

MDE Geschäftsstelle Aachen, Heinrichsallee 72, 52062 Aachen

MDE Geschäftsstelle Aachen
c/o Kreishandwerkerschaft Aachen
Heinrichsallee 72
52062 Aachen

MDE Geschäftsstelle
Heinrichsallee 72
52062 Aachen

info@mde-einbandkunst.eu
Tel +49.2 41.53 27 09
www.mde-einbandkunst.eu

Anmeldung zur MDE-Tagung 2026

15.–16. Mai 2026 | BSZ Alois-Senefelder-Schule, München | parallel zur 136. BDBI-Jahrestagung

Tagungskostenbeitrag:

- MDE-Mitglieder: 130,00 €
- Nicht-MDE-Mitglieder: 160,00 €
- Begleitpersonen: 90,00 €

Enthalten ist die Teilnahme an allen Veranstaltungen sowie an zwei Mittagessen und zwei Abendessen während der Tagungsabende im Augustiner-Keller und Augustiner-Stammhaus (Getränke sind von den Teilnehmenden selbst zu zahlen).

Anmeldeschluss: 12. April 2026

Hinweis: Diese Anmeldung gilt ausschließlich für die Teilnahme an der Tagung. Bitte organisieren Sie Ihre Unterkunft eigenständig.

Anmeldung:

Sie können sich entweder über das **beigefügte Formular per E-Mail** an ewa.lorenz@kh-aachen.de anmelden **oder direkt digital über den QR-Code** auf dem Formular.

Nach Anmeldung erhalten Sie die Rechnung.
Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Anmeldung zur MDE-Tagung 2026



MDE-Mitglied (130,00 €)

Name: _____

Straße _____

PLZ / Stadt _____ . / . _____

Tel. _____

E-Mail _____

NICHT-MDE-Mitglied (160,00 €)

Name: _____

Straße _____

PLZ / Stadt _____ . / . _____

Tel. _____

E-Mail _____

Begleitperson (90,00 €)

Name: _____

Straße _____

PLZ / Stadt _____ . / . _____

Tel. _____

E-Mail _____

INNOVATION – MOTIVATION – TRADITION – TRANSFORMATION

Freitag, 15. Mai 2026	
Veranstaltung	Teilnehmerzahl (bitte angeben)
<input type="checkbox"/> 9:30 – 11:30 Uhr TRADITION Ohne scharfe Messer und gutem Leder wird der Franzband nur Murks! Showschärfen mit Ireen Kranz	
<input type="checkbox"/> 11:35 – 12:30 Uhr DIE ARBEIT DES MDE Der MDE-Rundbrief, seine Produktion in der Schule und Schulbesichtigung mit Herrn Wolfgang Hohl	
<input type="checkbox"/> 12:30 – 13:30 Uhr MITTAGSIMBISS mit BDBI	
<input type="checkbox"/> 13:30 – 16:30 Uhr MITGLIEDERVERSAMMLUNG	
<input type="checkbox"/> 16:45 Uhr AUSSTELLUNGSERÖFFNUNG: „Mein Morgenstern“ geschöpft, gedruckt, gebunden Preisverleihung des BDBI-Einbandwettbewerbes für Auszubildende im Buchbinderhandwerk 2026 Präsentation von neuen Arbeiten von MDE-Mitgliedern, mit Dia - Projektion von Einbänden der MDE-Mitglieder	
<input type="checkbox"/> 19:30 Uhr TAGUNGSABEND im <u>Augustiner-Keller</u>	

Samstag, 16. Mai 2026	
Veranstaltung	Teilnehmerzahl (bitte angeben)
<input type="checkbox"/> 09:30 – 10:15 Uhr INNOVATION Monotypie und Bildtransfer mittels Gelplatte (auf Papier und Leder) und Bastelprägestift, schnell und einfach, Eva Luna Kodera	
<input type="checkbox"/> 10:20 – 10:50 Uhr TRADITION Pergamentauflagen gestalten, zurichten und färben, Tipps und Tricks mit Dominic Fey-Nekoueian	
<input type="checkbox"/> 11:30 – 11:55 Uhr INNOVATION Scharniertechnik, Pergament und Leder, Tipps mit Rahel Scheufele	
<input type="checkbox"/> 12:00 – 12:25 Uhr Raum TRANSFORMATION Leder färben und strukturieren mit Ulrich Widmann	
<input type="checkbox"/> 12:30 – 13:30 Uhr MITTAGSIMBISS mit BDBI	
<input type="checkbox"/> 13:30 – 13:55 Uhr FALTEN, WICKELN, FÄRBEN Shibori, leicht, schnell und effektiv mit Elisabeth Zelck	
<input type="checkbox"/> 14:00 – 17:00 Uhr KREATIVITÄTSENFALTUNG Wege zu innovativen Ideen mit Dominic Fey-Nekoueian Anschließend Infos zum Studiengang Gestalter im Handwerk	
<input type="checkbox"/> 17:10 – 17:25 Uhr INNOVATION Mit Hobby-Plottern schneiden, prägen, lasern, mit Ulrich Widmann	
<input type="checkbox"/> 19:30 Uhr BUCHBINDERTREFF Essen und geselliger Abend mit dem BDBI im Augustiner-Stammhaus	

Das Menü am Freitag-Abend, 15. Mai 2026 im Augustiner-Keller, Große Jagdstube	
	Teilnehmerzahl (bitte angeben)
Vorspeise	
<input type="checkbox"/> Augustiner Vorspeisenbrett [wird tischweise serviert] mit knackige Radieserl, Schnittlauchbrot, Keller-Kas, Räucherfisch, gegrilltes und eingelegtes Gemüse, Regensburger Handwurst, kalter Leberkäse, würzige Pfefferbeißer, Emmentaler, pikanter Hummus, niederbayrisches Schwarzgeräuchertes, Chiemgauer Landbutter, kleine Fleischpflanzerl und Kräuterfrischkäse, fein garniert mit Tomaten, Essiggurke und gekochtem Ei, Hausbrot, Breze	
Hauptgang	
<input type="checkbox"/> Wilderer Teller mit Reh-, Hirsch- und Wildschweinmedaillons dazu Blaukraut, Preiselbeeren und Eierspätzle	
oder	
<input type="checkbox"/> Beluga-Bolognese [vegan] im Wildreis Ring, veganem Sauerrahm und Süßkartoffelchips	
<input type="checkbox"/> Dessert Kaiserschmarrn-Tiramisu mit bayerischer Vanillecreme	

Das Menü am Samstag-Abend, 16. Mai 2026 im Augustiner-Stammhaus	
	Teilnehmerzahl (bitte angeben)
<input type="checkbox"/> MENÜ I Vorspeise: Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchröllchen und hausgemachtem Leberknödel Hauptgang: Glacierte Kalbsschulter auf Thymiansafterl an marktfrischem Gemüse und hausgemachten Semmelknödel Dessert: Topfenstrudel auf warmen Beerenragout mit Sahnehaube	
<input type="checkbox"/> MENÜ II [vegetarisch]: Vorspeise: Pikante Paprikacremesuppe mit Basilikum und Sahnehaube Hauptgang: Nudeltascherl mit Spinat und Topfen gefüllt auf Rahmschwammerlragout Dessert: Hausgemachte Bayrisch-Creme mit Himbeermark im Weckglas serviert	