

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)
 Ich benötige keine Übernachtung
 Ich beantrage eine Ermäßigung der Kursgebühr (Nachweis liegt bei)
- Mit meiner Unterschrift erkenne ich die Geschäftsbedingungen an.

Datum Unterschrift

Einzugsermächtigung

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

IBAN

BIC

Geldinstitut

Ort

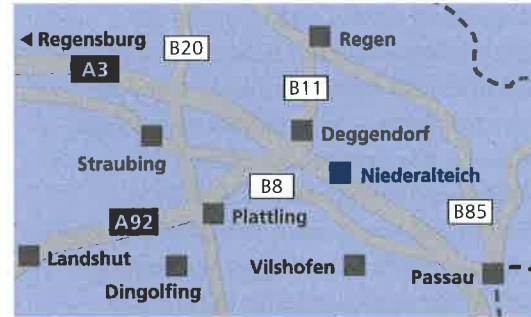
Kontoinhaber/-in

Datum/Unterschrift

Anmelde- und Geschäftsbedingungen

Die Anmeldung erfolgt schriftlich, telefonisch oder per Internet. Die Kursgebühr wird nach Beginn der Veranstaltung von Ihrem Konto abgebucht, darum bei der Anmeldung bitte stets die Bankverbindung angeben. Sie erhalten ca. 2 Wochen vor Kursbeginn eine schriftliche Anmeldebestätigung.

Eine Absage ist bis 4 Wochen vorher kostenfrei möglich. Danach berechnen wir laut unseren Geschäftsbedingungen 10 Euro, ab 2 Wochen 25 % und ab 1 Woche 50 % der Kursgebühr. Bei Absage am Tag des Seminars 100 %.



Sie erreichen uns mit dem Auto über die Autobahn A3, Ausfahrt Hengersberg (Nr. 111).

Sie erreichen uns mit dem Zug über den Bahnknotenpunkt Plattling (mit ICE-/IC-Anschluss) oder Deggendorf.

RUF BUS Deggendorf HBF – Niederalteich:

Der Bus fährt nur Haltestellen an, für die eine Anmeldung vorliegt. Pro Fahrt können gleichzeitig bis zu 8 Personen mitfahren. Telefonische Anmeldung unter Telefon 0991 28093095 ist jeden Tag von 6:30 Uhr bis 21 Uhr möglich. Bitte frühzeitig anrufen (mindestens ein Stunde vorher). Die Fahrt kann auch online über www.wohin-du-willst.de angemeldet werden.

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

2021

Online-Kochreihe

Eine kulinarische Sommerreise



27. Mai 2021
1. Juli 2021

Best Pizzateig ever und ONLINE... für große und kleine Pizzafans

Pizza in aller Munde – gerade in Zeiten wie diesen ist das Nationalgericht der Italiener neben der in aller Welt bekannten Pasta eine unserer liebsten Speisen.

Das Angebot in der TK-Theke ist der beste Beweis dafür und auch mit Lieferservice oder selbst abgeholt ist Pizza regelmäßig auf unseren Tellern zu finden.

Nicht ganz so schnell genussfertig, aber oft ungleich köstlicher und individueller ist Pizza, wenn man sie selber macht.

Mit dem perfekten Teig, der noch viel mehr kann als nur Unterlage für den Belag zu sein, ist es auch viel einfacher als man denkt.

Ganz nebenbei kann auch noch ein Ciabatta oder Panini für den Frühstückstisch am nächsten Morgen entstehen oder auch ein Weißbrot nach italienischer Art für Bruschetta und mehr.

Was man dazu braucht?

Ein paar wenige hochwertige Zutaten, etwas Sauerteig, ganz wenig Hefe und Zeit.

Dabei macht das meiste der Teig selbst - wir helfen ihm nur ein wenig dabei zum „Besten Pizzateig ever“ zu werden.

Referentin Angela Marmor,
Kräuterpädagogin

„Coole Sommerdrinks aus Wildkräutern und Baumblättern – ONLINE zubereiten“

Waldmeisterbowle kennt ja eh jeder und Hollerlimo auch! Wie wäre es denn in diesem Sommer mal mit Walnussblätter-Eistee oder einem Günselwein mit Zitronenscheibe als Aperitif für wunderschönen Schlaf? Ein Rotklee-Schafgarben-Sirup glättet nicht nur die Beschwerden im Klimakterium, sondern erfrischt das Gemüt und schmeckt vorzüglich. Ganz zu schweigen vom Birnen-Wiesen-Labkraut-Drink mit Kardamom, ein exotischer Joghurt-Durstlöscher aus heimischen Wildkräutern. Erleben Sie online, wie unsere Wildpflanzen und Laubbäume wertvolle Grundlagen für spritzig-aromatisch-milde Sommerdrinks liefern und machen Sie in Ihrer Küche mit! Die Rezepte sind einfach, Sie erhalten diese nach Anmeldung! Ganz nebenbei erfrischen Sie Ihr Wissen über heimische Wildpflanzen, das Finden und Sammeln auf! Die beste Gemeinsamkeit: Alle Wildkräuter in den Sommergetränken strotzen vor Kraft und sind voll mit wertvollen Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen!

Prost Sommer!

Referent Hansjörg Hauser, Dipl.Ing.agr.
(FH)Kräuterpädagogin-Ausbilder und Seminarleiter, Regensburg

Organisatorisches

Best Pizzateig ever... für große und kleine Pizzafans

Donnerstag, 27. Mai, 19.00 bis 20:30 Uhr
mit der Kräuterpädagogin *Angela Marmor*

„Coole Sommerdrinks aus Wildkräutern und Baumblättern – ONLINE zubereiten“

Donnerstag, 1. Juli, 19.00 bis 20:30 Uhr
mit dem Kräuterexperten *Hansjörg Hauser*

Kosten: 10 Euro pro Veranstaltung

Anmeldeschluss jeweils 10 Tage vorher

In Kooperation mit der KEB Deggendorf

