

Die Arbeitsgemeinschaft für Ernährung und Hauswirtschaft
Bund der Freien Waldorfschulen

lädt ein zur 34. Anthroposophischen Fachtagung
für
Hauswirtschaft und Ernährung

Nachhaltig, sozial und nährend die Aufgabe der Schulküche im 21. Jahrhundert

mit Dr. Petra Kühne, Judith Schake und Andreas Krakow u.a.

an der Freien Waldorfschule Hof
von 7. bis 10. März 2019

Zum hundertjährigen Jubiläum der Waldorfschulen freuen wir uns bei der jährlichen anthroposophischen Fachtagung zu Ernährung und Hauswirtschaft zukunftsweisende und aktuelle Themen zu bearbeiten, die schon für Dr. Rudolf Steiner zu Beginn der Waldorfschulbewegung von hoher Bedeutung waren!

Die Qualität unserer Lebensmittel entscheiden wir! Welche Prioritäten setzen wir als Schulgemeinschaft, um einen nachhaltigen und sozialgerechten Beitrag für unsere Mitmenschen und die Erde zu leisten? Welche Kost wählen wir, um unsere Kinder und Jugendliche gesund zu ernähren und um einen gesunden Planeten zu fördern? Mit einem Vortrag zu Ernährungsweisen, einem Beitrag zu Hülsenfrüchten, vielen interaktiven Workshops und weiteren Aktivitäten gehen wir die Tagung an! Mit Fokus auf unsere Themen blicken wir auch über den Tellerrand hinaus, auf die Schule als Organismus, auf die persönliche Nachhaltigkeit und üben mit einem Kommunikationsprofi Techniken der dynamischen Urteilsbildung.

Es sind alle zu dieser anthroposophischen Fachtagung für Waldorfschulen herzlich eingeladen, die sich für diese spannenden Themen interessieren, ganz besonders aber die HauswirtschaftslehrerInnen und die LeiterInnen und MitarbeiterInnen der Waldorfschul- und Kindergartenküchen sowie der anthroposophischen Förder- und Heilpädagogischen Schulen.

Ort: Freie Waldorfschule Hof
Kolpingshöhe 3, 95032 Hof

Tagungsgebühr incl. Verpflegung 150,- €
Das Mittagessen beim Ausflug wird separat abgerechnet

Anmeldung: Henri Kutzscher
tagung-aeh1986@web.de

Bei Fragen: Heidi Leonhard
heidimarie62@t-online.de

Nachhaltig, sozial und nährend - die Aufgabe der Schulküche im 21. Jahrhundert
 Anthroposophische Ernährungs- und Hauswirtschafts- Fachtagung

Stundenplan

7.3. bis 10.3. 2019 FWS Hof

		Freitag 8.3.		Samstag 9.3.		Sonntag 10.3.	
	08:30	Ausflug Dennree, Töpen		Yoga Lore Kundmüller		Meditation Heidi Leonhard	
	09:00			Spazier-Dialog mit Thema 9:15-10:15		Fragen zur Ernährung und zum Tagungsthema mit Dr. Petra Kühne	
	10:30			Ringtausch 3		30 Minuten Pause	
Donnerstag 7.3.	11:00-12:00	mit Mittagessen				Tagungs Rück- u. Vorblick	
	12:00			Mittagessen Kochgruppe geleitet von Bettina Geiger FWS Schwäbisch Hall		Abschied mit Vesper von FWS Hof	
	13:30	Yoga mit Lore Kundmüller		Schulführung oder Zeit für Gespräche		Ringtausch Workshops: 1. Dr. Petra Kühne: "Wie stelle ich Rezepte zusammen? - Nachhaltig, gesund und schmackhaft"	
	14 Uhr	Linsen, Bohnen und Kichererbsen - bekömmlich kochen, nachhaltig ernähren Judith Schake Dipl.-oec.troph, A.K.E.		Offene Kommunikation erüben Übungseinheit mit Andreas Krakow		2. Andreas Krakow: Offene Kommunikation erüben 3. Koch- und Rezeptgruppen	
14 Uhr		Ankommen und Anmeldung Kaffe und Kuchen					
15:30 - 16:45		Tagungsbeginn Einleitung und Kennenlernen					
17:00		Eröffnungsvortrag Dr. Petra Kühne www.ak-ernaehrung.de Wie nachhaltig sind die verschiedenen Ernährungsformen?		30 Minuten Pause Netzwerk: Nachhaltig Kochen - was braucht die Schulküche dafür? oder Kochgruppe, geleitet von Holger Brinkmann FWS Hof			
18:30		Abendessen von Holger Brinkmann, FWS Hof Sandra Stober, FWS Böblingen Detlef Harrach, Michael Bauer Schule		Abendessen		Abendessen	
20:00		Fachgruppen mit verschiedenen Angeboten: 7. Klasspraktika, Bettina Geiger Fermentbrot backen, Gerhild Mögel Aspekte der Speiseplanung, Sandra Stober Einkeitaugliche Cafeteria - mit den Schülern für die Schüler, Barbara Horwedel		Ringtausch 2 (keine Kochgruppe) Rezeptarbeit für den Waldorf- Ideenpool forsetzen mit: Kornelia Nantke, FWS Erfstadt		1. 30 Minuten Gespräch zu milchsauer-fermentiertem Gemüse mit Verkauf, Heidi Leonhard 2. Filmangebot, oder 3. freier Abend	

Anmeldung:

Ich melde mich zur Fachtagung **vom Donnerstag, 7. bis zum Sonntag, 10. März 2019** in der **Freien Waldorfschule Hof**, Kolpingshöhe 3, 95032 Hof **verbindlich** an.
Anmeldeschluss ist der 01.03.2019!

E-Mail an: tagung-ah1986@web.de

Die Gebühr von **150,-€** für die Tagung incl. Verpflegung, wird bei der Anmeldung vor Ort in bar (!) bezahlt. Es kommen eventuell noch Kosten für das Mittagessen während des Ausflugs dazu!

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

Name: Vorname:

Straße, Hausnr. PLZ, Ort:

Telefon:(für Rückfragen)

E-Mail:

Ausgeübte Tätigkeit:

Schule/Einrichtung:

Ort: Telefon:.....

**In einem Workshop vervollständigen wir unsere Rezeptsammlung.
Bitte bringt wieder drei Rezepte mit (Mengenangaben für 10 Personen).
Bitte für die Praxis Arbeitskleidung mitbringen!**

Bei Bedarf bitte ankreuzen!

- Ich möchte in der Schule im Gruppenlager schlafen (15.-€ / Nacht incl Frühstück)
Bitte Isomatte und Schlafsack mitbringen.

Unsere Dozenten nächtigen im Hotel Am Untreusee (www.seehaus.hof.de), dort haben wir Zimmer für Euch reserviert bis zum 10.12.2018. Sonstige Unterkünfte kann man beim Tourismusbüro der Stadt erfragen (www.hof.de). Es gibt auch eine Jugendherberge in Hof, mit dem Auto 5 Minuten von der Schule entfernt, dafür braucht man allerdings einen Jugendherbergsausweis. (www.jugendherberge.de)