

Das Alte Forsthaus

Rückblick 2009 und Ausblick 2010

In diesem Jahr versenden wir das erste Mal keine Programme mehr, weil fast alle im Internet unterwegs sind.

Wir hatten ein fantastisches Jubiläumsjahr und das in vielerlei Hinsichten. Die Belegung war außerordentlich gut. Weder Wirtschaftskrise noch pandemische Bedrohung konnten uns etwas anhaben. Wir hatten eine sehr gute Belegung und die Gäste waren sehr zufrieden.

Unsere Winterdegustationswerkstatt „Große Weine aus dem Burgund“ war ein großartiges Erlebnis. Weine, die zu den Besten und berühmtesten der Welt gehören, wurden degustiert. Wir hatten den guten Rat von unserem Freund Gerhard van der Lans, Inhaber vom Amsterdamer Weinantiquariat, eingeholt. Er, als hervorragender Kenner Burgunder Weine, hatte uns eine Schatzkiste edelster weißer und roter Crus zusammengestellt.

Das Fest

Die Barolo - Sommerwerkstatt am Vorabend des **Jubiläumfestes** war mit Warteliste voll ausgebucht. Herrliche Tropfen Edel Barolos aus 4 Jahrzehnten standen auf dem Programm.

Ein bessere Auftakt zum Fest war kaum möglich. Am nächsten Tag ging es weiter mit dem Führer unseres Naturparks Meißner- Kaufunger Wald auf dem Knappenpfad. Eine offizielle und doch nett entspannte Feierstunde mit Bürgermeister Junghans, Vertretern von Vereinen und Behörden fand am frühen Nachmittag statt. Offene Türen für alle Interessierten, ein Livekonzert mit Liedern von Bruce Springsteen, gespielt und gesungen von Björn Franz, ein großes italienisches Menü und abends Musik und Tanz mit feinsten brasilianischen Klängen der Gruppe Serrado aus Kassel.

Investitionen

Zum Jubiläum hatten wir noch einmal kräftig investiert. Schreiner Vock aus Germerode hat uns eine schöne, mit Glas überdachte

Terrasse gebaut, wo an die 35 Menschen sitzen und essen können, auch wenn es mal regnet. Eine hervorragende Verbesserung des Außenbereiches. Es wird sehr gern in Anspruch genommen, sogar wo es jetzt kälter wird.

Das war nicht die einzige Veränderung.

Im **Speisesaal** gibt es schöne, breitere, neue Tische, ein zusätzliches Buffet und umweltfreundliche Beleuchtung. Der Raum wurde somit aufgewertet und gemütlicher gemacht.

Einen weiteren **Aufenthaltsraum** für Gruppen über 20 Personen haben wir eingerichtet mit Sofas, Sesseln und einem Medienschränk.

45.000 wurden investiert mit 30% EU- und Landesmitteln als Förderung.

Auch die Gemeinde Meißner hat uns hervorragend in vielerlei Hinsicht unterstützt.

Der Garten

Im Außenbereich hat unsere Familie Rabe ausgezeichnete Arbeit geleistet. Unser Garten war noch nie so schön und gepflegt, wie in diesem Jahr. Eine Augenweide, die Sonnenblumen, Dahlien, Kräuter- und Basilikumfelder. Die Mitarbeiter des Bauhofs der Gemeinde Meißner haben eine schöne Natursteintrockenmauer gebaut.

Eva Lieding und Hedda Chors haben eine Installation von Documetaqualität zum Thema „Schatzkammer“ und „Schultafel des Weines“ in unserem Garten aufgestellt.

Hunderte von Menschen kamen bis in den Dezember, um die kritisch-witzigen, nachdenklich stimmenden Kunstwerke anzuschauen.

Und noch etwas Erfreuliches, unser Robert Awakjan, der bereits vor 3 Jahren bei uns gearbeitet hat, ist inzwischen fertig mit seiner Kochausbildung. Seine Ausbildung machte er auf dem Dornröschenschloss Sababurg bei einem leidenschaftlichen Küchenchef. Bei uns leistet er seinen Zivildienst ab und möchte

soviel wie möglich in der Küche mitarbeiten. Er lernt von unseren Köchinnen und sie lernen von ihm. In den ruhigen Wintermonaten gestalten wir zusammen unsere eigene Fortbildung mit dem Ziel noch professioneller und noch kreativer zu werden. Obwohl wir sicher sind, dass unsere Küche schon auf hohem Niveau steht, meinen wir, dass wir uns auch auf hoher Ebene verbessern können.

Nachdem unsere Mitarbeiterinnen so wunderbare Arbeit (nicht nur) auf unserem Jubiläumsfest geleistet haben. Unternahmen wir statt einer Weihnachtsfeier einen **Betriebsausflug** nach Prag. Gemeinsam 3 Tage in der goldenen Stadt, mit Museen, Stadtbesichtigung zu Fuß, per Schiff, im Bus und in schönen Restaurants mit guter tschechischen Küche. Alle waren begeistert.

Also war das 25. Jubiläumsjahr 2009 ein superbes Jahr und so soll es weitergehen. Die Frühjahrsblumen gucken jetzt bereits aus unseren Wiesen und Beeten, aber es soll erst einmal wieder der Winter Einzug halten. Wir hoffen, dass Frau Holle uns und den Meißner mit einer ordentlichen Schneedecke versorgt. Im letzten Winter waren die Langlaufloipen und Schneewanderwege bis weit in den März begehbar.

Wir wünschen alles Gute für das Jahr 2010

Rob Ariëns im Dezember 2009

Am 21. August feiern wir das 10 jährige Bestehen der Schule des Weines und der europäischen, regionalen Küche mit einem Rioja Fest.

Wer gern von Neuigkeiten, wichtigen Termine, Seminaren, Festen u.a. erfahren möchten, kann uns seine mail Adresse senden unter dem Stichwort Mail Verteiler Altes Forsthaus.

Veranstaltungsüberblick 2010

Die neue Schule des Weines und der europäischen, regionalen Küche

Studienreisen

- 31.03. – 04.04. Weinstudienreise:
"Osterbegegnung im Piemont"
- 08.05. – 15.05. Studienreise "Entdeckungen an der Dordogne"

Degustationswerkstätten

- 27.02. Winterdegustationswerkstatt
Umbrien
- 20.08.. Sommerdegustationswerkstatt
Rioja aus 4 Jahrzehnten zum
Riojafest
- 21.08. Riojafest
- 11.06.-13.06. Kochwerkstatt Mittelmeerküste

Weinseminare

- 30.04. – 02.05. Chianti und der Norden
- 18.06. - 20.06. Umbrien
- 24.09. - 26.09. Annäherung an das Rhonetal
- 05.11. - 07.11 Annäherung an das Piemont.
- 26.11. - 28.11. Rioja, ein großer Klassiker am
Jakobsweg in Bad Bevensen
- 03.12. - 05.12. Einführung in die Weine des
Bordeaux

Bildungsurlaub im Alten Forsthaus

- 19.04. – 23.04. KVHS Holzminden: " Auf meinen
Spuren - Biografie-Arbeit"
- 03.05. - 07.05. VHS Schaumburg" Achtsamkeit und
Innerer Friede -Fernöstliche Werte
für unser Leben"

Infos zum Tagungshaus:

Das Alte Forsthaus bietet in seinen 3 Gebäuden 50 Übernachtungsplätze in 28 Zimmern (EZ und DZ) alle mit Dusche und WC. Zwei Zimmer und ein Seminarraum sind rollstuhlgerecht.

Im Landgasthaus direkt gegenüber können weitere Gäste untergebracht werden.

Im Innenhof liegt ein großer Biogarten mit Streuobst, Liegewiese und überdachte Terrasse.

Gerne wird in Freien gearbeitet, geruht oder unterm Walnussbaum gegessen.

Kulinarisch werden unsere Gäste von unseren Köchinnen verwöhnt mit Köstlichem und Originellem aus der mediterranen und heimischen Küche. Bekannt ist unsere Region für ihren guten Kuchen, der jeden Tag frisch gebacken wird. Die Forsthausküche und unsere „Neue Schule des Weines und der europäischen, regionalen Küche“ inspirieren sich gegenseitig.

Wir bieten mediterrane Festmenüs an für Feiern und Tagungen aller Art. Weinverkostungen mit Spitzenweinen und Raritäten werden ebenfalls angeboten. Wir haben aber auch preiswerte Hausweine, sowie andere Getränke zu fairen Preisen.

Räumlichkeiten:

- 4 Tagungsräume (100 qm, 80 qm, 50 qm, 30 qm)
- mehrere Arbeitsgruppenräume
- Raum für Degustationsmenüs und Weinproben
- Kaminzimmer und Aufenthaltsraum
- 2 Speiseräume mit etwa 60 Plätzen
- Terrassen und Gartenplätze

Medienausstattung:

- Moderationswände
- Overheadprojektor
- Leinwände
- VHS-Videorecorder mit Monitor
- Videokamera (gegen Leihgebühr)
- Kassetten, DVD- und CD-Player
- Meditationsmatten
- Beamer gegen Gebühr

Lage und Freizeitmöglichkeiten

Mitten in Deutschland im Dreiländereck Hessen, Niedersachsen und Thüringen liegen wir in einer märchenhaft schönen, unzersiedelten Landschaft im Naturpark Hoher Meißner- Kaufunger Wald, unweit vom Werratal. In unmittelbarer Nähe liegen bedeutende historische Fachwerkstädte, wie Eschwege und Bad Sooden Allendorf. Im Umkreis von 50 km liegen Kassel, Göttingen und Eisenach mit der Wartburg.

siehe auch www.naturpark-mkw.de

Wandern

Die wunderschöne Landschaft des Naturparks Meißner-Kaufunger Wald mit zahlreichen gut markierten Wanderwegen lädt zum Wandern und Spazieren ein.

Zu verschiedenen geschichtlichen, naturkundlichen und märchenhaften Themen können Führungen angeboten werden.

Im **Winter** sind Langlaufloipen und Skatingstrecken präpariert. Bei genügend Schnee sind zwei Skilifte in Betrieb. Rodeln kann man entweder auf den Rodelhügeln auf dem Meißnerplateau oder direkt hinunter in unser am Berg gelegenes Forsthaus.

Auch Winterwanderwege werden präpariert. Im langjährigen durchschnitt ist der Meißner 89 Tage weiß.

Radfahren

Von gemütlichen Fahrradtouren über Trecking, Mountainbike und Rennradfahren ist alles möglich. Ein gut angelegtes Radwegenetz führt durchs landschaftlich reizvolle Werratal von Thüringen über Hessen nach Niedersachsen und rum um den Meißner.

Die ausgedehnten Wälder können mit Mountainbikes befahren werden. Ruhige wenig befahrene Kreisstraßen zwischen den Fachwerkdörfern sind ideal für Rennradsport.

Wasser und Baden

Über Naturseen, Waldschwimmbädern, Hallenbäder, und Thermalbäder ist alles im engen Umkreis vorhanden. Die Seenplatte im Werratal lädt zur Erholung und zum Wassersport ein. An der Werra können Kanus und Kajaks gemietet werden.

Unser Ziel bleibt es, die inhaltliche Seminararbeit in Einklang zu bringen mit dem Umfeld des Lernortes. Die Bildungsstätte wird nach Prinzipien einer nachhaltigen regionalen Entwicklung geführt wobei die Region als Schauplatz des Lernens dienen kann.

Begegnungen im Piemont Eine Weinstudienreise für LiebhaberInnen von Wein, Küche und Kultur

Schon eine beliebte Tradition, unsere Osterweinreise in das Piemont. Auch in diesem Jahr von Mittwochabend vor Ostern bis Ostersonntag

Das Piemont, mit seinen Barolos und Barbarescos von Weltklasse, ist zu einem der beliebtesten Reisezielen für Kurzreisen von Weininteressierten geworden. Agriturismobetriebe mit schönen Zimmern und unzähligen guten Trattorien, die beste piemonteser Küche anbieten. Sie sind Weltmeister in der Kunst der warmen und kalten Antipasti und unübertroffen bei der Pasta. (Angelotti, Tagliarin usw.)

Leider sind die Barolos und Barbarescos teuer geworden, aber bei den Barberas und Dolcettos sowie bei den Roeroweinen hat sich atemberaubendes getan und das zu bezahlbaren Preisen. Der traditionelle Ostermarkt in Alba mit unzähligen Wurst-, Schinken- und Käsesorten, Pflanzen, den letzten Wintertrüffeln, sowie alles für Küche und Garderobe werden wir besuchen. Also auf ins Piemont zur Eröffnung der Italiensaison.

Termin:

Mittwoch, 31.03. bis Samstag, 04.04.2010

Kursleitung :

Rob Ariëns

Veranstalter und Anmeldung:

Altes Forsthaus Germerode e.V., Abteröder Straße 1,

37 290 Meißner 2, Tel.: 05657 - 678

Kursgebühr inkl. Halbpension:

475 EUR plus Weinproben (105 EUR direkt vor Ort)

Entdeckungen an der Dordogne

Natur - Kultur - Wein und Küche

Diese Studienreise führt uns in eine der schönsten Gegenden Frankreichs. Spektakuläre Naturereignisse wie der Gouffre de Padirac, mittelalterliche Wallfahrtsorte auf dem Jakobsweg, das rot- bezaubernde Collonge-La Rouge, die Sixtinische Kapelle der Steinzeit, die Grotte von Lascaux stehen auf dem Programm. Wanderungen zu Fuß und im Boot auf der Dordogne sind vorgesehen. Als die Dordogne im 14. Jahrhundert Grenzfluss war zwischen den verfeindeten Engländern und Franzosen sind zahlreiche Burgen und Wehrdörfer(Bastiden) entstanden. Wohnen werden wir in Hotels direkt an der Dordogne, zunächst in Carennac, einem verschlafenen, zauberhaften, mittelalterlichen Dorf und dann in Beynac, wo hoch über uns die noch intakte Burg thront, in der Richard Löwenherz gewohnt hat. Der Film "Chocolat" wurde dort gedreht.

Die völlig intakte Altstadt von Sarlat besuchen wir wie die Weinbaugebiete rund um Bergerac.(Montbazillac,Pecharment)

Die Küche des Perigord gehört zu den Besten Frankreichs, wir werden nahezu sämtliche Spezialitäten probieren und sehen wie sie hergestellt werden.

Eine Wochen voller Eindrücke, Erlebnisse und Entspannung an dem vielleicht schönsten Fluss Frankreichs.

Anmeldungen bis Anfang März. Weitere Infos im Alten Forsthaus.

Preis für Unterkunft und HP:

790 EUR, Eintritte, Bootsfahrten, ec.: 70 EUR

Eigene Anreise, wir sind bei der Bildung von Fahrgemeinschaften behilflich.

90 EUR für Weinproben und Wein zum Abendessen

Termine:

Samstag, 07.05.bis Samstag, 15.05.2010

Kursleitung und Anmeldung:

Rob Ariëns Altes Forsthaus Germerode e.V.

Degustationswerkstatt

Die Degustationswerkstätten laufen etwas anders ab, als unsere Weinseminare:

- Es gibt 30 - 40 TeilnehmerInnen und sie finden an **einem** Abend statt.
- Wir stellen die jeweiligen Weine vor. Die TeilnehmerInnen sitzen an fünfer Tischen und diskutieren den vorgestellten Wein und berichten.
- es handelt sich nur um Spitzengewächse, das Beste aus einem Gebiet
- Am Ende des Abends werden die „coups de coeur“ die Lieblingsweine der DegustationsteilnehmerInnen gekürt.
- In zwei größeren Pausen werden spuntini zur Stärkung gereicht (mediterrane Imbisse).

Trotz großartiger Weine handelt es sich nicht um eine Profiveranstaltungen.

Degustationswerkstätten sprechen alle an, die sich für Wein interessieren mit oder ohne größeren Vorerfahrungen.

Das Bewußtsein oder Bewußtwerden des eigenen Geschmacks und die Schärfung der Sinne stehen im Vordergrund.

Übrigens sind alle Angebote der Schule des Weines, wie Studienreisen - Weinseminare - mediterrane Festmenüs mit oder ohne Degustationen auch für bestehende Gruppen, z.B. Freundes oder Kollegenkreis buchbar.

Winterdegustationswerkstatt

Degustationswerkstatt Umbrien

Umbrien spielt mit in der obersten Liga des italienischen Spitzenweinbaus. Der klassische Torgiano und der neue Sagrantino di Montefalco führen die umbrischen Weine an. Wie sehr der alte Lungarotti recht hatte mit seiner Philosophie des kurzen Fassausbaus und langer Flaschenlagerung (nach 10 Jahren kamen die Torgianos Vigna Monticchio erst auf den Markt) ist auch dem Gambero Rosso Juroren klar geworden, als sie in diesem Jahr Lungarotti posthum seinem 88er Monticchio, die bis dahin versagten 3 Gläser geben mussten.

Der 90er, der zur Jahrtausendwende auf den Markt kam, wird diese Ehre auch bekommen müssen. Ein unglaublicher Wein, leider gibt es davon nur noch äußerst wenige Flaschen mit einem sehr hohen Preis. Die neuen Lungarottiweine sind zwar auch sehr gut, aber völlig anders, eben modern gemacht. Also stehen die unvergessenen und unvergesslichen Weine aus den 70er und 80er Jahren von Lungarotti mit im Mittelpunkt unserer Degustationswerkstatt.

Und noch etwas Aufregendes: als der qualitätsfanatische Sohn von Arnaldo Caprai zum ersten Mal bewies, dass die Sagrantino Rebe Grundlage sein kann für großartige Weine fehlten Anfang der 90er Jahre die guten Weinjahre.

Degustationswerkstatt

Erst 1995, dann aber erst recht ab 1997 kamen die wirklich großen Montefalcos auf den Markt. Der 25 Jahre Jubiläumswein von Caprai gehörte sofort für Veronelli zu den 10 Besten Italiens. Jetzt in allen guten Jahren wieder produziert, gehören sie weiterhin zu den allerbesten Weinen Italiens.

Caprai ist nicht allein geblieben in Montefalco, andere Spitzengüter sind gefolgt. Jetzt ist die beste Zeit die ersten edel gereiften und vornehm gealterten Sagrantinos kritisch zu verkosten.

Mit der umbrischen Degustationswerkstatt liegt eine herrliche Arbeit vor uns. Packen wir es an.

Termin:

Samstag 27.02.2010

Degustationsbeginn 19.00 Uhr

Kosten :

für die Weinprobe 65 EUR

Unterkunft im DZ mit Abendbrot und Brunch

45 EUR pro Person, 55 EUR im EZ

Bettwäsche mitbringen oder für 5 EUR mieten.

Anmeldung:

Direkt im Forsthaus 05657-678

buer@altes-forsthaus-germerode.de

Sommerdegustationswerkstatt Degustationswerkstatt Rioja zum 10jährigen Bestehen der „Neuen Schule des Weines und der europäischen, regionalen Küche“

Vor sieben Jahren hatten wir unsere Sommerdegustationswerkstatt dem Rioja gewidmet. Dort hatte sich gezeigt, dass der legendäre Ruf, der alten Riojas zu recht besteht.“ Dank ihrer traditionellen Zubereitung überzeugten sie auch nach Jahrzehnten noch mit einer Kraft und Frische, die unglaublich ist,“, schrieb Bertold Bdzak von Weinkult, Teilnehmer der Degustationswerkstatt.

Weine aus der nie da gewesenen Perlenkette von Spitzenjahren ‚94- ‚95- ‚96 sind jetzt in Toppform und warten auf eine kritische Bewertung. Die Gran Reservas aus den 70er und 80er Jahren sind vornehm gealtert, manche kamen erst neu auf den Markt, wie der Ygay Gran Reserva Especial 1978, der den 1970er abgelöst hat.

Es verspricht wieder ein herrliches enologisches Ereignis am Vorabend des Riojafestes zu werden.

Termin:

Freitag! 20.08.2010 9.00 Uhr Anfang der Degustation 18.00 Uhr Abendessen

Kosten:

65 EUR für die Degustation

Unterkunft im DZ mit Abendbrot und Brunch 45 EUR

Unterkunft im EZ mit Abendbrot und Brunch 55 EUR

Bettwäsche und Handtücher für 5 EUR mieten oder mitbringen

Anmeldung:

Direkt im Forsthaus 05657-678

buero@altes-forsthaus-germerode.de

Großes Rioja Fest am 21. August 2010

Rioja Fest zum 10 jährigen Bestehen der Neuen Schule des Weines und der europä- ischen, regionalen Küche“

Vor 10 Jahren wurde unsere Neue Schule des Weines gegründet. Ein guter Grund für ein Fest: diesmal eine Fiesta Riojana.

Am Freitagabend findet eine Degustationswerkstatt statt mit herrlich gereiften Riojas aus 4 Jahrzehnten statt.

Samstag ab 10.30 Uhr bieten wir eine Wanderung im Naturpark Meißner an. Ab 16.00 Uhr gibt es Kaffee und Kuchen, usw.

Ab 18.30 Uhr beginnt ein spanisches Menü mit vielen Tapas. Danach gibt es spanische Musik und Flamenco live.

Für die Degustationswerkstatt und das Menü (20 EUR) ist eine verbindliche Anmeldung erforderlich.

**Also auf zur Fiesta Riojana
nach Germerode!!!!!!!**

Mediterrane Frühlingsküche- ein Duft von Basilikum und proven- zalischen Kräutern

Ein kulinarisches Wochenende, an dem das Zubereiten frischer Kräuter, Gemüse und Früchten(viele aus dem eigenen Garten) im Mittelpunkt steht.

Von der Toskana streifen wir über Ligurien in die Provence, von dort übers Languedoc Roussillon ins spanische Katalonien.

Wir begegnen einer ehrlichen Küche, die lebt von frischen Zutaten und Zubereitungsweisen. Nach allen Regeln der Kunst, aber für alle nachvollziehbar werden wir Kochen. Ein mediterranes Lebensgefühl im herrlichen frühlingshaften Garten des Alten Forsthauses. An den Abenden werden auch feine Weine aus den verschiedenen Regionen unsere selbst zubereiteten Mahlzeiten begleiten.

Am Mittag bleibt Zeit im Naturpark Meißner spazieren zu gehen.

Termin:

Freitag, 11. bis Sonntag, 13.Juni 2010

Kursleitung:

Rob Ariëns

Kosten:

Seminar mit Vollverpflegung 130, Weinprobe an den Abenden insgesamt 35 EUR ,EZ-Zuschlag 10EUR /Nacht

Veranstalter und Anmeldung:

Altes Forsthaus Germerode e.V.

buero@altes-forsthaus-germerode.de

Annäherung an die Toskana: Chianti und der Norden

Von Wein - Küche - Menschen und Landschaften

Seit den neunziger Jahren werden die besten toskanischen Weine hergestellt, die je in der Geschichte produziert wurden.

Gewaltige Anstrengungen in der Weinbereitung, gigantische Investitionen in der Weintechnologie und im Weinkeller sowie großes Engagement zahlreicher Produzenten haben dazu geführt, dass die Chiantiweine der Spitzenerzeuger zu

den besten Weinen der Welt gehören.

Ein Rückblick in die Geschichte, eine kritische Bestandsaufnahme und eine Einschätzung der künftigen Entwicklungen wollen wir versuchen und nachvollziehen. Wie wurde und wird Chianti gemacht und welche rasanten Veränderungen hat es gegeben? Wie reagieren die Top-Weinmacher auf die aktuelle Krise im Weinbau?

Fragen, die wir anschaulich, nachvollziehbar und praktisch beantworten wollen.

Aber auch Fernweh und Reiseziel Toskana gehören zum Thema: Landschaften, Städte, Menschen, traditionelle Feste u.a.m.

Am Samstagabend probieren wir ein toskanisches Viel- Gänge- Menü aus.

Für die beiden Weinproben am Freitag- und Samstagabend werden 50 EUR direkt im Forsthaus erhoben.

Termin:

Freitag, 30.04. bis Sonntag, 02.05.2010

Kursleitung: Rob Ariëns

Kursgebühr inkl. Vollpension: 147 EUR

Veranstalter und Anmeldung:

Jutta Sprengel-SteinertVHS Calenberger Land

Geschäftsstelle Seelze/Altes Rathaus Letter

Bürgermeister-Röber-Platz 1 30926 Seelze

Tel. 0511 400498 14 Fax 0511 400 498 19

www.vhs-cl.de

jutta.sprengel-steinert@vhs-calenbergerland.de

Umrien Das grüne Herz Italiens und seine großen Weine

Das grüne Herz Italiens war bis Mitte der 80iger Jahre ein weißes Blatt in der italienischen Weinszene. Nur Lungarotti in Torgiano hatte angefangen, einen Wein der Spitzenklasse zu machen. Buchstäblich aus dem Nichts ist dann einem kleinen Anbaugebiet ein kometenhafter Aufstieg gelungen. Das Gebiet um Montefalco mit seinem Sagrantino. Weitere Toppweinmacher und hervorragende Cantine Sociale sind gefolgt.

Umbrien ist auch eine herzerwärmende Region zum Reisen. Atemberaubend schöne Fresken nicht nur in Assisi und Perugia. In den Pieve, den Dorfpfarreien und Klöstern findet man Kunstschätze von größter Bedeutung. Hier drängen sich nicht die Menschen vor den Werken,

Umbrien ist beschaulich und meditativ. Nationalparks mit Wanderrouten, Kulturtäler mit regionalen Produkten von einzigartiger Qualität, historische Dörfer und Städtchen bieten eine Traumkulisse für jeden Wein- und Italienliebhaber. Darauf wird dieses Weinseminar Lust machen. Am Samstagabend probieren wir ein umbrisches Viel- Gänge- Menü aus.

Wie immer werden Weine der Spitzenklasse, auch rare und seltene Weine degustiert. Für die beiden großen Weinproben werden im Seminar 55 EUR erhoben.

Termin:

Freitag, 18.06. bis Sonntag, 20.06.2010

Kursleitung: Rob Ariëns

Veranstalter und Anmeldung:

Volkshochschule Region Kassel

Raiffeisenweg 2 34466 Wolfhagen

Tel.: (05692) 9873190 Fax: (05692) 9873227

E-Mail: susanne-ebbers@landkreiskassel.de

Internet www.vhs-nordhessen.de

Kursgebühr inkl. Vollpension:

145 EUR

Annäherung an das südliche Rhonetal und die Provence

Von Wein - Küche - Menschen und Landschaften

Das südliche Rhonetal ist im Ausland lange als Spitzenweinbaugebiet unterschätzt worden.

Vor allem in Chateau-neuf-du-Pape, aber auch in Gigondas und Vacqueras, sowie bei einzelnen Produzenten aus anderen Appellationen werden Weine produziert, die zu den besten Frankreichs gehören, wie auch bei Parker nachzulesen ist.

Nirgendwo gibt es so alte Weinberge, und so niedrige Erträge.

Welche weiteren Faktoren tragen dazu bei, dass solch herrliche Gewächse entstehen können?

Wie setzen die Winzer mit ihren Erfahrungen und dieser Weinkultur sich auseinander mit den von der Natur gegebenen Bedingungen. Mit einem Vorurteil wollen wir aufräumen: nämlich dass sogar große Rhoneweine kaum altern können....von wegen!

Aber auch von der herrlichen provenzalischen Landschaft, vom Leben der Menschen und deren Küche werden wir erfahren.

Das gemeinsam gekochte provenzalische Menü mit Degustation wird das Seminar abrunden.

Für die beiden Weinproben werden insgesamt 50 EUR direkt im Forsthaus erhoben.

Termin:

Freitag, 24.09 Sonntag, 26.09.2010

Kursleitung:

Rob Ariëns

Veranstalter und Anmeldung:

Volkshochschule des Landkreises Marburg-Biedenkopf, Kiesackerstraße 12, 35216 Biedenkopf

Tel.: 06461 79 3140, Fax: 06461 79 3169,

e-mail: MuellerM@marburg-biedenkopf.de

Kursgebühr inkl. Vollpension:

142 EUR

Annäherung an das Piemont

Von Wein - Küche - Menschen und Landschaften

Keine Weinregion in Italien hat auch nur annähernd eine solche Dynamik entwickelt wie das Piemont in den letzten 15 Jahren. Bereist haben wir die Piemonte allerdings schon seit den 70 er Jahren, so dass wir selbst Zeugen waren von den tiefgreifenden Veränderungen im Weinbau und auch auf sozialem Gebiet. Darüber und über die neuesten Entwicklungen werden wir berichten.

Perfekt ausgestattete Weinkeller, tiefgreifende Erfahrungen mit den neusten enologischen Erkenntnissen und unablässiges Engagement der Winzer haben die piemonteser Weinbauggebiete rundum Alba zur Spitze Italiens und der Welt gebracht.

Es handelt sich nicht nur um die - leider auch teuer gewordenen - Barolos und Barbarescos, sonder auch um die Dolcettos, Barberas, Roeroweine sowie diverse Rossos, die deutlich preisgünstiger sind.

Die Piemonteser Küche gilt als die beste Italiens. Wir probieren sie selbst am Samstagabend aus indem wir ein großes piemonteser Menü zubereiten und die passenden Weinen dazu degustieren.

Für die beiden Weinproben werden 55 EUR direkt im Forsthaus erhoben.

Termin:

Freitag, 05.11. bis Sonntag,07.11. 2010

Kursleitung: Rob Ariëns

Veranstalter und Anmeldung:

KVHS Nordheim, Hullersen Straße 10, 37574
Einbeck, Tel.: 05561-933255
christiane.selke@kvhs-northeim.de

Kursgebühr inkl. Vollpension:

ca.145 EUR

Rioja. Ein großer Klassiker neu im Kommen Von Wein - Küche - Menschen und Landschaften

Als mit der Reblauskatastrophe der Weinhandel von Bordeaux fast zum Erliegen kam, zogen Winzer und Händler ins Rioja. Sie trugen mit ihren Erfahrungen dazu bei, dass aus dem Riojawein ein großer spanischer Klassiker wurde. Es ging auf und ab mit der Region, zuletzt war es in den 80er Jahren stiller geworden um den Rioja. Seit Mitte der 90er Jahre haben umfassende Investitionen, Experimentierfreude und neueste enologische Erkenntnisse der Spitzenproduktion wieder Auftrieb gegeben. Wie steht es um die guten alten Gran Reservas und die Riojas von Erneuerern? Wir werden der Geschichte der Region auf die Spur gehen und alte und neue Riojas verkosten. Dabei werden wir Hintergründe über eine faszinierende Landschaft am Jakobsweg erfahren. Für beide großen Weinproben zusammen am Freitag- und Samstagabend werden insgesamt 50 EUR erhoben. Die Veranstaltung findet im Gustav-Stresemann-Institut in Bad Bevensen statt.

Termin:

Freitag, 26.11. bis Sonntag, 28.12.2010

Kursleitung:

Rob Ariens und Bodo Fröhlich

Veranstalter und Anmeldung :

Gustav-Stresemann-Institut Europäisches
Bildungs- und Tagungshaus Bad Bevensen
Klosterweg 4
29549 Bad Bevensen www.gsi-bevensen.org
05821 - 955 - 111

Kursgebühr inkl. Vollpension:

Beitrag 175 EUR zzgl. Kosten (Weinproben) 50
Alle Beiträge beziehen sich auf Programm,
Vollverpflegung - natürlich auch vegetarisch
- und Unterbringung im Doppelzimmer mit
Dusche/WC. Einzelzimmer: Zuschlag 10 pro
Nacht.

Eine Einführung in die Weine des Bordeaux

Wohl die besten Weine der Welt sollen aus dem Bordelais kommen. Aber, wie findet man sich zurecht in den verschiedenen Grand-Crus, den Haute-Medocs, den Crus Bourgeois, den Fronsacs, Pomerols, Saint-Emilions, und wie sie alle heißen ...?

Wir werden sie auseinander sortieren, übersichtlich machen und natürlich probieren.

Und, weil die Krönung des Weines auch eines Festessens bedarf, werden wir dazu am Samstagabend französisch kochen.

Übrigens sind viele Bordeaux sündhaft teuer geworden. Die Region ist geradezu als Preistreiber für die ganze Weinwelt aufgetreten. Auch das werden wir diskutieren. Ebenso werden wir Bordeaux probieren, die ein gutes Preis - Genussverhältnis garantieren.

Ob man in Zukunft sich die teuren Bordeaux leisten will oder nicht muss jeder selbst entscheiden. Aber probieren sollte man sie doch z.B. in diesem Weinseminar.

Für die Weinproben an beiden Abenden werden insgesamt 60 EUR direkt im Alten Forsthaus erhoben.

Termin:

Freitag, 03.12. bis Sonntag, 05.12.2010

Kursleitung:

Rob Ariëns

Veranstalter und Anmeldung:

Jutta Sprengel-Steinert VHS Calenberger Land

Geschäftsstelle Seelze/Altes Rathaus Letter

Bürgermeister-Röber-Platz 1 30926 Seelze

Tel. 0511 400498 14 Fax 0511 400 498 19

www.vhs-cl.de

Jutta.sprengel-steinert@vhs-calenberger-land.de

Kursgebühr inkl. Vollpension:

Kursgebühr: 147 EUR

Achtsamkeit und Innerer Friede- Fernöstliche Werte für unser Leben?

Nach östlicher Auffassung besteht die Kunst des Lebens darin, Achtsamkeit für den gegenwärtigen wundervollen Augenblick zu entwickeln. Diesem Ziel dienen die traditionellen Kulturtechniken Asiens: Meditation, Qigong, Taijiquan und Yoga.

Diese auch zur Gesundheitsförderung praktizierten Körperübungen sind eingebettet in die Weisheitslehren des Hinduismus, des Taoismus und des Buddhismus, die nicht nur einen fruchtbaren Kontrast zu den Orientierungen der westlichen Jetztzeit-Zivilisation bilden, sondern Selbstfindung, Mitgefühl und inneren Frieden in den Mittelpunkt ihrer Betrachtungen stellen. Ausgewählte Übungen werden die behandelten Themen erfahrbar machen.

Termin:

Montag, 03.05. bis Freitag, 07.05.2010

Kursleitung:

Manfred Folkers

Veranstalter und Anmeldung:

VHS Schaumburg, Jahnstrasse 21 A

31655 Stadthagen

Tel.: 05721- 787- 123 Fax: -199

Auf meinen Spuren - Biografiearbeit Politischer Diskurs über Gesellschaftspolitik

Erfahrungen werden in konkreten geschichtlichen und gesellschaftlichen Bezügen erworben. Wir wollen uns in diesem Seminar erinnern, erzählen und aufschreiben: Welche Bedeutung haben gesellschaftliche und politische Entwicklungen für mein Leben (gehabt)? Wo sind die farbigen Orte in meiner Lebenslandkarte? Was habe ich fast vergessen oder nie erzählt?

Methoden: Gespräch, Schreibwerkstatt, Vortrag, Lesung, Arbeit mit ausgewählten Literaturtexten zum Thema.

Termin:

Montag, 19.04. bis Freitag, 23.04.2010

Kursleitung:

Hilburg Kopf

Veranstalter und Anmeldung:

KVHS Landkreis Holzminden, Neue Straße 7

37603 Holzminden

Tel.: 05531-707394

Kursgebühr inkl. Vollpension:

ca. 369 EUR inkl. Ü/VP/ DZ, EZ-Zuschlag:

10,00EUR pro Tag

Kursnummer 132101

Bildungsurlaub

Kunden und Gäste im letzten und in diesem Jahr

Auch in diesem Jahr hatten wir über 50 verschiedene Träger, Betriebe, Organisationen und Gruppen zu Gast.

Im Bereich Kreativität, Körperarbeit, Gesundheit und Therapie:

MalerInnen, Internationaler Arbeitskreis Musik, viele Chöre, das Junge Orchester, Playbacktheater, Masereelfonds: eine Kulturinitiative aus Belgien, Peuple et Culture: eine französische Kulturinitiative, Bauchtänzerinnen mit Alitza Mermigas,.

I

Institut für Yoga, Akademie der katholischen Landjugend, Arbeitskreis für Homöopathie, Psychodrama, Alexander Alliance, Acem Meditation, Pantarhei - Tanztherapie, Tai.Chi, und Qi Gong, Kasseler Institut für systemische Therapie und Beratung, Erziehungsberatung, Jugend- und Sozialämter, Elternhaus krebskranker Kinder, St. Elisabethverein Marburg, Internationale Gesellschaft für erzieherische Hilfen, Hospizgruppen, Palliative Care, Wildwasser e.V. Juristentagungen Humanistische Pädagogen, Kirchengemeinden, Diakonisches Werk, Volkshochschulen, viele Schulen mit ihrem pädagogischen Tag, WerkStatt Schule Hannover, ver.di, Personalvertretungen, sowie Firmen und Institut, SMA Technologie AG, K+S, Göttinger Verkehrsbetriebe, verschiedene Max-Planck-Institute, verschiedene Universitäten,

Die oft parallel stattfindenden Seminare geben eine anregende Atmosphäre und bringen oft interessante Begegnungen.