



Workshops



- ✓ **Kochen**
- ✓ **Haushaltsmanagement**
- ✓ **Handarbeit**
- ✓ **Garten**



Herbst / Winter 2018

© Titelbilder: Kzenon, Jenko Ataman, Oksana
Churskova, adam121/fotolia.com

Inhaltsverzeichnis

Das Team	5
Organisatorische Hinweise.....	8
Veranstaltungsorte	9
Kochkurse	10
Kochen für Kinder.....	14
Häkeln und Stricken	16
Nähen und Handarbeiten	16
Handarbeiten für Kinder.....	17
Garten.....	18
Veranstaltungen für Eltern und Tagespflegepersonen im Schuljahr 2018/2019	19
Fortbildungen für Erzieherinnen und Erzieher im Schuljahr 2018/2019.....	20
Ausbildung	22



©Magdalena Bruder/LEL Schwäbisch Gmünd

Du findest uns auf



Für Beginner(innen), Köner(innen), Fachkräfte

Sie „arbeiten“ bei uns gemeinsam mit fachkundigen Seminarleiter(innen). Ob beim Kochen, Handarbeiten oder für den Garten - immer erhalten Sie in gemütlicher Atmosphäre wertvolle Tipps und Tricks zum jeweiligen Thema.

Neben unserem aktuellen Kursangebot bieten wir:

Für Unternehmen und Behörden im Rahmen des betrieblichen Gesundheitsmanagements

- Vorträge zu Ernährungsthemen mit und ohne Stationen
- come-together-events für Ihren Erfolg
- Infostände im Rahmen einer Ihrer Veranstaltungen

Gerne können Sie die Workshops auch inhouse buchen.

Für Erzieher/innen

- Fortbildungsveranstaltungen mit BeKi-Referentinnen (Bewusste Kinderernährung)

Auch für Privatpersonen:

- Ihr eigenes Seminar mit Freunden/innen
- Kinderworkshops und Ferienprogramm
- Elternveranstaltungen von BeKi
- Ausbildung zum/r staatl. anerkannten Hauswirtschafter/in, Meister/in der Hauswirtschaft oder Kinderpfleger/in

Fachkräfte im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft sowie landwirtschaftliche Betriebe können Fortbildungen besuchen.

Haben Sie Wünsche oder Anregungen. Rufen Sie uns einfach an ...

Möchten Sie jemandem eine Freude machen?
Verschenken Sie einen Gutschein für ein Seminar.

Das Team



Koordinatorin Gabriele Nitsch

Die gebürtige Rieserin studierte an der Technischen Universität München Diplom-Ökotrophologie. Nach ihrer Ausbildung im Bereich Verwaltung koordiniert sie die Veranstaltungen im Kompetenzzentrum. Wichtig ist ihr, dass Sie sich als Seminarteilnehmer wohlfühlen und Ihnen das Kochen, Gärtnern, die Hauswirtschaft und das damit verbundene Ausprobieren Spaß macht. Sie hat immer ein offenes Ohr für Ihre Belange.



Susanne Beller

Als BeKi-Koordinatorin begleitet sie das Team der BeKi-Referentinnen und setzt die Landesinitiativen des Ministeriums um. Zudem ist sie als studierte Ernährungswissenschaftlerin (M. Sc.) Referentin im Kompetenzzentrum und hält Workshops rund um die bewusste Ernährung. Ihr ist wichtig, dass Ihre Teilnehmer nicht nur Wissen mitnehmen, sondern auch Freude und Genuss am bewussten Essen.



Carolin Dambacher

Als hauswirtschaftliche Betriebsleiterin bietet sie verschiedene Workshops in der Küche an. Jeder, der sie kennt, kann aus ihrem reichen Erfahrungsschatz profitieren und einiges an Wissen mit nach Hause nehmen. Wichtig ist ihr die Zusammenarbeit unter den Teilnehmern und die Freude am gemeinsamen Kochen.



Katrin Kienzle

Hinter den Kulissen rechnet Katrin Kienzle als Diplom-Agraringenieurin für Sie die Lebensmittelkosten und Seminargebühren ab. Sie gewährleistet neben Frau Nitsch mit ihrer Arbeit einen reibungslosen Ablauf im Kompetenzzentrum. Außerdem ist sie für die Anbiertgemeinschaft Urlaub auf dem Bauernhof, Gläserne Produktion und das Regionalvermarkterportal zuständig.

Das Team



Christiane Karger

Die Kreisfachberaterin für Obst- & Gartenbau am Landratsamt Ostalbkreis ist Ansprechpartnerin für alle Hobbygärtner. Seit ihrem Studium der Gartenbauwissenschaften gibt sie mit Begeisterung ihre Erfahrungen in der Gartengestaltung und dem Anbau von Obst und Gemüse an Freizeitgärtner weiter. Getreu dem Motto: Gärtnern ist eine Leidenschaft, die gleichzeitig glücklich, gesund & satt macht.



Angelika Dörrich

Genuss im Alltag - diese Momente kann man sich nicht erkaufen, man muss sie erleben. In der großen Familie von Angelika Dörrich wird das Thema der gesunden Ernährung schon immer mit viel Freude und Spaß umgesetzt. Sie ist Diplom-Oecotrophologin und möchte das auch in ihren Workshops vermitteln. Ihr Motto ist daher: "Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst".



Theresia Eisele

Theresia Eisele liegt das Upcycling am Herzen. Dies bedeutet scheinbar nutzlose Stoffe zu Neuwertigem zu verarbeiten, um die Wertschätzung von nicht getragener Kleidung neu zu entdecken. In ihren Nähkursen bietet sie dies als leidenschaftliche Hobbynäherin und Ladenbetreiberin des s`Gmünder Kistles an. Es ist ihr Ausgleich zu der beruflichen Tätigkeit als selbständige Demenzbegleiterin. Sie hofft, Sie mit dem Virus anstecken zu können. Damit aus was Altem etwas Neues entsteht.



Michaela Heidenreich

Michaela Heidenreich ist als BeKi-Referentin tätig und gibt Kinder-Kochkurse. Sie hat Lebensmitteltechnologie studiert und jede Menge praktische Erfahrung gesammelt, denn sie hat eine große Familie und ist seit vielen Jahren mit Spaß und Kreativität in der Kinder- und Jugendarbeit engagiert. Selbständigkeit zu fördern durch Wissensvermittlung und praktischer Kompetenz ist ihr ein großes Anliegen, ganz nach dem Motto „ hilf mir es selbst zu tun“.

Das Team



Ina Nauert

Das Thema Ernährung hat für Ina Nauert als studierte Gesundheitsförderin einen besonderen Stellenwert. Für sie hängt diese eng mit Gesundheit und dem eigenen Wohlbefinden zusammen. Als BeKi-Referentin gibt sie ihr Wissen und ihre Freude an bewusster Ernährung auch schon an die "Kleinsten" weiter. Gemäß dem Motto "Wer nicht genießt, wird ungenießbar" ist ihr in ihren Kursen aber auch der bewusste Umgang mit frischen Zutaten und ein Kochen in entspannter Atmosphäre wichtig.



Yvonne Stiegeler

Sie ist seit 2009 im Ostalbkreis als überzeugte BeKi-Fachfrau tätig. Die Arbeit mit Schulkindern in verschiedenen Unterrichtsprojekten rund ums Thema bewusste Ernährung liegt ihr besonders am Herzen. Ihr zweites Standbein sind Kochkurse aller Art, bevorzugt im gesunden Bereich, da sie ihre Kenntnisse als gelernte Diät- und Vollwertköchin gerne an alle Interessierten weitergeben möchte. Ihr persönliches Motto lautet: Glaub an das, was Du tust und tu das, woran Du glaubst.

Organisatorische Hinweise

Anmeldung

Bitte melden Sie sich **spätestens eine Woche vor Kursbeginn mit vollständigem Namen, Adresse und Telefonnummer und/oder Mailadresse** an:

Tel. 07961 9059-3651 (Sekretariat)

Tel. 07961 9059-3640 (Durchwahl Frau Nitsch)

Mail. Landwirtschaft@ostalbkreis.de

Mit Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine mündliche oder schriftliche Bestätigung. Eine erneute Erinnerung, dass Sie sich angemeldet haben, erfolgt nicht. Sollte ein Kurs entfallen, werden wir Sie in jedem Fall rechtzeitig informieren. Lassen Sie sich bitte auch auf der Warteliste eintragen, dann haben wir die Möglichkeit einen Folgekurs anzubieten.

Bitte bringen Sie zu allen Kochkursen Restebehälter und bei langen Haaren ein Haarband mit.

Für Kurse in Aalen und Schwäbisch Gmünd sollten Sie eine Schürze, Geschirrhandtücher, Topflappen und Restebehälter mitbringen.

Teilnehmerzahl bei Gruppen

Die Mindestteilnehmerzahl bei Gruppen, vor allem beim betrieblichen Gesundheitsmanagement, liegt bei 8 Personen. Bitte legen Sie diese **Anmeldelisten bis spätestens zwei Wochen vor dem Kurstermin** vor.

Bezahlung

Die Teilnahmegebühr und evtl. anstehende Material- oder Lebensmittelkosten können am Termin bar bezahlt werden. Bitte bringen Sie den Unkostenbeitrag passend mit. Bei Gruppen besteht die Möglichkeit eine Rechnung zu erhalten.

Studenten, Menschen mit körperlichen Einschränkungen und Ausweis, Familien mit Familienpass und Arbeitslose können eine Ermäßigung der Teilnehmergebühren um 50% (ohne Lebensmittelkosten) beantragen.

Abmeldung

Entschuldigen Sie sich nicht **bis zwei Tage** vor der Veranstaltung für Ihr Fehlen, werden Ihnen die Kursgebühren und die Lebensmittelkosten in Rechnung gestellt. Gerne können Sie persönlich für Ersatz sorgen.

Anmeldung zum Erhalt eines monatlichen Newsletters bei Gabriele.nitsch@ostalbkreis.de.

Veranstaltungsorte

Ellwangen

Landratsamt Ostalbkreis, Landwirtschaft,
Schloss, 73479 Ellwangen

Alamannenmuseum Ellwangen,
Haller Str. 9, 73479 Ellwangen

Aalen

Justus-von-Liebig-Schule (Berufsschulzentrum),
Steinbeisstr. 6, 73430 Aalen
(abgekürzt: JvL-Schule)

Pate e.V. Kindertagespflege im Ostalbkreis,
Bahnhofstr. 64, 73430 Aalen

Schwäbisch Gmünd

Agnes-von-Hohenstaufen-Schule (Berufsschul-
zentrum),
Heidenheimer Str. 1, 73529 Schwäbisch Gmünd
(abgekürzt: AvH-Schule)

Landesanstalt für Entwicklung der Landwirtschaft
und der Ländlichen Räume (LEL),
Oberbettringer Str. 162, 73529 Schwäbisch Gmünd

Pate e.V. Beratungsstelle Schwäbisch Gmünd
Landratsamt Ostalbkreis,
Haußmannstr. 29, 73525 Schwäbisch Gmünd



© Kurhan/fotolia.com

Kochkurse

Beim Kochen verwenden wir grundsätzlich nur frische und hochwertige Produkte - wenn möglich von Anbietern aus unserer Region. Anschließend genießen Sie Ihre zubereiteten Speisen in gemütlicher Runde.

Ernte-Dank Gutes aus unserer Region



Donnerstag,
27.09.2018 **17:30-20:30 Uhr** **JvL-Schule**
Aalen

Donnerstag,
11.10.2018 **18:00-21:00 Uhr** **Schloss ob**
Ellwangen

In diesem Kurs bringen wir die Früchte des Spätsommers und des Herbstes auf den Tisch. Dazu stellen wir leckere Gerichte aus typischen Erntedankzutaten wie Äpfel, Gemüse, Kartoffeln, Zwiebeln, Trauben und Kürbissen sowie frisch gebackenes Gebäck und Kuchen her. Entdecken Sie was die Region bietet und genießen Sie die Früchte Ihrer Arbeit.



Kosten: gebührenfrei, zzgl. 10,00 € Lebensmittel
Bitte mitbringen: Restebehälter

Köstliches aus der Kartoffelküche

Dienstag,
09.10.2018 **17:30-20:30 Uhr** **Schloss ob**
Ellwangen

Der Name Kartoffel leitet sich aus dem italienischen Wort tartufo für Trüffel ab. Die ersten Kartoffeln waren nur etwa walnussgroß und erinnerten stark an Trüffel. Wie kochen Sie sich Ihre Kartoffel? Welche Sorten nutzen Sie? Entdecken Sie gemeinsam mit Carolin Dambacher neue Ideen mit der „trüffeligen“ Knolle aus der Region. Stellen Sie sich die Kartoffel wieder in großer Vielfalt auf Ihren Esstisch!



©Christine Reck/LEL Schwäb. Gmünd

Kosten: 22,00 € inkl. Lebensmittel
Bitte mitbringen: Restebehälter

Schnelle Backofenküche

**Freitag,
26.10.2018**

18:00-21:00 Uhr

**Schloss ob
Ellwangen**

Rezepte aus der Backofenküche sind beliebt. Ein komplettes Gericht, auf einem Blech zubereitet, erspart Zeit und später den Abwasch. Alle Rezepte lassen sich gut vorbereiten. Aus frischen Zutaten und mit wenig Aufwand backen wir fruchtige Blechkuchen, Gemüsepizza, Gerichte wie Hähnchen auf ofengebackenem Gemüse sowie Aufläufe. Ofenfrisch serviert sind diese ein Geschmackserlebnis bei dem sich das Ausprobieren lohnt.



Kosten: 22,00 € inkl. Lebensmittel

Bitte mitbringen: Restebehälter

Genussmomente mit Schokolade

**Freitag,
16.11.2018**

16:30-19:30 Uhr

**Jvl-Schule
Aalen**

**Donnerstag,
29.11.2018**

18:00-21:00 Uhr

**Schloss ob
Ellwangen**

Zartschmelzend und verführerisch so kennt jeder das braune Gold der Azteken. Mit der Erfindung der Kakaopresse waren die Schokoträume von heißer bis kalter Schokolade geboren. Schokolade verfeinert



©Martina Ehrentreich/LEL Schwäb. Gmünd

süße Torten, Pralinen, Desserts, harmoniert aber auch mit Käse, Chili oder Wein. Wir werden Schokolade in süßen und pikanten Rezepten kombinieren, ein Schokoladengetränk und einen Schokoauflauf herstellen. Ob traditionell oder modern, diesen Rezepten kann kein Schokoladenfan widerstehen!

Kosten: 23,00 € inkl. Lebensmittel

Bitte mitbringen: Restebehälter

Fleischgenuss bei den Alamannen



**Donnerstag,
13.09.2018** **17:00-20:00 Uhr**

**Alamannen-
museum**

Welche Techniken wandten die Germanen an, um Fleisch schmackhaft zu machen? Wurden die Fleischstücke gekocht? Wie wurde gewürzt? Wie erfolgte das Braten? Diesen Fragen gehen Hariolf Neukamm und Angelika Dörrich nach. Wir werden Fleisch marinieren und braten, passende Dips und Beilagen dazu herstellen. Bei schönem Wetter wird das Fleisch im Museumshof mit Garten gegrillt, aber die Tafel befindet sich im Innenraum.



Kosten: 19,00 € all inklusive

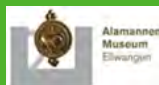
Bitte mitbringen: Restebehälter, Geschirrhandtuch und Schürze

Anmeldung direkt beim Museum unter
Tel.07961 - 969747

Mail. alamannenmuseum@ellwangen.de

Infos unter: www.ellwangen.de

Selbstgemachtes aus dem alamannischen Nutzgarten - angelehnt an die Küche der Alamannen



**Freitag,
19.10.2018** **17:00-20:00 Uhr**

**Alamannen-
museum**

Kräuter und Gewürze gehörten seit jeher zu den kostbarsten Zutaten. Wie haben die Alamannen ihre Kräuter und Gewürze haltbar gemacht? Nach der Führung mit Hariolf Neukamm zeigt Ihnen Angelika Dörrich wie die Alamannen Kräuter zu Paste, Öl und Salz verarbeitet haben. Sie werden eine traditionelle Speise zubereiten und diese gemeinsam genießen. Am Ende können Sie die hergestellten Kreationen mit nach Hause nehmen.



Kosten: 19,00 € all inklusive

Bitte mitbringen: Restebehälter, Geschirrhandtuch und Schürze

Anmeldung direkt beim Museum unter
Tel.07961 - 969747

Mail. alamannenmuseum@ellwangen.de

Kürbis mal anders

**Montag,
26.11.2018**

17:30-20:30 Uhr

**Landesanstalt
Schwäbisch
Gmünd**

Herbstzeit ist Kürbiszeit! Lernen Sie das beliebte Gemüse doch einmal von einer anderen Seite kennen. Gemeinsam mit Ina Nauert probieren Sie neue, raffinierte Rezepte sowie auch unbekanntere Kürbissorten aus.



©Susanne Mezger/LEL Schwäb. Gmünd

Kosten: 22,00 € inkl. Lebensmittel

Bitte mitbringen: Restebehälter, Geschirrhandtuch und Schürze

Plätzchenbackkurs

**Dienstag,
20.11.2018**

17:00-20:30 Uhr

**Schloss ob
Ellwangen**

**Dienstag,
27.11.2018**

14:00-17:30 Uhr

**Schloss ob
Ellwangen**

Die Adventszeit und Weihnachten ist ohne die traumhaften, vorfestlichen Düfte, die durchs Haus ziehen - unvorstellbar. Ein Hauch von Zimt, Vanille, Lebkuchengewürz und Schokolade, lässt nicht nur Kinderaugen glänzen. Backen Sie in einer netten Runde Plätzchen. Zum Abschluss dürfen Sie eine prall gefüllte Dose mit nach Hause nehmen.



Kosten: 27,00 € inkl. Lebensmittel

Bitte mitbringen: Plätzchendose



Workshops von Mach's Mahl werden gefördert vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz und sind somit gebührenfrei.

Auf der Internetseite www.machs-mahl.de können Sie Tipps und Tricks zu gutem Essen und Rezepte abfragen und neue Essenstrends entdecken. Schauen Sie mal rein!

Kochen für Kinder

Hinweis: Bitte bei langen Haaren den Kinder die Haare mit einem Haarband zusammenbinden. Vielen Dank.

Lieblings-Burger selbst gemacht Kinderkochkurs ab 7 Jahren

**Freitag,
07.09.2018**

15:00-18:00 Uhr

**Schloss ob
Ellwangen**

Du liebst Burger? Heute bereiten wir sie ganz frisch zu: einen Chicken- und einen Gemüseburger mit passenden Saucen. Michaela Heidenreich zeigt dir wie. Auch die Brötchen backen wir wieder selbst und lassen es uns dann gemeinsam schmecken.



Kosten: 12,00 € inkl. Lebensmittel

Bitte mitbringen: Restebehälter

Heute gibt's Lasagne Kinderkochkurs ab 7 Jahren

**Freitag,
14.09.2018**

15:00-18:00 Uhr

**Schloss ob
Ellwangen**

Lasagne schmeckt einfach immer! In diesem Kurs kocht ihr die traditionelle Lasagne mit Hackfleisch und Bechamelsauce. Aber Michaela Heidenreich hat auch pfiffige neue Rezepte dabei, die ihr ausprobieren dürft.



Kosten: 12,00 € inkl. Lebensmittel

Bitte mitbringen: Restebehälter

Wir kochen heut zum Erntedank Kinderkochkurs ab 7 Jahren

**Freitag,
05.10.2018**

15:00-18:00 Uhr

**Schloss ob
Ellwangen**

Mit dem, was uns Garten und Feld schenken, kocht Michaela Heidenreich mit euch ein leckeres Erntedank-Menü. Orange und violett, gelb und rot, auf unserem Teller wird's heute so bunt wie der Herbst.

Kosten: 12,00 € inkl. Lebensmittel

Bitte mitbringen: Restebehälter

Kochen für Kinder

Schaurige Partyrezepte für Halloween Kinderkochkurs ab 7 Jahren

**Montag,
29.10.2018**

15:00-18:00 Uhr

**Schloss ob
Ellwangen**

Planst du eine Party mit einem kleinen Buffet für deine Freunde? Dann bist du bei Michaela Heidenreich richtig. Es gibt auch diesmal wieder ganz neue schaurige Rezepte, bei denen der Spaß nicht zu kurz kommt.

Kosten: 12,00 € inkl. Lebensmittel

Bitte mitbringen: Restebehälter



Torten backen und verzieren Kinderbackkurs ab 7 Jahren

**Freitag,
16.11.2018**

15:00-18:00 Uhr

**Schloss ob
Ellwangen**

Torten backen und verzieren ist eigentlich ganz einfach. Aus bekömmlichem Biskuitteig zaubert Michaela Heidenreich mit euch tolle Torten. Verziert mit Sahne, Marzipan oder Schokolade werden sie zum Gedicht.

Kosten: 12,00 € inkl. Lebensmittel

Bitte mitbringen: Restebehälter

In der Weihnachtsbäckerei Kinderbackkurs ab 7 Jahren

**Freitag,
30.11.2018**

15:00-18:00 Uhr

**Schloss ob
Ellwangen**

Liebst du auch den besonderen Duft von Weihnachten? Jetzt ist es wieder soweit. Michaela Heidenreich backt mit euch duftende Plätzchen und erzählt euch spannende Geschichten über unsere Gewürze.

Kosten: 14,00 € inkl. Lebensmittel

Bitte mitbringen: Restebehälter



Häkeln und Stricken

Sie haben ein Projekt mit der Häkel- oder Stricknadel im Auge und möchten dieses endlich mal umsetzen? Gerne können Sie als Einzelperson oder Gruppe zu uns kommen und einen Strick- oder Häkeltrefftermin buchen.

Fragen Sie bei uns an.

Nähen und Handarbeiten

Sie haben ganz viele kreative Ideen und möchten diese endlich mal umsetzen?

Gerne können Sie als Gruppe zu uns kommen und einen Näh- oder Handarbeitskurs buchen.

Fragen Sie bei uns an.

Hinweis: Falls Sie keine Nähmaschinen haben, können Ihnen diese auch gestellt werden.



Handarbeiten für Kinder

Kartoffeldruck Kinderworkshop von 5 bis 13 Jahren

Freitag,
02.11.2018

9:00-12:00 Uhr

Schloss ob
Ellwangen

Kartoffeln schmecken nicht nur lecker. Aus ihnen lassen sich auch Stempel schnitzen. Dieses Jahr bedrucken



wir Turnbeutel. Kartoffeldruck ist einfach kreativ und macht Spaß! Katrin Kienzle zeigt euch wie es geht. Die Turnbeutel sind vor Ort vorhanden.

Kosten: 12,00 € inkl. Kosten für Turnbeutel

Bitte mitbringen: Malerkittel oder altes Hemd, falls vorhanden: alte Ausstechförmchen, Kindermesser und Brettchen.

Einkauf ist Vertrauenssache –
frisch, qualitativ hochwertig, regional

Direkt beim Erzeuger, im Hofladen oder
auf einem der Bauernmärkte –
immer ein entspanntes Einkaufserlebnis

Besuchen Sie uns auf der Ostalb

www.regionalvermarkter-ostalb.de

Garten

Unser Gartenboden - ein kostbares Gut Vortrag mit Stationen zum Fühlen, Riechen, Schmecken und Staunen

**Freitag,
28.09.2018**

16:00-19:00 Uhr

**Schloss ob
Ellwangen**

Unser Gartenboden ist ein kostbares Gut und viel mehr als nur „Dreck“. Eine verborgene Welt, in der unzählige Lebewesen arbeiten und dafür sorgen, dass Ihre Pflanzen gut wachsen können.

Sie erhalten im Workshop interessante Informationen rund um die Bodenkunde. Was können Sie tun, um den Boden zu verbessern, welche Pflegemaßnahmen fördern die Fruchtbarkeit oder senken die Gefahr von Krankheiten und Schädlingen? Wie düngen Sie richtig und an den Bedarf angepasst? Wie funktioniert eine Bodenprobe? Diese und viele weitere Fragen werden Sie im Seminar gemeinsam mit Christiane Karger klären. Machen Sie mit und lassen sich überraschen.

Kosten: 14,00 €



Vorankündigung: Ziergehölzschnitt Theorie und Praxis

Frühjahr 2019

**Schloss ob
Ellwangen**

Über den richtigen Schnitt von Rosen und Ziersträuchern gehen die Ansichten oft sehr weit auseinander. Häufig besteht große Unsicherheit und Unstimmigkeit über das 'Wann, Wie und Warum'. Viele Gartenbesitzer haben auch Sorge zuviel, oder gar das Falsche abzuschneiden. Der Kurs vermittelt beim 1. Termin theoretische Grundlagen des Gehölzschnitts, die beim 2. Termin in die Praxis umgesetzt werden können. Dabei gibt es Tipps und Tricks vom Profi.

Veranstaltungen für Eltern und Tagespflegepersonen im Schuljahr 2018/2019



Gefördert vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz und somit gebührenfrei.

Was gibt's zu essen und zu trinken?

Donnerstag, 22.11.2018	9:30-11:30 Uhr	Pate e.V. Aalen
Dienstag, 29.01.2019	9:30-11:30 Uhr	Pate e.V. Schwäbisch Gmünd
Donnerstag, 04.04.2019	9:30-11:30 Uhr	Pate e.V. Aalen
Montag, 06.05.2019	9:30-11:30 Uhr	Pate e.V. Schwäbisch Gmünd
Montag, 01.07.2019	9:30-11:30 Uhr	Pate e.V. Aalen

Bei gemeinsamen Mahlzeiten erleben Kinder Freude am Essen, probieren neue Speisen und lernen ganz nebenbei gutes Essverhalten. Eine erfahrene BeKi-Referentin beantwortet die Fragen: Wie prägen sich Essgewohnheiten? Wie kann man als Eltern oder Tagespflegeperson darauf Einfluss nehmen? Was gehört zu einer bewussten Kinderernährung und wie gelingt eine Mahlzeitengestaltung, die Groß und Klein schmeckt?



© Silvie Kühne, Fotostudio SKUB

Fortbildungen für Erzieherinnen und Erzieher im Schuljahr 2018/2019



Gefördert vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz und somit gebührenfrei.

Auf Anfrage bieten wir Ihnen alle Seminare auch inhouse oder zu anderen Terminen an.

Hygiene beim Essen in der Kita

**Montag,
08.10.2018**

14:00-17:00 Uhr

**Landesanstalt
Schwäbisch
Gmünd**

**Dienstag,
19.02.2019**

14:00-17:00 Uhr

**Schloss ob
Ellwangen**

Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas, Regeln und eine gute Dokumentation erleichtern Ihren Alltag. Die Fortbildung enthält auch die Folgebelehrung nach dem IfSG und der LMHV EG-VO 852/2004. Kostenfrei ist der Leitfaden „Gute Hygiene-Praxis in der Kita-Küche“.

Fit essen schmeckt - Ernährungsbildung in der Praxis

**Dienstag,
23.10.2018**

14:00-17:00 Uhr

**Schloss ob
Ellwangen**

**Dienstag,
26.03.2019**

14:00-17:00 Uhr

**Schloss ob
Ellwangen**

Ernährungsbildung in der Kita hat einen prägenden Einfluss auf die Kinder. Möchten Sie die Ernährungsbildung aktiv gestalten und im Alltag integrieren? Eine erfahrene BeKi-Referentin zeigt Ihnen wie Sie dies umsetzen können. In der Fortbildung wird geschnippelt, gerührt, gebacken und im Anschluss genussvoll probiert, damit Sie Beispiele für Ihre tägliche Arbeit kennen lernen.



© Silvie Kühne, Fotostudio SKUB

Fortbildungen für Erzieherinnen und Erzieher im Schuljahr 2018/2019

Essen und Trinken in unserer Kita als Teil des pädagogischen Profils

**Donnerstag,
14.03.2019**

14:00-17:00 Uhr

**Landesanstalt
Schwäbisch
Gmünd**

Wodurch wird das Ernährungsverhalten der Kinder geprägt? Wie kann die Kita das beeinflussen? Mit einer erfahrenen BeKi-Referentin erarbeiten Sie Regeln und Standards, die zu Ihrer Einrichtung passen und Ihre Arbeit erleichtern. Lernen Sie die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und das BeKi-Zertifikat kennen. Steigern Sie den Stellenwert der Ernährungserziehung in Ihrer Kita.

Essen mit Krippenkindern - eine pädagogische Herausforderung

**Donnerstag,
09.05.2019**

14:00-17:00 Uhr

**Landesanstalt
Schwäbisch
Gmünd**

Der Übergang vom „Gefütterten“ zum „selbstständigen Esser“ erfordert Unterstützung. Wie können Sie dabei den Bedürfnissen der Kinder entsprechend ihres individuellen motorischen und physiologischen Entwicklungsstandes gerecht werden? Welches sind die Schlüsselsituationen im Zusammenhang mit den Mahlzeiten und Esserfahrungen? Eine erfahrene BeKi-Referentin beantwortet die Fragen.

Ihnen ist eine bewusste Ernährung der Kinder in der Kindertagesstätte wichtig?

Machen Sie Ihr Ernährungsprofil sichtbar mit dem BeKi-Zertifikat.

**Informationen zur Landesinitiative BeKi
(Bewusste Kinderernährung) finden Sie unter:**

www.beki.ostalbkreis.de
www.beki-bw.de



Ausbildung

Teilzeitlehrgang Hauswirtschafter/in Vorbereitung auf die staatliche Abschlussprüfung nach § 45.2 BbiG



Zeitraum: Sept. 2018 bis Juli 2019

Der Lehrgang startet ab September. Unterricht ist einmal pro Woche.

Freitag	14:00-18:00 Uhr	JvL-Schule Aalen
Freitag	14:00-18:00 Uhr	AvH-Schule Schw. Gmünd

Der Vorbereitungslehrgang zum/r staatl. anerkannten Hauswirtschafter/-in bietet Interessierten die Möglichkeit, beruflich in die Hauswirtschaft einzusteigen.

Inhalte

- hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen
- hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen
- Wirtschafts- und Sozialkunde

Voraussetzung

- mind. 4 ½ Jahre Praxiserfahrung im Bereich Hauswirtschaft
- ein Praktikum mit der Dauer von 10 Wochen im Großhaushalt bis zur Anmeldung zur Prüfung

Die Gebühr ist abhängig von der Anzahl der Teilnehmer/innen.

Ansprechpartner für die Durchführung

DHB Netzwerk Haushalt

Ortsverband Aalen Ingrid Janas Galgenweg 7 73457 Essingen Tel. 07365 6954 Ingrid.janas@t-online.de	Ortsv. Schw. Gmünd Ruth Weingart Johannesweg 7 73527 Schw. Gmünd Tel. 07171 72221 Fax. 07171 770139 R.WEINGART@gmx.de
---	---

Kompetenzzentrum Hauswirtschaft und Ernährung
beim Landratsamt Ostalbkreis
Geschäftsbereich Landwirtschaft
Schloss ob Ellwangen
73479 Ellwangen
Tel. 07961 90 59-3651 (Anmeldung Sekretariat)
Tel. 07961 9059-3640 (Durchwahl)
Fax. 07961 90 59-3654
Mail. landwirtschaft@ostalbkreis.de

www.kompetenzzentrum.ostalbkreis.de



Du findest uns auf



Das Kompetenzzentrum ist eine gemeinsame Initiative von:

