



# Gesunde Bärlauchkreationen



Universitätsklinikum Ulm  
Akademie für Gesundheitsberufe  
Weiterbildung  
Schlossstraße 38  
89079 Ulm

## TREFFPUNKT

Zentrum für Ernährungskompetenz  
Hauptstraße 18  
89250 Senden  
[www.zek-senden.de](http://www.zek-senden.de)

Das Zentrum für Ernährungskompetenz befindet sich im Raiffeisengebäude Ecke Hauptstraße/Harderstraße im 2. Obergeschoss. Der Eingang liegt auf der Rückseite des Gebäudes mit Zugang von der Harderstraße. Eine Stunde kostenfreies Parken ist in der öffentlichen Tiefgarage im Bürgerhaus möglich (Zufahrt über Harderstraße). Bitte beachten Sie die dortigen Hinweise an den Parkautomaten. Sie erreichen den Veranstaltungsort auch mit der Buslinie 731 Haltestelle Paul-Gerhardt-Haus in der Hauptstraße. Von dort haben Sie noch einen Fußweg von etwa drei Minuten. Oder mit der Buslinie 737 Haltestelle Senden Bahnhof. Vom Sendener Hauptbahnhof sind wir etwa fünf Gehminuten entfernt.

## ANMELDUNG

Universitätsklinikum Ulm  
Akademie für Gesundheitsberufe  
Schlossstraße 38  
89079 Ulm  
Fon: 0731 500 - 68459  
Fax: 0731 500 - 68452

## Weitere Informationen

E-mail: [akad-wb@uni-ulm.de](mailto:akad-wb@uni-ulm.de)  
URL: [www.uni-ulm.de/klinik/akademie](http://www.uni-ulm.de/klinik/akademie)



Universitätsklinikum Ulm



Universitätsklinikum Ulm  
Akademie für Gesundheitsberufe



## ANMELDUNG

### GESUNDE BÄRLAUCHKREATIONEN

30.04.2012

Teilnehmer(in):

Name, Vorname \_\_\_\_\_

Geburtsdatum \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Telefon/Fax \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Mitarbeiter(innen) Universitätsklinikum Ulm bitte Personalnummer angeben:

\_\_\_\_\_

Rechnungsanschrift (falls abweichende):

Name, Vorname \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Telefon/Fax \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Datum, Unterschrift \_\_\_\_\_

### ZIELSETZUNG

Figurbewußtes Kochen - Gesund und lecker. Bei uns werden Theorie und Praxis direkt verknüpft.

### ZIELGRUPPE

Interessenten aus allen Bereichen.

### FACHDOZENTINNEN

Anja Häußler, Diätassistentin  
Dipl. oec.troph. Claudia Gössel

### INFORMATION

Wir empfehlen Ihnen, bei Ihrer Krankenkasse nachzufragen, ob die Kursgebühr für diese Präventivmaßnahme übernommen werden kann.

Bitte bringen Sie eine Kochschürze mit.

### INHALT

Ein leichter Knoblauchgeruch verrät den Standort des köstlichen Heilkrauts, das ab Ende März in lichten, nährstoffreichen Laubwäldern zu finden ist. Schon unsere Vorfahren - die alten Germanen - schätzen den Bärlauch in Suppen und verrührt zu Pasten. Noch ältere Funde stammen aus dem Alpenraum. Hier wurde der Bärlauch schon in der Jungsteinzeit verwendet. Die gesundheitsfördernde Wirkung auf den Magen-Darm-Trakt, die ihm schon damals nachgesagt wurde, gilt heute als erwiesen. Bekannt ist der Bärlauch auch als wilder Knoblauch oder Zigeunerknoblauch, was auf seinen intensiven, aromatischen Geruch hinweist, der ihn auch vom giftigen Maiglöckchen unterscheidet.

- Bärlauchpesto.
- Bärlauch-Risotto.
- Bärlauchcremesuppe.
- Tortellini à la Bärlauch.
- Marinierte Bärlauchblätter.
- Bärlauch-Kartoffelpüree
- Blattsalat mit Bärlauch.

### TERMINE

Montag, den 30.04.2012 von 17:00 h bis 21:30 h

### METHODIK

Gemeinsames Kochen mit Ernährungstipps und Hintergrundwissen zum Einkauf und der gesunden Zubereitung und Zusammenstellung der Gerichte.

### KURSGEBÜHR

30,00 EUR pro Mitarbeiter(in) Universitätsklinikum Ulm

### STORNOBEDINGUNGEN

Bei Rücktritt nach verbindlicher Anmeldung (unterzeichnetes Anmeldeformular) werden Bearbeitungsgebühren in Höhe von 30,00 EUR erhoben. Ab 3 Wochen vor Veranstaltungsbeginn wird die Kursgebühr in Rechnung gestellt.