

*Bildung bewegt!*



**BBV  
Bildungswerk**  
im Bezirk Oberfranken  
Geschäftsstelle  
Bamberg - Forchheim

BBV Bildungswerk · Weide 28 · 96047 Bamberg

An die  
Pressestellen der Mitteilungsblätter,  
Gemeindeblätter

Ansprechpartner: Geschäftsstelle Bamberg  
Telefon: 0951 96517-130  
Telefax: 0951 96517-135  
E-Mail: Bamberg@  
BayerischerBauernVerband.de

Datum: 29.09.2017

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen, unsere Nachricht vom

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir bitten um Veröffentlichungen unserer Termine.

### **Terminveröffentlichungen vom BBV-Bildungswerk im Bezirk Oberfranken**

#### **Fortbildung zur Sachkunde im Pflanzenschutz**

Folgende Termine werden angeboten:

**Freitag, 17.11.2017**, 13:00 bis 17:00 Uhr, TSV Sportheim, Staffebach, Mainstr. 12, 96173 Oberhaid

**Mittwoch, 29.11.2017**, 18:00 bis 22:00 Uhr, Dorfgemeinschaftshaus Ebersbach 64, 91077 Neunkirchen

**Montag, 08.01.2018**, 13:00 bis 17:00 Uhr, Sportheim, Wiesengiech, Leitenweg 14, 96110 Scheßlitz

**Mittwoch, 17.01.2018**, 18:00 bis 22:00 Uhr, Gasthaus Zur Ehrenbürg, Schlaifhausen 68,  
91369 Wiesenthau

**Donnerstag, 01.02.2018**, 13:00 bis 17:00 Uhr, Sportheim, Geschwand 19, 91286 Obertrubach

**Samstag, 03.02.2018**, 09:00 bis 13:00 Uhr, Gasthaus Kraus, Luitpoldstr. 11, 96114 Hirschaid

Es ist eine schriftliche Anmeldung erforderlich. Die Anmeldeformulare erhalten Sie in der BBV-Geschäftsstelle Bamberg, Tel. 0951-96517-130 oder bei der BBV-Geschäftsstelle Forchheim, Tel. 09191/978680.

---

#### **Termin: Montag, 09.10.2017, 18:30 Uhr**

Ort: Bamberg, Schulküche im Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

#### **Thema: Suppen und Eintöpfe**

Eine heiße Suppe aus frischen Zutaten und mit einer guten Suppeneinlage ist gerade in der kalten Jahreszeit eine willkommene Abwechslung und ein gesunder Genuss, der auch zum Hauptgang werden kann. Für Partys und größere Feiern einfach die Mengen verdoppeln oder verdreifachen. Hier finden Sie klassische Eintopfgerichte und internationale Rezepte.

Anmeldung bei Frau von der Linden: Mobil: 0160-93815123

---

#### **Termin: Donnerstag, 12.10.2017 um 18:00 Uhr**

Ort: Bamberg, Schulküche im Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

#### **Thema: Fisch aus heimischen Gewässern**

.../2

**BBV Bildungswerk im Bezirk Oberfranken**

Weide 28 · 96047 Bamberg · Telefon 0951 96517-130 · Telefax 0951 96517-135

Bamberg@BayerischerBauernVerband.de · www.BayerischerBauernVerband.de · Steuernummer: 143/241/01099  
VR-Bank Bamberg · Konto 1 500 279 · BLZ 770 601 00 · IBAN: DE64 7706 0100 0001 5002 79 · BIC: GENODEF1BA2

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

Anmeldung bitte bei EFF A. Hofmann, Tel. 09552 6102 zwischen 9:00 Uhr und 10:00 Uhr von montags bis freitags.

---

**Termin: Donnerstag, 12.10.2017, 14:00 bis 17:00 Uhr**

Ort: BayWa im Hafen, Hafenstr. 5, 96052 Bamberg

**Thema: Moderne Landtechnik – Probesitzen auf dem Traktor**

Das BBV-Bildungswerk im Bezirk Oberfranken gibt den Teilnehmern bei der BayWa im Hafen in Bamberg einen Einblick über den Einsatz moderner Technik in der Landwirtschaft.

In kleinen Gruppen erfahren die Teilnehmer:

- den Vorteil bodennaher Gülleausbringung und die Notwendigkeit von Mineraldüngung mit Stickstoff, Phosphor, Kalium und Spurenelementen
- Informationen zur Bestellung der Felder und die Unterschiede bei der Bodenbearbeitung mit und ohne Pflug
- den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zur Ertragssicherung und welches Wissen und welchen Techniken die Landwirte beherrschen müssen.

Zum Schluss erfolgt eine Betriebserkundung zu den Fachbereichen Agrartechnik, Getreidelage bis zum Gütertransport. Kosten entstehen keine

Anmeldung in der BBV-Geschäftsstelle Bamberg, Tel. 0951 96517-130.

---

**Termin: Dienstag, 17.10.2017, 14:00 Uhr bis 17:30 Uhr**

Ort: Betrieb Bernd Lieberth, OT Rothensand, Rothensander Hauptstr. 1, 96114 Hirschaid

**Thema: Betriebserkundung im Wohlfühlstall für Milchkühe**

Ziel der Veranstaltung ist es, Informationen und Fakten zu vermitteln und Kontakte zwischen der Öffentlichkeit und Landwirten zu knüpfen. Während der Betriebserkundung erhalten die Teilnehmer Fakten zur Milchviehhaltung in Oberfranken und dem Landkreis Bamberg sowie einen praxisnahen Einblick in die Melksysteme, Milchkuh- und Kälberfütterung, Grünland- und Ackerbewirtschaftung mit moderner Technik.

Anmeldung in der BBV-Geschäftsstelle Bamberg, Tel. 0951 96517-130.

---

**Termin: Donnerstag, 19.10.17, 19:00 Uhr**

Ort: Litzendorf, Alte Schule

**Thema: Bayerische Käsevielfalt entdecken**

An diesem Abend lernen Sie eine kleine aber erlesene Auswahl an heimischen Käsesorten kennen. Neben Standardsorten wie Camembert, Edelpilzkäse oder Schnittkäse, stellen wir Ihnen auch Eigenkreationen wie Heublumenkäse vor. Erlernen Sie Tipps und Tricks für das Anrichten von kalten und warmen Appetithäppchen, die sie in Zukunft ganz leicht als Vorspeise oder Käseteller zum Dessert reichen können.

Die Teilnahmegebühr beträgt 4 Euro plus Lebensmittelkosten pro Person.

Anmeldung bei Frau Hollfelder, Tel. 09505-1242.

---

**Termin: Freitag, 20.10.2017, 18:30 Uhr**

Ort: Burgebrach, Grundschule

**Thema: Rezepte aus der Landfrauenküche**

Rezepte aus der Landfrauenküche überzeugen durch die Verwendung einfacher Zutaten, aus denen tolle Gerichte von deftig bis fein gezaubert werden. Alles, was Garten, Feld und Gewässer hergeben, wird in der Landfrauenküche aufs Allerköstlichste verarbeitet. Gemüse und Kräuter spielen eine große Rolle in der Landfrauenküche. Es werden alt bewährte Rezepte wie Kartoffeldätscher, Kartoffelgemüse und ein süßer Kidneybohnenkuchen zubereitet.

Die Teilnahmegebühr beträgt 8 € plus Lebensmittelkosten.

Anmeldung bei Frau Schmidt, Tel. 09546 / 64 27.

---

**Termin: Samstag, 21.10.2017, 10:00 Uhr**

Ort: Bamberg, Schulküche im Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

**Thema: Hutkrapfen backen**

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

Anmeldung bis spätestens 14.10.2017 bei EFF A. Hofmann, Tel. 09552 6102 zwischen 9:00 Uhr und 10:00 Uhr von montags bis freitags.

---

**Termin: Donnerstag, 02.11.2017, 17:00 Uhr**

Ort: Bamberg, Schulküche im Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

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

Bereits im November können Sie mit der Herstellung von leckeren Stollen und köstlichen Lebkuchen beginnen, denn diese Gebäcke entfalten ihren einzigartigen Geschmack erst nach einigen Tagen und Wochen. Neben vielen Informationen, Rezepten und praktischen Anleitungen dürfen Sie selbst mit Hand anlegen und natürlich auch probieren.

Anmeldung bis spätestens 26.10.2017 bei Frau Uri, Tel. 09548-981028 oder E-Mail [karin.uri@gmx.de](mailto:karin.uri@gmx.de)

---

**Termin: Freitag, 03.11.2017, 18:00 Uhr**

Ort: Bamberg, Schulküche im Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

**Thema: Regional genießen - dreifach gut für Klima, Geldbeutel und Wohlbefinden**

In diesem Kochkurs werden wir uns das Wissen unserer Großmütter zunutze machen und mit regionalen und saisonalen Zutaten köstliche Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts wie zu Omas Zeiten herstellen. Ob eine schmackhafte Suppe, ein deftiges Fleischgericht, eine leckere Mehlspeise oder ein delikater Nachtisch - Großmutter's Kochrezepte sind bei Groß und Klein beliebt und leisten einen wertvollen Beitrag zur nachhaltigen Ernährung.

Anmeldung bis spätestens 27.10.2017 bei der EFF Anja Sauer ab 17:00 Uhr, Tel. 09502 205. Bitte hinterlassen Sie eine Nachricht.

---

**Termin: Donnerstag, 09.11.2017, 18:00 Uhr**

Ort: Bamberg, Schulküche im Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

**Thema: Regional genießen - dreifach gut für Klima, Geldbeutel und Wohlbefinden**

In diesem Kochkurs werden wir uns das Wissen unserer Großmütter zunutze machen und mit regionalen und saisonalen Zutaten köstliche Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts wie zu Omas Zeiten herstellen. Ob eine schmackhafte Suppe, ein deftiges Fleischgericht, eine leckere Mehlspeise oder ein delikater Nachtisch - Großmutter's Kochrezepte sind bei Groß und Klein beliebt und leisten einen wertvollen Beitrag zur nachhaltigen Ernährung.

Anmeldung bei der EFF Anja Sauer ab 17:00 Uhr, Tel. 09502 205. Bitte hinterlassen Sie eine Nachricht.

Anmeldung bis spätestens 02.11.2017 bei der EFF Anja Sauer ab 17:00 Uhr, Tel. 09502 205. Bitte hinterlassen Sie eine Nachricht.

---

**Termin: Samstag, 11.11.2017, 10:00 Uhr**

Ort: Bamberg, Schulküche im Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

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

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

Anmeldung bis spätestens 04.11.2017 bei Frau Uri, Tel. 09548-981028 oder E-Mail [karin.uri@gmx.de](mailto:karin.uri@gmx.de)

---

**Termin: Donnerstag, 16.11.2017, 18:30 Uhr**

Ort: Bamberg, Schulküche des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

**Thema: Kartoffel – Die tolle Knolle in der Küche**

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

Anmeldung bis spätestens 09.11.2017 bei Frau von der Linden: Mobil: 0160-93815123.

Vielen Dank für Ihre Mühe!

Mit freundlichen Grüßen  
i. A. Gabriele Söhnlein  
Sekretärin