



Veranstaltungen 2024

im Sachgebiet Ernährung,
Hauswirtschaft und Einkommens-
kombinationen

Workshops, Seminare, Fortbildungen
und Gläserne Produktion

NECKAR-ODENWALD



KREIS

THEMENSCHWERPUNKTE 2024

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

Unsere Angebote

■ **Küchenpraktische Workshops**

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

■ **Lernwerkstatt mit Küchenpraxis**

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

■ **BeKi Kleinkind-Veranstaltungen**

Landesinitiative „Bewusste Kinderernährung“

■ **Fortbildungen für ErzieherInnen und Lehrkräfte**

■ **Fortbildungen für Direktvermarktende Betriebe**

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

Zielegruppen

- VerbraucherInnen
- Eltern und Großeltern mit Kindern
- Jugendliche
- SchülerInnen
- Lehrkräfte und ErzieherInnen
- Urlaub auf dem Bauernhofbetriebe
www.odenwald-urlaubshoefe.de
- Direktvermarkter
www.genussregion-nok.de
- Lernort Bauernhof Betriebe
www.lob-bw.de



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

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

Die Lernwerkstatt richtet sich an die Schulklassen 3 - 6 und ist bis Dezember 2024 geöffnet.

Anmeldung über Stefanie Barho





HEIMATGENUSS VERSCHENKEN mit den Odenwälder Genussstaschen

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

Jede GenussTasche ist vielseitig gefüllt mit einer feinen Auswahl an Lebensmitteln aus dem Neckar-Odenwald-Kreis und aus Fairem Handel. Für Bio-Liebhaber gibt es eine Bio-Genuss-tasche mit Spezialitäten aus der Bio-Muster-region.





GenussRegion Neckar-Odenwald

Heimat schmecken und erleben!

In dem Online-Portal
www.genussregion-nok.de

stellen sich Direktvermarkter, Bäckereien, Mühlen,

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

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



Ansprechpartnerin: Marion Schmidt-Kowalke
marion.schmidt-kowalke@neckar-odenwald-kreis.de

REGIONALKAMPAGNE „NATÜRLICH. VON DAHEIM“

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



www.vondaheim.de

KOCHWORKSHOPS

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

Anmeldung ist erforderlich!



20.
April
Samstag

Sigis wilde Küche **Wildkräuterspaziergang**

Wildkräuter – diese schmackhaften und heilkräftigen Helferlein aus der Natur wachsen direkt vor unserer Haustür!

Sie erfahren wie der Sonnenwirbel, der Herr der Wege, das Tausendschön und viele andere Kräuter aussehen, wie man sie erntet, trocknet und in Küche und Hausapotheke verwenden kann. Frisch gezupft und kleingeschnitten bereiten wir aus den gesammelten Schätzen einen „wilden“ Imbiss zu.

Lassen Sie sich überraschen!

Mitzubringen sind:

- wettergerechte Kleidung
- Sammelkörbchen oder Stofftasche
- Messer und Schneidebrettchen
- Neugier und gute Laune

Erlebnis- und Genussbeitrag: 20 € pro Person inkl. Imbiss, „Unkraut-Limonade“ und Rezeptblatt
Treffpunkt: Mörschenhardter Straße 27, 69427 Mudau-Schlossau

Ansprechpartnerin: Marion Schmidt-Kowalke

15:00 – 19:00 Uhr

Mudau-Schlossau

„Kräuterduft liegt in der Luft“

Kreative Kräuterküche zum Verlieben!

Genießen Sie leckere Gaumenfreuden mit frischen Kräutern, die uns die Natur zum Frühlingserwachen schenkt. Lassen Sie sich überraschen vom herzhaften „Kräuterfaltenbrot“ ... bis hin zum raffinierten „Obstcrumble“.

Entdecken Sie die Kräutervielfalt, denn Kräuter sind wahre Alleskönner, die jedes Gericht verzaubern und unserer Gesundheit viel Gutes tun.

Genussbeitrag: ca. 15 - 20 €,

je nach Teilnehmeranzahl

Ernährungsreferentin: Katja Morsch

24.

April

Mittwoch

25.

April

Donnerstag

Einzelveranstaltungen

17:00 - 20:00 Uhr

Buchen

Lehrküche

Sommerliche Tafelfreuden

mit Produkten aus der GenussRegion Neckar-Odenwald

„Ein Sommerfest für die Sinne“ – genießen Sie den Sommer mit seiner ganzen GenussVielfalt!

Lassen Sie sich überraschen und inspirieren von unseren „Sommerlichen Tafelfreuden“ für die ganze Familie.

Von herzhaft bis süß – leckere Beeren, frische Salate, junges Gemüse, Kurzgebratenes... und vieles mehr!

Genussbeitrag: ca. 15 - 20 €,

je nach Teilnehmeranzahl

Ernährungsreferentin: Katja Morsch

07.

Mai

Dienstag

08.

Mai

Mittwoch

Einzelveranstaltungen

17:00 - 20:00 Uhr

Buchen

Lehrküche

Odenwälder Tapas

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

Genussbeitrag: ca. 15 - 20 €,

je nach Teilnehmeranzahl

Referentin: Laura Vogel

04.

Juni

Dienstag

11.

Juni

Dienstag

Einzelveranstaltungen

17:00 - 20:00 Uhr

Buchen

Lehrküche



25.

Süße und herzhaftes Herbstfreuden mit heimischem Obst

September
Mittwoch

Der Herbst ist eine wundervolle Jahreszeit, jetzt sind die besten Früchte reif. Mit wunderbaren Zutaten wie Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Nüssen & Co veranstalten wir eine genussreiche Hommage an die Natur. Entdecken Sie die Vielfalt der „goldenen Jahreszeit“ und lassen Sie sich von einem Korb bunter Rezeptideen für heimisches Obst inspirieren. Unsere Herbst-Rezepte sind sowohl süß als auch herzhaft ein echter Gaumenschmaus.

Genussbeitrag: ca. 15 - 20 €, je nach Teilnehmeranzahl
Referentin: Stefanie Barho

17:00 - 20:00 Uhr

Buchen
Lehrküche

29.

Kinder, schwingt die Kochlöffel!

Oktober
Dienstag

Kinder mögen es bunt und selbst zu kochen macht ihnen Spaß. Sie haben Freude daran Neues auszuprobieren. Der Herbst und seine Früchte bieten hierzu eine tolle Gelegenheit in der Küche zu experimentieren. Mit heimischem Streuobst wie Äpfel, Birnen, Nüssen & Co zaubern die Kinder leckere Gerichte. Mit unseren Rezeptideen zeigen wir, dass der Herbst süß und herzhaft ein echter Leckerbissen ist. Also, an die Töpfe, fertig, los!

Für Kinder ab 7 Jahren (Teilnahme mit und ohne Begleitung möglich)

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

10:00 - 13:00 Uhr

Buchen
Lehrküche



Gläserne Produktion SWK



GLÄSERNE PRODUKTION

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

Anmeldung ist erforderlich!

Küchenparty mit Verkostung von regionalen Ölen

Michael Walter von der Ölmühle Walter aus Ravenstein stellt seine regionalen Öle vor.

Wir verkosten die selbstproduzierten Öle von Hanföl über Knoblauchöl bis hin zu Lein-, Senf- und Sonnenblumenöl und erfahren deren gesundheitlichen Aspekte und küchenpraktische Verwendung.

Zusätzliche Geschmackserlebnisse gibt es bei der Zubereitung und Verkostung von Fingerfood mit den entsprechenden Ölen.

Genussbeitrag: 20,- €
(inklusive 5,- € Öl-Gutschein)

Ansprechpartnerinnen: Stefanie Barho
Marion Schmidt-Kowalke

09.
April
Dienstag



17:00 – 20:00 Uhr

Buchen
Lehrküche

17.

Schick in Schale Die Vielfalt der tollen Knolle

September
Dienstag



Wir alle kennen sie, unsere tollen Erdäpfel oder auch Grundbeeren genannt, die wir in den verschiedensten Variationen, ob als Gratin, Pellkartoffeln... oder Kroketten, auf unseren Tellern lieben. Landwirt Peter Beuchert aus Buchen gibt uns einen Einblick in seine Produktion vom Anbau bis zur Ernte und informiert über die Vielfalt der Kartoffelsorten. Um die Vielfalt selbst zu erleben, verkosten wir die tollen Knollen mit einem Kartoffel-Testessen, bei der sie Ihre Lieblingskartoffel entdecken und bewerten können.

Zudem gibt es interessante Informationen und Tipps rund um die Zubereitung und die richtige Sortenauswahl für Ihre Lieblingsgerichte.

16:00 - 19:00 Uhr

Buchen
Hof Beuchert

Genussbeitrag: ca. 5 €
Treffpunkt: Hof Beuchert,
Am Weidenbaum 4, 74722 Buchen
Ansprechpartnerin: Laura Vogel

11.

Oktober
Freitag

Noch auf der Suche nach Ihrem Lieblingsapfel?



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

Seien Sie dabei und finden Sie Ihre Lieblingsäpfel!

14:00 - 17:00 Uhr

Katzental
Hof
Gätschenberger

Genussbeitrag: ca. 5 €
Treffpunkt: Hof Gätschenberger,
Röhrleinshof 1, 74842 Billigheim-Katzental
Ansprechpartnerin: Laura Vogel

LANDESINITIATIVE BEWUSSTE KINDER- ERNÄHRUNG

BeKi Bewusste
Kinderernährung



www.BeKi-bw.de

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

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



KLEINKINDSEMINARE

1, 2, Brei

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

Anmeldung:

ernaehrung@neckar-odenwald-kreis.de

Ansprechpartnerin: Laura Vogel

18.
Juni
Dienstag

15.
Oktober
Dienstag

Einzelveranstaltungen
jeweils
10:00 - 11:30 Uhr

Online



19.
März
Dienstag

15.
Juli
Montag

26.
November
Dienstag

Einzelveranstaltungen
jeweils

18:30 - 20:00 Uhr

Online

Auf geht's zum Familientisch

Nach der Beikost möchte Ihr Kind nun an den Familienmahlzeiten teilnehmen. In dem Vortrag erhalten Sie praktische Informationen und Tipps zur Umstellung auf die gemeinsame Familienmahlzeit.

Erfahren Sie wie das Kind in die Familienkost integriert und ihm eine ausgewogene Ernährung angeboten werden kann.

Themen wie Vorlieben des Kindes und Förderung gesunder Essgewohnheiten werden angesprochen.

Anmeldung:

ernaehrung@neckar-odenwald-kreis.de

Ansprechpartnerin: Laura Vogel

LEHRKRÄFTE-FORTBILDUNG

Ein bisschen nachhaltig kann Jede und Jeder!

Ideen und Materialien zur Umsetzung der Leitperspektive Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)

Ob zu Hause oder in der Lebenswelt Schule, im Klassenzimmer oder der Mensa – nicht selten wandern Lebensmittel in den Müll und damit viele Ressourcen, die für die Herstellung benötigt wurden.

Die Veranstaltung für Grundschul-Lehrkräfte verknüpft diese Themen mit dem Alltag der Kinder und setzt sich „gegen Lebensmittelverschwendung“ und „für nachhaltiges Handeln“ ein.

Die Fortbildung bietet Anregungen für ein kompetenz- und handlungsorientiertes Lernen mit einem großen Alltagsbezug. Seien Sie dabei!

Ansprechpartnerin: Laura Vogel
www.landeszentrum-bw.de

30.
April
Dienstag

Anmeldung:



15:00 – 17:00 Uhr

Online

Ernährungsführerschein

Die Küche kommt ins Klassenzimmer

Die Fortbildung „Ernährungsführerschein“ richtet sich an alle Lehrkräfte und unterstützt diese bei der Umsetzung einer alltagsnahen Ernährungsbildung im Fach Sachunterricht der Klassen 3 und 4.

Die Förderung von Alltagskompetenzen wie der Umgang mit Lebensmitteln und Küchengeräten im Klassenzimmer sowie der Einblick in das Unterrichtsmaterial stehen im Vordergrund dieser Fortbildung. Seien Sie dabei und bringen den Ernährungsführerschein in Ihr Klassenzimmer!

Ansprechpartnerin: Laura Vogel
www.landeszentrum-bw.de

24.
Oktober
Donnerstag

Anmeldung:



15:00 – 17:00 Uhr

Online



DIREKTVERMARKTUNG/ URLAUB AUF DEM BAUERNHOF

**18.
& 19.
November**

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

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

**Dienstag &
Mittwoch
ganztäglich**

**Neckarelz
Bildungshaus**

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

INFOSTÄNDE UND NATURPARKMÄRKTE

Sonntag, 21. April

Naturparkmarkt, Buchen

Sonntag, 09. Juni

Naturparkmarkt, Mosbach

Sonntag, 14. Juli

Naturparkmarkt, Billigheim

Sonntag, 22. September

Naturparkmarkt, Haßmersheim

Sonntag, 20. Oktober

18. Bauernmarkt, Mudau

Sonntag, 27. Oktober

Bio-Markttag, Buchen



SO ERREICHEN SIE UNS:

ANMELDUNGEN

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

E-Mail: ernaehrung@neckar-odenwald-kreis.de

Veranstaltungsort der Kochworkshops:
Landratsamt Neckar-Odenwald-Kreis
Präsident-Wittemann-Straße 14, 74722 Buchen
Lehrküche/ Lehrsaaal
Bitte Schürze und Vorratsbehälter mitbringen!

IHRE ANSPRECHPARTNERINNEN:

Marion Schmidt-Kowalke:

Tel. 06281 5212-1618

Mo - Mi, vormittags

marion.schmidt-kowalke@neckar-odenwald-kreis.de

Stefanie Barho

Telefon: 06281 5212-1619

Mo - Do, vormittags

stefanie.barho@neckar-odenwald-kreis.de

Laura Vogel

Telefon: 06281 5212-1632

Mo - Di, ganztags

laura.vogel@neckar-odenwald-kreis.de

Verlässliche und objektive Informationen rund um die Ernährung unter:

Gläserne Produktion 



BeKi Bewusste
Kinderernährung

www.BeKi-bw.de



www.landeszentrum-bw.de

NECKAR-ODENWALD  KREIS