirkungen auf Herz-, Kreislaufkrankungen und Übergewicht nachsagt. Die Bevölkerung am Mittelmeer leidet seltener als die Mitteleuropäer an Übergewicht, sowie an Herz- und Kreislaufkrankungen. Mit unseren regionalen Produkten kann diese Ernährungsweise auch bei uns umgesetzt werden.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: 13,00 € pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: Montag bis Freitag von 14:00 bis 19:00 Uhr bei unserer Ernährungsfachfrau und Haushaltscoach Michaela von der Linden, Mobil: 0160 938 151 23.

Hauswirtschaft & Ernährung

KOCHKURS: Tomate - Die Königin der Früchte

Do 14.05.20 18:30 Uhr Die Tomate gehört zu der beliebtesten Gemüsesorte weltweit und schon an den verliehenen Namen erkennt man diese Wertschätzung. In Österreich sagt man Paradeiser (ein Hinweis auf den paradiesischen Geschmack). Andernorts bezeichnet man sie als Liebesapfel, Paradiesapfel oder Goldapfel. Unter den Gemüsen ist die Tomate auch ein Gesundheitsapostel, sie stärkt das Immunsystem und hat eine blutreinigende Wirkung. Lassen Sie sich überraschen, welche raffinierte Zutaten mit der Tomate kombiniert werden können. Von Aufstrichen, über Muffin, Vor- und Hauptspeisen oder selbstgemachten Ketchup - Tomaten sind mehr als nur eine Zutat im Salat. Sie erfahren in Theorie und Praxis vieles über: Ernährungswerte, Qualitätsmerkmale, Zubereitungstipps und schmackhafte und ausgefallene Rezepte.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: 13,00 € pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: Montag bis Freitag von 14:00 bis 19:00 Uhr bei unserer Ernährungsfachfrau und Haushaltscoach Michaela von der Linden, Mobil: 0160 938 151 23.

Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes

Landwirtschaft, Natur & Umwelt

Frühstück auf dem Bauernhof

Sa 16.05.20 bis 17.05.20 Ein gemütliches Frühstück in schöner Atmosphäre mit Produkten aus der Region, ländlichem Ambiente und Wissenswertem rund um den Bauernhof: Das dritte Maiwochenende 2019 bietet dazu Gelegenheit. Bei der Aktion „Frühstück am Bauernhof“ der Landfrauen im Bayerischen Bauernverband ermöglichen viele Betriebe aus ganz Bayern ein Genusserelebnis verbunden mit Informationen zur modernen Landwirtschaft. Oben genannte Betriebe freuen sich darauf, bei einem Frühstückserlebnis der besonderen Art mit Gästen aus Stadt und Land ins Gespräch zu kommen. Das Motto: „Wir wollen unseren Gästen zeigen, was uns die Landwirtschaft bedeutet und wie sehr uns die Erzeugung von regionalen Lebensmitteln am Herzen liegt“

Veranstaltungsort: , Bamberg und Umgebung

Die teilnehmenden Betriebe folgen noch.

Hauswirtschaft & Ernährung

Brotzeitrezepte -- Neue Rezepte --

- mit Unterstützung durch den Verband der Milcherzeuger Bayern e.V.

Fr 19.06.20 18:00 Uhr Sobald sich der Sommer ankündigt, zieht es uns Bayern ins Freie. Ob Biergarten oder Balkon – bayerische Milchprodukte schmecken garantiert überall. In dieser Veranstaltung lernen Sie, wie sie ohne große Mühe wundervolle Kleinigkeiten aus Milch zaubern wie beispielsweise:
- Bayerische Käsespezialitäten deftig verpackt in Brot und Gemüse
- Regionale Besonderheiten, zum Beispiel: Zibeleskäs
- Romadur und Rettichsalat – die bayerischen Klassiker

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: 8,00 € pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: direkt bei unserer Ernährungsfachfrau und VMB-Referentin Barbara Nikol, ☎ 0951 203 313.

Terminvorschau Herbst 2020

Hauswirtschaft & Ernährung

KOCHKURS: Gesunde Ernährung rund ums Kind

Sa 19.09.20 09:30 Uhr Der kindliche Körper braucht viele verschiedene Nährstoffe, die alle durch unterschiedliche Lebensmittel geliefert werden. Daher sollte die Ernährung so abwechslungsreich wie möglich sein. Die Empfehlung für eine ausgewogene und sinnvolle Ernährung wird an Hand der Ernährungspyramide anschaulich erläutert. Es werden Tipps und Tricks rund um ein gesundes Kinderessen aufgezeigt, welches sowohl für zu Hause, als auch für unterwegs Anwendung finden kann.

Veranstaltungsort: Bamberg, Schulküche AELF, Schillerplatz 15

Teilnahmegebühr: **13,00 €** pro Person bei 12 Teilnehmer plus Lebensmittelkosten nach Bedarf (wird vor Ort in bar kassiert). Sofern es weniger als 12 Teilnehmer sind, werden die Kursgebühren durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt.

Anmeldung: Montag bis Freitag von 14:00 bis 19:00 Uhr bei unserer Ernährungsfachfrau und Haushaltscoach Michaela von der Linden, Mobil: 0160 938 151 23.



ZLF Bayerisches
Zentral-Landwirtschaftsfest

19. bis 27. September 2020

Vom 19. bis 27. September 2020 findet parallel zum Oktoberfest das 127. Bayerische Zentral-Landwirtschaftsfest (ZLF) in München auf dem Südteil der Theresienwiese statt. Das ZLF ist gleichzeitig Leistungsschau der bayerischen Bäuerinnen und Bauern, informative Messe für Erzeuger. Ein Besuch lohnt sich in jedem Fall und wird für alle zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Täglich von 9:30 Uhr bis 18:00 Uhr besteht für Besucher die Gelegenheit, die einzigartige Atmosphäre der Landwirtschafts-, Forst und Landmaschinenausstellung mit Festcharakter zu genießen.

Öffnungszeiten Festzelt Tradition:

- Für ZLF Besucher und Aussteller von 9:30 bis 22:30 Uhr geöffnet

Besondere Höhepunkte:

Samstag, 19. September 2020: Landpartie (17:00 - 23:00 Uhr)

Samstag, 26. September 2020: ZLF-Ball anlässlich des **75. Geburtstages des BBV** (18:00 - 23:00 Uhr)

Der Kartenvorverkauf startet bereits ab Dezember 2019

- **sicher eine gute Idee für ein Weihnachtsgeschenk!**