

Ermäßigung für Mitglieder pro Kurstag	5€
Mittagessen, Kaffee + Kuchen, Mineralwasser	15€
Abendessen, Mineralwasser	10€
Übernachtung in der LHVHS:	
Einzelzimmer /Person	40€
Doppelzimmer / Person	27€
Frühstück /Person	8€
*Die Verpflegung ist zum größten Teil vegetarisch und stammt weitestgehend von Lebensmitteln aus der Region	

Nähere Kurs-Informationen und Anmeldung :

Ländliche Heimvolkshochschule Lauda e.V.
Brunnenstraße 12, 97922 Lauda-Oberlauda

e-mail: info@lhvhs-lauda.de

0176 472 331 96

oder

Tel. 09343-1887 (G.Appel privat)

www.lhvhs-lauda.de

Bankverbindung

Sparkasse Tauberfranken

IBAN: DE 1567 3525 6500 0400 4958

Liebe Leserinnen und Leser unseres Jahresprogramms,

Das ausführliche und aktuelle Jahresprogramm finden Sie auf unserer Homepage. Auf Wunsch schicken wir Ihnen natürlich das aktuelle Jahresprogramm gerne per Post nach Hause. Bitte rufen Sie uns an! Unser vielfältiges Programmangebot umfasst vor allem die Themenbereiche der Selbstversorgung. In einer immer stärker industrialisierten Gesellschaft geht viel Wissen zur eigenen gesunden Versorgung und zur Erhaltung der Umwelt verloren. Dieses Wissen wollen wir erhalten. Die Teilnahme an unseren Kursen und die Umsetzung dieses Wissens zuhause ist ein wichtiger Beitrag zur Erhaltung von altem bewährten Kulturgut und Handwerk. Es ist auch eine Freude wenn es gelingt, die eigene Umgebung in puncto Biodiversität beispielhaft zu gestalten.

Unsere Kurse richten sich an Landwirte, Gärtner, und Menschen mit wenig oder viel ökologischer Erfahrung, die wissen wollen wie man z.B. selbst Kräuter zieht, Bäume pflanzt und pflegt, seinen Rasen in eine Wildblumenwiese verwandelt oder gutes Brot selber backt. Viele interessieren sich dafür, wie man Hühner, Schafe, Ziegen oder Bienen hält – und zwar so, dass alle etwas davon haben. In den Kursen vermitteln wir dieses Wissen.

In unserem Bildungshaus und dem angeschlossenen großzügigen Linde-Garten, finden unsere Kurse statt. Unser Bildungshaus liegt ruhig und eingebettet in der reizvollen Kulturlandschaft des Taubertal`s mit seinem milden Weinbauklima.

Unser Haus verfügt über eine hervorragende Verkehrsanbindung mit Bahn und Auto.

Hiermit laden wir Sie herzlich ein, an unserem neuen Kursprogramm 2017 -2018 teilzunehmen und mit anderen Teilnehmern auszutauschen und die familiäre Atmosphäre in unserem Haus zu genießen!

Mit herzlichem Gruß!

Günter Appel (Schulleiter)



Kurse 2018 - 2019

1. Weinbereitungsseminar-von der Frucht zum fertigen Wein

14.-15.9.18 mit Judith Walther, Hobbywinzerin und M. Sc. Weinbau/Oenologie
Kursgebühr: 110€

2. Die Welt des Fermentierens- Haltbarmachen von damals bis heute

6.10.-09.10.2018 mit Alexis Görtz,
Kursgebühr Euro: 150,-

3. Jonglieren – spielerisch über den Spagat von Konzentration und Lockerheit in der Bewegung äußere und innere Balance kennenlernen. Ein Einstiegskurs.

12.-13.10.18 mit Tassilo Timm, Gründer der Akademie der Bewegungskünste Karlsruhe
Kursgebühr 110€

4. Kommunikation auf Augenhöhe Grundkurs in wertschätzender Kommunikation nach Marshall Rosenberg

23.-25.11.18 mit Beate Leidig, Agraringenieurin, Coach Mediation, Kursgebühr 70€

5. Schmerzbehandlung – Was selber tun, wenn der Schmerz nicht nachlässt?

23. -25.11.18 , - Schmerzphysiotherapeut und Lehrer an der Fachschule für Physiotherapie in Bad Mergentheim, Kursgebühr 160€

6. Obstbau Grundkurs –naturgemäße Kronengestaltung aus Baumerkenntnis

10.-11.01.2019 mit Josef Weimer, Gärtnermeister
Kursgebühr 140€

7. Gartengestaltung-naturnaher Garten-lebendige Vielfalt selbst gestalten

25.1.-26.1.19 mit Jürgen Schmidt, selbständiger Gartengestalter, Kursgebühr 140€

8. Brotbacken mit Sauerteig-von Vollkornbrot bis Baguette, Getreidearten, Säuerungsarten, Teigführung

1.-2.02.2019 mit Harald Nachtrab, Bäckermeister und Betriebsleiter einer Vollkornbäckerei
Kursgebühr 120 Euro

9. Hühnerhaltung zur Selbstversorgung

17.-18.2.18 mit Frank Kötzel, Geflügelzuchtmeister
Kursgebühr 140€

10. Obstbau Aufbaukurs – Altbaumpflege tragender Bäume

21.2.-22.2.19 mit Josef Weimer, Gärtnermeister
Kursgebühr 140€

11. Dammkultur in Landwirtschaft und Gartenbau- eine alte Methode mit einfachen Werkzeugen neu entdecken und erfolgreich anwenden

1.3-2.3.19 mit Julian Turiel, Maschinenbauer und Landwirt, Kursgebühr 150€

12. Weidenflechkurs-Flechten nach eigener Vorstellung-Kreative Flechtwerke mit frischen Weiden

9.3.-10.3.2019 mit Renate Müller, ausgebildete Korbflechterin und Martin Zimmerman, selbständiger Zimmerman, Kursgebühr Euro 120

13. Biologische Rosenpflege/-schnitt

10.3.19 mit Werner Ruf, Rosenzüchter
Kursgebühr 70€

14. Gemüse, Kräuter und Beeren aus dem biologischen Hausgarten - Das Zusammenspiel von Erde, Pflanze und Mensch verstehen lernen

30.3-31.3.2019 mit Lutz Neuendorff, selbstständiger Demeter Gärtner auf Hof Louisgarde Kursgebühr Euro 140,-

15. "Wildkräuterexkursion und Wildkräuter Outdoorküche"

14.4.19 mit Beate Meyer-Heinerich, Natur-Erlebnispädagogin, Kursgebühr 70€

16. Käse selbst gemacht, Käseseminar zu Grundlagen der Frischmilchverarbeitung

26.4.-27.4.19 mit Laura Döffinger, Agraringenieurin und Alpkäserin, Kursgebühr 80€

17. Naturgemäße Bienenhaltung-Grundkurs

3.5.-5.5.2019 mit Albert Muller, Biologe, Mitglied der Demeter Imker, Kursgebühr Euro 175,-

18. Sensenkurs-Sensen, Mähen, Dengeln

10.5.-11.5.2019 mit Heinz Wiedmann, ausgebildeter Sensenlehrer
Kursgebühr 110€

19 .Trommeln lernen-Workshop-über deutsche Kinderlieder zu afrikanischen Rhythmen

7.6. -8.6.19mit Michael Schmidt, Lehrer für afrikanische Musik, Kursgebühr 95€

20. Obstbau Aufbaukurs- Sommermaßnahmen

1.8.19 mit Josef Weimer, Gärtnermeister
Kursgebühr 70€

21. Obstbau Aufbaukurs – Baumgesundheit

2.8.19 mit Josef Weimer, Gärtnermeister
Kursgebühr 70€

Für Bemerkungen:

Druckereinstellung beim Ausdruck:
Beidseitiger Druck –Blatt über kurze Seite drehen/spiegeln