

Die Arbeitsgemeinschaft für Ernährung und Hauswirtschaft
Bund der Freien Waldorfschulen

lädt ein zur 33. Anthroposophischen Fachtagung
für
Hauswirtschaft und Ernährung

Landwirtschaft und Ernährung Mensch und Tier: Begegnung, Umgang und Verantwortung

mit Dr. Petra Kühne, Ulrike von Schoultz, Brigitte Pietschmann u.a.

an der Freien Waldorfschule Schwäbisch Hall
von Donnerstag, 15. Februar bis Sonntag 18. Februar 2018

Die Nutztiere berühren uns durch alles, was sie uns geben. Von den Bienen über die Milchkühe bis hin zum Fleischkonsum stehen wir in Verbindung, von Fragen der Düngung bis zur Nachhaltigkeit und Ethik. Durch Vorträge, Fachgruppen und Ausflüge wollen wir uns dem Wesen der Nutztiere annähern und es aus anthroposophischer Sicht betrachten. Durch gemeinsame Gespräche, durch unser abwechslungsreiches Programm sowie durch das gemeinsame Kochen und Geniessen leckerer Mahlzeiten bietet die Tagung vielseitige Möglichkeiten, mit KollegInnen aus bundesweiten Waldorfschulen in Kontakt und Austausch zu kommen. Um die Kommunikation im beruflichen Alltag zu unterstützen freuen wir uns auch, Workshops zur dynamischen Urteilsbildung mit Brigitte Pietschmann anbieten zu können.

Es sind alle zu dieser anthroposophischen Fachtagung für Waldorfschulen in Deutschland 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 Schwäbisch Hall
Teurerweg 2, 74523 Schwäbisch Hall

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

Anmeldung: Henri Kutzscher
tagung-ae1986@web.de

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

Fachgruppen

4 Einheiten

Alle Tagungsgäste können frei aus den Fachgruppenangeboten wählen. Ausnahme: für den aus zwei aufeinander aufbauenden Einheiten bestehenden Workshop zur Kommunikation teilen wir zwei gleichgroße Gruppen ein: Gruppe A mit den Einheiten am Donnerstag und Freitag, Gruppe B mit den beiden Einheiten am Samstag.

1. Einheit: Donnerstag 20:15 bis 21:30

Workshop zur Kommunikation, Gruppe A Teil 1: Brigitte Pietschmann (Beschreibung s. unten)

Im Austausch mit Demeter Bauern: Julian Klopfer und Julia Rupp, Honhardter Demeterhöfe (Milchkühe, Milchverarbeitung, Ammenkuhhaltung, Freilandschweine und Direktvermarktung) Eindrücke in die biologisch-dynamische Landwirtschaft aus Sicht eines qualitätsorientierten Erzeugers und Bedeutung der Beziehung zwischen Erzeuger und Verbraucher.

Brot backen mit Backferment, Teil 1: Gerhild Mögel, Hauswirtschaftslehrerin an der Jean Paul Schule Kassel

Natur und Kulturgeschichte des Haushuhns, Andreas Becker, Diplomagraringenieur, Chorleiter, Oberstufenlehrer für Naturwissenschaft und praktischen Projektunterricht, FWS Schwäbisch Hall

2. Einheit: Freitag 15:15 bis 16:45

Workshop zur Kommunikation, Gruppe A Teil 2: Brigitte Pietschmann (Beschreibung s. unten)

Brot backen mit Backferment, Teil 2: Gerhild Mögel, Hauswirtschaftslehrerin an der Jean Paul Schule Kassel

Erfahrungen aus 20 Jahren Bienenhaltung, anthroposophische Gesichtspunkte, Aktuelles aus der Forschung Andreas Becker, Diplomagraringenieur, Chorleiter, Oberstufenlehrer für Naturwissenschaft und praktischen Projektunterricht, FWS Schwäbisch Hall

Butter herstellen mit dem Berufskäser: Josef Huber-Kraus, Käser und Metzger, Honhardter Demeterhöfe

3. Einheit: Samstag 9:00 bis 10:15

Workshop zur Kommunikation, Gruppe B Teil 1: Brigitte Pietschmann (Beschreibung s. unten)

Erfahrungen aus 20 Jahren Bienenhaltung, anthroposophische Gesichtspunkte, Aktuelles aus der Forschung Andreas Becker, Diplomagraringenieur, Chorleiter, Oberstufenlehrer für Naturwissenschaft und praktischen Projektunterricht, FWS Schwäbisch Hall

Nachhaltigkeit im Gespräch: Heidi Leonhard, Hauswirtschaftslehrerin für nachhaltiges und klimafreundliches Kochen, Fermentista

Milchverköstigung: Demeterhof Völkleswald

4. Einheit: Samstag 15:15- 16:45

Workshop zur Kommunikation; Gruppe B Teil 2: Brigitte Pietschmann (Beschreibung s. unten)

Im Austausch mit Demeter Bauern: Julian Klopfer und Julia Rupp, Honhardter Demeterhöfe (Milchkühe, Milchverarbeitung, Ammenkuhhaltung, Freilandschweine und Direktvermarktung) Eindrücke in die biologisch-dynamische Landwirtschaft aus Sicht eines qualitätsorientierten Erzeugers und Bedeutung der Beziehung zwischen Erzeuger und Verbraucher.

Butter herstellen mit dem Berufskäser: Josef Huber-Kraus, Käser und Metzger, Honhardter Demeterhöfe

Natur und Kulturgeschichte des Haushuhns, Andreas Becker, Diplomagraringenieur, Chorleiter, Oberstufenlehrer für Naturwissenschaft und praktischen Projektunterricht, FWS Sch. Hall

Workshop zur Kommunikation: „...die Fragen sind es, aus denen das, was bleibt, entsteht“
mit Brigitte Pietschmann:

Wie schnell verstrickt man sich in Konflikte, wenn z.B. besondere Anforderungen an die Verpflegung gestellt werden; man gibt anderen die Schuld an Verhältnissen, die einem missfallen; man spricht über andere statt direkt mit ihnen; löst ein Problem unter Zeitdruck und schafft damit ein neues... Alle Menschen haben das tiefe Bedürfnis, sich offen und ehrlich auszudrücken und verstanden zu werden.

Bei diesem Workshop werden Sie einen Weg kennenlernen oder weiter vertiefen, mit dem Gespräche in Bewegung bleiben und Ergebnisse entstehen: die „Dynamische Urteilsbildung“ nach Lex Bos.

Brigitte Pietschmann, Mitbegründerin der Freien Waldorfschule Schwäbisch Hall, langjährige Klassen- und Englischlehrerin, seit 20 Jahren Begleiterin in der Schul- und Mitarbeiterentwicklung und bei Konflikten an Waldorfschulen und -kindergärten, Moderatorin von Lehrer- und Elternfortbildungen, Koordinatorin von Qualitätsentwicklungsverfahren.

Ringtausch:

Drei verschiedene Ringtauscheinheiten finden statt;

Wie stelle ich Rezepte zusammen? mit Frau Dr. Petra Kühne

Rezepte spiegeln die Gerichte wieder. Sie sollen schmecken, gut zubereitet werden und gesund sein. Dazu kommen Aspekte der anthroposophischen Ernährung wie die Dreigliederung, Formen der Ernährung wie vegan, vegetarisch und gemischt, ausgewogenes Nährstoffverhältnis, Gesundheit und Nachhaltigkeit. Wie können wir dies berücksichtigen? Im Workshop wollen wir Rezepte anschauen und neue zusammenstellen.

Dr. sc. agr. Petra Kühne, Dipl. Ernährungswissenschaftlerin, drei erwachsene Kinder. Leiterin, Geschäftsführung und Vorstand im Arbeitskreis für Ernährungsforschung, Redaktion des „Ernährungsrundbrief“, Beiträge in Zeitschriften, Buchautorin, Vortrags- und Kurstätigkeit. Weitere Informationen: Arbeitskreis für Ernährungsforschung e.V., www.ak-ernaehrung.de

„Die Nahrungsstoffe stellen sich vor!“ mit Ulrike von Schoultz

Wir werden Phänomene beobachten und uns von da aus den verschiedenen Nahrungsstoffen nähern. Unsere Frage wird sein: Was ist die Hauptrolle des Eiweisses in der Ernährung? Wir werden uns auch Gedanken über pflanzliches und tierisches Eiweiss machen.

Ulrike von Schoultz, ausgebildete Waldorfpädagogin und Heilpädagogin, langjähriges Vorstandsmitglied der schwedischen anthroposophischen Landesgesellschaft, Mitglied der schwedischen Sektion für Landwirtschaft und Ernährung und der dortigen sozialwissenschaftlichen Sektion sowie dieser Sektionen innerhalb der anthroposophischen Hochschule für Geisteswissenschaft in Dornach; Unterrichts-, Vortrags- und Kurstätigkeiten u.a. an der Waldorflehrerhochschule in Stockholm.

Kochen

Beim Kochen ist die Teilnahme jeweils auf höchstens 14 Personen begrenzt. Einmal findet zeitgleich zum Kochen unsere fortlaufende Rezeptarbeit für den Waldorf-Ideenpool statt, angeleitet von Kornelia Nantke, Küchenleitung FWS Erfstadt, Teilnehmerzahl unbegrenzt.

STUNDENPLAN
 Anthroposophische Ernährungs- und Hauswirtschafts-Fachtagung 2018

	Donnerstag 15.2.18	Freitag 16.2.18	Samstag 17.2.18	Sonntag 18.2.18
8:30		Gemeinsamer künstlerischer Beginn	Gemeinsamer Singen mit Andreas Becker	Meditation mit Heidi Leonhard
9 Uhr		Gang zu den Bussen	FACHGRUPPE B1	"Was Sie schon immer wissen wollten - Fragen zur Ernährung mit Dr. Petra Kühne" 9 Uhr - 10:30 Pause 10:30 - 11 Uhr Gemeinsamer Rück- und Vorblick 11 - 12 Uhr Tagungsende 12Uhr
9:30		9:15 Abfahrt Ausflüge	Workshop zur Kommunikation Teil 1 Erfahrung aus 20 J. Bienenhaltung... Nachhaltigkeit im Gespräch Ist Milch gleich Milch?	
10 Uhr		Honhardter Demeterhöfe www.honhardter-demeterhoefe.de	10:15 bis 11 Uhr Einführung zum Dialogspaziergang Dr. Petra Kühne	
10:30		oder	Pause 15 Min	
11 Uhr		Brunnenhof Demeter Geflügelhof www.gefluegelvombrunnenhof.de	RINGTAUSCH 11:15 Kochen mit Bettina Geiger Dr. Petra Kühne	
11:30			Wie stelle ich Rezepte zusammen Ulrike von Schoultz	
12 Uhr			"Die Nahrungsstoffe stellen sich vor!"	
12:30		12:30-15:15 Gemeinsames Mittagessen Gasthof zum Roten Ochsen www.rotter-ochsen-wackershofen.de	12:45 Mittagessen Kochgruppe geleitet von Bettina Geiger FWS Schwäbisch Hall	
13 Uhr			14:15-15:10 Schulführung FWS Schwäbisch Hall	
13:30				
14 Uhr	Ankommen und Anmeldung			
14:30	Kaffee und Kuchen von der FWS Schwäbisch Hall			
15 Uhr	15:15	FACHGRUPPE A2 15:15	FACHGRUPPE B2 15:15	
15:30		Workshop zur Kommunikation Teil 2 Fermentbrot backen Teil 2 Erfahrung aus 20 J. Bienenhaltung... Buttern mit dem Berufskäser	Workshop zur Kommunikation Teil 2 Im Austausch mit Demeter-Bauern Buttern mit dem Berufskäser Natur und Kulturgeschichte des Haushuhns	
16 Uhr	Tagungsbeginn			
16:30	Begrüßung und Organisatorisches 16 - 17 Uhr	Pause 15 Min.	Pause 15 Min.	
17 Uhr	Eröffnungsvortrag	RINGTAUSCH	RINGTAUSCH	
17:30	Können wir Tatendrang und Verwandlungskraft durch Ernährung unterstützen? Ulrike von Schoultz	Kochen: Stober / Rezeptpool: Nantke Dr. Petra Kühne	Kochen mit Andrea Ranftl Dr. Petra Kühne	
18 Uhr		Wie stelle ich Rezepte zusammen Ulrike von Schoultz	Wie stelle ich Rezepte zusammen Ulrike von Schoultz	
		"Die Nahrungsstoffe stellen sich vor!"	"Die Nahrungsstoffe stellen sich vor!"	
18:30	Abendessen	Abendessen	Abendessen	
19 Uhr	Buffet von Bettina Geiger und der FWS Schwäbisch Hall	Kochgruppe geleitet von Sandra Stober, FWS Böblingen	Kochgruppe geleitet von Andrea Ranftl, FWS Augsburg	
19:30				
20:15	FACHGRUPPE A1	Öffentlicher Vortrag	Stadtführung	
20:30	Workshop zur Kommunikation Teil I Fermentbrot backen Teil I Im Austausch mit Demeter-Bauern Natur und Kulturgeschichte des Haushuhns	Mensch und Tier Das Verhältnis zwischen Nutztier und Schoßhund Dr. Petra Kühne		
21 Uhr	Tagesende 21:45	Tagesende 21:45	Tagesende offen	

Anmeldung:

Ich melde mich zur Fachtagung **vom Do 15. bis zum So 18. Februar 2018** in der **Freien Waldorfschule Schwäbisch Hall**, Teurer Weg 2, 74523 Schwäbisch Hall **verbindlich** an. **Anmeldeschluss** ist der **10.02.2018!**
E-Mail an: **tagung-aeH1986@web.de**

Die Gebühr von **150,-€** für die Tagung, inklusive Verpflegung, wird bei der Anmeldung vor Ort in bar (!) bezahlt. Ebenso der **zusätzliche** Betrag von **20,00 €** für das Mittagessen beim Ausflug. Bitte **Auswahl** treffen (siehe unten) !
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 drei Lieblingsrezepte mit (Mengenangaben für 10 Personen).**

**Bitte für die Praxis Arbeitskleidung mitbringen!
Und für den Ausflug an wetterfeste Kleidung denken!
Wenn vorhanden bitte Gummistiefel nicht vergessen!**

Bitte ankreuzen!

- Ich möchte am Ausflug zum Brunnenhof -Geflügelhof- teilnehmen.
(www.gefluegelvombrunnenhof.de)
- Ich möchte am Ausflug zu den Honhardter Demeterhöfen teilnehmen.
(www.honhardter-demeterhoefe.de)
- Menü mit vegetarischer Komponente beim Ausflug (inklusive Wasser und Saft)
- Menü mit Fleischkomponente beim Ausflug (inklusive Wasser und Saft)
- Ich möchte in der Schule im Gruppenlager schlafen (15.-€ pro Nacht inklusive Frühstück). Bitte Isomatte und Schlafsack mitbringen.