

Seminarleitung

- **Dr. Matthias Pausch, Ruffenhofen/Wittelsbachen**
Leiter von LIMESEUM und Römerpark Ruffenhofen
 - **Markusine Guthjahr, Königstein (i.d. Oberpfalz)**
Autorin, Kräuterexpertin und Landfrauenberaterin
 - **Dr. Christine Marx, Referentin für Öffentlichkeitsarbeiten**
am Evang. Bildungszentrum Hesselberg

Absender:



Eine runde Sache – die Olive

Das „grüne Gold“ von den Römern bis heute

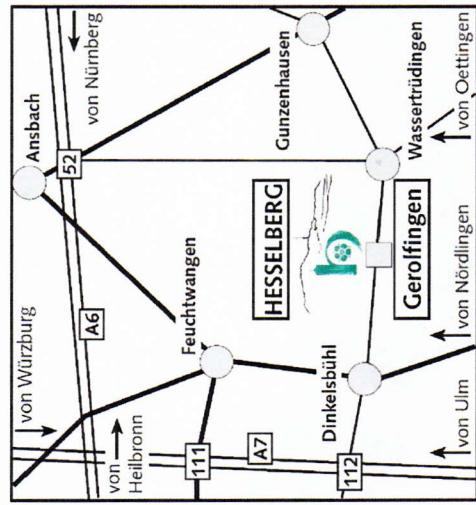
18. – 20. September 2020

Anmeldung und Information

Evangelisches Bildungszentrum Hesselberg
Hesselbergstraße 26, 91726 Gerolfingen
Telefon 09854-10-0, Fax 09854-10-50
E-Mail: info@ebz-hesselberg.de
Internet: www.ebz-hesselberg.de

Anreise

Autobahn-Abfahrten:
A 6 Ansbach, A 7 Dinkelsbühl, Feuchtwangen



Bahnstation: Gunzenhausen, Abholung nach vorheriger Rücksprache unter Tel. 09854 10-0 gegen Unkostenbeitrag von 12,00 € möglich.



Evang. Bildungszentrum
Hesselberg

**Evangelisches Bildungszentrum
Hesselberg
Hesselbergstr. 26
91726 Gerolfingen**

Eine runde Sache – die Olive

**Das "grüne Gold" von den Römern bis heute
In Kooperation mit dem LIMESEUM
18.09.20 (18.00 Uhr) – 20.09.20 (13.00 Uhr)**

Der Olivenbaum ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Welt. Zuerst in Vorderasien beheimatet, wurde er bald in den Mittelmeerraum, aber auch in Nordwestafrika, Ägypten und Israel eingeführt. Die Römer erwiesen sich als Meister im Olivenanbau und verbesserten die Verfahren zur Ölgewinnung erheblich. Olivenöl diente im römischen Reich als wichtigste Fettquelle und war in unterschiedlichen Güteklassen und Preislagen erhältlich.

In diesem Seminar werden Sie etwas über die unterschiedlichen Nutzungsmöglichkeiten des Olivenbaums erfahren. Dabei beziehen wir uns v.a. auf die Frucht des Baumes und das daraus zu gewinnende Öl. Wir wollen zeigen, wie schon die Römer Oliven verwendeten und welche Bedeutung das Öl für sie hatte (etwa auch als Brennstoff für Öllampen).

Gemeinsam gehen wir kulinarisch auf Entdeckungsreise und erfahren von der kosmetischen und gesundheitlichen Bedeutung. Und wir suchen nach Spuren der Olive in der Bibel. Die gewonnenen Erkenntnisse werden wir ganz praktisch anwenden: Wir mischen im Seminar ein Kräuterolivenöl, wir fertigen Salat und Brotaufstrich (die wir selbst verzehren) und wir rühren eine (Haut)Creme an. Das "grüne Gold" ist eine runde Sache – Sie werden staunen.

**Kosten (inkl. Seminargebühr):
EZ: 223,50 €; DZ: 212,50 €; o.Ü.: 139,50 €**

Programmablauf

Freitag, 18.09.2020

18.00 – 18.50 Uhr: Abendessen
19.00 – 21.15 Uhr: Begrüßung und Einführung in das Thema



Samstag, 19.09.2020

07.45 Uhr: Andacht
08.00 – 09.00 Uhr: Frühstück
09.15 – 10.45 Uhr: Olive und Olivenöl bei den Römern:

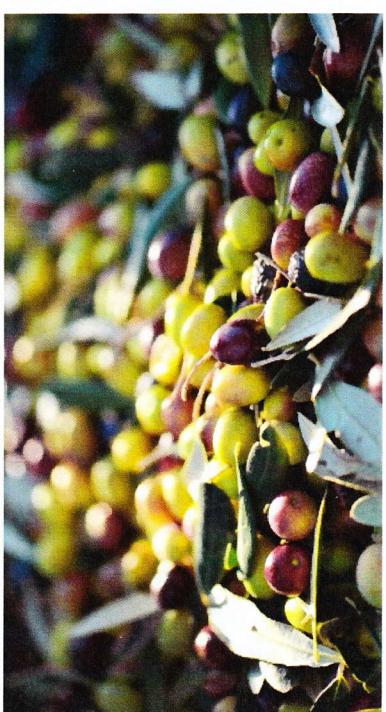
11.00 – 11.45 Uhr: Kräuteröl selbst gemacht
12.00 – 13.00 Uhr: Mittagessen
13.30 – 14.00 Uhr: Möglichkeit zum Spaziergang, ...
14.00 – 15.30 Uhr: Oliven zum Essen:

Brotaufstriche und Salate
15.30 – 16.15 Uhr: Pause mit Nachmittagskaffee
16.15 – 17.45 Uhr: Oliven(öl) in der Kosmetik:
eine (Handpflege)creme entsteht
18.00 – 18.50 Uhr: Abendessen
19.00 – 21.15 Uhr: Film „El Olivo“ (Laufzeit: 94 Minuten)
mit Reflexion

Sonntag, 20.09.2020

08.00 – 09.00 Uhr: Frühstück (anschl. Zimmer räumen)
09.30 – 10.00 Uhr: Andacht
10.30 – 11.15 Uhr: Die Olive in Bibel, Lyrik und Kunst (I)
11.15 – 12.00 Uhr: Die Olive in Bibel, Lyrik und Kunst (II)
12.00 - 12.15 Uhr: Seminarrückblick
12.15 – 13.00 Uhr: Mittagessen

Besuch des LIMESEUMS (fakultativ).
Coronabedingt können sich bei der Durchführung Programmänderungen ergeben.



Anmeldung

Ich melde mich an zu:

- Eine runde Sache – die Olive
 Das "grüne Gold" von den Römern bis heute
In Kooperation mit dem LIMESEUM
18.09.20 (18.00 Uhr) – 20.09.20 (13.00 Uhr)

Name: _____

Vorname: _____

Anschrift: _____

Telefon: _____

E-Mail-Adresse: _____

Vollkost: mit Fleisch vegetarisch

Diät- oder Sonderkost
(Wenden Sie sich bitte unbedingt spätestens 7 Tage vor Seminarbeginn telefonisch zwecks genauer Absprache.)

Übernachtung im:

- Einzelzimmer
 Doppelzimmer mit: _____
(nur möglich, wenn entsprechende Anmeldung vorliegt)

Datum, Unterschrift _____

Aus Datenschutzgründen verteilen wir keine Teilnehmerlisten von Veranstaltungen. Wir sind aber gerne bei der Bildung von Fahrgemeinschaften bereitwillig (Telefon 09854/10-0).
Unsere Teilnahmebedingungen finden Sie im aktuellen Jahresprogramm.
Mit Ihrer Anmeldung erkennen Sie diese rechtsverbindlich an.