

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 und jeweils weiter mit dem Bus. Informieren Sie sich bitte vor der Anreise.

RUF BUS Deggendorf HBF – Niederaltelch:

Der Bus fährt zu festen Zeiten Haltestellen der normalen Buslinien an. Telefonische Anmeldung unter Telefon 0991 28093095 ist jeden Tag von 6:30 Uhr bis 21 Uhr möglich. Bitte frühzeitig anrufen (mindestens eine Stunde vorher, ist auch ein paar Tage vorab möglich). Die Fahrt kann auch online über www.wohin-du-willst.de angemeldet werden.

Katholische Landvolkshochschule und Bildungshaus Niederaltelch e.V.

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



2022

Vorratshaltung – den Sommer einfangen

Lebensmittel haltbar machen für ein geschmackvolles Essen



21. bis 23. Jan. 2022

Vorratshaltung – den Sommer einfangen

Was der Garten hergibt - schätzen Sie Ihr eigenes Obst und Gemüse in der Küche auch über den Sommer hinaus!

Wie wär´s mit selbst gekochtem Apfel-Salbeigelee, Kräutersirup, Pesto aus Brennnessel oder "Kimchi" aus Radieschen? Das klassische Einwecken von Früchten und die uralte Tradition des Einsalzens bei der Herstellung eines "Suppengrundstocks" gehören ebenso an diesem Tag zu den Techniken, die Sie in unserer Schulküche ausprobieren können. Den Duft des Sommers fangen wir nebenbei aus Rosenblättern und Tannenspitzen ein!

Sie nehmen all Ihre hergestellten Vorräte selbstverständlich mit nach Hause! In den Pausen an diesem Tag genießen Sie die Küche der Landvolkshochschule!

Herzliche Einladung!

Programm

- ❖ Einsalzen
Suppengrundstock
- ❖ Trocken
Instandbrühe
- ❖ Marmelade
Rhabarber/Erdbeere
- ❖ Gelee
Apfelsaft mit Salbei
- ❖ Sirup
Holunder/Flieder
- ❖ Saft
Rhabarber
- ❖ Einwecken
Johannisbeeren
- ❖ Hydrolate
Rosen-/Pfefferminzwasser
- ❖ Kandieren
Rosenblüten
- ❖ Milchsauer einlegen
Kimchi aus Gemüse der Saison

*Dazwischen Mittagspause und Kaffee
und Kuchen.*

Organisatorisches:

Beginn: Mittwoch, 15. Juni um
9:00 Uhr

Ende: 17:00 Uhr

Kosten: 85 Euro, inklusive
Mittagessen und
Kaffee/Kuchen

Anmeldeschluss: 6. Juni 2022

Referentin:
Edeltraud Fichtner

