

*Bildung bewegt!*



**BBV  
Bildungswerk**

im **Bezirk Oberfranken**  
Geschäftsstelle Bayreuth  
Kronach – Kulmbach

## **Bildungsprogramm 2023/2024**

# **GRÜNE BILDUNG AUF EINEN BLICK**



## Die Rauhächte

Donnerstag, 26.10.2023, 14:00 Uhr

In den Rauhächten hat die Zeit eine besondere Qualität. Es gibt von alters her viele verschiedene Märchen, Mythen, Bräuche und Rituale in den Rauhächten, die Zeit zwischen den Jahren. Es werden unterschiedliche Blickwinkel, Ansatzpunkte und verschiedene alte und neue Bräuche aufgezeigt und es gibt Einblicke in eine wundervolle Zeit. Sie erfahren, wie Sie die Rauhächte ins Leben integrieren können und lernen dabei, wie Sie die Alltagshektik mit gutem Gewissen hinter sich lassen können.

**Veranstaltungsort:** Betzenstein, Gasthof Herbst

**Teilnahmegebühr:** 3 €

**Referentin:** Monika Grimme, Neu-Geusmanns

---

## Sushi - Kochkurs

Freitag, 27.10.2023, 09:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Im theoretischen Teil des Sushi-Kurses erfahren Sie näheres zu den Grundlagen der Fischverarbeitung und im praktischen Teil die Zubereitungsarten. Die selbst hergestellten Sushi-Rollen werden im Anschluss verzehrt. Sie erhalten einige Tipps und Tricks, damit Sie selbst die japanischen Köstlichkeiten zubereiten können. Weiterhin wird Ihnen gezeigt, wie man Fischfilet am besten schneidet und bekommen die beliebtesten Sushi Rezepte.

**Veranstaltungsort:** Aufseß, Schauküche der Lehranstalt für Fischerei

**Teilnahmegebühr:** 55,00 € (50 € für Unterricht, Handout, Zutaten, Verköstigung, ein Getränk und 5 € Teilnehmergebühr BBV)

**Referent:** Tobias Lurz, Fischwirt, Lehranstalt für Fischerei in Aufseß

Anmeldung online <https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=19013612>, telefonisch unter Tel.: 0921 / 76462-0 oder per E-Mail an [Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de](mailto:Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de). Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

---

## Sauerteigbrot aus dem Holzbackofen – Brotbackkurs

Samstag, 04.11.2023, 09:30 Uhr bis 12:00 Uhr

Sie wollten schon immer Ihr eigenes Brot backen? Wussten aber nicht mit welchem Mehl? Oder ob man vielleicht gar einen extra Backofen oder Holzofen dafür benötigt? Backen Sie ab jetzt Ihr eigenes Brot und nehmen Sie viele Tipps und Tricks mit nach Hause. Erfahren Sie mehr über die Tradition des Brotbackens und wie Sie gutes handwerkliches Brot von Industrieware unterscheiden können.

**Veranstaltungsort:** Hohenmirsberg, Familie Thiem, Hohenmirsberg 41

**Teilnahmegebühr:** 20 € (Seminargebühr, Materialkosten + Teilnehmergebühr BBV)

**Referentin:** Christine Thiem, Bäckermeisterin, Hohenmirsberg

Anmeldung online <https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=19014093>, telefonisch unter Tel. 0921 / 76462-0 oder per E-Mail an [Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de](mailto:Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de). Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Es dürfen zwei selbst gebackene Brote mit nach Hause genommen werden.

---

## **Landfrauenfrühstück**

Die Kunst des Augenblicks – Pack die Lebensfreude ein!

Mittwoch, 08.11.2023, 09:00 Uhr

Sie erfahren über die Kunst zu genießen und bei aller Planerei und Hektik die nötige Ruhe zu finden. Denn: Das Leben ist voller wunderbarer Momente. Leben wir sie! Sie lernen wie man sich mit Impulsen, Fragen und Geschichten ermuntern kann um mit Vertrauen und der nötigen Gelassenheit durch den Alltag zu gehen.

**Veranstaltungsort:** Bayreuth, Tierzuchtclause

**Referentin:** Kathrin Karban-Völkl, Die Wortmacherei GbR, Religionspädagogin, Kemnath

Anmeldung zwingend erforderlich unter Tel.: 0921 / 764620 oder per E-Mail an [Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de](mailto:Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de)

---

## **Käseseminar - Die Kunst vom Käsen**

Samstag, 11.11.2023, 14:00 Uhr bis 17:00 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

**Teilnahmegebühr:** 20,00 € (15 € für Seminar, Materialkosten, Kaffee und Kuchen + 5 € Teilnehmergebühr BBV)

**Referentin:** Heike Ehl, Kräuterpädagogin, Sandhof

Anmeldung online <https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=19013608>, telefonisch unter Tel. 0921 / 76462-0 oder per E-Mail an [Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de](mailto:Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de). Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Der selbst hergestellte Käse ist am Montag, 13.11.2023 ab Nachmittag zur Abholung bereit.

---

## **Fit werden - fit bleiben in allen Lebensbereichen**

Dienstag, 14.11.2023, 13:30 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:** Bad Berneck, Gasthaus & Hotel Merkel

**Teilnahmegebühr:** 3 €

**Referentin:** Ruth Domide, Mehrgenerationenhaus Hollfeld

---

## **Gefährliche Waldarbeiten: Sicherheit im Wald für alle**

Mittwoch, 15.11.2023, 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 sind 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:** Stechendorf, Bürgerhaus Stechendorf

**Teilnahmegebühr:** 3 €

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

---

## **Bunte Herbstküche**

Donnerstag, 16.11.2023, 19:30 Uhr

Der herbstliche Warenkorb ist mit seiner großen Auswahl und bunten Vielfalt mit Obst und Gemüse gefüllt. Sie zaubern in diesem Kochkurs bunte raffinierte, deftige und süße Köstlichkeiten. Sie lernen was man mit den verschiedenen Obst- und Gemüsesorten alles zubereiten kann.

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

**Teilnahmegebühr:** 12 € + Materialkosten

**Referentin:** Andrea Storkenmaier, Ernährungsfachfrau, Seybothenreuth

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

---

## **Vom Notfallort bis zur Klinik – richtiges Verhalten bei lebensbedrohlichen Notfällen**

Donnerstag, 16.11.2023, 19:30 Uhr

Bei akuten lebensbedrohlichen Situationen - ob Unfälle oder schwere Erkrankungen- muss die Rettungskette beginnend vom Notruf und den ersten Sofortmaßnahmen durch anwesende Laienelfer, der Versorgung durch den Rettungsdienst bis hin zur Klinik perfekt funktionieren, um Leben und Gesundheit des Patienten zu erhalten. Gerade in den ersten Minuten kommt es entscheidend darauf an, die typischen Symptome (z. B. beim Schlaganfall oder Herzinfarkt) richtig zu deuten und beherrscht einfache Erste-Hilfe Maßnahmen zur Abwendung akuter Lebensgefahr zu ergreifen. Anhand von ausgewählten realen Fallbeispielen aus dem notärztlichen Einsatzalltag erhalten Sie dazu Hilfestellungen, damit Sie in einem Notfall richtig reagieren und handeln können.

**Veranstaltungsort:** Siegritzberg, Gasthaus Dünfelder

**Teilnahmegebühr:** 3 €

**Referent:** Dr. Stefan Eigl, Notarzt, Heinersreuth

## **Mit Makramee dekorative Blumenampeln gestalten**

Freitag, 17.11.2023, 19:30 Uhr

Makramee ist schon ein Weilchen im Trend, möchten auch Sie diese interessante Knüpferei erlernen? Gestalten Sie Ihr eigenes individuelles Kunstwerk. Bei diesem Kurs lernen Sie, wie Sie mit einfachen Handgriffen die grundlegenden Knotenarten knüpfen und mit der interessanten Knüpftechnik tolle Knotenkunstwerke erschaffen.

**Veranstaltungsort:** Creußen, Bunte Truhe

**Teilnahmegebühr:** 3 € Teilnehmergebühr BBV + ca. 15 € Materialkosten

**Referentin:** Gisela Wirth-Baier, Bunte Truhe, Creußen

Anmeldung zwingend erforderlich an der BBV-Geschäftsstelle unter Tel. 0921 / 76462-0 oder per E-Mail an [Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de](mailto:Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de). Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

---

## **Pralinen selbst gemacht**

Samstag, 18.11.2023, 09:30 Uhr bis 13:30 Uhr

Ein Genuss für die Sinne und Widerstand ist zwecklos! Bei einem guten Stück bis Schokolade können auch Sie einfach nicht „Nein“ sagen. In diesem Workshop stellen wir Pralinen mit verschiedenen Geschmacksrichtungen und wenig Aufwand selbst her. Die Pralinen sind ein Genuss für die Sinne und eignen sich auch als kleines Mitbringsel oder Geschenk für unsere Lieben. Sie erlernen, wie Sie verschiedenste Pralinen Schritt für Schritt selber herstellen können.

**Veranstaltungsort:** Hohenmirsberg, bei Familie Thiem, Hohenmirsberg 41

**Teilnahmegebühr:** 35,00 € (20 € für Seminar, Materialkosten + 15 € Teilnehmergebühr BBV)

**Referentin:** Christine Thiem, Konditor/in, Hohenmirsberg

Anmeldung online <https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=19013655>, telefonisch unter Tel. 0921 / 76462-0 oder per E-Mail an [Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de](mailto:Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de). Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Die selbst hergestellten Pralinen dürfen mit nach Hause genommen werden.

---

## **Das Grüne Zentrum informiert – Aktuelles von AELF, BBV, LLA, MR und VLF**

Montag, 20.11.2023, 19:30 Uhr

Vermittlung der Problemstellungen der Agrarpolitik und daraus resultierende Lösungsansätze sowie Konsequenzen für den einzelnen landwirtschaftlichen Betrieb und die Verbraucher. Sie lernen die aktuellen Themen der Agrarpolitik kennen und bekommen alle Hintergrundinformationen um sich selbst ein Bild über die Lage der Landwirtschaft und der Verbraucher im ländlichen Raum zu machen.

**Veranstaltungsort:** Bayreuth, Tierzucht-klausur

**Referenten:** Uwe Lucas, Harald Köppel, Sebastian Thiem und Johannes Scherm

---

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

Dienstag, 21.11.2023, 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

**Teilnahmegebühr:** 10 € zuzüglich Materialkosten für Deko (Gärtnerei Bauer) + 3 € Teilnahmegebühr (BBV)

**Referentin:** Mitarbeiterin Gärtnerei Bauer, Windischenlaibach

Anmeldung an der BBV-Geschäftsstelle unter Tel.: 0921 / 76462-0 erforderlich.  
Vorhandenes Dekomaterial kann mitgebracht werden.

---

## **Raus aus dem Stress - rein in die Lösung?**

Donnerstag, 23.11.2023, 13:30 Uhr

Alles was wir erleben, ist in unserem Gedächtnis und/oder im Unterbewusstsein gespeichert und wirkt sich fortan auf unser Verhalten aus. Je nach Erlebnis ist die Wirkung positiv oder negativ, das Leben, Projekte und Beziehungen gelingen oder misslingen. Sie lernen in diesem Vortrag wie man negative oder positive Merkmale erkennt, weniger wirksam oder unwirksam macht, um sich nachhaltig positiv auf den menschlichen Organismus auswirken zu können.

**Veranstaltungsort:** Pferch, Opel's Sonnenhof

**Teilnahmegebühr:** 3 €

**Referentin:** Sigrid Kirschbaum, Osteopathin, Lanzenreuth

---

## **Das Grüne Zentrum informiert – Aktuelles von AELF, BBV, LLA, MR und VLF**

Donnerstag, 23.11.2023, 19:30 Uhr

Vermittlung der Problemstellungen der Agrarpolitik und daraus resultierende Lösungsansätze sowie Konsequenzen für den einzelnen landwirtschaftlichen Betrieb und die Verbraucher. Sie lernen die aktuellen Themen der Agrarpolitik kennen und bekommen alle Hintergrundinformationen um sich selbst ein Bild über die Lage der Landwirtschaft und der Verbraucher im ländlichen Raum zu machen.

**Veranstaltungsort:** Plankenfels, Gasthaus "Goldenes Lamm"

**Referenten:** Uwe Lucas, Harald Köppel, Sebastian Thiem und Johannes Scherm

---

## **Grübelst du noch oder schläfst du schon?**

Dienstag, 28.11.2023, 19:30 Uhr

In dem Vortrag erfahren Sie, was gesunder Schlaf ist und warum dieser so wichtig ist. Sie lernen Ursachen und Folgen von Schlafproblemen / Schlafstörungen kennen und bekommen hilfreiche Tipps für gesunden Schlaf. Außerdem werden Stressoren in der Landwirtschaft und die Auswirkungen auf's Schlafverhalten aufgezeigt.

**Veranstaltungsort:** Speichersdorf, Landgasthof Imhof

**Teilnahmegebühr:** 3 €

**Referentin:** Julia Schaller, Sozialversicherung für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau, Bayreuth

---

## **Das Grüne Zentrum informiert – Aktuelles von AELF, BBV, LLA, MR und VLF**

Montag, 04.12.2023, 19:30 Uhr

Vermittlung der Problemstellungen der Agrarpolitik und daraus resultierende Lösungsansätze sowie Konsequenzen für den einzelnen landwirtschaftlichen Betrieb und die Verbraucher. Sie lernen die aktuellen Themen der Agrarpolitik kennen und bekommen alle Hintergrundinformationen um sich selbst ein Bild über die Lage der Landwirtschaft und der Verbraucher im ländlichen Raum zu machen.

**Veranstaltungsort:** Haidenaab, Gasthaus Veigl

**Referenten:** Uwe Lucas, Harald Köppel, Sebastian Thiem und Johannes Scherm

---

## **Adventsfeier**

Montag, 04.12.2023, 19:30 Uhr

**Veranstaltungsort:** Bayreuth, Tierzuchtklause

Nähere Einzelheiten erfahren Sie zu gegebener Zeit.

---

## **Das Grüne Zentrum informiert – Aktuelles von AELF, BBV, LLA, MR und VLF**

Montag, 11.12.2023, 19:30 Uhr

Vermittlung der Problemstellungen der Agrarpolitik und daraus resultierende Lösungsansätze sowie Konsequenzen für den einzelnen landwirtschaftlichen Betrieb und die Verbraucher. Sie lernen die aktuellen Themen der Agrarpolitik kennen und bekommen alle Hintergrundinformationen um sich selbst ein Bild über die Lage der Landwirtschaft und der Verbraucher im ländlichen Raum zu machen.

**Veranstaltungsort:** Willenberg, Landgasthaus Diersch

**Referenten:** Uwe Lucas, Harald Köppel, Sebastian Thiem und Johannes Scherm

---

## **Kindernotfälle - Lebensrettung in Akutsituationen**

Dienstag, 16.01.2024, 18:30 Uhr bis 21:30 Uhr

Für Eltern und Großeltern ist es besonders schlimm, wenn sich das eigene Kind bzw. Enkelkind verletzt oder es sich in einer lebensbedrohlichen Notfallsituation befindet. In diesem Erste-Hilfe-Kurs erfahren und erlernen Sie die wesentlichen Maßnahmen zu folgenden Themenschwerpunkten:

- Notruf und Notarztalarm
- Überprüfung lebenswichtiger Funktionen
- Freimachen und Freihalten der Atemwege
- stabile Seitenlage
- Säuglings- und Kinderreanimation
- Stillen lebensbedrohlicher Blutungen

Sie wissen nach diesem Kurs, wie man in Notfallsituationen mit Kindern umgeht und können die erlernten Maßnahmen bei Bedarf umsetzen.

**Veranstaltungsort:** Bayreuth, Tierzuchtclause

**Teilnahmegebühr:** 38,00 €

**Referent:** Bayerisches Rotes Kreuz, Bayreuth

Anmeldung online <https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=19013813>, telefonisch unter Tel.: 0921 / 76462-0 oder per E-Mail an [Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de](mailto:Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de). Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

---

## **Mit Makramee dekorative Blumenampeln gestalten**

Mittwoch, 17.01.2024, 19:30 Uhr

Makramee ist schon ein Weilchen im Trend, möchten auch Sie diese interessante Knüpferei erlernen? Gestalten Sie Ihr eigenes individuelles Kunstwerk. Bei diesem Kurs lernen Sie, wie Sie mit einfachen Handgriffen die grundlegenden Knotenarten knüpfen und mit der interessanten Knüpftchnik tolle Knotenkunstwerke erschaffen.

**Veranstaltungsort:** Creußen, Bunte Truhe

**Teilnahmegebühr:** 3 € Teilnehmergebühr BBV + ca. 15 € Materialkosten

**Referentin:** Gisela Wirth-Baier, Bunte Truhe, Creußen

Anmeldung zwingend erforderlich an der BBV-Geschäftsstelle unter Tel. 0921 / 76462-0 oder per E-Mail an [Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de](mailto:Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de). Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

---

## **Die Bienen und Insekten im Einklang mit Natur und Landwirtschaft**

Dienstag, 23.01.2024, 14:30 Uhr

In dieser Veranstaltung erfahren Sie, was landwirtschaftliche Betriebe für Bienen, Insekten und die Artenvielfalt tun, um deren Lebensgrundlage zu verbessern. Wie können Blühflächen und Blühstreifen eingeplant werden, ohne gegen gesetzliche Auflagen, Verordnungen und Programme zu verstoßen? Fachinformationen als Entscheidungshilfe für den praktizierenden Landwirt.



**Veranstaltungsort:** Bernheck, Ferienhotel "Veldensteiner Forst"

**Teilnahmegebühr:** 3 €

**Referent:** Anton Herzing, Bio-Imker, Büchenbach

---

## **Demenz - jeden kann es treffen!**

Mittwoch, 24.01.2024, 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:** Haidenaab, Gasthaus Veigl

**Teilnahmegebühr:** 3 €

**Referentin:** Ute Hopperdietzel, Diplom-Sozialpädagogin (FH), Fachstelle für Demenz und Pflege Oberfranken

---

## **Deftige fränkische Gerichte**

Donnerstag, 25.01.24, 19:30 Uhr

In diesem Kochkurs erleben Sie einen leckeren Streifzug durch unsere fränkische Heimat mit kulinarischen Highlights aus alten und neu interpretierten Rezepten. Unter fachkundiger Anleitung erlernen Sie wie man mit einfachen Lebensmitteln deftige fränkische Gerichte nachkocht.

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

**Teilnahmegebühr:** 12 € + Materialkosten

**Referentin:** Andrea Storkenmaier, Ernährungsfachfrau, Seybothenreuth

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

---

## **LANDFRAUENTAG**

**Was hält unsere Gesellschaft zusammen?**

**Welche Rolle kann der ländliche Raum dabei einnehmen?**

Freitag, 02.02.2024, 12:30 Uhr

Die Welt um uns herum verändert sich. Corona-Pandemie, Krieg in Europa, und Inflation. Die gesellschaftliche Spaltung nimmt immer mehr zu. Dies äußert sich in Populismus und Schwarz-Weiß-Denken in Diskussionen, Verschwörungstheorien, Aggressivität und intolerantem Verhalten in persönlichen und digitalen Begegnungen.

Hinzu kommt: Die Schere zwischen Armen und Reichen geht immer mehr auseinander. Die Zuwanderung führt zu einer immer vielfältigeren Gesellschaft. - Was hält unsere Gesellschaft zusammen?

- Welche Werte fördern diesen Zusammenhalt?

- Was kann der ländliche Raum zu einer stabilen Gesellschaft beitragen?

- Welche Rolle kommt den Landfrauen dabei zu?

**Veranstaltungsort:** Bayreuth, Tierzucht-klausur

**Referentin:** Christine Singer, Landes- und Bezirksbäuerin, Bayerischer Bauernverbandes, München

---

## **Grübelst du noch oder schläfst du schon?**

Montag, 05.02.2024, 14:00 Uhr

In dem Vortrag erfahren Sie, was gesunder Schlaf ist und warum dieser so wichtig ist. Sie lernen Ursachen und Folgen von Schlafproblemen / Schlafstörungen kennen und bekommen hilfreiche Tipps für gesunden Schlaf. Außerdem werden Stressoren in der Landwirtschaft und die Auswirkungen auf's Schlafverhalten aufgezeigt.

**Veranstaltungsort:** Lehen, Gasthaus Rauh

**Teilnahmegebühr:** 3 €

**Referentin:** Julia Schaller, Sozialversicherung für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau, Bayreuth

---

## **Kulinarische Reise in die traditionelle griechische Küche**

Mittwoch, 07.02.2024, 19:30 Uhr

Sie bereiten als Vorspeise Auberginenscheiben mit Schafskäse zu und als Hauptgericht machen Sie Gyros in der Pfanne und Kalamari mit Kräutern und Tomatensoße im Ofen. Natürlich darf Zaziki nicht fehlen. Sie versüßen sich den Abend zu guter Letzt mit Ravani - einem Kuchen mit Honigsirup. Sie lernen, wie Sie sich selbst zu Hause griechische Speisen kochen und zubereiten können.

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

**Teilnahmegebühr:** 12 € + Materialkosten

**Referent:** Christos Chaidas, Gastronom, Bayreuth

Anmeldung zwingend erforderlich an der BBV-Geschäftsstelle unter Tel.: 0921 / 76462-0 oder per E-Mail an [Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de](mailto:Bayreuth@BayerischerBauernVerband.de). Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

---

## **Die Hofübergabe – Tagesseminar**

Mittwoch, 21.02.2024, 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 und Informationen unter Tel. 0921 / 76462-0

---

## **Demenz - jeden kann es treffen!**

Mittwoch, 21.02.2024, 14:00 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:** Gollenbach, Bürgerhaus Gollenbach

**Teilnahmegebühr:** 3 €

**Referentin:** Ute Hopperdietzel, Diplom-Sozialpädagogin (FH), Fachstelle für Demenz und Pflege Oberfranken

---

## **Wohnen ohne Barrieren - nicht nur im Alter ein Gewinn**

Donnerstag, 22.02.2024, 14:00 Uhr

Was bedeutet Barrierefreiheit - sowohl im Neubau als auch im Bestand. Der Vortrag richtet sich nicht nur an Senioren und Menschen mit Behinderung, sondern ebenso an Bauwillige, Familien oder weitere Interessenten, die renovieren und für das Alter vorsorgen wollen. Sie erfahren, wie Sie mit einer vorübergehenden Einschränkung der Gehfähigkeit nach einem Unfall oder einer Operation selbstständig in der eigenen Häuslichkeit leben können. Außerdem profitieren auch Kinder von einem barrierefreien Wohnumfeld.

**Veranstaltungsort:** Troschenreuth bei Emtmannsberg, Feuerwehrhaus Troschenreuth

**Teilnahmegebühr:** 3 €

**Referentin:** Karin Böhm, Landratsamt Bayreuth

---

## **Gesundheitswoche in Bad Füssing**

Samstag, 24.02. bis Samstag, 02.03.2024

Anmeldung und Informationen unter Tel. 0921 / 76462-0

---

## **Deftige fränkische Gerichte**

Donnerstag, 29.02.2024, 19:30 Uhr

In diesem Kochkurs erleben Sie einen leckeren Streifzug durch unsere fränkische Heimat mit kulinarischen Highlights aus alten und neu interpretierten Rezepten. Unter fachkundiger Anleitung erlernen Sie wie man mit einfachen Lebensmitteln deftige fränkische Gerichte nachkocht.

**Veranstaltungsort:** Pegnitz, Staatl. Berufsschule Pegnitz - Schulküche

**Teilnahmegebühr:** 12 € + Materialkosten

**Referentin:** Andrea Storkenmaier, Ernährungsfachfrau, Seybothenreuth

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

---

## **Die Haut, die wichtigsten zwei Quadratmeter deines Lebens**

Dienstag, 05.03.2024, 14:00 Uhr

Die Haut ist mit etwa zwei Quadratmetern das größte menschliche Organ und hat vielfältige Funktionen zum Erhalt unserer Gesundheit. In diesem Vortrag wird das Thema Hautprobleme und -schutz am Arbeitsplatz mit dem Schwerpunkt Hände aufgegriffen. (Im Vortrag geht es nicht um Handpflegemittel.)

**Veranstaltungsort:** Schlehenberg, Gasthaus Schlehenberg

**Teilnahmegebühr:** 3 €

**Referent:** Mitarbeiter/-in Sozialversicherung für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau, Bayreuth

---

## **Kreatives Handwerken zur Osterzeit**

Dienstag, 19.03.2024, 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

**Teilnahmegebühr:** 10 € zuzüglich Materialkosten für Deko (Gärtnerei Bauer) + 3 € Teilnehmergebühr (BBV)

**Referentin:** Mitarbeiterin Gärtnerei Bauer, Windischenlaibach

Anmeldung an der BBV-Geschäftsstelle unter Tel.: 0921 / 76462-0 erforderlich.  
Vorhandenes Dekomaterial kann mitgebracht werden.

---

## **Bowls und Wraps – mit Unterstützung des Verbandes der Milchzeuger Bayern e. V.**

Mittwoch, 03.04.2024, 19:30 Uhr

Bowls und Wraps sind einfach praktisch: Mit Gabel oder Löffel und einer Schüssel in einen Gartenstuhl oder auf die Couch zurückziehen und gesunde, ernährungsphysiologisch wertvolle Lebensmittel einmal anders genießen. In dieser Veranstaltung lernen Sie wie Sie zu Hause die gesunden Bowls und Wraps einfach und schnell nachkochen können.

**Veranstaltungsort:** Unterölschnitz, Feuerwehr-Haus

**Teilnahmegebühr:** 8 € + 10 € Materialkosten

**Referentin:** Monika Gerner, Ernährungsfachfrau, Bad Staffelstein

Anmeldung bei Ilona Ponfick unter Tel. 09209-204 erforderlich.

---