

Bildungsprogramm 2025/2026

GRÜNE BILDUNG AUF EINEN BLICK



Schnell. Gesund. Satt – Afterwork-Küche mit Superfood Getreide

Donnerstag, 09.10.2025, 19:00 Uhr

In diesem Kochkurs lernen Sie, wie Sie nährstoffreiche Getreidesorten schnell und kreativ in Ihre Feierabendküche integrieren können. Die Gerichte sind einfach, alltagstauglich und lassen sich gut vorbereiten – ideal für Berufstätige, die gesund essen wollen. Getreide einfach überraschend. Sie erfahren, wie Sie mit wenig Aufwand ein gesundes Essen auf den Tisch bekommen.

Veranstaltungsort: Pegnitz, Schulküche Staatliche Berufsschule Pegnitz

Teilnehmergebühr: 15 € + Materialkosten

Referentin: Andrea Storkenmaier, Ernährungsfachfrau, Seybothenreuth

Anmeldung online bis 02.10.2025 unter <https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=27028893>, telefonisch unter Tel. 0921 / 76462-0 oder per E-Mail an Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bitte Vorratsdosen für übrig gebliebenes Essen mitbringen.

Fit für den Winter - Salben- und Teeherstellung

Mittwoch, 15.10.2025, 18:00 Uhr bis 20:00 Uhr

Der Winter steht vor der Tür – Zeit, Körper und Seele auf die kalte Jahreszeit vorzubereiten! Sie erfahren, wie Sie mit einfachen, natürlichen Mitteln Ihre Gesundheit stärken und typische Winterbeschwerden lindern können. Gemeinsam stellen wir wohltuende Teemischungen und pflegende Salben her – ideal zur Vorbeugung oder als kleine Helfer bei Erkältung, trockener Haut und Verspannungen. Sie lernen, wie Sie sich natürlich und achtsam auf die Wintermonate vorbereiten können.

Veranstaltungsort: Hummeltal, Museum Hummelstube

Teilnehmergebühr: 25 € + 10 € Materialkosten

Referentin: Ann-Kristin Zdralek, zertifizierte Kräuterkundige, Hummeltal

Anmeldung online bis 08.10.2025 unter <https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=27028725>, telefonisch unter Tel. 0921 / 76462-0 oder per E-Mail an Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Verkehrssicherung im Wald und staatliche Förderung beim Waldumbau

Donnerstag, 30.10.2025, 19:30 Uhr

Die Verkehrssicherung im Wald stellt Waldbesitzer und Verantwortliche vor besondere Herausforderungen – von der Gefahreneinschätzung bis hin zu rechtlichen Aspekten. Sie erhalten Informationen von praxisnahen Grundlagen zur Beurteilung von Risiken, geeignete Maßnahmen sowie die Abgrenzung der Verantwortlichkeiten vermittelt.

Ein zweiter Schwerpunkt liegt auf der staatlichen Förderung beim Waldumbau. Es werden aktuelle Programme, Antragswege und Fördermöglichkeiten vorgestellt, die Waldbesitzer bei einer nachhaltigen und klimastabilen Waldbewirtschaftung unterstützen. Sie lernen

sowohl die Anforderungen an die Verkehrssicherungspflicht zu verstehen als auch Chancen der staatlichen Förderung gezielt für den eigenen Betrieb nutzen zu können.

Veranstaltungsort: Heinersreuth, Restaurant Kastaniengarten

Referenten: Robert Geiser, Forstoberrat, AELF Bayreuth-Münchberg

Landfrauenfrühstück

Die fast perfekte SUPER-Frau?

Mittwoch, 05.11.2025, 09:00 Uhr

Wir kennen sie alle: Diese Vorstellung von der perfekten Frau. Erfolgreich im Beruf, liebevolle Partnerin, verständnisvolle Mutter, beste Freundin, stets hilfsbereit, immer souverän, nie erschöpft. Eine Superheldin im Business-Outfit. Doch ich frage mich: Gibt es sie wirklich? Und müssen wir überhaupt versuchen, sie zu sein?

Als Unternehmerin muss man auch die Mitarbeiter im Betrieb akzeptieren so wie jeder ist, versuchen zu helfen, wo es nur geht, auf die unterschiedlichsten Charaktere eingehen können usw. Man sollte einfach mit allem und jedem zurechtkommen, so wird es von einem selbst erwartet, das dann einem Perfektionismus gleicht.

Die fast perfekte Super-Frau? Vielleicht ist sie die, die sich ihrer Unvollkommenheit bewusst ist. Die mutig genug ist, Hilfe zu suchen. Die offen ist für Austausch – und gleichzeitig klar ihre Grenzen kennt. Also keine Superheldin mit Cape, sondern eine starke, echte Frau aus Fleisch und Blut.

Veranstaltungsort: Bayreuth, Tierzucht-klausur

Referentin: Sylvia Schatz-Seidel, Geseeser Landbäckerei

Anmeldung zwingend erforderlich unter Tel.: 0921 / 76462-0 oder per E-Mail an Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de.

Osteopathie für Klein und Groß

Donnerstag, 06.11.2025, 19:00 Uhr

In einem gesunden Körper kann sich alles frei bewegen, es ist alles im Fluss. Sind alle Strukturen mobil, ist der menschliche Körper im Komfort. Krankheit bedeutet, dass sich in diesem Kreis Barrieren aufgebaut haben, um den Körper aus seinem Gleichgewicht zu bringen. Dies kann der Osteopath unter Berücksichtigung der drei Systeme – Knochen, Eingeweide und Schädel – mit sehr sanften Berührungen beseitigen, so dass eine ungehinderte Bewegung zustande kommt. Mit seinen „denkenden Händen“ spürt der Osteopath die Blockaden auf und regt die Selbstheilungskräfte des Körpers an, damit dieser wieder sein Gleichgewicht findet. Erfahren Sie vom Referenten/der Referentin anhand von Behandlungsbeispielen die osteopathische Behandlung nach den Prinzipien Körper, Geist und Seele.

Veranstaltungsort: Büchenbach, Gasthaus Wolfring

Teilnehmergebühr: 3 €

Referent: Georg Schöner, Heilpraktiker / Osteopath, Thurndorf

Neue Kulturarten und Anbaumethoden als Perspektive für unsere Region?

Donnerstag, 06.11.2025, 19:30 Uhr

Sie erfahren in dem Vortrag, welche Potentiale neue trockenheitstolerante Kulturarten wie z. B. Körnerhirse, Erdnüsse und Schwarzkümmel bieten und wie Sie Ihre Bewirtschaftung an zunehmende Trockenphasen anpassen können. Im Fokus stehen Standortansprüche sowie praxisnahe Anbaumethoden mit wassersparender Bodenbearbeitung. Es werden Chancen, Risiken und Vermarktungswege anhand regionaler Beispiele aufgezeigt. Sie können danach die Eignung dieser Kulturen für ihre Betriebe einschätzen und passende Anbaumethoden zur erfolgreichen Umsetzung auswählen.

Veranstaltungsort: Plankenfels, Landgasthof „Goldenes Lamm“

Referenten: Uwe Lucas und Christina Kramer (AELF), Harald Köppel (BBV), Johannes Scherm und Manuel Appel (MR)

Fortbildung zur Sachkunde im Pflanzenschutz

Montag, 10.11.2025, 19:00 bis 23:00 Uhr

Veranstaltungsort: Bayreuth, Tierzucht-klausur

Teilnehmergebühr: 39 €

Referent: Simon Schmidt

Anmeldung an der BBV-Geschäftsstelle Bayreuth mittels eines Anmeldeformulars. Anforderung des Formulars unter Tel. 0921 / 76462-0.

Leichte und schnelle Küche für jeden Tag – mit Unterstützung durch den Verband der Milcherzeuger Bayern e.V.

Donnerstag, 13.11.2025, 19:30 Uhr

Gerade im hektischen Alltag ist es schwierig, neben Familie, Freunden und Beruf, auch noch Zeit zum Kochen zu finden. Da kommt eine gesunde, vollwertige Ernährung oft zu kurz. Deshalb möchten wir Ihnen Ideen aufzeigen, wie man schnell & einfach gut schmeckende, leichte Gerichte mit bayerischen Milchprodukten zaubern kann. Eine Auswahl von leichten Rezepten wird mit Ihnen gemeinsam zubereitet. Die Gerichte sind gut für die Familienmahlzeit zu Hause, aber auch als Pausensnack für Arbeit und Schule geeignet.

Veranstaltungsort: Steifling 6, bei Elfriede Adelhardt

Teilnehmergebühr: 10 € + 8 € Materialkosten

Referentin: Andrea Christ, Ernährungsfachfrau, Weidenberg

Anmeldung erforderlich bei Elfriede Adelhardt unter Tel. 09243-903490. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bitte folgendes mitbringen: Schneidbrett, Messer, Geschirrtuch, Schüssel, Vorratsdose und gerne eine Schürze.

Haftungsfragen, Verkehrssicherungspflicht und Versicherungsmöglichkeiten im Wald

Montag, 17.11.2025, 19:30 Uhr

Alte, kranke oder beschädigte Bäume an Weges- und Waldrändern stellen eine ernste Gefahr für Spaziergänger, Radfahrer und Autofahrer dar. Sie erfahren die rechtlichen Pflichten von Waldbesitzern, diese Gefahren zu erkennen, zu bewerten und zu minimieren. Ergänzend wird dargestellt, welche Versicherungen – von der Haftpflicht bis zu speziellen Policen – notwendig oder empfehlenswert sind, um sich im Schadensfall finanziell abzusichern. Sie erhalten Informationen, wo im Wald besondere Unfallgefahren bestehen, welche Haftungsansprüche in verschiedenen Situationen entstehen können, wie sich Risiken durch gezielte Vorsorgemaßnahmen wirksam reduzieren lassen, welche Versicherungen für Waldbesitzer sinnvoll sind, um Schäden rechtssicher abzudecken.

Veranstaltungsort: Bayreuth, Tierzucht-klausur

Teilnehmergebühr: 3 €

Referenten: Melanie Barthelmes, Juristin, BBV Hauptgeschäftsstelle Bamberg und Harald Roder, BBV Service Versicherungsmakler GmbH

Anmeldung online bis 10.11.2025 unter <https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=27028997>, telefonisch unter Tel. 0921 / 76462-0 oder per E-Mail an Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de.

Advents- und Weihnachtsdekorationen: Gestecke, Kränze und Dekoratives aus Naturmaterialien

Donnerstag, 20.11.2025, 19:00 Uhr

Die Teilnehmer lernen unter Anleitung die Herstellung von Kränzen und Gestecken zur Weihnachtszeit mit Stroh, Bast, Zweigen, Mistelzweigen, Tannenzweigen, Buchs, Zimtstangen, Orangenschalen, Anissternen und Golddraht und erfahren etwas über den Ursprung dieser weihnachtlichen Bräuche. Sie erfahren, mit welchen Materialien Sie am besten arbeiten können und lernen die Hintergründe dieser Bräuche kennen. Nach dem Kurs können Sie eigenständig dekorative Kränze und Gestecke anfertigen und sich selbst, Ihrer Familie und Freunden eine große Freude damit bereiten.

Veranstaltungsort: Windischenlaibach, Gärtnerei Bauer

Teilnehmergebühr: 13 € + Materialkosten

Referentin: Mitarbeiterin Gärtnerei Bauer, Gärtnerin

Anmeldung online bis 13.11.2025 unter <https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=27028702>, telefonisch unter Tel. 0921 / 76462-0 oder per E-Mail an Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Vorhandenes Material kann mitgebracht werden.

Gefährliche Waldarbeiten: Sicherheit im Wald für alle

Donnerstag, 20.11.2025, 19:30 Uhr

Warum steigen die Unfallzahlen bei Waldarbeiten und welche Vorschriften sind zu beachten? Alle, die Waldarbeiten durchführen, ob Neueinsteiger oder auch "erfahrene Hasen",

sollten sich bei dieser Veranstaltung informieren. Entsprechen die eingesetzten Maschinen den Sicherheitsbestimmungen? Können Großmaschinen sinnvoll und wirtschaftlich eingesetzt werden? Verringert der Einsatz von Fachkräften die Unfallrisiken? Welche fachliche Eignung ist für Arbeiten im Forst notwendig und ist diese immer vorhanden? Welche wichtigen Vorschriften sind zu beachten? Wer ist verantwortlich für die Einhaltung der Bestimmungen? Welcher Personenkreis oder welche Tätigkeit ist wie und wo versichert? Wie sieht die vollständige Schutzausrüstung für Waldarbeiten aus und wird diese auch verwendet? Sie erhalten viele notwendige, auch rechtliche Tipps und Informationen.

Veranstaltungsort: Siegritzberg, Gasthaus Dünfelder

Teilnehmergebühr: 3 €

Referent: Martin Thoma, Sozialversicherung für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau, Bayreuth

Käseseminar - Die Kunst vom Käsen

Samstag, 22.11.2025, 13:00 Uhr bis 16:00 Uhr

Unter Anleitung eines Fachmanns werden Sie frischer Milch selbst Käse herstellen. Die Handwerkskunst des KäSENS beinhaltet rühren, schneiden, abschöpfen und ist sicher auch keine allzu trockene Angelegenheit. Nach getaner Arbeit dürfen Sie Ihren eigenen Käse mit nach Hause nehmen. Sie lernen in diesem Seminar die Herstellung von Käse nach altem handwerklichem Brauchtum.

Veranstaltungsort: Sandhof, bei Familie Ehl, Sandhof 1

Teilnehmergebühr: 20 € + Materialkosten

Referentin: Heike Ehl, Kräuterpädagogin, Sandhof

Anmeldung online bis 15.11.2025 unter <https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=27028698>, telefonisch unter Tel. 0921 / 76462-0 oder per E-Mail an Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Zur Teilnehmergebühr kommen noch die Kosten für den Käse bei Abholung hinzu.

Der selbst hergestellte Käse ist am Montag, 24.11.2025 ab Nachmittag zur Abholung bereit.

Würden Sie heute noch den Führerschein bestehen?

Mittwoch, 26.11.2025, 14:00 Uhr

Viele haben Ihre Führerscheinprüfung vor 30, 40 Jahren und länger abgelegt. Seither hat sich vieles geändert und rund 90 % würden durch die Prüfung fallen. Eine Auffrischung der Fahrerlaubnis ist nicht vorgeschrieben. Jedoch sollte jeder Fahrzeugführer sich von Zeit zu Zeit über den aktuellen Stand der Verkehrsregeln informieren. Bei diesem Vortrag gewinnen Sie einen Einblick, welche Regeln sich in den letzten Jahren geändert haben. Anhand von praktischen Beispielen erläutert der Referent wie Sie sich bei einem haltenden Bus an einer Bushaltestelle verhalten.

Veranstaltungsort: Bernheck, Ferienhotel „Veldensteiner Forst“

Teilnehmergebühr: 3 €

Referent: Thorsten Roder, Polizeioberkommissar, Polizeiinspektion Bayreuth-Land

Ich und mein Smartphone

Handy-Betriebssysteme Android und iOS - was ist das?

Donnerstag, 27.11.2025, 10:00 Uhr bis 11:30 Uhr

Ein Smartphone ist einfach gesagt ein kleiner tragbarer Computer, mit dem man auch noch telefonieren kann. Der Referent erklärt Ihnen leicht und unkompliziert: Verbindung mit WLAN/Mobile Daten Einrichtung bzw. Betrachtung von Google Account und Apps bzw. iOS (Kalender, Mail, Google One, Apple One (Cloud und Datensicherung) ggf. Anpassung Ihres Smartphone - Wichtige Icons Sie erfahren, wie ein Betriebssystem die grundlegenden Funktionen eines Gerätes steuert.

Bitte bringen Sie Ihr eigenes Gerät mit!

Veranstaltungsort: Bayreuth, BBV-Geschäftsstelle

Teilnehmergebühr: 15 €

Referent: Florian Sammet, Coach / Trainer, Bayreuth

Anmeldung online bis 20.11.2025 unter <https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=27028716>, telefonisch unter Tel. 0921 / 76462-0 oder per E-Mail an Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Vorsorge und Testament - ein Thema für Jung und Alt

Donnerstag, 27.11.2025, 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. Bei diesem Vortrag erfahren Sie, wie Sie Ihre Familie und Hof für den Ernstfall schützen können. Sie gewinnen einen Einblick in die Vorsorgevollmacht, Betreuungsverfügung, Patientenverfügung und Testament.

Veranstaltungsort: Bayreuth, Tierzucht-klausur

Teilnehmergebühr: 3 €

Referenten: Alexander Hahn, Rechtsanwalt, BBV-Hauptgeschäftsstelle, Bamberg und Udo Köhler, Fachberater, BBV-Geschäftsstelle Bayreuth

Anmeldung online bis 20.11.2025 unter <https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=27028734>, telefonisch unter Tel. 0921 / 76462-0 oder per E-Mail an Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de.

Adventsfeier

Montag, 01.12.2025, 19:30 Uhr

Veranstaltungsort: Bayreuth, Tierzucht-klausur

Anmeldung zwingend erforderlich unter Tel. 0921 / 76462-0 oder per E-Mail an Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de.

Ich und mein Smartphone Apps, Passwörter und Datenschutz

Donnerstag, 04.12.2025, 10:00 Uhr bis 11:30 Uhr

Der Referent erklärt Ihnen, wozu Sie Apps benötigen. Sie lernen die Anwendungsprogramme die Sie benötigen, zu finden, zu installieren, zu aktualisieren und wieder zu entfernen. Außerdem werden Sie für das Thema Passwort und Datenschutz sensibilisiert.

Bitte bringen Sie Ihr eigenes Gerät mit!

Veranstaltungsort: Bayreuth, BBV-Geschäftsstelle

Teilnehmergebühr: 15 €

Referent: Florian Sammet, Coach / Trainer, Bayreuth

Anmeldung online bis 27.11.2025 unter <https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=27028717>, telefonisch unter Tel. 0921 / 76462-0 oder per E-Mail an Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Neue Kulturarten und Anbaumethoden als Perspektive für unsere Region?

Donnerstag, 04.12.2025, 19:30 Uhr

Sie erfahren in dem Vortrag, welche Potentiale neue trockenheitstolerante Kulturarten wie z. B. Körnerhirse, Erdnüsse und Schwarzkümmel bieten und wie Sie Ihre Bewirtschaftung an zunehmende Trockenphasen anpassen können. Im Fokus stehen Standortansprüche sowie praxisnahe Anbaumethoden mit wassersparender Bodenbearbeitung. Es werden Chancen, Risiken und Vermarktungswege anhand regionaler Beispiele aufgezeigt. Sie können danach die Eignung dieser Kulturen für ihre Betriebe einschätzen und passende Anbaumethoden zur erfolgreichen Umsetzung auswählen.

Veranstaltungsort: Haidenaab, Gasthaus Veigl

Referenten: Uwe Lucas und Christina Kramer (AELF), Harald Köppel (BBV) und Johannes Scherm (MR)

Neue Kulturarten und Anbaumethoden als Perspektive für unsere Region?

Montag, 08.12.2025, 19:30 Uhr

Sie erfahren in dem Vortrag, welche Potentiale neue trockenheitstolerante Kulturarten wie z. B. Körnerhirse, Erdnüsse und Schwarzkümmel bieten und wie Sie Ihre Bewirtschaftung an zunehmende Trockenphasen anpassen können. Im Fokus stehen Standortansprüche sowie praxisnahe Anbaumethoden mit wassersparender Bodenbearbeitung. Es werden Chancen, Risiken und Vermarktungswege anhand regionaler Beispiele aufgezeigt. Sie können danach

die Eignung dieser Kulturen für ihre Betriebe einschätzen und passende Anbaumethoden zur erfolgreichen Umsetzung auswählen.

Veranstaltungsort: Willenberg, Landgasthaus Diersch

Referenten: Uwe Lucas und Christina Kramer (AELF), Harald Köppel (BBV) und Johannes Scherm (MR)

Neue Kulturarten und Anbaumethoden als Perspektive für unsere Region?

Donnerstag, 11.12.2025, 19:30 Uhr

Sie erfahren in dem Vortrag, welche Potentiale neue trockenheitstolerante Kulturarten wie z. B. Körnerhirse, Erdnüsse und Schwarzkümmel bieten und wie Sie Ihre Bewirtschaftung an zunehmende Trockenphasen anpassen können. Im Fokus stehen Standortansprüche sowie praxisnahe Anbaumethoden mit wassersparender Bodenbearbeitung. Es werden Chancen, Risiken und Vermarktungswege anhand regionaler Beispiele aufgezeigt. Sie können danach die Eignung dieser Kulturen für ihre Betriebe einschätzen und passende Anbaumethoden zur erfolgreichen Umsetzung auswählen.

Veranstaltungsort: Bayreuth, Tierzucht-klausur

Referenten: Uwe Lucas und Christina Kramer (AELF), Harald Köppel (BBV) und Johannes Scherm (MR)

Demenz - jeden kann es treffen!

Freitag, 09.01.2026, 19:30 Uhr

Sie erhalten Informationen zum Krankheitsbild, zum Umgang mit Betroffenen sowie zu Unterstützungsangeboten der Region. Die Fachstelle für Demenz und Pflege Oberfranken stellt sich mit Informationen zu Angeboten zu Unterstützung im Alltag, speziell ehrenamtlich tätige Einzelpersonen, vor. Sie lernen die Beratungs- und Unterstützungsmöglichkeiten kennen und können danach andere Menschen in Bezug auf den Umgang mit betroffenen Menschen sensibilisieren.

Veranstaltungsort: Siegritzberg, Gasthaus Dünfelder

Teilnehmergebühr: 3 €

Referentin: Ute Hopperdietzel, Fachstelle für Demenz und Pflege Oberfranken

Fortbildung zur Sachkunde im Pflanzenschutz

Samstag, 10.01.2026, 10:00 bis 15:00 Uhr

Veranstaltungsort: Büchenbach, Gasthaus Wolfring

Teilnehmergebühr: 39 €

Referent: Simon Schmidt

Anmeldung an der BBV-Geschäftsstelle Bayreuth mittels eines Anmeldeformulars. Anforderung des Formulars unter Tel. 0921 / 76462-0.

Ich und mein Smartphone Nachrichten mit Whatsapp & Co.

Donnerstag, 15.01.2026, 10:00 Uhr bis 11:30 Uhr

Nachrichten, egal ob Bilder, Videos oder Sprachnachrichten, einfach, sicher und zuverlässig versenden. Rund um die Welt ist man damit mit Freunden und Familie in Kontakt. Sie erfahren, wie man den Nachrichtendienst Whatsapp installiert, Ihr Profil einrichtet und ihn unkompliziert täglich nutzen kann.

Bitte bringen Sie Ihr eigenes Gerät mit!

Veranstaltungsort: Bayreuth, BBV-Geschäftsstelle (3. Stock)

Teilnehmergebühr: 15 €

Referent: Florian Sammet, Coach / Trainer, Bayreuth

Anmeldung online bis 08.01.2026 unter <https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=27028718>, telefonisch unter Tel. 0921 / 76462-0 oder per E-Mail an Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Finanzen sind (auch) Frauensache! Female Finance: selbstbestimmt, informiert, unabhängig

Dienstag, 20.01.2026, 19:30 Uhr

Finanzielle Unabhängigkeit ist ein entscheidender Schlüssel zur Selbstbestimmung und doch beschäftigen sich viele Frauen erst spät oder gar nicht aktiv mit ihren Finanzen. Dabei ist finanzielle Bildung gerade für Frauen heute wichtiger denn je: Gender Pay Gap, Altersarmut und strukturelle Unterschiede im Werdegang sind nur einige Herausforderungen, die es zu meistern gilt. Sie erhalten einen verständlichen, praxisnahen Blick auf die wichtigsten Grundlagen rund um das Thema Geld:

- Warum finanzielle Selbstbestimmung kein "Männerthema" ist
- Wie Frauen klug investieren und vorsorgen können
- Welche Fehler man vermeiden und welche Chancen man nutzen sollte Sie können danach Bewusstsein für Finanzen schaffen, bekommen Wissen und Orientierung vermittelt und können Impulse für finanzielle Selbstbestimmung geben.

Veranstaltungsort: Bayreuth, Tierzucht-klausur

Teilnehmergebühr: 5 €

Referentin: Sandra Ernst, Investment Coach und Life Coach, Windischeschenbach

Anmeldung online bis 13.01.2026 unter <https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=27028806>, telefonisch unter Tel. 0921 / 76462-0 oder per E-Mail an Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de.

Pachtvertrag und Gebrauchtmaschinenkauf - typische Fehler und Gestaltungshinweise

Mittwoch, 21.01.2026, 19:30 Uhr

Der Abschluss von Pachtverträgen und der Kauf gebrauchter Maschinen sind alltägliche Vorgänge in vielen Branchen – insbesondere in der Landwirtschaft sowie im produzierenden Gewerbe. Doch gerade bei diesen Geschäften kommt es immer wieder zu rechtlichen Fallstricken, die im Nachhinein zu erheblichen finanziellen und betrieblichen Konsequenzen führen können. Sie erhalten einen fundierten Überblick über die rechtlichen Grundlagen, typische Fehlerquellen sowie konkrete Gestaltungshinweise für rechtssichere Verträge. Anhand von Beispielen aus der Praxis wird aufgezeigt, wie Sie Risiken vermeiden, Ihre Verträge individuell anpassen und Ihre rechtliche Position stärken können.

Veranstaltungsort: Bayreuth, Tierzucht-klausur

Teilnehmergebühr: 3 €

Referent: Alexander Hahn, Rechtsanwalt, BBV-Hauptgeschäftsstelle, Bamberg

Anmeldung online bis 14.01.2026 unter <https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=27028737>, telefonisch unter Tel. 0921 / 76462-0 oder per E-Mail an Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de.

Künstliche Intelligenz (KI) im Fokus

Donnerstag, 22.01.2026, 10:00 Uhr bis 11:30 Uhr

Tauchen Sie ein in die Welt der Künstlichen Intelligenz! Dieser Kurs vermittelt einen grundlegenden Einblick in die Geschichte, Funktionsweisen und Anwendungsbereiche von KI. Gemeinsam werden verschiedene Modelle beleuchtet und Chancen sowie Risiken diskutiert, die mit KI-Technologien einhergehen - inklusive der potenziellen Gefahren in Medien und Internet. Sie erfahren, wie KI unsere Gesellschaft beeinflusst und welche Möglichkeiten sowie Herausforderungen sie mit sich bringt.

Veranstaltungsort: Bayreuth, BBV-Geschäftsstelle

Teilnehmergebühr: 15 €

Referent: Florian Sammet, Coach / Trainer, Bayreuth

Anmeldung online bis 15.01.2026 unter <https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=27028720>, telefonisch unter Tel. 0921 / 76462-0 oder per E-Mail an Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Fischers Fritz - frischer Fisch, einfach gemacht

Donnerstag, 22.01.2026, 19:00 Uhr

Frischer Fisch ist nicht nur lecker, sondern auch ein echter Boost für die Gesundheit. Die enthaltenen Omega-3-Fettsäuren stärken das Herz und die wertvollen Vitamine und Mineralstoffe unterstützen das Immunsystem. In diesem Kochkurs wird Ihnen gezeigt, wie Sie heimische Fischarten einfach, kreativ und alltagstauglich zubereiten können. Sie erfahren, wie Sie Fischgerichte gesund und genussvoll in den Alltag integrieren können und können so die Gerichte zu Hause ohne Probleme nachkochen.

Veranstaltungsort: Bayreuth, Schulküche Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Teilnehmergebühr: 15 € + Materialkosten
Referentin: Andrea Storkenmaier, Ernährungsfachfrau, Seybothenreuth

Anmeldung online bis 15.01.2026 unter <https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=27028894>, telefonisch unter Tel. 0921 / 76462-0 oder per E-Mail an Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bitte Vorratsdosen für übrig gebliebenes Essen und Geschirrtücher mitbringen.

BETZENSTEINER BAUERNTAG

Künstliche Intelligenz in der Landwirtschaft

Freitag, 23.01.2026, 19:30 Uhr

Digitalisierung und Künstliche Intelligenz revolutionieren unsere Lebensmittelerzeugung. Intelligente Bilderkennung und Robotik ermöglicht schon heute präziseren Pflanzenschutz und Düngung. Intelligente Tiersensoren machen uns auf Probleme aufmerksam, noch bevor sie sichtbar werden und helfen, das Wohlbefinden unserer Tiere verbessern. Gleichzeitig stehen Landwirte und Unternehmer vor Herausforderungen. Hohe Kosten und lückige Infrastruktur bereiten Sorgen, Cybersecurity ist ein Thema, das auch Landwirte zunehmend beschäftigt. Freuen Sie sich mit uns auf einen spannenden Einblick in die moderne Lebensmittelproduktion und einen Ausblick für eine Zukunft mit KI in der Landwirtschaft.

Veranstaltungsort: Betzenstein, Gasthof Herbst
Referent: Anton Huber, Referent für Getreide, Ölsaaten und Digitalisierung, Bayerischer Bauernverband, Generalsekretariat München

Überraschend anders! Neue Ideen für Ihre Gäste mit Käse & Co. – mit Unterstützung durch den Verband der Milcherzeuger Bayern e.V.

Dienstag, 27.01.2026, 19:30 Uhr

Wir kombinieren aromatische Zutaten mit heimischen Milchprodukten. Feine Gewürze und Kräuter wie beispielsweise Lavendel, Minze, Thymian oder Mohn sorgen für ungewöhnliche Geschmackserlebnisse. Auch Früchte können durch ihren aromatischen Duft und die Kombination aus Süße und Säure Käsegerichten eine besondere Note verleihen. Wir präsentieren Ihnen eine raffinierte Küche, mit der Sie Ihre Gäste überraschen können. Bei dieser Veranstaltung lernen Sie, wie sich Gerichte als Fingerfood oder als Gang innerhalb eines Menüs gut vorbereiten lassen.

Veranstaltungsort: Unterölschnitz, Feuerwehrhaus
Teilnehmergebühr: 10 € + 8 € Materialkosten
Referentin: Andrea Christ, Ernährungsfachfrau, Weidenberg

Anmeldung erforderlich bei Ilona Ponfick unter Tel. 09209-204. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bitte folgendes mitbringen: Schneidbrett, Messer, Geschirrtuch, Schüssel, Vorratsdose und gerne eine Schürze.

LANDFRAUENTAG

Montag, 02.02.2026, 12:30 Uhr

Veranstaltungsort: Bayreuth, Tierzuchtklausur

Referent: N. N.

POTTENSTEINER BAUERNTAG

Aktuelles aus der Tierhaltung und Fördermöglichkeiten im Grünland

Mittwoch, 04.02.2026, 19:30 Uhr

Sie erhalten einen Überblick zu aktuellen Entwicklungen in der Tierhaltung und deren Auswirkungen auf den Betrieb. Vorgestellt werden praxisnahe Maßnahmen zur Verbesserung von Tierwohl und Nachhaltigkeit. Darüber hinaus werden aktuelle Förderprogramme und Unterstützungsmöglichkeiten speziell für das Grünland aufgezeigt. Sie bekommen Einblicke in rechtliche Rahmenbedingungen und zukünftige Trends. Ziel ist es, Sie bei der strategischen Weiterentwicklung ihres Betriebes zu unterstützen. Sie können nach der Veranstaltung aktuelle Anforderungen in der Tierhaltung einordnen und geeignete Fördermöglichkeiten für Ihr Grünland gezielt nutzen.

Veranstaltungsort: Pottenstein, Brauerei Gasthof Mager

Referentin: Corinna Hiesinger, Referentin für Tierhaltung und Nachhaltigkeit in der Nutztierhaltung, Bayerischer Bauernverband, Generalsekretariat München

Fit werden - fit bleiben in allen Lebensbereichen

Donnerstag, 05.02.2026, 14:00 Uhr

Der Begriff "fit" bedeutet, in guter Form zu sein und das nicht nur körperlich! In dem Vortrag werden verschiedene Bereiche des Alltags beleuchtet und warum es wichtig ist, sich in jedem Lebensalter um die eigene Fitness zu kümmern. Sie lernen, was Sie selbst tun und dazu beitragen können, damit Sie möglichst lange fit bleiben.

Veranstaltungsort: Plankenfels, Gasthaus "Goldenes Lamm"

Teilnehmergebühr: 3 €

Referentin: Ruth Domide, Sozialpädagogin, Mehrgenerationenhaus Hollfeld

Fortbildung zur Sachkunde im Pflanzenschutz

Donnerstag, 05.02.2026, 19:00 bis 23:00 Uhr

Veranstaltungsort: ONLINE

Teilnehmergebühr: 39 €

Referent: Simon Schmidt

Anmeldung an der BBV-Geschäftsstelle Bayreuth mittels eines Anmeldeformulars. Anforderung des Formulars unter Tel. 0921 / 76462-0.

Käseseminar - Die Kunst vom Käsen

Samstag, 07.02.2026, 13:00 Uhr bis 16:00 Uhr

Unter Anleitung eines Fachmanns werden Sie frischer Milch selbst Käse herstellen. Die Handwerkskunst des KäSENS beinhaltet rühren, schneiden, abschöpfen und ist sicher auch keine allzu trockene Angelegenheit. Nach getaner Arbeit dürfen Sie Ihren eigenen Käse mit nach Hause nehmen. Sie lernen in diesem Seminar die Herstellung von Käse nach altem handwerklichem Brauchtum.

Veranstaltungsort: Sandhof, bei Familie Ehl, Sandhof 1

Teilnehmergebühr: 20 € + Materialkosten

Referentin: Heike Ehl, Kräuterpädagogin, Sandhof

Anmeldung online bis 31.01.2026 unter <https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=27028699>, telefonisch unter Tel. 0921 / 76462-0 oder per E-Mail an Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Zur Teilnehmergebühr kommen noch die Kosten für den Käse bei Abholung hinzu.

Der selbst hergestellte Käse ist am Montag, 09.02.2026 ab Nachmittag zur Abholung bereit.

BAYREUTHER BAUERNTAG

Dienstag, 10.02.2026, 19:30 Uhr

Veranstaltungsort: Bayreuth, Tierzucht-klausur

Referent: Ely Eibisch, Präsident Bezirksverband Oberpfalz und stv. Präsident Bayerischer Bauernverband

Vorsorge und Testament - ein Thema für Jung und Alt

Mittwoch, 11.02.2026, 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. Bei diesem Vortrag erfahren Sie, wie Sie Ihre Familie und Hof für den Ernstfall schützen können. Sie gewinnen einen Einblick in die Vorsorgevollmacht, Betreuungsverfügung, Patientenverfügung und Testament.

Veranstaltungsort: Troschenreuth bei Emtmannsberg, Feuerwehrhaus

Teilnehmergebühr: 3 €

Referent: Alexander Hahn, Rechtsanwalt, BBV-Hauptgeschäftsstelle, Bamberg

Die Hofübergabe – Tagesseminar

Dienstag, 24.02.2026, 9:00 Uhr bis 15:30 Uhr

Veranstaltungsort: Bayreuth, Tierzucht-klausur

Teilnahmegebühr: 50 € BBV-Mitglied, 60 € Nichtmitglied (inkl. Seminarunterlagen)
jede weitere Person aus der Familie 50 % der Teilnahmegebühr

Referenten: Notar, Steuerberater, Jurist, Versicherungsfachmann, Fachberater BBV

Anmeldung zwingend erforderlich an der BBV-Geschäftsstelle unter Tel. 0921 / 76462-0 oder E-Mail an Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Homöopathische Hausapotheke

Mittwoch, 25.02.2026, 15:00 Uhr

Naturheilverfahren erfreuen sich wachsender Beliebtheit. Auch die Nachfrage nach der Homöopathie steigt ständig. Doch welche Erkrankungen kann ich selbst behandeln? Welche Potenzen muss ich wählen? Wie oft muss ich das Mittel geben und wie beurteile ich die Mittelwirkungen? Sie erfahren alles Wichtige über Anwendung und Wirkungsweise homöopathischer Hausmittel und lernen, was in eine homöopathische Hausapotheke gehört. Nach dem Vortrag haben Sie einen ersten Überblick über die verschiedenen Mittel der Homöopathie und können diese sicher zu Hause nutzen.

Veranstaltungsort: Gollenbach, Bürgerhaus

Teilnehmergebühr: 3 €

Referent: Markus Kramm, Heilpraktiker, Bayreuth

Töpfern einer Gartenstele

Mittwoch, 25.02.2026, 19:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Gartenstelen fügen sich als imposanter Blickfang harmonisch zwischen Pflanzen und Sträuchern ein. Die einzelnen Keramikelemente wirken wie kunstvolle Einzelstücke. Bei diesem Werkkurs erlernen Sie die Kunst des Töpfern. Es wird eine Gartenstele aus Ton geformt, getrocknet, glasiert und gebrannt.

Veranstaltungsort: Creußen, Bunte Truhe

Teilnehmergebühr: 28 € + Materialkosten

Referentin: Gisela Wirth-Baier, Bunte Truhe, Creußen

Anmeldung online bis 18.02.2026 unter <https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=27028700>, telefonisch unter Tel. 0921 / 76462-0 oder per E-Mail an Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Es kann jeder machen, was er möchte.

Der 2. Termin zur Fertigstellung findet am 11.03.2026 statt. Da wird glasiert und nochmal gebrannt. Nach einer Woche Abholung.

Fingerfood - deftig und süß

Donnerstag, 26.02.2026, 19:00 Uhr

Ob für Partys, Brunch, Familienfeste oder das gemütliche Beisammensein – Fingerfood ist immer ein Genuss! In diesem Kochkurs zaubern Sie herzhaftes Häppchen und süße Leckereien, die mit einem Happen ohne Besteck in den Mund verschwinden. Sie lernen vielseitige Fingerfood-Ideen für eine kreative Zubereitung, attraktive Präsentation und einfache Rezepte zum Nachmachen.

Veranstaltungsort: Bayreuth, Schulküche Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Teilnehmergebühr: 15 € + Materialkosten

Referentin: Andrea Storkenmaier, Ernährungsfachfrau, Seybothenreuth

Anmeldung online bis 19.02.2026 unter <https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=27028895>, telefonisch unter Tel. 0921 / 76462-0 oder per E-Mail an Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bitte Vorratsdosen für übrig gebliebenes Essen und Geschirrtücher mitbringen.

Gesundheitswoche in Bad Füssing

Samstag, 28.02. bis Samstag, 07.03.2026

Anmeldung und Informationen an der BBV-Geschäftsstelle unter Tel. 0921 / 76462-0

Enkeltrick- Betrüger sind mit allen Wassern gewaschen!

Dienstag, 03.03.2026, 14:00 Uhr

Der sogenannte Enkeltrick ist eine besonders hinterhältige Form des Betrugs, der für die Betroffenen oft existenzielle Folgen haben kann. Die Gutgläubigkeit und Hilfsbereitschaft werden gezielt ausgenutzt, um an die Ersparnisse der Betroffenen zu gelangen. Wie kann ich mich davor schützen? Sie erhalten bei diesem Vortrag Informationen wie die Betrüger vorgehen und wie Sie sich auch bei forsch auftretenden Fremden nicht ins Bockshorn jagen lassen.

Veranstaltungsort: Destuben, Gasthaus Kastanie

Teilnehmergebühr: 3 €

Referent: Dominik Klose, Kriminaloberkommissar, Kriminalpolizeiliche Beratungsstelle Bayreuth

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

Donnerstag, 12.03.2026, 19:00 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: Bibeliskäs
- Romadur und Rettichsalat – die bayerischen Klassiker

Veranstaltungsort: Vollhof 2, bei Sabine Hacker

Teilnehmergebühr: 10 € + 8 € Materialkosten

Referentin: Andrea Christ, Ernährungsfachfrau, Weidenberg

Anmeldung erforderlich bei Sabine Hacker unter Tel. 0921-32118. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bitte folgendes mitbringen: Schneidbrett, Messer, Geschirrtuch, Schüssel, Vorratsdose und gerne eine Schürze.

Kreatives Handwerken zur Osterzeit

Mittwoch, 25.03.2026, 19:00 Uhr

Ihnen wird unter fachkundiger Anleitung gezeigt, wie Sie sich Kränze und Gestecke usw. für die Frühlings- und Osterzeit selbst mit verschiedenen Materialien und Dekorationen gestalten können. Sie erfahren dabei, wie man sich selbstständig seine Osterdekoration anfertigen kann.

Veranstaltungsort: Windischenlaibach, Gärtnerei Bauer

Teilnehmergebühr: 13 € + Materialkosten

Referentin: Mitarbeiterin Gärtnerei Bauer, Gärtnerin

Anmeldung online bis 18.03.2026 unter <https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=27028701>, telefonisch unter Tel. 0921 / 76462-0 oder per E-Mail an Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Vorhandenes Material kann mitgebracht werden.

HOLLFELDER BAUERNTAG

Freitag, 27.03.2026, 19:30 Uhr

Veranstaltungsort: Hollfeld, Firma Claas

Referent: Präsident Günther Felßner, Bayerischer Bauernverband

Fichtenspitzen & Co

Samstag, 16.05.2026, 13:00 Uhr bis 16:00 Uhr

Zartgrün, aromatisch und voller Heilkraft – die jungen Fichtenspitzen sind nicht nur ein Symbol für den Frühling, sondern auch ein vielseitiges Naturheilmittel. Sie entdecken die wohltuenden Eigenschaften von Fichtenspitzen und anderen heimischen Pflanzen.

Wir stellen ein herrlich duftendes Fichtenspitzen-Gelee sowie eine pflegende Salbe her – beides ideal zur Stärkung der Abwehrkräfte, bei Erkältungen oder zur Pflege beanspruchter Haut. Sie können danach zu Hause ganz einfach die vorgestellten Produkte herstellen und so Erkältungen vorbeugen.

Veranstaltungsort: Sandhof 1, bei Familie Ehl

Teilnehmergebühr: 20 €

Referentin: Heike Ehl, Kräuterpädagogin, Sandhof

Anmeldung online bis 19.05.2026 unter <https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=27028729>, telefonisch unter Tel. 0921 / 76462-0 oder per E-Mail an Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Jeder Teilnehmer bekommt ein Glas Gelee und eine Salbe sowie die Rezepte mit nach Hause.
