

Verpflegung

Gekocht wird mit biodynamischen und biologischen Zutaten, bevorzugt vom Hof. Die vegetarische und vegane Verpflegung ist im Seminarpreis enthalten.

Gebühren

Gesamtpreis Kochseminar: 360,- Euro
(AKE-Mitglieder 340,- Euro)

inkl. Verpflegung, Unterlagen mit Rezepten und Teilnahmebestätigung

Gruppenrabatt auf Anfrage

Unterkunft auf dem Dottenfelderhof

Einzelzimmer 45,- Euro/Nacht (begrenzte Anzahl)
Doppelzimmer: 35,- Euro/Nacht

(Zimmer mit Gemeinschaftsbädern, Buchung über das Anmeldeformular auf der Rückseite)

Rücktritt

Bei Rücktritt bis 14 Tage vor Beginn des Kochseminars wird eine Bearbeitungsgebühr von 20% am Gesamtpreis fällig. Nach diesem Termin ist ein Ersatzteilnehmer zu stellen oder es sind 50% der Kosten zu tragen.

Der Verein

Der Arbeitskreis für Ernährungsforschung ist ein gemeinnütziger Verein, der seit 1970 besteht. Wir befassen uns mit ganzheitlicher, ökologischer Ernährung unter anthroposophischer Ausrichtung.



Anmeldeformular

- Kochseminar 18.-20.09.2026
- Zimmer auf dem Hof:**
 - Einzelzimmer (2 Nächte)
 - Doppelzimmer (2 Nächte)
 - Ich übernachtete nicht am Hof
- Ich bin AKE Mitglied

Name des Teilnehmenden

Beruf/ Arbeitgeber (freiwillig)

Straße

PLZ, Ort

Tel.

Email

Unterschrift / Datum

Falls Rechnungsadresse abweicht, bitte angeben:

Institution/ Firma

Straße, PLZ, Ort

Die Rücktrittsbedingungen sind mir bekannt.

Bitte senden an:

Arbeitskreis für Ernährungsforschung e.V.
Niddastraße 14, D-61118 Bad Vilbel
Email: info@ak-ernaehrung.de

Tel: 06101 - 52 18 75
www.ak-ernaehrung.de



AKE Seminar 2026

auf einem Demeter-Hof

Kindgerechte Ernährung

Entwicklung fördern – Individualität achten

18.-20. September



**Arbeitskreis für
Ernährungsforschung**

Kindgerechte Ernährung

Entwicklung fördern – Individualität achten

Seminar auf einem Demeter Hof

18.-20. September 2026

Wir freuen uns, im Sommer ein dreitägiges Seminar zur anthroposophischen Ernährung auf dem Dottenfelderhof anzubieten. Was erwartet Sie?

Sie erfahren...

wie sich eine zeitgemäße Ernährung im Alltag umsetzen lässt, die Kinder in ihrer Entwicklung fördert, ihre Individualität berücksichtigt und dabei die Erde und das Klima schützt.

Sie kochen gemeinsam...

unter Anleitung kindgerechte, vegane und vegetarische Gerichte mit Getreide, Hülsenfrüchten und saisonalem Gemüse.

Sie erleben...

einen großen Demeter-Betrieb mit Feldern und Tieren, Laden und Café, Backstube und Käserei, Schulbauernhof und Züchtung.



Seminarinhalte

Wir vermitteln Ihnen in Theorie und Praxis verschiedene Aspekte einer kindgerechten Ernährung:

- Ernährung im 1. Jahrsiebt (1-7 Jahre)
- Ernährung im 2. Jahrsiebt (7-14 Jahre)
- Getreide und Gemüse im Kindergarten- und Schulalter
- Nahrungsqualität und ihre Bedeutung für die Kinder

Methodik

Diese Inhalte gestalten wir methodisch abwechslungsreich:

- Seminareinheiten
- Rezeptbesprechung
- Kochen in der Gruppe
- Übungen und Gespräche
- Vergleichende Verkostung
- Hofbesichtigung

Teilnehmer:innen

Dieses Seminar eignet sich für alle die an einer kindgerechten Ernährung interessiert sind - beruflich und privat.

Die Größe der Gruppe ist begrenzt, um eine individuelle Begleitung zu ermöglichen.

Zeitlicher Ablauf

Beginn: Freitag, 18. September ab 15.30 Uhr

Ende: Sonntag, 20. September bis 12.00 Uhr

Das Dozententeam



Dr. sc. agr. Petra Kühne
Ernährungswissenschaftlerin, AKE Leitung, Fachbuchautorin, langjährig als Dozentin tätig



Marianne Nitsche
Dipl. Volkswirtin, langjährig als Erzieherin und Dozentin für Ernährungspädagogik tätig



Thomas Bischoff
Dipl. Ökotrophologe und Koch, langjährig tätig als Küchenleiter in einer Waldorfschule



Judith Schake
Dipl. Öcotrophologin, Fachkraft für bio-dyn. Landwirtschaft, AKE Co-Leitung

Veranstaltungsort

Dottenfelderhof
61118 Bad Vilbel
www.dottenfelderhof.de

Der Hof liegt stadtnah in ländlicher Umgebung in Bad Vilbel bei Frankfurt a. M.