

Arbeitsgemeinschaft für Ernährung und Hauswirtschaft  
Bund der Freien Waldorfschulen

**Einladung zur Fachtagung 2016**

in der Freien Waldorfschule Augsburg  
**von Donnerstag, 11. Februar bis Sonntag, 14. Februar 2016**

**„Weizen und seine Verwandten in der Diskussion“**

Gerade jetzt, wo viele unterschiedliche Informationen, Sichtweisen und Fragen zum Weizen im Raum stehen, werden wir

**Weizen und seine Verwandten in der Diskussion**

durch Vorträge, Workshops, Kochen und interaktive Arbeitsgruppen aus der Sicht der anthroposophischen Ernährung betrachten und bewegen.

Zu unserem vielfältigen Programm gehören auch in diesem Jahr wieder der Austausch, das Netzwerken, einen gemeinsamen Ausflug zu unternehmen sowie schöne und leckere Mahlzeiten miteinander zu genießen.

Mit Emma Graf, Dr. Petra Kühne, Ulrike von Schoultz, Marianne Nitsche u.a.

Wir freuen uns auf die rege Teilnahme von HauswirtschaftslehrerInnen und MitarbeiterInnen aus Waldorf-Schul- und Kindergartenküchen sowie aus anthroposophischen Förder- und Heilpädagogischen Schulen.

Ort: Freie Waldorfschule Augsburg

Fortbildungsbeitrag: 125 €

Verwaltung und Anmeldungen Bettina Geiger: [betgeogeiger@gmail.com](mailto:betgeogeiger@gmail.com)

Organisatorin Heidi Leonhard: [heidimarie62@t-online.de](mailto:heidimarie62@t-online.de)

**Zeitplan 2016**  
 Anthroposophische Bundes-Hauswirtschaftstagung "Weizen und seine Verwandten in der Diskussion"

	Donnerstag 11.2.2016	Freitag 12.2.2016	Samstag 13.2.2016	Sonntag 14.2.2016
08:30				
09:00		9.30-11.30 Stadtführung	8.30-9.45 <b>Aktuelle Stunde</b> mit Dr. Petra Kühne	9.00-10.30 <b>Vortrag</b> Dr. Petra Kühne
10:00			9.45-10.00 Pause	
11:00			10.00-12.30 Kochen mit Emma Graf	10.30-11.00 Pause
12:00			10.00-10.45 Interaktive Arbeit	11.00-12.00 Rückblick und Ausblick
13:00		Mittagessen -Selbstverpflegung	11.00-12.30 Ringtausch	12.00 Abreise mit "Brotzeit" /Reiseproviant der FWS Augsburg
14:00	14.00-15.30 Brotbacken	14.00-15.30 Ringtausch	12.30-14.00 Mittagessen von Kochgruppe	
15:00	15.00-16.00 Anmeldung - Kaffee und Kuchen	15.30-16.00 Pause	13.30-15.00 Bücherstube	
16:00	16.00-17.00 Begrüßung und Begegnung	16.00-18.30 Kochen mit Emma Graf	14.00-15.00 Schulführung	
17:00	17.00-18.30 <b>Eröffnungsvortrag</b> Ulrike von Schoultz	16.00-16.45 Spazier-Dialog	15.00-16.30 Netzwerk	
18:00		17.00-18.30 Ringtausch		
18:30	18.30-20.00 Abendbuffet von FWS Augsburg	18.30-20.00 Abendessen von Kochgruppe	16.30-17.00 Pause	
19:30	19.30-20.00 Bücherstube	19.30-20.00 Bücherstube	17.00-18.30 Kochgruppe Buffet	
20:15	20.00-21.45 <b>Fachgruppen</b> gem. Abschluss	20.15-21.45 <b>Öffentlicher Vortrag</b> Emma Graf	18.30-20.00 Abendbuffet von Kochengruppe	
21:45			19.30-20.00 Bücherstube	

freier Abend (s. Programmdetails)

# Weizen und seine Verwandten in der Diskussion

## Zeitplan-Ergänzung: Programmdetails

### **Donnerstag den 11.2.**

Begrüßung mit Kaffee und Kuchen von der Freien Waldorfschule Augsburg.

**Eröffnungsvortrag:** „Der Weizen soll uns am Herzen liegen“ von Ulrike von Schoultz

#### **Fachgruppen:**

1. BROT backen mit Backferment: Gerhild Mögel
2. Getreideernährung für das kleine Kind: „Kochkunst trifft Erziehungskunst“ - altersentsprechender Nahrungsaufbau in Beziehung zur kindlichen Entwicklung: Susanne Wegner
3. Allergie und Unverträglichkeiten – Wie gehen wir damit um in der Gemeinschaftsverpflegung: Katharina Ebner
4. Hygiene im Gespräch: Norbert Schoger vom Lebensmittelkontrolldienst Augsburg
5. Dinkel, Vollkorn, glutenfreie, laktosefreie sowie vegane Backwaren: Frank Schubert von der **Biobäckerei Schubert**

Die Fachgruppen finden jeweils nur einmal statt. Die TagungsteilnehmerInnen können jeweils eine Fachgruppe auswählen und daran teilnehmen.

### **Freitag den 12.2.**

**9:30-11:30 Stadtführung:** Sehenswertes aus Augsburgs Stadtgeschichte. Bitte pro Person 5€ für Eintritte einplanen.

Selbstverpflegung/Mittagessen und Zeit zur freien Verfügung bis 14.00

#### **Ringtausch 4 Gruppen:**

1. Brot backen mit Backferment - aus der Fachgruppe weiterführende praktische Arbeit: Gerhild Mögel
2. Wahrnehmung an Lebensmitteln: Dr. Petra Kühne
3. Die Kochkunst und die zwölf Sinne: Ulrike von Schoultz
4. Rezept-Besprechungen - *Rezepte aus Emma Grafs Kochgruppen*: Marianne Nitsche

Jeder kann alle 4 Ringtauschgruppen besuchen. Die Tagungsteilnehmer werden in 4 Gruppen eingeteilt und besuchen rotierend alle vier Ringtausch-Gruppen.

Kochen mit Emma Graf und das Zwiebel-Buffer mit Katharina Ebner am Samstag sind auf 14 Teilnehmer pro Einheit begrenzt (zusätzlich 3 Personen um den Speisesaal zu richten). Beim Anmelden werden wir das „first come first serve“ Prinzip anwenden. Es hat sich in der Vergangenheit gezeigt, dass nicht jeder kochen möchte. Für diese Teilnehmer werden wir etwas zusätzliches anbieten.

**Öffentlicher Vortrag:** „Der Dinkel - vom Schwabenkorn zur goldenen Ähre“ von Emma Graf

### **Samstag den 13.2.**

Pausenverpflegung von der Bäckerei Schubert

Netzwerk: Kurzberichte der Netzwerkverantwortlichen und weitere Arbeit, um regionale Netzwerke zu bilden und zu pflegen.

**Sonntag den 14.2.**

**Sonntags-Vortrag:** "Weizen - vom Sonnengetreide zum ungesunden Lebensmittel?"  
(Geschichte, Kultur und Ernährung) von Dr. Petra Kühne.

## Anmeldung:

Ich melde mich zur Fachtagung vom Donnerstag, 11. bis zum Sonntag, 14. Februar 2016 in der Freien Waldorfschule Augsburg, Dr. Schmeling-Str. 52, 86169 Augsburg verbindlich an.

Die Tagungsgebühr von 125.-€ wird vor Ort in bar (!) entrichtet.

Bis drei Tage vor Tagungsbeginn ist eine Abmeldung möglich. Ansonsten ist der Beitrag zu entrichten.

Name: .....

Vorname: .....

Straße, Hausnr. ....

PLZ, Ort: .....

Telefon: .....(bei Rückfragen)

e-mail: .....

Ausgeübte Tätigkeit: .....

Schule/Einrichtung: .....

Ort: .....

Telefon: .....

**!Bitte für die Praxis Arbeitskleidung mitbringen!**

Bitte ankreuzen:

Ich möchte in der Schule im Gruppenlager schlafen (15.-€ pro Nacht incl Frühstück). Bitte

Isomatte und Schlafsack mitbringen.



## Übernachtungsmöglichkeiten

in der Freien Waldorfschule Augsburg mit Duschkabine und Frühstück  
Übernachtung je € 5,-  
Frühstück je € 5,-

### **Jugendherberge Augsburg**

Unterer Graben 6  
86152 Augsburg  
Tel: +49 821 780889-0  
Fax: +49 821 780889-29  
[info@augsburg-jugendherberge.de](mailto:info@augsburg-jugendherberge.de)

Preis ab ca. € 25,-

### **Hostel**

Karlstr. 4  
86150 Augsburgs  
Tel. 0821-45542838  
[www.uebernacht-hostel.de](http://www.uebernacht-hostel.de)

Preis ab ca. € 20,-

### **Hostel Jakoberhof**

Jakoberstr. 41  
86152 Augsburgs  
Tel. 0821-510030  
[www.jakoberhof.de](http://www.jakoberhof.de)

Preis ab ca. € 29,-

### **Bio Hotel Bayerischer Wirt**

Neuberger Str. 122  
86197 Augsburg  
0821-7909750  
[info@bayerischer-wirt.de](mailto:info@bayerischer-wirt.de)

**Sonderpreis für Tagungsteilnehmer**  
Übernachtung mit Frühstück € 60,-

### **Lechhauser Hof**

Neuburger str. 59  
86167 Augsburg  
0821-79479636

### **Hotel Adler**

Neuburger Str. 238  
86169 Augsburg  
Tel. 0821-74050  
[www.hotel-adler-augsburg.de](http://www.hotel-adler-augsburg.de)

Preis ab ca. € 50,-  
in Schulpark

### **Weitere Angebote zu erfragen bei der:**

Regio Augsburg Tourismus GmbH  
Schießgrabenstraße 14, D-86150 Augsburg  
Tel. 0821 50207-0  
[tourismus@regio-augsburg.de](mailto:tourismus@regio-augsburg.de)

### **Öffentlicher Personen Nahverkehr**

Vom Bahnhof zur Schule Bus Linie 23

Richtung Firnhaberau  
Haltestelle Magdeburger Straße  
Fahrzeit ca. 20 Min. noch Fußweg von ca. 8 Minuten