

BILDUNGSPROGRAMM

der

LandFrauen Hochsträß



2022

2022 – Frauen in der digitalisierten Arbeitswelt

Im Auftrag des Bildungs- und Sozialwerks des LandFrauenverbands
Württemberg-Baden e.V.

Land  Frauen

Dienstag, 18.01.2022, 19:00 Uhr

Landratsamt Alb-Donau-Kreis

Vortrag zum Thema. „Ein gutes Bauchgefühl – wie die Verdauung unser Immunsystem beeinflusst

Referentin: Julia Hertenberger vom Fachdienst Landwirtschaft des Landratsamtes Alb-Donau-Kreis

Ort: Altes Schulhaus Erstetten

Freitag, 28.01.2022, 19:00 Uhr

Erlernen einer Hauswirtschaftstechnik:

Seifenherstellung – gute Seife selbst gemacht mit Vortrag

Referentin: Gudrun Scheck Zieselberger

Ort: Altes Schulhaus in Erstetten



Freitag, 25.02.2022, 14:00 Uhr

Vortrag zum Thema: „Altes und Neues“ aus dem Gemüsegarten

Referentin: Frau Christine Egle aus Illertissen

Ort: Altes Schulhaus Erstetten



März 2022

Vortrag mit Führung zum Thema Umweltschutz im Müllheizkraftwerk Donautal,
Termin wird noch bekannt gegeben

Mittwoch, 16.03.2022, 19:30 Uhr

Mitgliederversammlung in der Gaststätte Schillerstein mit Wahlen

Ort: Gaststätte Schillerstein

Samstag, 26.03.2022, 09:00 Uhr

Frauenfrühstück und Vortrag zum Thema:

„*Hören und Zuhören*“

Referentin: Frau Regina Steinhauser

Ort: Halle Hochstraße Beiningen

Unkostenbeitrag: 9 Euro pro Person



Dienstag, 05.04.2022, 19:30 Uhr

**Veranstaltung in Zusammenarbeit mit dem
Frauenkreis**

Referentin: Romy Wurm aus Rechtenstein

Vortrag über „Katharina die Große“

Ort: Gemeinderaum Pappelau

Samstag, 30.04.2022, 14:00 Uhr

Binden vom Maienkranz für den Maibaum in Beiningen

Ort: Garage der Feuerwehr

Freitag, 13.05.2022, 19:00 Uhr

Erlernen einer Hauswirtschaftstechnik:

Torten backen

Referent: Gregor Blaich

Ort: Küche Karl-Spohn-Realschule, Gerhausen



Donnerstag, (Feiertag) 16.06.2022

Familienausflug, wir machen eine Stadtführung in Ehingen mit anschließender Einkehr im Gasthaus „Rose“ in Ehingen-Berg.

Donnerstag, 04.08.2022, ca. 10:00-12:30 Uhr

Kinderferienprogramm Baumpflanzaktion mit Förster bei der Halle am Schinderwasen

September/Oktober 2022

Heimatkundelehrgang:

Führung in der Mühle Söll,

Blaubeuren-Gerhausen

genauer Termin wird noch bekannt gegeben



Oktober 2022

Führung in der Wäschekrone in Laichingen ca. 2 Stunden, danach besteht die Möglichkeit in der Tiefenhöhle Kaffee zu trinken.

Termin wird noch bekannt gegeben.



Samstag, 19.11.2022, 14:00 Uhr

Erlernen einer Kreativtätigkeit

Basteln von Adventsdekorationen, z. B. Kerzenleuchter/Kränze/Gestecke....

Referentin: Uschi Braß

Ort: Schulhaus Erstetten

Material: Holzklötz, Dekomaterial, Reisig bitte mitbringen



Sonntag, 27.11.2022, 17:00 Uhr

Adventsfenstereröffnung in Pappelau



Sonntag, 04.12.2022, 14:00 Uhr

Adventsnachmittag für alle Bürgerinnen und Bürger

Gemeinsame Veranstaltung aller Vereine auf dem Hochsträß

Ort: Halle am Schinderwasen



Sonntag, 11.12.2022, 17:00 Uhr

Adventsfenstereröffnung in Beiningen rund ums Rathaus

Sonntag, 18.12.2022, 17:30 Uhr

Adventsfenstereröffnung in Erstetten



Ganzjährige Angebote:

Präventive Gymnastik, Leitung: Wilma Wörz

Ort: Halle am Schinderwasen

Uhrzeit: donnerstags, 20:15 Uhr

Teil 1: 13.01.2022 – 14.04.2022

Kursgebühr: 28.- € (14 Abende à 2.- €)

Teil 2: 21.04.2022 – 21.07.2022

Kursgebühr: 24.- € (12 Abende à 2.- €)

Teil 3: 15.09.2022 – 22.12.2022

Kursgebühr: 30.- € (15 Abende à 2.- €)



Neueinsteiger sind jederzeit herzlich willkommen, schauen Sie einfach mal vorbei!

Für alle Veranstaltungen bitten wir um Anmeldung bei der Ortsvorsitzenden.

Gäste sind herzlich willkommen, die Kosten für Nichtmitglieder betragen pro Veranstaltung 3.- Euro.

Vorsitzende

**Gerda Baier, Telefon: 07344 7663 oder gerda.baier@web.de
<http://www.kreislandfrauen-blaubeuren.de>**

Anmeldungen	Beiningen	Gerda Baier	(☎)	07344 7663)
	Erstetten	Heidi Bühler	(☎)	07344 6450)
	Pappelau	Ruth Bührle	(☎)	07344 4658)

Änderungen werden in den jeweiligen Mitteilungsblättern veröffentlicht.

Die Mitgliedsbeiträge werden in KW 04/2022 eingezogen.

Jeden ersten Freitag im Monat treffen wir uns in der Gaststätte Schillerstein zum Kaffeetrinken. Wir freuen uns auf jeden, der kommen möchte.

Hasenbraten, sehr fein, mit Rosmarinkartöffelchen und Blaukraut

Zutaten für den Hasenbraten:

küchenfertiges, zerteiltes Kaninchen/Stallhase

mittelscharfer Senf

etwas Öl

Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver

Getrocknete Kräuter, klein gerieben

Ca. 1/2Liter Bier, auch gerne Dunkelbier

Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie

etwas Soßenpulver, etwas Sahne

Mondamin

Am Vortag 3 Esslöffel mittelscharfer Senf mit Öl und Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver, getrocknete Kräuter, klein gerieben gut verrühren und das gewaschene, und abgetrocknete Kaninchenfleisch mit der Marinade gut einstreichen. (das nimmt den „süßlichen“ Geschmack vom Kaninchenfleisch). In einer verschlossenen Schüssel im Kühlschrank durchziehen lassen.

Am Folgetag das Fleisch in etwas Butterschmalz im Bräter anbraten, dann das Gemüse mit anschwitzen und mit dem Bier und Wasser ablöschen. Anschließend im Backofen ohne Deckel brutzeln lassen auf Heißluft, ca. 175 Grad, 90 Minuten.

Danach Fleisch entnehmen und auf die Seite stellen. Gemüse abseihen und aus der Bratenflüssigkeit Soße herstellen, mit Soßenpulver, Mondamin und etwas Sahne abbinden.

Währenddessen das Fleisch auf einem Gitter im Backofen „nachbraten“ lassen, so wird es etwas brauner und knuspriger, ca. noch 45 Minuten auf 175 ° Grad unterste Stufe im Backofen



Rosmarinkartoffeln:

**mittelgroße Kartoffeln, festkochend
Salz, Pfeffer,
etwas Liebstöckel gemahlen und Knoblauchpulver
Rosmarin gerebelt und getrocknet
gutes Olivenöl**

Die Kartoffeln werden roh geschält und in Scheiben geschnitten. Vorher das Backblech mit Olivenöl bestreichen. Kartoffelscheiben auf das gefettete Blech legen und mit den oben genannten Gewürzen würzen und nochmals mit etwas Öl einpinseln. Dann ab in den Backofen, mittlere Höhe auf 175 ° Grad ca. 50 Minuten Heißluft verwenden, da ja das Hasenfleisch auf dem Rost unten in den Backofen rein muss.

Blaukraut:

**1 Kopf Rotkohl
etwas Rotwein, etwas Apfelsaft
1 Apfel
Lorbeerblatt, ein paar Nelken und Wacholderbeeren
Zwiebel kleingeschnitten
etwas Zucker
Salz, Pfeffer,
etwas Zimt gemahlen und Piment gemahlen
etwas Suppenwürze
Gänseschmalz
Schweineschmalz
Mondamin zum Abbinden**

**Blaukraut hobeln,
Zwiebelwürfel und Apfelwürfel herstellen, dann Zwiebel- und Apfelstücken in 1 Esslöffel Schweineschmalz andünsten und anschließend den gehobelten Kohl zugeben und mit andünsten, mit Apfelsaft und Wein (je nach Geschmack) ablöschen. Gewürze zugeben und 1 Esslöffel Gänseschmalz zufügen. Immer wieder umrühren und ca. 1 Stunden köcheln lassen. Wenn das Blaukraut weich ist, dann noch Mondamin in etwas Wasser auflösen und damit das Kraut abbinden.**

Einen guten Appetit



Gedicht für die guten Wünsche

Gehe deinen Weg

Lache viel und genieße jeden Moment deines Lebens



Glaub an dich und lebe deine Träume



Sei mutig und folge deinem Herzen

Tue was dich glücklich macht



Denke immer daran:

Es ist DEIN Leben



Die Vorstandschaft von den LandFrauen Hochsträß hoffen auf eine zahlreiche Teilnahme an unseren Angeboten und grüßen Euch herzlichst