

Einladung zum Netzwerk- und Weiterbildungstreffen 2023



25. Oktober 2023
Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg



Programm 25. Oktober 2023

14:30

Begrüssung

14:45

Referat

Entspannte Tischsituation und gute Tischkultur

Im hektischen Alltag soll die Zeit am Esstisch eine Pause sein. Doch häufig ist die Tischsituation eine Herausforderung für Betreuerinnen und Betreuer. Was brauchen die Kinder wirklich am Esstisch und wie gehen wir als Erziehende mit Situationen um, in denen Kinder nicht das essen, was sie essen sollen?

Gemeinsam erarbeiten wir, welche Faktoren und Massnahmen zu einer entspannten Tischsituation beitragen können, welche Bedürfnisse Kinder an den Tisch bringen und wie die Zeit am Esstisch eine Pause in der Hektik werden kann.

Anina Beck, Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung. Projektleitung
Fourchette Verte – Ama Terra Baselland

15:30 Uhr

Pause und Raumwechsel

Workshops: Zwei Runden, Wechsel der Workshops um 16:30

Workshoprunden

1: Eigenes Essverhalten analysieren und besprechen

1: 15:40– 16: 30

Im Workshop wird anhand von drei verschiedenen Postenarbeiten das eigene Essverhalten reflektiert und kritisch hinterfragt. Die Posten bieten eine Austauschplattform, bei der Sie ihre Erfahrungen teilen und voneinander profitieren können. Zusätzlich wird die Frage diskutiert, wie Sie als erziehende Person mit kritischen Elternfragen bezüglich dem Essen umgehen können.

2: 16:40– 17: 30

Anina Beck, Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung. Projektleitung
Fourchette Verte – Ama Terra Baselland

2: Burger: Feine vegetarische Burger und Tätschli selber machen

In diesem Workshop dürfen Sie selbst anpacken und mit Rezept und unter Anleitung vegetarische Burger und Tätschli herstellen. Sie lernen nebst dem Burger zubereiten verschiedene Kombinationen von Zutaten, wie auch Tipps und Tricks bei der Burgerherstellung.

Karin Novack, Fachspezialistin Ernährung, nachhaltige Ernährung und Projektleiterin Ernährung im Alter Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg

Parallel zu den
Workshops

Parallel zu den Workshops stehen Ihnen **Beatrice Meier Wahl** und **Susanne Müller** an einem Fourchette verte Infostand für individuelle Anliegen zur Verfügung.

17:30

Apéro inkl. Probieren der zubereiteten Speisen

18:00

Abschluss

Anmeldung

Das Netzwerk- und Weiterbildungstreffen richtet sich an alle Mitarbeitenden, Leitenden sowie Köchinnen und Köche von Aargauer Kindertagesstätten oder Mittagstischen. Alle Teilnehmenden werden an beiden Workshops teilnehmen.

Die Teilnahme ist kostenlos.

Anmeldung **bis am 16. Oktober** per E-Mail an: nadine.buergi@ag.ch. Bitte geben Sie folgende Daten an:

Name, Vorname, Institution, Gemeinde

Anreise

Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg, 5722 Gränichen, Telefon 062 855 86 55.

Mit dem Auto

Von der Autobahnausfahrt "Aarau West" oder "Aarau Ost" zuerst den Wegweisern nach Suhr folgen. In Suhr dann dem Wegweiser Richtung Reinach / Luzern folgen (beim „Rund-Haus“ abbiegen). Durch das Dorf Gränichen hindurch fahren - die Liebegg liegt ca. 2 km südlich des Dorfs. 300 m nach dem Bahnübergang im Weiler Bleien Abzweigung nach links (siehe Wegweiser). Dauer je nach Verkehr 10 - 15 Minuten ab Autobahnausfahrt.

Mit dem Zug

Mit Interregio oder Regionalzug nach Aarau (Halbstundentakt ab Bern oder Zürich). Dort durch die Unterführung zum Bahnhof AAR (ehemals WSB Wynental-Suhrental-Bahn). Zug in Richtung Reinach – Menziken fährt je nach Tageszeit im Halb- oder Viertelstundentakt. Bei der Haltestelle "Bleien Liebegg" aussteigen (Halt auf Verlangen!). Von da 10 Minuten zu Fuss zum Landwirtschaftlichen Zentrum Liebegg (ausgeschildert).

Kontakt

Nina Baldinger, MSc ETH
Leiterin Schwerpunktprogramm Bewegung
und Ernährung
Abteilung Gesundheit
Sektion Gesundheitsförderung und Prävention
Bachstrasse 15, 5001 Aarau

Telefon 062 835 47 46
Fax 062 835 29 65
nina.baldinger@ag.ch
www.ag.ch/gsundundzwaeg