BBV Touristik

Bayerischer BauernVerband

BBV Bildungswerk
im Bezirk Unterfranken

VERANSTALTUNGEN | LEHRFAHRTEN | REISEN

Das Jahresprogramm der BBV-Geschäftsstelle Aschaffenburg
für die Landkreise Aschaffenburg und Miltenberg

BBV-Geschäftsstelle Aschaffenburg
Auhofstr. 25
63741 Aschaffenburg
Tel.: 089 55873-961
Fax.: 089 55873-861
aschaffenburg@bayerischerbauernverband.de
https://www.bildung-beratung-bayern.de

Bildung bewegt!

Herzlich willkommen!

Ob Fachwissen, Genuss, Kultur oder Geselligkeit – unser Jahresprogramm bietet zahlreiche Gelegenheiten, Neues zu entdecken, Menschen kennenzulernen und die Region aktiv zu erleben.

Freuen Sie sich auf interessante Vorträge, praxisnahe Workshops, kreative Kochkurse, Exkursionen, Gesundheits- und Brauchtumsveranstaltungen sowie abwechslungsreiche Lehrfahrten und Mehrtagesreisen in den Landkreisen Aschaffenburg und Miltenberg.

Unsere Angebote stehen allen Interessierten offen – unabhängig von einer Mitgliedschaft im Bayerischen Bauernverband. Wir freuen uns über alle, die gemeinsam mit uns Neues entdecken, lernen und erleben möchten.

Als Bayerischer Bauernverband möchten wir Menschen zusammenbringen, Wissen vermitteln und den Austausch fördern. Regionalität, Nachhaltigkeit und Gemeinschaft stehen dabei im Mittelpunkt.

Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie unser vielfältiges Jahresprogramm. Wir freuen uns darauf, Sie bei einer unserer Veranstaltungen begrüßen zu dürfen.

Ihre Ansprechpartnerin

Haben Sie Fragen zu unseren Bildungswerkveranstaltungen, Lehrfahrten oder Reisen? Gerne berate ich Sie persönlich und unterstütze Sie bei der Auswahl des passenden Angebots sowie bei Ihrer Anmeldung.

Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme!

Ines Scheibein
Teamassistenz

BBV-Geschäftsstelle Aschaffenburg
089 55873-588 / ines.scheibein@bayerischerbauernverband.de

Fahrten und Reisen

📍 Winterlehrfahrt 2026 – LindenGut & Fulda

Freuen Sie sich auf einen abwechslungsreichen Tagesausflug nach Dipperz und Fulda. Bei einer Führung über den Demeter-Hof „LindenGut“ erhalten Sie Einblicke in nachhaltige Landwirtschaft, moderne Bio-Produktion und artgerechte Tierhaltung. Nach einem gemeinsamen Mittagessen geht es weiter nach Fulda. Dort entdecken Sie bei einer Stadtführung das Barockviertel und die historische Altstadt. Anschließend bleibt Zeit für einen gemütlichen Bummel über den Weihnachtsmarkt. Winterlehrfahrt - Programm 2026

Fahrttermine:
23.11. | 24.11. | 25.11. | 26.11. | 30.11. | 01.12. | 02.12. | 07.12. | 08.12. | 09.12. | 10.12. | 11.12.2026

Preis: 70 € pro Person
inkl. Busfahrt, Führung auf dem Demeter-Hof „LindenGut“, Mittagessen und Stadtführung in Fulda

Anmeldung bis 05.10.2026

Bild: ChatGPT/KI-generiert

Anmeldungen und weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrer Ortsbäuerin oder in der Geschäftsstelle des Bayerischen Bauernverbandes Aschaffenburg,
📞 **089 55873-588**.

📍 Gesundheitswoche Bad Füssing 2027

Gönnen Sie sich eine erholsame Auszeit in Bad Füssing! Freuen Sie sich auf eine Woche im **4-Sterne-Thermenhotel „Schweizer Hof“** mit hauseigener Thermen- und Saunalandschaft. Ein abwechslungsreiches Gesundheits- und Bewegungsprogramm sowie ausreichend Zeit für Erholung und eigene Unternehmungen runden den Aufenthalt ab.

Im Reisepreis enthalten sind unter anderem die Hin- und Rückfahrt im Reisebus, sieben Übernachtungen mit Frühstück sowie die Nutzung der hauseigenen Thermen- und Saunalandschaft. Die Reise steht allen Interessierten offen – eine BBV-Mitgliedschaft ist nicht erforderlich.

Termin: 20.02. bis 27.02.2027
Reisepreis: 625 € pro Person im Doppel- oder Einzelzimmer

Bild: ChatGPT/KI-generiert

Unterlagen und weitere Informationen zur Anmeldung erhalten Sie bei der Geschäftsstelle des Bayerischen Bauernverbandes Aschaffenburg unter 📞 **089 55873-588.**

📍 Mitgliederfahrt Aurich-Ostfriesland 2027

Erleben Sie die Vielfalt Ostfrieslands! Freuen Sie sich auf fünf abwechslungsreiche Tage zwischen Küste und Kultur. Entdecken Sie das historische Münster, erleben Sie bei einer Führung die beeindruckende Meyer Werft in Papenburg und genießen Sie einen Tagesausflug auf die Nordseeinsel Norderney. Eine Rundfahrt durch Ostfriesland mit Wittmund sowie den malerischen Küstenorten Carolinensiel und Neuharlingersiel rundet das Reiseprogramm ab.

Reisetermine:

30.05.2027 – 03.06.2027 (So.–Do.)
20.06.2027 – 24.06.2027 (So.–Do.)
04.07.2027 – 08.07.2027 (So.–Do.)

Bild: ChatGPT/KI-generiert

Die ausführliche Reiseausschreibung mit allen Leistungen, Preisen und Informationen zur Anmeldung folgt im Laufe des Jahres.

⚲ Flugreise nach Montenegro 2027

Freuen Sie sich schon jetzt auf unsere Flugreise nach
Montenegro Ende September/Anfang Oktober 2027.

Entdecken Sie eines der schönsten Länder der Adria mit beeindruckenden Berglandschaften, der berühmten Bucht von Kotor, malerischen Küstenorten und mediterranem Flair.

Bild: ChatGPT/KI-generiert

Die ausführliche Reiseausschreibung mit allen Leistungen, Preisen und Informationen zur Anmeldung folgt im Laufe des Jahres.

Erwachsenenbildung
Veranstaltungen

05.09.2026 | 09.00 – 11.00 Uhr

Herbstliche Kräuterwanderung und -verkostung

Lindenhof, 63843 Niedernberg

Entdecken Sie bei einer Wanderung durch die herbstliche Natur die Vielfalt heimischer Wild- und Heilkräuter. Die Referentin stellt typische Herbstkräuter vor und vermittelt Wissenswertes zu Erkennungsmerkmalen, Standorten, Erntezeit und Verwendung in Küche und Hausapotheke. Sie erhalten praktische Anregungen für die nachhaltige Nutzung der Pflanzen und stärken Ihr Bewusstsein für Natur, Regionalität und traditionelle Kräuterkunde. Eine kleine grüne Kostprobe rundet die Veranstaltung ab.

Referentin: Karin Langhammer, Kräuterführerin; Heilpraktikerin
Teilnahmegebühr: 15,00 €
Anmeldung: über den QR-Code oder bei Kreisbäuerin Diana Reinhart, Tel. 0175-5249716

05.09.2026 | 10.00 – 12.30 Uhr

Marmelade & Gelee selbst gemacht – Fruchtiger Genuss aus der eigenen Küche

Fr. Wohland, 63829 Krombach

Selbstgemachte Marmeladen und Gelees begeistern mit ihrem natürlichen Geschmack und lassen sich ganz nach den eigenen Vorlieben gestalten. In diesem Workshop erfahren Sie Schritt für Schritt, wie aus frischen Früchten köstliche Marmeladen und aromatische Gelees entstehen. Gemeinsam entsaften Sie Obst, bereiten verschiedene Fruchtaufstriche zu und verkosten die fertigen Kreationen. Dabei lernen Sie die wichtigsten Verarbeitungsschritte vom Entsaften bis zum Haltbarmachen kennen und erhalten praktische Tipps zur Auswahl der Zutaten sowie zur sicheren Konservierung für die Herstellung zu Hause.

Referentin: Sabine Wohland
Teilnahmegebühr: 35,00 € inkl. Lebensmittel, Getränke, 1 Glas Marmelade & 1 Glas Gelee zum Mitnehmen
Anmeldung: über den QR-Code oder an der BBV-Geschäftsstelle, Tel. 089 55873-588

Zum Kurs bitte zwei Schraubgläser mitbringen.

06.09.2026 | 11.00 – 15.00 Uhr

Zwischen Sattel und Hufe: Bewegungseinschränkungen bei Pferden verstehen und vorbeugen

Lindenhof, 63843 Niedernberg

Die Gesundheit und Beweglichkeit eines Pferdes werden maßgeblich von einem passenden Sattel und einer guten Hufpflege beeinflusst. In diesem Kurs erhalten Sie zunächst Einblicke in die anatomischen Grundlagen von Pferderücken und Hufen. Im anschließenden Praxisteil am Pferd lernen Sie, die Passform eines Sattels grob zu beurteilen, Merkmale gesunder Hufe zu erkennen und mögliche Problemstellen frühzeitig wahrzunehmen. So entwickeln Sie ein besseres Verständnis für die Zusammenhänge zwischen Hufmanagement, Sattelpassform und Pferdegesundheit.

Referentin: Dr. Jeanette Rudolph
Teilnahmegebühr: 75,00 €
Anmeldung: über den QR-Code oder bei Kreisbäuerin Diana Reinhart, Tel. 0175-5249716

11.09.2026 | 14.00 Uhr

Auf den Spuren von 2000 Jahren Aschaffenburg

Pompejanum, Aschaffenburg

Tauchen Sie ein in die faszinierende Geschichte Aschaffenburgs – von den Kelten über die Römer, Alemannen und Franken bis hin zur glanzvollen Zeit unter den Kurfürsten von Mainz. Erkunden Sie Straßen und Plätze, an denen Geschichte lebendig wird: vom mittelalterlichen Charme bis zum Übergang an Bayern und weiter bis in die heutige Zeit. Bei diesem historischen Spaziergang am Main öffnet sich die Stadt wie ein lebendiges Geschichtsbuch voller Geschichten, Anekdoten und verborgener Schätze.

Referent: Alexander Karpf
Teilnahmegebühr: kostenlos
Anmeldung: über den QR-Code oder an der BBV-Geschäftsstelle, Tel. 089 55873-588

i Dauer ca. 2 Stunden.
Die Führung findet bei jedem Wetter statt.

18.09.2026 | 18.00 Uhr

La dolce Vita genießen –
Mediterrane Küche wie im Italienurlaub

Amt für Landwirtschaft und Forsten, Lehrküche, Aschaffenburg

Italien steht für Lebensfreude, Genuss und eine Küche voller frischer Aromen. In dieser Veranstaltung holen Sie sich das mediterrane Lebensgefühl in die eigene Küche. Mit frischem Gemüse, aromatischen Kräutern und hochwertigem Olivenöl entstehen leichte und abwechslungsreiche Gerichte. Sie lernen, wie sich klassische Lieblingsgerichte aus Italien mit einfachen Tipps und Kniffen neu interpretieren und perfekt für einen genussvollen Abend mit Familie und Gästen zubereiten lassen. Sie entdecken die Vielfalt der italienischen Küche, erweitern Ihr Wissen über mediterrane Zutaten und erhalten praktische Anregungen für genussvolle Gerichte im Alltag.

Referentin: Carmen Wenzel, Ernährungsfachfrau
Teilnahmegebühr: 20,00 € (zzgl. Materialkosten - werden vor Ort bar bezahlt)
Anmeldung: über den QR-Code oder an der BBV-Geschäftsstelle, Tel. 089 55873-588

Bitte nachfolgende Dinge zu dem Kurs mitbringen:
Schürze, Geschirrtücher, Spültücher, Getränke,
kleines Behältnis für Kostproben

18.09.2026 | 19.00 – 22.00 Uhr

FERMENTliebe Workshop

Lindenhof, 63843 Niedernberg

Fermentieren ist eine der ältesten und natürlichsten Methoden, Lebensmittel haltbar zu machen. In diesem Workshop lernen Sie die Grundlagen des milchsauren Einlegens kennen und erfahren, wie Gemüse auf einfache Weise konserviert werden kann. Sie setzen Ihr eigenes Ferment an, wählen die Zutaten individuell aus und erhalten praktische Tipps für die erfolgreiche Vorratshaltung. Entdecken Sie die Vielfalt fermentierter Lebensmittel und lassen Sie sich zu einer kreativen und bewussten Ernährung inspirieren.

Referentin: Kerstin Ulrich, Kräuterpädagogin
Teilnahmegebühr: 60,00 €
Anmeldung: über den QR-Code oder bei Kreisbäuerin Diana Reinhart, Tel. 0175-5249716

19.09.2026 | 10.00 – 13.00 Uhr

Streuobstwiesen erleben – vom Apfel zum Saft

63863 Eschau, Ecke Gartenstr.- Mönchberger Weg

Entdecken Sie die faszinierende Welt der Streuobstwiesen. Bei dieser Exkursion für Jung und Alt erfahren Sie Wissenswertes über alte Obstsorten, traditionelle Obstbäume und die ökologische Bedeutung von Streuobstwiesen als wertvolle Lebensräume für Tiere und Pflanzen. Gemeinsam sammeln Sie reife Äpfel, lernen verschiedene Sorten kennen und erleben anschließend den Weg vom Obst bis zum frisch gepressten Apfelsaft. Die Veranstaltung vermittelt anschaulich die Bedeutung regionaler Lebensmittel und nachhaltiger Nutzung von Naturressourcen.

Referentin: Monika Bodirsky, zertifizierte Naturparkführerin
Teilnahmegebühr: 10,00 €
Anmeldung: über den QR-Code oder bei Kreisbäuerin Diana Reinhart, Tel. 0175-5249716

20.09.2026 | 10.00 – 12.00 Uhr

Wanderung mit Eseln, Schafen und Ponys

Lindenhof, 63843 Niedernberg

Vor der Wanderung lernen Sie die Hoftiere in ihrer gewohnten Umgebung kennen und erfahren in einem kurzen Vortrag Wissenswertes über die Tiere. Gemeinsam bereiten Sie die Tiere für den Spaziergang vor und lernen dabei den respektvollen und ruhigen Umgang mit ihnen. Während der Wanderung vermittelt die Referentin, wie Tiere Vertrauen fassen und gibt Einblicke in die Natur rund um den Hof, einschließlich Besonderheiten von Landschaft, Pflanzen und Lebensräumen. Dabei fördern Sie einen achtsamen Umgang mit Tieren, stärken Ihre Beobachtungsfähigkeit und erleben Natur und Gemeinschaft bewusst.

Referentin: Diana Reinhart, Referentin für Ernährung/Hauswirtschaft

Teilnahmegebühr: 15,00 € pro Erwachsener / 10,00 € pro Kind

Anmeldung: über den QR-Code oder bei Kreisbäuerin Diana Reinhart, Tel. 0175-5249716

24.09.2026 | 19.00 Uhr

Gut gewappnet für den Notfall - private Vorratshaltung

Gemeinschaftshaus Dorfprozelten

Auch in Deutschland kann es durch Unglücksfälle in großtechnischen Anlagen, Stromausfall, Hochwasser oder Schneechaos zu Krisensituationen kommen, so dass Einkaufen vorübergehend nicht möglich ist. Wie Sie sich für den Notfall einen Lebensmittelvorrat anlegen und pflegen und wie Sie auch ohne Wasser und Strom für ein paar Tage in der eigenen Wohnung zurechtkommen, erfahren Sie in diesem Vortrag mit einer Auswahl an Anschauungsmaterial.

Referentin: Diana Reinhart, Referentin für Ernährung/Hauswirtschaft

Teilnahmegebühr: kostenlos

Anmeldung: über den QR-Code oder bei Kreisbäuerin Diana Reinhart, Tel. 0175-5249716

25.09.2026 | 14.00 Uhr

Auf den Spuren von 2000 Jahren Aschaffenburg

Pompejanum, Aschaffenburg

Tauchen Sie ein in die faszinierende Geschichte Aschaffenburgs – von den Kelten über die Römer, Alemannen und Franken bis hin zur glanzvollen Zeit unter den Kurfürsten von Mainz. Erkunden Sie Straßen und Plätze, an denen Geschichte lebendig wird: vom mittelalterlichen Charme bis zum Übergang an Bayern und weiter bis in die heutige Zeit. Bei diesem historischen Spaziergang am Main öffnet sich die Stadt wie ein lebendiges Geschichtsbuch voller Geschichten, Anekdoten und verborgener Schätze.

Referent: Alexander Karpf
Teilnahmegebühr: kostenlos
Anmeldung: über den QR-Code oder an der BBV-Geschäftsstelle, Tel. 089 55873-588

i Dauer ca. 2 Stunden.
Die Führung findet bei jedem Wetter statt.

25.09.2026 | 18.00 – 19:30 Uhr

Ressourcen schonen im Alltag – nachhaltig leben ohne Stress

Lindenhof, 63843 Niedernberg

Ein bewusster Alltag bedeutet, achtsam mit der eigenen Umwelt umzugehen – mit der Natur ebenso wie mit Menschen und Tieren. Der Vortrag greift die Frage auf, wie Ressourcenschonung im täglichen Leben gelingen kann, ohne dabei zur zusätzlichen Belastung zu werden. Im Mittelpunkt stehen alltagstaugliche, praktische Beispiele, die zeigen, dass nachhaltiges Handeln nicht kompliziert oder anstrengend sein muss. Kleine Veränderungen im Verhalten können in der Summe einen großen Beitrag zum Umwelt- und Ressourcenschutz leisten. Sie erkennen, wie Sie mit einfachen und umsetzbaren Maßnahmen Ressourcen im Alltag schonen können, ohne dabei die eigene Energie zu überfordern. Sie gewinnen Motivation und konkrete Impulse für ein achtsames, nachhaltiges Handeln, das langfristig in den Alltag integrierbar ist.

Referentin: Diana Reinhart, Referentin für Ernährung/Hauswirtschaft

Teilnahmegebühr: kostenlos

Anmeldung: über den QR-Code oder bei Kreisbäuerin Diana Reinhart, Tel. 0175-5249716

26.09.2026 | 14.30 – 16.00 Uhr

Pflegebedürftig - was nun?

Lindenhof, 63843 Niedernberg

Pflegebedürftigkeit kann jeden treffen – in jeder Lebensphase. Die meisten Menschen wünschen sich eine gute, menschenwürdige Versorgung in ihrer vertrauten Umgebung. In diesem Vortrag erfahren Sie, wie häusliche Pflege Schritt für Schritt organisiert werden kann. Themen sind unter anderem Pflegeberatungsstellen, Pflegebegutachtung, die Organisation von Hilfsmitteln, grundlegende Pflegetätigkeiten sowie Leistungen der Pflegeversicherung. Auch weitere Fragen rund um die häusliche Pflege werden beantwortet.

Referentin: Andrea Schreck, Krankenschwester
Teilnahmegebühr: 5,00 €
Anmeldung: über den QR-Code oder bei Kreisbäuerin Diana Reinhart, Tel. 0175-5249716

29.09.2026 | 18.30 – 19.30 Uhr

Endlich frei von Gier und Heißhunger

Fr. Wohland, 63829 Krombach

Warum greifen wir immer wieder zu Süßem oder ungesunden Snacks – selbst wenn wir es eigentlich nicht möchten? In diesem Workshop setzen Sie sich mit den Ursachen von Heißhunger und eingefahrenen Essgewohnheiten auseinander. Mithilfe angeleiteter mentaler Übungen und Fantasiereisen erhalten Sie Impulse, Ihr Essverhalten bewusst zu reflektieren und neue Denk- und Handlungsmöglichkeiten zu entwickeln. Sie lernen Methoden kennen, um Heißhunger besser zu verstehen, impulsives Essverhalten zu reduzieren und gesundheitsförderliche Gewohnheiten Schritt für Schritt in den Alltag zu integrieren.

Referentin: Sabine Wohland
Teilnahmegebühr: 25,00 €
Anmeldung: über den QR-Code oder an der BBV-Geschäftsstelle, Tel. 089 55873-588

06.10.2026 | 18.30 – 21.00 Uhr

Leichter Leben
– Genussvoll und ausgewogen kochen

Fr. Wohland, 63829 Krombach

Entdecken Sie, wie abwechslungsreich und lecker eine ausgewogene Ernährung sein kann. In diesem Kochkurs bereiten Sie gemeinsam ein komplettes Tagesmenü zu – vom Frühstück to Go über ein leichtes Mittagessen und einen gesunden Snack bis hin zu einem schmackhaften Abendessen. Beim gemeinsamen Genießen der selbst zubereiteten Speisen bleibt Zeit für Austausch und neue Ideen. Dabei erhalten Sie praktische Tipps für eine gesundheitsbewusste Ernährung, lernen die Planung eines ausgewogenen Speiseplans kennen und nehmen alltagstaugliche Rezepte sowie einen Wochenplan für die Umsetzung zu Hause mit.

Referentin: Sabine Wohland
Teilnahmegebühr: 35,00 € inkl. Lebensmittel, Getränke, Rezepte und Wochenplan
Anmeldung: über den QR-Code oder an der BBV-Geschäftsstelle, Tel. 089 55873-588

08.10.2026 | 18.00 – 19.30 Uhr

Darmgesundheit und Nahrungsmittelintoleranz

Lindenhof, 63843 Niedernberg

Der Vortrag zeigt auf, dass eine Vielzahl von Gesundheitsstörungen auf eine Störung des Darms zurückzuführen ist. Er zeigt auch den wichtigen Einfluss der Ernährung auf die Darmgesundheit, denn viele Nahrungsmittelintoleranzen sind auf dem Vormarsch. Sie erfahren hier, wie Sie Ihre Darmgesundheit erhalten und stärken können.

Referentin: Elisabeth Brand, Heilpraktikerin
Teilnahmegebühr: 15,00 €
Anmeldung: über den QR-Code oder bei Kreisbäuerin Diana Reinhart, Tel. 0175-5249716

13.10.2026 | 19.00 Uhr

Leben mit chronischen Schmerzen - Akzeptanz als Weg

Büroräume Bayerischer Bauernverband,
63741 Aschaffenburg

Chronische Schmerzen begleiten viele Menschen im Alltag und beeinflussen Lebensqualität, Arbeit und Familie. In diesem Vortrag geht es darum, wie ein Leben mit anhaltenden Schmerzen gelingen kann und welche Rolle Akzeptanz dabei spielt. Dabei wird vermittelt, dass Akzeptanz nicht Aufgeben bedeutet, sondern neue Handlungsspielräume eröffnen kann.
Der Vortrag richtet sich an Betroffene sowie an Menschen, die chronisch Schmerzkranke begleiten. Themen sind die Auswirkungen von Schmerzen auf Körper und Psyche sowie alltagsnahe Impulse und einfache Übungen für einen besseren Umgang mit der Situation. Ziel ist es, erste Wege zu mehr Ruhe, Selbstfürsorge und Lebensqualität trotz Schmerzen aufzuzeigen.

Referentin: Sandra Heeg, individualpsychologische Beraterin
Teilnahmegebühr: 15,00 €
Anmeldung: über den QR-Code oder an der BBV-Geschäftsstelle, Tel. 089 55873-588

15.10.2026 | 18.00 Uhr

Herbstküche –
Genuss aus der goldenen Jahreszeit

Amt für Landwirtschaft und Forsten, Lehrküche, Aschaffenburg

Wenn Kürbis, Pilze, Äpfel und Wurzelgemüse Saison haben, zeigt sich die Herbstküche von ihrer genussvollsten Seite. In diesem Kochkurs entdecken Sie die Vielfalt regionaler und saisonaler Herbstprodukte. Gemeinsam bereiten Sie abwechslungsreiche Gerichte mit den Aromen der goldenen Jahreszeit zu. Freuen Sie sich auf neue Rezeptideen, viel Inspiration und die gemeinsame Verkostung.

Sie lernen verschiedene Herbstprodukte und ihre Verwendungsmöglichkeiten kennen und erwerben praktische Kenntnisse zur Verarbeitung und Zubereitung. Die Rezepte und Küchentechniken können Sie anschließend selbstständig im Alltag anwenden und saisonale Lebensmittel vielseitig in Ihren Speiseplan integrieren.

Referentin: Carmen Wenzel, Ernährungsfachfrau
Teilnahmegebühr: 20,00 € (zzgl. Materialkosten - werden vor Ort bar bezahlt)
Anmeldung: über den QR-Code oder an der BBV-Geschäftsstelle, Tel. 089 55873-588

Bitte nachfolgende Dinge zu dem Kurs mitbringen:
Schürze, Geschirrtücher, Spültücher, Getränke,
kleines Behältnis für Kostproben

17.10.2026 | 10.30 Uhr

Wir Landfrauen!
engagiert · modern · aktiv

Landfrauenfrühstück – Genuss aus der Region und positive Impulse

Krombachhalle, Krombach, Belzenstr. 18

Genießen Sie einen besonderen Vormittag in geselliger Runde! Beim Landfrauenfrühstück erwartet Sie ein reichhaltiges Frühstück mit vielen köstlichen regionalen Produkten. Freuen Sie sich auf frische Spezialitäten aus unserer Heimat, interessante Gespräche und eine angenehme Atmosphäre.

Im Anschluss lädt der Vortrag „Formulier's mal positiv“ dazu ein, die Kraft der Sprache neu zu entdecken. Worte begleiten uns jeden Tag – sie können motivieren, verbinden und Türen öffnen. Erfahren Sie, wie Sie durch eine positive Ausdrucksweise Gespräche erfolgreicher gestalten, Missverständnisse vermeiden und Ihr Gegenüber für sich gewinnen können. Mit vielen praktischen Beispielen erhalten Sie wertvolle Anregungen für Beruf, Familie und Alltag.

Lassen Sie sich inspirieren, genießen Sie regionale Köstlichkeiten und nehmen Sie hilfreiche Impulse für eine wertschätzende Kommunikation mit nach Hause.

Referentin: Ramona Keller
Teilnahmegebühr: 20,00 €, inkl. Frühstück mit Getränken
Anmeldung: An der BBV-Geschäftsstelle, Tel. 089 55873-588

BBV Bildungswerk
im Bezirk Unterfranken

19.10.2026 – 20.10.2026
08.30 – 16.00 Uhr

Motorsägenkurs speziell für Frauen

AELF Außenstelle Lohr, Am Forsthof 7

Viele Frauen möchten lernen, sicher mit der Motorsäge zu arbeiten. Dieser 2-tägige Kurs bietet eine Einführung in Theorie und Praxis für Einsteigerinnen ohne Vorkenntnisse (Mindestalter 18 Jahre, persönliche Schutzausrüstung erforderlich). Behandelt werden Gefahren bei der Arbeit mit der Motorsäge sowie deren Minimierung durch geeignete Schutzmaßnahmen. Zudem werden Aufbau, Wartung und Pflege der Motorsäge und kleine Instandhaltungsarbeiten vermittelt. Im praktischen Teil im Wald folgen erste Schnittübungen und verschiedene Schnitttechniken. Ergänzend gibt der Kurs Einblicke in den Werkstoff Holz und zeigt, wie ergonomisches Arbeiten körperliche Unterschiede ausgleichen kann.

Referent: Christoph Hengst, Forstwirtschaftsmeister
Teilnahmegebühr: 65,00 €
Anmeldung: über den QR-Code oder an der BBV-Geschäftsstelle, Tel. 089 55873-588

19.10.2026 | 18.30 – 21.00 Uhr

Marmelade & Gelee selbst gemacht
– Fruchtiger Genuss aus der eigenen Küche

Fr. Wohland, 63829 Krombach

Selbstgemachte Marmeladen und Gelees begeistern mit ihrem natürlichen Geschmack und lassen sich ganz nach den eigenen Vorlieben gestalten. In diesem Workshop erfahren Sie Schritt für Schritt, wie aus frischen Früchten köstliche Marmeladen und aromatische Gelees entstehen. Gemeinsam entsaften Sie Obst, bereiten verschiedene Fruchtaufstriche zu und verkosten die fertigen Kreationen. Dabei lernen Sie die wichtigsten Verarbeitungsschritte vom Entsaften bis zum Haltbarmachen kennen und erhalten praktische Tipps zur Auswahl der Zutaten sowie zur sicheren Konservierung für die Herstellung zu Hause.

Referentin: Sabine Wohland
Teilnahmegebühr: 35,00 € inkl. Lebensmittel, Getränke, 1 Glas Marmelade & 1 Glas Gelee zum Mitnehmen
Anmeldung: über den QR-Code oder an der BBV-Geschäftsstelle, Tel. 089 55873-588

Zum Kurs bitte zwei Schraubgläser mitbringen.

21.10.2026 | 18.00 – 20.00 Uhr

Wickel und Auflagen -
wohltuende Anwendungen für den Alltag

Lindenhof, 63843 Niedernberg

Sie wollten schon immer mehr darüber erfahren, wie einfach und wirkungsvoll Wickel und Auflagen im Alltag eingesetzt werden können. Als Wirksubstanz kommen Salben, Öle oder Heilpflanzen zum Einsatz und Reize wie Wärme oder Kälte werden direkt an die Haut übertragen. "Hilfe zur Selbsthilfe" lautet das Motto - Wickel und Auflagen unterstützen die Selbstheilungskräfte im Körper. In diesem Vortrag erhalten Sie praxisnahes Wissen zu Wickeln, Auflagen und Kompressen vermittelt – verständlich, anschaulich und direkt umsetzbar, für zu Hause, für die Familie oder auch für die Pflege.

Referentin: Karin Langhammer, Heilpraktikerin
Teilnahmegebühr: 10,00 €
Anmeldung: über den QR-Code oder bei Kreisbäuerin Diana Reinhart, Tel. 0175-5249716

27.10.2026 | 18.00 – 21.00 Uhr

Brotbackkurs
– Brotgenuss aus dem eigenen Ofen

Fr. Wohland, 63829 Krombach

Der Duft von frisch gebackenem Brot ist etwas ganz Besonderes. In diesem Workshop entdecken Sie die Freude am traditionellen Brotbacken und erfahren Schritt für Schritt, wie verschiedene Brotsorten gelingen. Gemeinsam backen Sie ein knuspriges Anfängerbrot, ein saftiges Low-Carb-Brot sowie ein aromatisches Sauerteigbrot und bereiten dazu leckere, selbstgemachte Aufstriche zu. Dabei lernen Sie die Grundlagen der Brotherstellung, die Besonderheiten von Sauerteig sowie Wissenswertes zu Zutaten, Teigführung und Backtechniken kennen und erhalten wertvolle Anregungen für das Brotbacken zu Hause.

Referentin: Sabine Wohland
Teilnahmegebühr: 35,00 € inkl. Lebensmittel, Getränke und Rezepte
Anmeldung: über den QR-Code oder an der BBV-Geschäftsstelle, Tel. 089 55873-588

29.10.2026 | 14.00 Uhr

Auf den Spuren von 2000 Jahren Aschaffenburg

Pompejanum, Aschaffenburg

Tauchen Sie ein in die faszinierende Geschichte Aschaffenburgs – von den Kelten über die Römer, Alemannen und Franken bis hin zur glanzvollen Zeit unter den Kurfürsten von Mainz. Erkunden Sie Straßen und Plätze, an denen Geschichte lebendig wird: vom mittelalterlichen Charme bis zum Übergang an Bayern und weiter bis in die heutige Zeit. Bei diesem historischen Spaziergang am Main öffnet sich die Stadt wie ein lebendiges Geschichtsbuch voller Geschichten, Anekdoten und verborgener Schätze.

Referent: Alexander Karpf
Teilnahmegebühr: kostenlos
Anmeldung: über den QR-Code oder an der BBV-Geschäftsstelle, Tel. 089 55873-588

Dauer ca. 2 Stunden.
Die Führung findet bei jedem Wetter statt.

05.11.2026 | 18.00 Uhr
06.11.2026 | 18.00 Uhr

Plätzchenbackkurs –
Traditionelles Handwerk trifft kreative Ideen

Amt für Landwirtschaft und Forsten, Lehrküche, Aschaffenburg

Möchten Sie leckere und kunstvoll dekorierte Plätzchen selbst backen und kreativ verzieren? Dann ist dieser Plätzchenbackkurs genau das Richtige für Sie. Sie lernen, Plätzchen in verschiedenen Schwierigkeitsgraden von einfach bis anspruchsvoll zu backen und mit Glasuren sowie Dekorationen zu gestalten. Außerdem erhalten Sie Tipps zur richtigen Aufbewahrung und Verpackung, damit Ihre Backwerke lange frisch bleiben oder sich ideal als Geschenk eignen.

Referentin: Carmen Gabriel, BBV Aschaffenburg
Teilnahmegebühr: 20,00 €
Anmeldung: über den QR-Code oder an der BBV-Geschäftsstelle, Tel. 089 55873-588

07.11.2026 | 14.00 Uhr

Auf den Spuren von 2000 Jahren Aschaffenburg

Pompejanum, Aschaffenburg

Tauchen Sie ein in die faszinierende Geschichte Aschaffenburgs – von den Kelten über die Römer, Alemannen und Franken bis hin zur glanzvollen Zeit unter den Kurfürsten von Mainz. Erkunden Sie Straßen und Plätze, an denen Geschichte lebendig wird: vom mittelalterlichen Charme bis zum Übergang an Bayern und weiter bis in die heutige Zeit. Bei diesem historischen Spaziergang am Main öffnet sich die Stadt wie ein lebendiges Geschichtsbuch voller Geschichten, Anekdoten und verborgener Schätze.

Referent: Alexander Karpf
Teilnahmegebühr: kostenlos
Anmeldung: über den QR-Code oder an der BBV-Geschäftsstelle, Tel. 089 55873-588

i Dauer ca. 2 Stunden.
Die Führung findet bei jedem Wetter statt.

07.11.2026 | 14.30 – 16.00 Uhr

Trauerbewältigung

Lindenhof, 63843 Niedernberg

Das Lebensende und Sterben von Angehörigen, Freunden oder Nachbarn kann hilflos machen, da Wissen über Sterbebegleitung heute oft fehlt. Doch dem Thema Sterben begegnen wir alle im Leben.

Dieser Vortrag vermittelt Mut machende Impulse für einen sicheren und bewussten Umgang mit dem Lebensende. Die Referentin gibt praktische Anregungen, wie man in solchen Situationen handlungsfähiger und sicherer werden kann und so besser mit bevorstehenden Lebenssituationen umgeht.

Referentin: Marina Marx, Ökumenischer Hospizverein Vorderer Odenwald

Teilnahmegebühr: kostenfrei

Anmeldung: über den QR-Code oder bei Kreisbäuerin Diana Reinhart, Tel. 0175-5249716

08.11.2026 | 14.30 Uhr

An der Schwelle zum Schatten – eine Samhain-Waldwanderung rund um den Reuschberg

Rodberghütte, Schöllkrippen

Wenn die Natur sich zurückzieht, lädt die dunkle Jahreszeit dazu ein, innezuhalten und den Blick nach innen zu richten. Bei dieser herbstlichen Waldwanderung rund um die „Alte Burg“ am Reuschberg in Schöllkrippen entdecken Sie Samhain – das altkeltische Fest des Jahreswechsels und Loslassens. Unterwegs begegnen Ihnen überlieferte Bräuche, Geschichten und mythische Archetypen.
Sie erfahren mehr über die Traditionen und Symbole von Samhain und erhalten Einblicke in die kulturelle Bedeutung des Übergangs in die dunkle Jahreszeit.

Referentin: Julia Albert
Teilnahmegebühr: 29,00 €
Anmeldung: über den QR-Code oder bei Ortsbäuerin Marie Kristin Jung, Tel. 01511-2887737

i Die Teilnahmegebühr beinhaltet ein Samhain-Ritual Set und ein wärmendes Abschlussgetränk.

Mitzubringen: Wetterfeste, warme Kleidung, festes Schuhwerk, eine Sitzunterlage für den Waldboden und ein leeres, sauberes Schraubglas für Dein Licht.

15.11.2026 | 09.00 – 11.00 Uhr

Wärmende Frühstücksideen für die Seele

Lindenhof, 63843 Niedernberg

Im theoretischen Teil erfahren Sie, welche Nährstoffe Milchprodukte wie Käse, Joghurt, Quark und Buttermilch liefern, insbesondere Eiweiß, Vitamin D und Calcium. Zudem wird erläutert, wie sie sich im Vergleich zu pflanzlichen Alternativen hinsichtlich Gesundheit und Nachhaltigkeit einordnen lassen. Häufige Fragen zu beiden Produktgruppen werden ebenfalls beantwortet.
Im praktischen Teil probieren Sie verschiedene warme Frühstücksideen mit Milchprodukten und pflanzlichen Alternativen. Ziel ist es, die Unterschiede besser zu verstehen und Anregungen für eine abwechslungsreiche, gesunde und nachhaltige Ernährung im Alltag mitzunehmen.

Referentin: Diana Reinhart, Referentin für Ernährung/Hauswirtschaft
Teilnahmegebühr: 20,00 €
Anmeldung: über den QR-Code oder bei Kreisbäuerin Diana Reinhart, Tel. 0175-5249716

21.11.2026 | 14.00 – 16.30 Uhr

Weihnachtliches Kranzbinden

Klotzenhof, 63920 Großheubach

Im November steigt die Vorfreude auf die Weihnachtszeit – dabei darf natürlich auch ein Adventskranz nicht fehlen. Besondere Freude löst ein selbst gebundener Kranz aus, bei dem man seiner Kreativität freien Lauf lassen kann. Sie stellen - unter Anleitung - gemeinsam einen Tür- oder Adventskranz her. Während des Kurses gibt es viele Tipps und Tricks. Es wird Ihnen gezeigt, wie ein Tür- oder Adventskranz gebunden wird und welche Materialien Sie dazu verwenden können.

Referentin: Julia Appel, Jungbäuerin

Teilnahmegebühr: 50,00 €, inkl. Materialien, Kaffee, Gebäck und verschiedene Getränke

Anmeldung: über den QR-Code oder direkt bei Julia Appel, Tel. 0171-9352281

21.11.2026 | 14.30 – 16.30 Uhr

Positives Denken beeinflusst die Gesundheit und Achtsamkeit im Alltag

Lindenhof, 63843 Niedernberg

Das Unterbewusstsein spielt eine große Rolle im Leben, doch kann man Einfluss darauf nehmen? Das Prinzip Achtsamkeit wird vorgestellt: es geht um eine innere Haltung, in der mit Bewusstheit ein stressarmer und entspannter Alltag herbeigeführt werden kann. In diesem Kurs erfahren Sie, welchen Einfluss die Gedanken auf Gefühle, Stimmungen, Ängste, Verhaltensweisen, Körperreaktionen und Gesundheit haben, und wie Sie mit verschiedenen Techniken Einfluss darauf nehmen können. Sie bekommen einfache Übungen an die Hand, wie Sie z. B. stresserzeugende Gedankenmuster oder destabilisierende Verhaltensmuster durchbrechen können.

Referentin: Kerstin Seifert
Teilnahmegebühr: 25,00 €
Anmeldung: über den QR-Code oder bei Kreisbäuerin Diana Reinhart, Tel. 0175-5249716

22.11.2026 | 16.30 Uhr

Die Rauhnächte –
Bedeutung und Kräfte neu entdecken

Rodberghütte, Schöllkrippen

Keine Zeit ist besser geeignet um uns kraftvoll Auszurichten: Die zwölf Nächte zwischen der Wintersonnwende und dem Dreikönigstag, die sogenannten Rauhnächte. Bei diesem Vortrag erfahren Sie mehr über die traditionellen Hintergründe, Rituale und die Bedeutung der magischen Nächte und wie man die einzelnen Tage nutzt, um kraftvolle, persönliche Intentionen für das neue Jahr zu setzen.

Referentin: Julia Albert
Teilnahmegebühr: 20,00 €
Anmeldung: über den QR-Code oder bei Ortsbäuerin Marie Kristin Jung, Tel. 01511-2887737

05.12.2026 | 14.30 – 16.30 Uhr

Mein Entspannungstag mit Yoga - Balance für Körper und Geist

Treffpunkt Gesundheit e. V., Niedernberg

Dieses Schnuppertraining beinhaltet einfache Übungen zur Verbesserung von Beweglichkeit, Körperhaltung und Atmung. Durch sanfte Bewegungen, bewusste Atmung und kurze Meditationseinheiten erfahren Sie, wie Körper und Geist in Einklang gebracht werden können. Ergänzt wird das Programm durch eine kleine Pause und einen gemeinsamen Erfahrungsaustausch. Sie erlernen die grundlegenden Prinzipien von Yoga und auch, wie Sie Ihre Körperwahrnehmung schulen und einfache Entspannungs- und Atemtechniken zur Stressreduktion in Ihren Alltag integrieren können.

Referentin: Kerstin Seifert
Teilnahmegebühr: 20,00 €
Anmeldung: über den QR-Code oder bei Kreisbäuerin Diana Reinhart, Tel. 0175-5249716

09.12.2026 | 18.00 – 20.00 Uhr

Räuchern, Rituale und die Raunächte – alte Bräuche neu entdecken

Lindenhof, 63843 Niedernberg

Räuchern ist ein alter Brauch, der heute wieder an Bedeutung gewinnt. In diesem Vortrag lernen Sie die Grundlagen des Räucherns, verschiedene Methoden und Utensilien sowie ausgewählte heimische Räucherstoffe und deren Anwendung kennen.
Ein Schwerpunkt liegt auf den zwölf Raunächten mit ihren traditionellen Ritualen und ihrer Bedeutung in der heutigen Zeit. Eine kurze Räucherung begleitet den Abend, ggf. ergänzt durch eine Meditation. Ziel ist es, Einblicke in alte Bräuche zu geben und Anregungen zu vermitteln, diese bewusst und alltagstauglich in den Alltag zu integrieren.

Referentin: Karin Langhammer, Kräuterführerin/Heilpraktikerin
Teilnahmegebühr: 15,00 €
Anmeldung: über den QR-Code oder bei Kreisbäuerin Diana Reinhart, Tel. 0175-5249716

29.12.2026 | 18.30 Uhr

Raunachtwanderung

Parkplatz Karl-Benz-Schule,
Weibersbrunn, Rothenbucher Weg 45

Als Raunächte bezeichnet man die zwölf Nächte zwischen Weihnachten und Dreikönig. Vielfältiges altbayerisches Brauchtum, Magie und Mystisches ranken sich um diese Nächte, die zu innerer Einkehr und bewusster Wahrnehmung verhelfen sollen. Die Raunächte waren als Bauernregel bestimmend für das Wetter der 12 Monate des neuen Jahres. Bei dieser mystischen Raunachtwanderung erwartet Sie eine spannende Mischung aus (Irr-) Lichtern, Geschichten über Fabelwesen, Sagen, Bräuche der Raunächte und ein Räucherritual. Gutes Schuhwerk und passende Kleidung sind erforderlich. Es erwartet Sie ein kleiner Imbiss mit Getränk.

Referentin: Heidrun Gärtner, Kräuterführerin
Teilnahmegebühr: 15,00 € pro Erwachsenem / Kinder bis 10 Jahre frei
Anmeldung: über den QR-Code oder an der BBV-Geschäftsstelle, Tel. 089 55873-588

Pflanzenschutz-Sachkunde – Fortbildungen 2026

Für die meisten Sachkundigen im Pflanzenschutz läuft der aktuelle Fortbildungszeitraum vom **01.01.2025 bis 31.12.2027**.
Innerhalb dieses Zeitraums ist der Besuch einer anerkannten Fortbildungsveranstaltung verpflichtend.

Die **BBV-Geschäftsstelle Aschaffenburg** bietet Ihnen hierfür folgende Termine an:

Online-Fortbildung:

- **Montag, 19. Oktober 2026**, 18:00 - 22:00 Uhr
- **Mittwoch, 11. November 2026**, 18:00 - 22:00 Uhr
- **Mittwoch, 25. November 2026**, 18:00 - 22:00 Uhr

Präsenz-Fortbildung:

- **Dienstag, 22. September 2026**, 18:00 - 22:00 Uhr
  Gasthaus „Zum Löwen“
  Elsavastr. 80, 63863 Eschau
- **Dienstag, 03. November 2026**, 18:00 - 22:00 Uhr
  Hotel Mainpromenade
  Mainkaistr. 6, 97753 Karlstadt

Weitere Termine sind auf Anfrage möglich.

Bei Interesse an einer Fortbildung wenden Sie sich bitte an die **BBV-Geschäftsstelle Aschaffenburg** unter ☎ **089 55873 961.**
Gerne senden wir Ihnen das erforderliche Anmeldeformular zu.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!