

## Ich melde mich für folgende Veranstaltung verbindlich an:

Kurs Nr. .... vom ..... bis .....  
Kurzbezeichnung der Veranstaltung .....

Vor- und Zuname .....

Straße/Hausnummer ..... PLZ/Ort .....

Telefon ..... E-Mail .....

Geburtsdatum .....

- Ich wünsche eine Übernachtung  im Einzelzimmer mit WC/Dusche (Aufpreis 4 Euro/Nacht)  
 im Einzelzimmer mit Etagedusche/WC (Aufpreis 2 Euro/Nacht)
- Ich benötige keine Übernachtung  
 Ich beantrage eine Ermäßigung der Kursgebühr (Nachweis liegt bei)

Mit meiner Unterschrift erkenne ich die Geschäftsbedingungen an.  
Datum ..... Unterschrift .....



Dem Leben  
Richtung geben

Bildungshaus  
Landvolkshochschule  
Niederalteich

Hengersberger Straße 10  
D - 94557 Niederalteich  
Telefax 09901 935219

### Einzugsermächtigung

Für die nebenstehende Veranstaltung erteile ich hiermit eine einmalige Einzugsermächtigung von meinem

IBAN .....

BIC .....

Geldinstitut .....

Ort .....

Kontoinhaber/-in .....

Datum/Unterschrift .....

## Faxantwort



Sie erreichen uns mit dem Auto über die Autobahn A3, Ausfahrt Hengersberg (Nr. 111). Der nächste Bahnhof ist der Bahnknotenpunkt Plattling (mit IC-/EC-Anschluss) oder Deggendorf. Von dort holen wir Sie nach Möglichkeit gerne ab.

### Bildungshaus Landvolkshochschule St. Gunther e.V.

Hengersberger Straße 10, D-94557 Niederalteich  
Telefon 0049 (0)9901 9352-0  
Telefax 0049 (0)9901 9352-19  
anmeldung@lvhs-niederalteich.de  
www.lvhs-niederalteich.de

Dem Leben  
Richtung geben



Bildungshaus  
Landvolkshochschule  
Niederalteich

Dem Leben  
Richtung geben



Bildungshaus  
Landvolkshochschule  
Niederalteich

2018

## Kochkurs: Selbermachen

nachhaltig,  
ökologisch -  
bewusst genießen



20. bis 21. Okt. 2018

## Liebe Hobbyköchinnen und Hobbyköche!

Selbermachen – nachhaltiger, ökologischer und besser geht's gar nicht...

Louis Maria Hibsich - seit 1991 Ökokoch, Bio-Gärtner und Kräuterpädagoge – lädt sie ein, mehr selbst und ökologisch sinnvoll zu kochen und backen.

Alles hausgemacht und mit besten regionalen und saisonalen Zutaten, dazu viele Tipps und Tricks aus der Profiküche.

Herzliche Einladung!

## Auf dem Speiseplan steht:

- ❖ echtes Natursauerteig-Brot
- ❖ Ciabatta und Pizza
- ❖ Brezen, Semmeln, Käsestangen
- ❖ feine Aufstriche
- ❖ verschiedene Nudelteige, gefüllt mit diversen Zutaten
- ❖ Antipasti
- ❖ verschiedene Pfannen- und Ofengerichte
- ❖ und vieles mehr...

Referent: Louis Maria Hibsich



## Organisatorisches:

**Beginn:** Samstag, 20. Oktober 2018  
um 9:00 Uhr Anreise, Beginn um 9:30 Uhr

**Ende:** Sonntag, 21. Oktober 2018  
13:00 Uhr

**Kosten:** 135 Euro inklusive Verpflegung und Übernachtung im DZ mit Dusche

**Anmeldung** bis 10. Oktober 2018

gefördert durch



Deutsche  
Bundesstiftung Umwelt

[www.dbu.de](http://www.dbu.de)

*Unserem Haus liegt die sinnvolle Verwendung von Lebensmitteln sehr am Herzen. Aus diesem Grund nehmen wir an dem Projekt „Mittel zum Leben“ der Bundesstiftung Umwelt teil. Das Projekt hat das Ziel der enormen Lebensmittelverschwendung in Deutschland entgegenzutreten.*