

Ob Sie fachliche Fragen haben
 Ob Sie Fortbildungen suchen
 Ob Sie Referenten suchen
 Ob Sie Aktionen planen
 Ob Sie Materialien/Medien suchen

Die DGE-BW ist Ihr Ansprechpartner!

Regelmäßige Veranstaltungen:

Ernährungsfachtagung (EFT)
 jährlich nach den Sommerferien
DGE-BW-Forum
 jährlich im Frühjahr
 alle 2 Jahre im Rahmen der
 Landesinitiative
 Blickpunkt Ernährung

Tagungen und Fortbildungen

nach Bedarf, auch dezentral

Ansprechpartner für alle Multiplikatoren

Print- und Onlinemedien, Hörfunk, TV

Interessenvertretung

in Gremien anderer Organisationen

Haben Sie Fragen rund um
 Essen und Trinken in Schulen?
**Vernetzungsstelle Schulverpflegung
 bei der DGE-BW**

Wir sind Ihr Ansprechpartner!

Schauen Sie doch mal rein!

www.dge-bw.de

Nächste Veranstaltungen:

27.9.2012: Ernährungsfachtagung
 18.10.2012: Tag der Schulverpflegung
 24.11.2012: Fit im Alter

Veranstalter:
 Fort- und Weiterbildungseinrichtung der Universität
 Hohenheim für die DGE-BW e.V. (766)
 Infos bei der Geschäftsstelle
 Schelztorstraße 22, 73728 Esslingen
 Tel.: 0711/469959-10, Fax: -08
 mail: zentrale@dge-bw.de www.dge-bw.de

Kostenbeitrag:

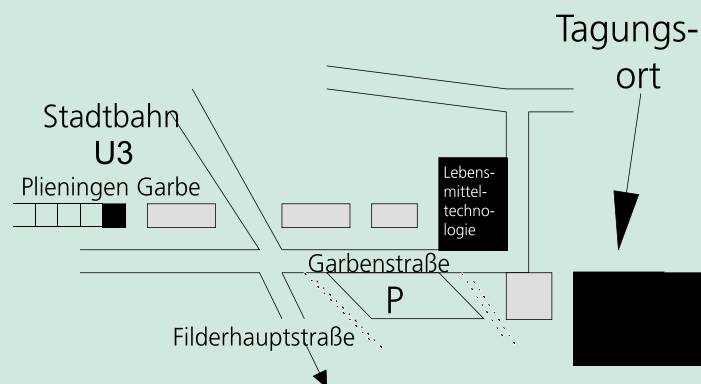
35 Euro regulär, 25 Euro für DGE-Mitglieder, kostenfrei
 für Studenten der Universität Hohenheim, reduzierter
 Beitrag 15 Euro für Schüler sowie für bestimmte Organi-
 sationen, siehe Anmeldeformular unter www.dge-bw.de
zu entrichten im Tagungsbüro

Die Vorträge am Vormittag werden für die kontinuierliche
 Fortbildung von Zertifikatsinhabern der DGE, des VDD
 und des VDO_E mit 3 Punkten für die Kategorie Kongresse
 berücksichtigt, die Workshops am Nachmittag mit 3
 Punkten für die Kategorie Seminare.
 Inhaber anderer Zertifikate bitten wir, sich bei den
 entsprechenden Organisationen zu erkundigen.

Die DGE-BW wird gefördert durch das Ministerium für
 Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-
 Württemberg.

Anreise:

Genaue Auskunft unter
<https://www.uni-hohenheim.de/lageplan-hoersaele.html>



**11. DGE-BW-Forum
 Kräuter und Gewürze**

Donnerstag 22. März 2012
 Universität Hohenheim, Stuttgart
 Biologiezentrum

UNIVERSITÄT HOHENHEIM



Bildnachweis Titelseite: Monika Wurft, Claudia Nafzger, fotolia.com

Vormittagsprogramm

- 9.00 Grußworte
Prof. Dr. Hans-Peter Liebig
Rektor der Universität Hohenheim
Carola Rummel, Ministerialrätin
Ministerium für Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz Baden-Württemberg
Prof. Dr. Christiane Bode
Vorstandsvorsitzende DGE-BW e.V.
- 9.45 Von Seefahrern und Kräuterhexen -
geschichtliches und kulinarisches
Dr. Manuela Mahn
Wirtschaftshistorikerin
Bamberg
- 10.30 Kaffeepause
- 11.00 Geruchsstoffe: Methoden zur Bewertung
ihrer unmittelbaren und mittelbaren Wirkung
auf den Menschen.
Prof. Dr. Andrea Buettner
Universität Erlangen-Nürnberg
- 11.45 Medizinisch-pharmakologische Wirkungen
Prof. Dr. med. Christian Steffen
Facharzt für Pharmakologie und Toxikologie,
Königswinter
- 12.30 Mittagspause, Markt der Möglichkeiten
- 13.30 Kräuter und Gewürze in der
Lebensmittelverarbeitung.
Dipl.-Ing. Werner Frey, Mainleus

ab 14.30 Uhr Workshops
Alle Workshops dauern 1 Stunde (14.30 Uhr bis
15.30 Uhr, 30 Minuten Pause, 16.00 Uhr bis 17.00
Uhr), so dass jeder Teilnehmer 2 Workshops
besuchen kann.

Nachmittagsprogramm

- A** Der Kräutergarten der Universität.
Prof. Dr. Dr. h.c. Adolf M. Steiner, Univ. Hohenheim
- B** Schulgarten - Pädagogik am Beispiel "Kräuter und
Gewürze". Dr. Martin Melzer, PH Schwäbisch Gmünd/
Fach Biologie
- C** Kräuter und Gewürze sinnlich erleben-
Umgang in der alltäglichen Küchenpraxis.
Techn. Lehrerin Ingrid Vogt, Landratsamt Ludwigsburg,
ernährungszentrum mittlerer neckar
- D** Pesto unter der Lupe - italienisches Original oder
herbe Enttäuschung? Zutaten, Werbung,
Kennzeichnung und Sensorik im Vergleich.
Kristina Foterek, Verbraucherzentrale BW
- E** Die Kräuterpädagoginnen in BW - Die
Kräuternetzwerke-IG-Wildkräuter und Kräuterregio
stellen an praktischen Beispielen ihre Arbeit vor.
Claudia Nafzger
- F** Prävention in der Praxis: Kochsalz einsparen durch
Kräuter und Gewürze.
Elisabeth Höfler, Petra Sprengart,
Diätschule Marienhospital, Stuttgart
- G** Kräuter - woran erkenne ich Qualität?
Vermarktungsnormen und ihr Einfluss. Karin Öchslen,
Diana Held, Regierungspräsidium Stuttgart
- H** Lebens- oder Arzneimittel? - Oder beides?
Dr. Winfried Ruge, CVUA Karlsruhe
- J** Heimische Kräuter und Wildpflanzen als
Nahrungsergänzung - mit kleinen kräuterigen
Kostproben. Christine Pommerer, Kräuterzentrum
Wasenhof, Großerlach
- K** Kräuter und Gewürze - Kostproben aus der
Küchenwerkstatt. FachschülerInnen der Akademie für
Landbau und Hauswirtschaft, Kupferzell
- L** "Riechen, Schmecken & Co", mit Experimenten.
Prof. Dr. Bernhard Tauscher, agefo e.V., www.agefo.de
- M** Räuchern mit Kräutern & Harzen für Körper, Geist &
Seele. Christine Fuchs, Räucherexpertin, LAB.DANUM
- Die Räuchermanufaktur

Anmeldung

Anmeldungen nur online unter

www.dge-bw.de

dort in der linken Menüleiste
unter **Universität Hohenheim**

Bitte treffen Sie unbedingt Ihre Wahl. Wählen
Sie 6 Veranstaltungen aus und geben Sie Ihre
Rangfolge an.
Bsp.: Sie wollen am liebsten in G, dann nennen
Sie G zuerst, gefolgt von A.....
Wir werden dies bestmöglich berücksichtigen.

Wichtig: dieses Procedere müssen Sie
einhalten!
Gehen Sie bis zum Ende des Formulars und
dann auf "**Anmeldung absenden**". Sie erhalten
innerhalb **weniger Minuten** eine
Anmeldebestätigung per Mail. Sollte diese nicht
ankommen, so schauen Sie bitte zuerst in Ihrem
Spam-Ordner nach. Sollte sich auch dort kein
Mail von uns finden, so rufen Sie uns bitte an.
Bitte bringen Sie die Anmeldebestätigung zur
Tagung mit.

Falls die Veranstaltung überbucht sein sollte,
werden Sie benachrichtigt.

Zur Anmeldung größerer Gruppen und
Schulklassen informieren Sie sich bitte unter
0711/469959-10 oder zentrale@dge-bw.de.

Anmeldeschluss:
Es gilt die Reihenfolge der Anmeldungen.

Infos bei der Geschäftsstelle
Schelztorstraße 22, 73728 Esslingen

Tel.: 0711/469959-10, Fax: -08
mail: zentrale@dge-bw.de www.dge-bw.de