

Inhalt

+++++

- 1 „Handlungsfeld Ausbildung“ in neuer, 2. Auflage
- 2 Broschüre „Berufsbildung 2005“ - überwältigende Nachfrage!
- 3 Neu: Band 13 der Reihe „Materialien zur Berufsbildung“
- 4 Neuerscheinungen in der Edition Czwalina
- 5 Vorschau
- 6 Endlich Spargelzeit!

- 1 „Handlungsfeld Ausbildung“ in neuer, 2. Auflage

+++++

Die erfolgreiche Arbeitsmappe zur Vorbereitung auf die Ausbilder-Eignungsprüfung wurde korrigiert und aktualisiert. Natürlich wurden alle Änderungen berücksichtigt, die sich durch das Inkrafttreten des reformierten Berufsbildungsgesetzes (BBiG) ergeben haben.

http://www.feldhausverlag.de/osc/catalog/product_info.php?products_id=1466

- 2 Broschüre „Berufsbildung 2005“ - überwältigende Nachfrage!

+++++

...und deshalb schon jetzt als Nachdruck erschienen ist unsere Broschüre, in der alles steht, was Sie zum am 1.4.2005 in Kraft getretenen reformierten Berufsbildungsgesetz (BBiG), der geänderten Handwerksordnung (HwO) u.a.m. wissen müssen. Sichern auch Sie sich Ihr Exemplar unter:

http://www.feldhausverlag.de/osc/catalog/product_info.php?products_id=2575

- 3 Neu: Band 13 der Reihe „Materialien zur Berufsbildung“

+++++

Der neueste Band in der vom Berufsförderungswerk Hamburg herausgegebenen Reihe erscheint unter dem Titel „Karrieren statt Barrieren - Integration im Wandel“. Es werden darin Themen angesprochen, die für die berufliche Rehabilitation und Integration behinderter Menschen bedeutsam sind.

http://www.feldhausverlag.de/osc/catalog/product_info.php?products_id=2588

- 4 Neuerscheinungen in der Edition Czwalina

+++++

In den „Schriften der Deutschen Vereinigung für Sportwissenschaft“ sind drei neue Bände erschienen:

- Heinz Hahmanns Lebenserinnerungen „Sportives Handeln - erlebt, gelehrt, erforscht“ (Band 145) eröffnen die neue Unterreihe „Gelebte Sportwissenschaft“:

http://www.feldhausverlag.de/osc/catalog/product_info.php?products_id=2585

- E-Learning, Digitale Bibliotheken, Portale u.v.m. sind die Themen des Bandes 146 „Education, Research and New Media“ (Josef Wiemeyer, Hrsg.), der die Beiträge der 10. IuK-Tagung 2004 zu Möglichkeiten und Grenzen der „Neuen Medien“ enthält:

http://www.feldhausverlag.de/osc/catalog/product_info.php?products_id=2586

- Die Abstracts der 37. asp-Jahrestagung, die vom 5.-7. Mai 2005 in Freiburg zum Thema „Selbststeuerung im Sport“ stattfindet, versammelt der gleichnamige Band 147 der dvs-Schriftenreihe:

http://www.feldhausverlag.de/osc/catalog/product_info.php?products_id=2587

- 5 Vorschau

+++++

Im Mai erscheint der Ratgeber „Berufliche Weiterbildung - Richtig vorbereitet zum Erfolg“ mit vielen hilfreichen Informationen und Tipps zu Chancen, Anforderungen und Möglichkeiten der beruflichen Weiterbildung.

Ende Mai erscheint Band 148 der dvs-Schriftenreihe in der Edition Czwalina zum Thema „Qualität im Schulsport“ (Jahrestagung 2004 der dvs-Sektion Sportpädagogik im Landesinstitut für Schule in Soest).

6 Endlich Spargelzeit!

++++
Der Frühling ist da, die Temperaturen steigen und der erste deutsche Spargel ist in den Geschäften. Appetit bekommen? Wie wäre es mit einer Spargelcremesuppe: das folgende Rezept ist für 4 Personen, ganz einfach und sehr lecker. Guten Appetit!

Zutaten

1 kg weißer Spargel
400 g Butter
1 TL Zucker
1 EL Mehl
200 ml Weißwein
½ Bund Petersilie
2 Eigelbe
200 g Schlagsahne
½ Zitrone
Salz, weißen Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Den Spargel schälen. Die Köpfe abschneiden und beiseite legen; die Stangen in kleine Stücke schneiden.

Wasser zum Kochen bringen. Etwas Butter und ein wenig Zucker hinzugeben, dann die Spargelstücke. Etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, dann die Suppe mit dem Mixer pürieren und durch ein Sieb passieren.

Die restliche Butter in einem Topf zerlassen, Mehl darüberstäuben und unter Rühren goldgelb anschwitzen, dann Weißwein angießen. Die Spargelsuppe unterrühren und aufkochen. Jetzt die Spargelköpfe hinzugeben und rund 8 Minuten leise köcheln lassen.

Das Eigelb mit Dreiviertel der Sahne verquirlen; die übrige Sahne halb steif schlagen. Die Suppe vom Herd nehmen und die Ei-Sahne-Mischung langsam einrühren (die Suppe darf nicht mehr kochen!)

Mit Zucker, Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken. In vorgewärmte Teller füllen und mit Schlagsahne und gehackter Petersilie garnieren.

Übrigens: Zahlreiche Rezepte von „Küchenklassikern“ enthält unser „Ausbildungsprogramm Gastgewerbe“ – das Standardwerk für die Berufsausbildung in Gastronomie und Hotellerie. Aber vor allem enthalten die zwölf Bände (je ein „Ausbildungsleitfaden“ und „Arbeitsblätter“ für jeden der sechs gastgewerblichen Berufe) natürlich alles, was die Ausbildung zum Erfolg führt. Mehr dazu finden Sie hier:

http://www.feldhausverlag.de/osc/catalog/index.php?cPath=1_16

++++
Mit freundlichen Grüßen aus Hamburg

FELDHAUS VERLAG GmbH & Co. KG
Postfach 73 02 40, 22122 Hamburg
Bei der Neuen Münze 4a, 22145 Hamburg
Telefon +49 40 679430-0
Fax + 49 40 67943030
post@feldhaus-verlag.de
www.feldhaus-verlag.de