

Übersicht Seminarprogramm Heimatpakt e.V.



Anbieter	Seminartitel / Bildungsangebot	Text	Seminarleiter/In	Termin	Link / Kontakt	In Präsenz oder online
BBV - Bayerischer Bauernverband	Warum jeder Bauer ein Influencer ist	Youtube, Facebook, Instagram – Social Media bietet ideale Möglichkeiten, mit Verbrauchern ins Gespräch zu kommen, Diskussionen zu beeinflussen und Vorurteilen ein authentisches, überzeugendes Bild der bayerischen Landwirtschaft entgegenzusetzen. Die Referentin berichtet, wie der Verein Unsere Bayerischen Bauern digitale Medien für seine Arbeit nutzt. Sie beleuchtet Möglichkeiten, wie jeder Landwirt Social Media & Co. für sich selbst nutzen kann. Sie lernen die Möglichkeiten unterschiedlicher Social-Media-Kanäle für Image und Dialog kennen. Außerdem erhalten Sie konkrete Tipps, wie Sie digitale Medien (inkl. Website) für Ihren eigenen Betrieb nutzen können.	Eva-Maria Haas	Montag, 9.02.2026 19:30 Uhr	https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=27029878	Online
BBV - Bayerischer Bauernverband	Genuss ohne Verschwendung - Respektvolles Kochen mit Fleisch	In der Kochvorführung widmen wir uns dem bewussten und nachhaltigen Umgang mit Fleisch in der Küche. Fleisch ist ein wertvolles Lebensmittel. Umso wichtiger ist es, das gesamte Tier zu schätzen und möglichst vollständig zu verwerten - von der edlen Filetspitze bis hin zu vermeintlich weniger beliebten Teilen. Gemeinsam entdecken wir kreative Zubereitungsmöglichkeiten und lernen, wie man aus den verschiedenen Fleischteilen geschmackvolle Gerichte zubereitet. Sie erfahren, wie sich durch überlegte Planung, gute Einkaufsentscheidungen und nachhaltige Kochtechniken sowohl Geschmack als auch Verantwortung in Einklang bringen lassen.	Karina Stadelmann	Montag, 9.02.2026 19:30 Uhr	https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=27030038	Kochvorführung
BBV - Bayerischer Bauernverband	Wunderkorn Gerste - heimisches Superfood	Gerste erlebt als regionales und nachhaltig angebautes Getreide eine neue Wertschätzung. Der Vortrag beleuchtet die vielfältigen gesundheitlichen Vorteile dieses heimischen Superfoods, darunter die positive Wirkung auf Herz-Kreislauf-System, Verdauung und Blutzuckerspiegel. Gleichzeitig wird gezeigt, wie der Anbau und Konsum von Gerste zum Klimaschutz beitragen kann – mit einem deutlich geringeren CO2-Fußabdruck als Reis. Abgerundet wird der Vortrag durch praktische Anregungen zur Zubereitung: von einfachen Alltagsgerichten bis hin zu kreativen Rezeptideen. Ein wahres Wunderkorn – gesund, klimaschonend und lecker. Lernen Sie Gerste als gesundes, regionales und klimafreundliches Lebensmittel sowie deren einfache Verwendungsmöglichkeiten kennen und schätzen.	Josef Wiedemann	Dienstag, 10.02.2026 19:30 Uhr	https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=27030585	Online
BBV - Bayerischer Bauernverband	Landwirtschaft und Medien – zwischen Fakten und Fake	Fake News - der Begriff ist in aller Munde. Aber was genau verbirgt sich dahinter? Wie entstehen Berichte in den Medien über die Landwirtschaft und weshalb halten sich manche Schlagzeilen hartnäckiger als Fakten? Bei diesem Vortrag erfahren Sie, wie die Redaktion eines öffentlich-rechtlichen Fernsehsenders Themen auswählt und diese aufbereitet. Sie erhalten wichtige Tipps, wie Sie die Seriosität eines Inhalts besser einschätzen können. Sie erfahren die Hintergründe und Zielrichtungen von Fake Meldungen und lernen, welche Gefahren damit verbunden sind.	Florian Kienast	Freitag, 20.02.2026 10:00 Uhr	https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=27029467	Präsenz
BBV - Bayerischer Bauernverband	Die Alm - Ein Ort für die Seele - Reflexionen einer Sennerin	Eine Alm ist für viele ein Sehnsuchtsort. Viele setzen das Leben und Arbeiten in der Abgeschiedenheit gleich mit Ruhe und Entschleunigung. Sie hoffen, dass sie auf einer Alm aus der Hektik des Alltags ausbrechen und zu sich selbst finden können... Im Vortrag erhalten Sie Einblicke über das Leben und die Arbeit auf einer Alm. Sie erfahren, welche Schwierigkeiten dort bewältigt werden müssen, aber auch welche Vorteile dieses Leben mit sich bringt.	Martina Fischer	Samstag, 21.02.2026 13:00 Uhr	https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=27030464	Präsenz
BBV - Bayerischer Bauernverband	Supermarkt Apps- Rabatte und Risiken: Das sollten Sie wissen!	Digitale Einkaufshelfer wie Supermarkt- und Drogerie-Apps versprechen Rabatte, Bonuspunkte und eine einfache Einkaufsplanung – direkt beim Einkauf vor Ort. Neben digitalen Einkaufslisten ermöglichen sie auch oft auch digitales Bezahlen. Im Vortrag lernen Sie, welche Vorteile die Apps bieten, aber auch, welche persönlichen Daten sie sammeln. Sie werfen mit dem Referenten einen kritischen Blick auf Datenschutz, Nutzerfreundlichkeit und Sparpotenzial, damit Sie im Konsumalltag wissen, ob Sie künftig mit einer App einkaufen gehen wollen.	Gregor Biedermann	Mittwoch, 25.02.2026 19:30 - 21:00 Uhr	https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=27029467	Online

BBV - Bayerischer Bauernverband	Pflügerhof - Betriebserkundung	Der Pflügerhof, ein Bauernhof in Bayern, zieht um. Die Familie Pflüger baut einen neuen Hof am Ortsrand von Neufahrn und hat dafür ein Millionenprojekt gestartet. Die Familie berichtet über dieses Großprojekt und zeigt die Herausforderungen und Erfüllungen, die mit dem Bau eines neuen Hofes verbunden sind. Sie lernen den Aufbau und die Entwicklung eines modernen landwirtschaftlichen Betriebs am Beispiel des Pflügerhofs kennen. Sie verstehen, welche baulichen, wirtschaftlichen und nachhaltigen Überlegungen bei einem solchen Großprojekt eine Rolle spielen, und erhalten Einblick in die Herausforderungen und Chancen der heutigen Landwirtschaft.	Familie Pflüger	Samstag, 28.02.2026 10:00 - 14:00 Uhr	https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=27030684	Präsenz
BBV - Bayerischer Bauernverband	Milch und Ernährungsmythen - Was Milch besser kann als Pflanzendrinks	Sie hören und lesen derzeit sicher viel über pflanzliche Ernährung, alternative Proteine, Ersatzprodukte für Milch und Fleisch etc. Es wird vor allem mit Gesundheit, Klima und Tierwohl argumentiert. Was steckt wirklich in den Produkten? Wo haben die Befürworter recht? Welche Argumente gibt es für was? Das schauen wir uns in diesem Vortrag genauer an. Sie lernen die derzeit gängigsten Ersatzprodukte näher kennen und erfahren, was sich dahinter verbirgt und wie gesund die pflanzliche Alternative wirklich ist. Beim Vergleich zwischen den tierischen Produkten und den Ersatzprodukten erfahren Sie, welche Auswirkungen der Verzehr des jeweiligen Produkts auf die eigene Gesundheit, das Tierwohl und das Klima hat.	Barbara Steiner-Hainz	Mittwoch, 04.03.2026 14:00 - 16:00 Uhr	https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=27030055	Präsenz
BBV - Bayerischer Bauernverband	ONLINE - Mehr als nur Erde!	Bedeutung lebendiger Böden für Landwirtschaft und Gesellschaft. Sie erfahren, welche Organismen in unseren Böden leben, wie sie die Bodenfruchtbarkeit beeinflussen, welchen Einfluss sie auf unsere Nahrungsmittel haben und welche konkreten Möglichkeiten es gibt, lebendige und widerstandsfähige Böden durch gezielte Bewirtschaftungsmaßnahmen zu fördern.	Maria Stemmer	Dienstag, 10.03.2026 19:30 Uhr	https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=27029875	Online
BTG - Bayern Tourist GmbH	Generation Y+Z und später: der Arbeitnehmer der Zukunft. Die Generationen Y + Z bringen neue Perspektiven und Prioritäten in die Arbeitswelt, was sowohl Herausforderungen als auch Chancen für Arbeitgeber mit sich bringt.	In diesem Seminar gibt es eine tiefgehende Auseinandersetzung mit den veränderten Erwartungen und Bedürfnissen und konkrete Beispiele, innovative Lösungen zu entwickeln und umzusetzen. Unternehmen, die diesen Wandel aktiv mitgestalten, werden langfristig erfolgreicher sein – nur Mut.	Anke von Skerst	Dienstag, 10.03.2026 09:30-17:00 Uhr	https://btg-service.de/seminar-buchung/#/bookcart?ftimespans=1111	Online
BTG - Bayern Tourist GmbH	Der EU AI Act ist in Kraft – er betrifft jeden Hotelbetrieb, der mit KI arbeitet, ob 10 oder 300 Betten!	Alle Mitarbeiter, die ChatGPT & Co nutzen, müssen geschult sein. Das ist nicht nur durch den EU AI Act vorgegeben, sondern vor allem wichtig, um Fragen rund um Datenschutz und Urheberrecht im Zusammenhang mit KI-Nutzung sicher zu klären. Aber keine Sorge: Wir zeigen Ihnen, wie Sie die Anforderungen erfüllen und rechtlich auf der sicheren Seite bleiben.	Elfriede Krempl, Tina Brandstetter	Mittwoch, 06.05.2026	https://btg-service.de/seminar-buchung/#/bookcart?ftimespans=1344	Online
BTG - Bayern Tourist GmbH	Was ist eine Nachhaltigkeitszertifizierung Hotel	In unserem Online-Seminar werden die Mehrwerte einer Nachhaltigkeitszertifizierung im Hotel und Gastro Bereich erläutert. Was kann hier der Unternehmer erwarten und welche Möglichkeiten der Auswertung erzeugt einen IST-Stands-Bestimmung und wie kann ein Unternehmen dies praxisnah im Betrieb anwenden.	Armin Wolf	Dienstag, 19.05.2026	https://btg-service.de/seminar-buchung/#/bookcart?ftimespans=1349	Online

BBV - Bayerischer Bauernverband	Brotbackkurs - Grundlagen	Sie wollten schon immer ihr eigenes Brot backen? Gutes Brot backen ist zwar eine Kunst, Sie werden aber erstaunt sein, wie einfach es geht. Bei diesem Kurs erfahren Sie, welche Mehle Sie zum Brotbacken verwenden können. Sie gewinnen einen Einblick, wie der Teig richtig geknetet wird und was eine gute Teigbeschaffenheit ausmacht und was es mit dem Teigfenster auf sich hat.	Stilla Bauer	Samstag, 30.05. 2026 9:00-14:00 Uhr	https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=27031628	Präsenz
BBV - Bayerischer Bauernverband	Tomaten und Gurken im Fokus - Gewächshausführung bei Scherzer Gemüse in Dinkelsbühl	Im Rahmen der Betriebsführung erhalten Sie einen praxisnahen Einblick in den Anbau von Tomaten und Gurken im Gewächshaus. Im Mittelpunkt stehen nachhaltige Methoden wie biologischer Pflanzenschutz, ressourcenschonende Bewässerung und der gezielte Einsatz intelligenter Klimasteuerung. Es wird anschaulich vermittelt, wie durch abgestimmte Prozesse und tägliche Pflege qualitativ hochwertiges, aromatisches Gemüse entsteht. Sie erhalten ein grundlegendes Verständnis für die Abläufe im professionellen Gewächshausanbau und die Bedeutung nachhaltiger Produktionsweisen für Qualität und Umwelt verdeutlicht.	Scherzer Gemüse GmbH	Freitag, 19.06.2026 14:00 - 15:00 Uhr	https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=27031623	Präsenz
BBV - Bayerischer Bauernverband	Naturschutz auf dem Teller – Is(s)t nachhaltig gleich gesund?	Was wir essen, beeinflusst nicht nur unsere Gesundheit, sondern auch Natur und Umwelt. Der Vortrag beleuchtet den Zusammenhang zwischen der Vielfalt auf unseren Tellern und der Artenvielfalt auf Wiesen und Feldern. Dabei geht es um Genuss, Gemeinschaft und Nährstoffversorgung – aber auch um die Frage, welche Rolle unsere Ernährungsentscheidungen für den Naturschutz spielen.	Diana Reinhart	Samstag, 20.06.2026 14:00 - 15:30 Uhr	https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=27030863	Präsenz
BTG - Bayern Tourist GmbH	Future Skills: Resilienz - Stressbewältigung - Mentale Stärke "Psychische Widerstandskraft steigern - Herausforderungen meistern "	In diesem praxisnahen Seminar lernen die Teilnehmenden, ihre innere Widerstandskraft zu stärken, Selbstwirksamkeit und Achtsamkeit zu entwickeln und Stress aktiv zu begegnen. Sie erfahren, wie sich Hürden mit Gelassenheit überwinden lassen – und wie es gelingt, den Arbeitsalltag mit Energie, Begeisterung und Freude zu gestalten.	Ingrid Dietl	Mittwoch, 24.06.2026 09:30-17:00 Uhr	https://btg-service.de/seminar-buchung/#/bookcart?ftimespans=1362#	In Präsenz in München
BBV - Bayerischer Bauernverband	Ressourcen schonen im Alltag – nachhaltig leben ohne Stress	Ein bewusster Alltag bedeutet, achtsam mit der eigenen Umwelt umzugehen – mit der Natur ebenso wie mit Menschen und Tieren. Der Vortrag greift die Frage auf, wie Ressourcenschonung im täglichen Leben gelingen kann, ohne dabei zur zusätzlichen Belastung zu werden. Im Mittelpunkt stehen alltagstaugliche, praktische Beispiele, die zeigen, dass nachhaltiges Handeln nicht kompliziert oder anstrengend sein muss.	Diana Reinhart	Freitag, 03.07.2026 18:00 - 19:30 Uhr	https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=27030867	Präsenz
Chefs Culinar	Nachhaltigkeit strategisch angehen – mit Know-how, Ideen und ersten Maßnahmen für den eigenen Betrieb	Die Handlungsfelder Ökologie, Ökonomie und Soziales – die sogenannten drei Säulen der Nachhaltigkeit – bieten Leitlinien für nachhaltiges Handeln in unserer Branche. Im Seminar setzen wir uns mit den 17 Zielen für nachhaltige Entwicklung (SDGs) auseinander und entwickeln erste Ideen für Maßnahmen und Konzepte. Zudem diskutieren wir, wie ein sinnvoller Einstieg gelingen kann und wann eine Zertifizierung empfehlenswert ist.	Sarah Knuplez	Dienstag, 06.10.2026 10:00 - 16:00 Uhr	https://www.chefsculinar.de/nachhaltigkeit-entdecken-48421.htm	Präsenz

BTG - Bayern Tourist GmbH	Konfliktmanagement und Mediation - Wappnen wir uns mit einer zuträglichen Haltung, Methoden und Strategien, die uns den Umgang mit Unstimmigkeiten erleichtern.	Dieses Seminar richtet sich an alle Mitarbeitenden und Führungskräfte touristischer Leistungsträger, die Konflikte im Arbeitsumfeld erleben, erwarten oder aktiv(er) zur Lösung begleiten wollen. • Es ist geeignet für alle, die ihr Methodenspektrum zu Gunsten eines produktiven Miteinanders erweitern wollen.	Birgit Becker	Dienstag, 17.11.2026 09:30-17:00 Uhr	https://btg-service.de/seminar-buchung/#/bookcart?timespans=1276	In Präsenz in München
Chefs Culinar	Lehrgang – Nachhaltigkeitsbeauftragte:r in der Gemeinschaftsverpflegung Nachhaltigkeit – früher ein „Nice-to-have“, heute ein Muss	Klimaschutz, Ressourcenschonung und soziale Verantwortung sind längst zentrale Themen in der Gemeinschaftsverpflegung. Ernährung spielt dabei eine entscheidende Rolle – ein großer Teil der CO ₂ -Emissionen ist darauf zurückzuführen. Nachhaltigkeit bedeutet aber mehr als nur Umweltschutz: Auch Wirtschaftlichkeit, Gesundheit und Genuss müssen zusammengedacht werden. Wie lassen sich diese Themen in Einklang bringen? Ziel ist es, die Teilnehmenden zu befähigen, ein nachhaltiges, zukunftsfähiges Verpflegungskonzept für den eigenen Betrieb zu entwickeln. In diesem Lehrgang werden die wichtigsten Handlungsfelder bearbeitet – von Einkauf und Speisenplanung über Ressourcennutzung bis zur Kommunikation.		Auf Anfrage	https://www.chefsculinar.de/lehrgang-nachhaltigkeitsbeauftragter-in-der-gv-48422.htm	Inhouse-Seminar
Chefs Culinar	Nachhaltige Schulverpflegung Nachhaltige und gesunde Ernährung für Schulkinder – Wo sind die „Stellschrauben“?	In diesem Seminar festigen Sie Ihre Kompetenz hinsichtlich einer nachhaltigen Verpflegung für Schulkinder und erhalten neue Impulse für eine jugendgerechte Speisenplanung. Durch den geschulten Blick von außen reflektieren Sie Ihr bestehendes Konzept und erproben optional neue Rezepte direkt in Ihrer Küche. Lernen Sie, wie Sie nachhaltige Ernährungsprinzipien effektiv umsetzen und dabei den Geschmack und die Bedürfnisse der Kinder berücksichtigen.		Auf Anfrage	https://www.chefsculinar.de/nachhaltige-schulverpflegung-48417.htm	Inhouse-Seminar
Chefs Culinar	PHD: Planetary Health Diet Nachhaltiger Speiseplan für die Zukunft	Die Planetary Health Diet (PHD), wie sie im Bericht der EAT-Lancet Kommission vorgestellt wurde, bietet eine wegweisende Lösung für eine nachhaltige und gesunde Ernährung. In der Gemeinschaftsverpflegung werden täglich rund 18 Millionen Mahlzeiten verkauft, und die Hotellerie und Gastronomie verzeichnen etwa 10,5 Milliarden Besuche pro Jahr. Dies unterstreicht die zentrale Bedeutung des „Essen außer Haus“-Sektors für die Förderung nachhaltiger Ernährungsgewohnheiten. In diesem Seminar erhalten Sie wertvolle Einblicke, wie Sie die PHD erfolgreich in Ihren Speiseplan integrieren können und welche ersten Schritte dafür notwendig sind. Erfahren Sie, wie Sie durch bewusste Veränderungen in der Verpflegung einen bedeutenden Beitrag zu Gesundheit und Umwelt leisten können.		Auf Anfrage	https://www.chefsculinar.de/phd-planetary-health-diet-48402.htm	Inhouse-Seminar
DEHOGA Bayern – Bayerische Genusskultur	Online-Seminar: Vorstellung Genussküche Bayern „Ausgezeichnete GenussKüche“	Wer als Gastronom die bayerische Küche nicht nur schätzt, sondern auch authentisch lebt, verdient eine besondere Anerkennung. Die Klassifizierung „Ausgezeichnete GenussKüche“ hebt genau dieses Engagement hervor und stellt sowohl den regionalen Einkauf als auch das unverwechselbare bayerische Lebensgefühl in den Mittelpunkt.	Magdalena Thurnhuber	Auf Anfrage	https://www.bayerischekueche.de/fit-fuer-das-qualitaetsiegel-ausgezeichnete-genusskueche-2/	Webinar
DEHOGA Bayern - Mischtsch	Online-Seminar: Vorstellung der Kampagne "Mischtsch"	Möchten Sie in Ihrer Gastronomie das Konzept des Mischtsch etablieren, Menschen zusammenbringen und ein Vorreiter für soziale Begegnungen sein? Indem Sie einen Mischtsch anbieten, schaffen Sie Raum für Gesellschaft, inspirierende Gespräche und spannende Geschichten! Der Mischtsch ist eine in Bayern initiierte Kampagne, die Gastronomien unterstützt, einen Gemeinschaftstisch unter einheitlichem Label anzubieten. Erfahren Sie bei uns, welche Vorteile das für Ihr Lokal hat und wie Sie es optimal umsetzen können! https://misch-tisch.de/	Magdalena Thurnhuber	Auf Anfrage	Bitte wenden Sie sich bei Interesse an den DEHOGA Bayern _____ Telefon: +49 89 28760-0 Fax: +49 89 28760-111 Mail: info@dehoga-bayern.de	Webinar