



Backhaus  
MERKLINGEN



**PROGRAMM**  
2024

gemeinde  
**MERKLINGEN**  
*lebe die schwäbische alb*







## Vorwort



**„Kochen ist wie Zauberei.**

**Es verzaubert die Sinne und bringt Menschen zusammen.“** *Gérard J. Dépardieu*

Mit dieser Idee, Menschen zusammen zu bringen, ist auch in diesem Jahr wieder ein abwechslungsreiches Backhausprogramm entstanden.

Dank engagierter und kreativer Menschen finden Sie im 7. Jahr unseres Backhausprogrammes 27 Ideen. Bei Angeboten von Brot und Brötchen backen, Paella zubereiten, Köstlichkeiten aus dem Osten und dem asiatischen Raum, Weinproben bis hin zu Spieleabenden und einer Buchlesung ist hoffentlich für jeden etwas dabei.

Wir wünschen den Seminarleitern gutes Gelingen und allen Teilnehmern viel Freude bei den Kursen, schöne und neue Erfahrungen und vor allem eine gesellige und gute Zeit!

Ihr Bürgermeister  
Sven Kneipp

---

## Übersicht Programm

Seite	Termin	Programm-Nr.	Titel
06	noch offen		Traditionelle Brotbackkurse
07	18.01.2024	A01	Albtraumhof – Spannung und Genuss
08	24.02.2024	A02	Brot backen im Holzbackofen
09	02.03.2024	A03	Tortenträume – Schwarzwälder Kirschtorte, Apfeltorte
10	15.03.2024	A04	Paella de Marisco
11	22.03.2024	A05	Frische selbstgemachte Nudeln kann jeder
12	27.03.2024	A06	Osterbacken für Kinder
13	12.04.2024	A07	Köstlichkeiten aus dem Osten
14	16.04.2024	A08	Strudel von klassisch bis modern
15	18.04.2024	A09	Backvergnügen mit Vollkorngetreide
16	26.04.2024	A10	Spieleabend für Spielefans – Kurs 1
17	29.04.2024	A11	Vom Korn zum Brot
18	02.05.2024	A12	Hülsenfrüchte – kleine Bohne große Wirkung
19	08.05.2024	A13	Musik und Wein – Kurs 1



Seite	Termin	Programm-Nr.	Titel
20	29.06.2024	A14	Neue Ideen fürs Abendbrot
21	19.07.2024	A15	Curry und Co – Asiatisch einfach lecker – Kurs 1
22	20.07.2024	A16	Tour de France – kulinarisch
23	14.08.2024	A17	Brot und Brötchen backen
24	18.09.2024	A18	Wir feiern das Abendmahl
25	20.09.2024	A19	Bienenstich und Donauwelle
26	27.09.2024	A20	Genussabend: Brot- und Bierverkostung
27	04.10.2024	A21	Brot backen – only for men
21	11.10.2024	A22	Curry und Co – Asiatisch einfach lecker – Kurs 2
28	12.10.2024	A23	Leckere Brote und Brötchen
29	25.10.2024	A24	Quiche und Wein – die Harmonie Frankreichs
30	31.10.2024	A25	Jetzt wird es richtig gruselig!
19	08.11.2024	A26	Musik und Wein – Kurs 2
31	09.11.2024	A27	Pralinen aus Leidenschaft für Frische und Genuss
16	13.11.2024	A28	Spieleabend für Spielefans – Kurs 2
32	29.11.2024	A29	Weihnachtsbäckerei mit Kindern



## Traditionelle Brotbackkurse

Haben Sie sich jemals gefragt, wie Sie leckeres, frisches Brot selbst zuhause zubereiten können? Dann besuchen Sie einen unserer Brotbackkurse! Egal, ob Sie ein begeisterter Hobbybäcker oder ein absoluter Anfänger sind – in diesen Kursen sammeln Sie wertvolle Erfahrungen.

Die jeweiligen Kurse werden einige Wochen vor den Terminen in unserem Mitteilungsblatt sowie auf unserer Homepage veröffentlicht.

Anmeldungen werden ab Terminbekanntgabe per Mail an [lisa.wissinger@merklingen.de](mailto:lisa.wissinger@merklingen.de) entgegengenommen.

### **Infos:**

Kosten: 12 EUR

Anzahl: bis 8 Personen

### **Seminarleitung:**

Trudl Buck





## Albtraumhof – Spannung und Genuss

Manfred Bomm, ein Berufsleben lang Journalist in Geislingen und Göppingen gewesen, kennt sich mit Land und Leuten auf der Alb aus. In seinem inzwischen 23. Kriminalroman um den Kommissar August Häberle lässt er deshalb Mentalität und Probleme der Albbewohner einfließen. Wie immer, wird er nur einige Passagen vorstellen, dafür aber umso mehr Hintergrundiges, Ironisches und Satirisches zu erzählen wissen. Ein Krimi soll auch Unterhaltung sein, meint er ein bisschen augenzwinkernd.

Nach der Vorstellung des neuen Krimis „Albtraumhof“ von und mit Manfred Bomm genießen wir Flammkuchen und können uns gemütlich austauschen.



A01

**Termin:**  
**Donnerstag, 18.01.2024**

**Infos:**

Dauer: 4 Std.  
Zeit: 19–23 Uhr  
Kosten: 5 EUR  
Anzahl: bis 30 Personen

**Seminarleitung:**

Manfred Bomm und  
Gemeinde Merklingen



## Brot backen im Holzbackofen

### „Gut Brot will Weile haben“ – sagt Günther Weber

Wir backen ein Bauernbrot und Loretto-Wecken nach Rezepten von Günther Weber.

#### Ablauf

- ☞ Ofen anheizen
- ☞ Information, Rezepte besprechen
- ☞ Teige kneten, Teigruhe
- ☞ Wecken und Brot backen

#### Mitzubringen

- ☞ Schürze, Handtuch, Brotbeutel, Getränk

A02

#### Termin:

**Samstag, 24.02.2024**

#### Infos:

Dauer: 4,5 Std.  
Zeit: 9:30 – 14 Uhr  
Kosten: 18 EUR  
Anzahl: bis 8 Personen

#### Seminarleitung:

Trudl Buck







## Tortenträume – Schwarzwälder Kirschtorte, Apfeltorte

Fluffiger Biskuit, cremige Sahne, Tipps und Tricks ...

Nur Mut, es ist einfacher, als gedacht und wir wissen was drin ist.

In diesem Kurs erlernen wir viele Grundlagen für Anfänger und Fortgeschrittene.

### Mitzubringen

☞ Schürze, Geschirrtuch, Tortenbehälter,  
Tortenschaufel

A03

**Termin:**

**Samstag, 02.03.2024**

**Infos:**

Dauer: 5 Std.

Zeit: 13 – 18 Uhr

Kosten: 40 EUR

Anzahl: bis 8 Personen

**Seminarleitung:**

Rosemarie Salzmann



## Paella de Marisco

Wir kreieren gemeinsam eine leckere Paella. Schritt für Schritt werden wir Garnelen, Tintenfisch, Muscheln, Paprika etc. schneiden, der Reihe nach anbraten und zusammenfügen. Zum Schluss kommt der Reis dazu.

### Ablauf

- ☞ Begrüßung der Teilnehmer
- ☞ Einführung in das Rezept
- ☞ Zubereitung der Paella

A04

### Termin:

Freitag, 15.03.2024

### Infos:

Dauer: 4 Std.

Zeit: 18 – 22 Uhr

Kosten: 15 EUR

Anzahl: bis 8 Personen

### Seminarleitung:

Hristo Hadjiev





## *Frische selbstgemachte Nudeln kann jeder*

Wir stellen selber einen Nudelteig her und wissen somit was drin ist. Nach der Teigruhe formen wir Nudeln ganz ohne Nudelmaschine. Dazu gibt es viele praktische Tipps und Tricks.

### **Mitzubringen**

☞ Schürze, 2 Geschirrtücher, Backblech, Wellholz, Behälter

**A05**

### **Termin:**

**Freitag, 22.03.2024**

### **Infos:**

Dauer: 3 Std.

Zeit: 17 – 20 Uhr

Kosten: 25 EUR

Anzahl: bis 8 Personen

### **Seminarleitung:**

Rosemarie Salzmann

---



## Osterbacken für Kinder

### > Nur für Kinder

Ostern steht vor der Tür und wir wollen uns zusammen darauf einstimmen! Gemeinsam backen wir österliches Gebäck und färben Ostereier.

### Mitzubringen

☞ Behälter/Tüte für Gebäck, Schürze



A06

### Termin:

**Mittwoch, 27.03.2024**

### Infos:

Dauer: 3 Std.

Zeit: 15 – 18 Uhr

Kosten: 7 EUR

Anzahl: bis 8 Personen  
von 7 bis 11 Jahre

### Seminarleitung:

Gemeinde Merklingen  
Vera Fischer, Eva Hubert  
und Lisa Wissinger





## *Köstlichkeiten aus dem Osten*

Zur Begrüßung gibt es den aromatischen Aperitif „Żubrówka Rosé“ mit leichtem Geschmack nach fruchtigen Waldbeeren.

Als Hauptgang bereiten wir miteinander ein Lieblingsgericht aus der Ukraine zu.

Zum Abschluss gibt es „Syrniki“ – ein beliebtes Dessert oder auch Frühstücksgericht der Ukraine.

Viele usbekische Gerichte wie Plov (Pilaw) wurden übrigens seit 1944 während des Exils in Zentralasien in die nationale Küche der Krimtataren aufgenommen.

### **Mitzubringen**

☞ Schürze, Behälter

**A07**

**Termin:**

**Freitag, 12.04.2024**

**Infos:**

Dauer: 3 Std.

Zeit: 18 – 21 Uhr

Kosten: 25 EUR

Anzahl: bis 10 Personen

**Seminarleitung:**

Sergey Shkoliarenko

---

## *Strudel von klassisch bis modern*

Ob zum Kaffeekränzchen, als leckeres Dessert oder als Hauptgericht – alles ist mit „Strudeln“ möglich.

### **Ablauf**

- ☞ Begrüßung
- ☞ Zubereitung Strudelteig
- ☞ Zubereitung verschiedener Füllungen (süß und pikant)
- ☞ Verkostung

### **Mitzubringen**

- ☞ Behälter für Kostproben

**A08**

### **Termin:**

**Dienstag, 16.04.2024**

### **Infos:**

Dauer: 4,5 Std.  
Zeit: 18 – 22:30 Uhr  
Kosten: 25 EUR  
Anzahl: bis 10 Personen  
ab 15 Jahren

### **Seminarleitung:**

Marie-Luise Jakob





## Backvergnügen mit Vollkorngetreide



Volkshochschule  
Laichingen-Blaubeuren-  
Schelklingen e.V.

Gibt es etwas leckereres als ofenfrisches Brot mit Butter, Schnittlauch oder anderen Aufstrichen?

Wir backen Vollkornbrot und rustikale Brötchen aus dem Steinbackofen. Sie erhalten dabei praktische Tipps und Infos rund ums Getreide, Teigherstellung und Backen.

### Mitzubringen

- ☞ Getränk, Schürze, Geschirrtuch, kleines Handtuch, Behälter / Tüten für Gebackenes
- 🔗 Die Anmeldung erfolgt ausschließlich über das VHS-Büro Laichingen (ab 22.01.2024):  
Telefon: 0 73 33 / 9 25 20 - 0  
Online: [www.vhs-lai.de](http://www.vhs-lai.de)

A09

### Termin:

**Donnerstag, 18.04.2024**

### Infos:

Dauer: 4 Std.

Zeit: 17:30 – 21:30 Uhr

Kosten: 45 EUR (können je nach Teilnehmerzahl leicht abweichen)

Anzahl: bis 10 Personen  
ab 18 Jahren

### Seminarleitung:

VHS Laichingen  
Irene Gröh-Schaufler

## Spieleabend für Spielefans

Es erwartet Sie ein spannender Spieleabend mit verschiedenen Brettspielen, Fingerfood und Snacks. Dabei können neue Spiele unter Anleitung kennengelernt werden – ideal für interessierte Einsteiger aber auch begeisterte Spielefans, die nach neuen Ideen und Gleichgesinnten suchen.

### Ablauf

- ☞ Treffen im Backhaus um 18 Uhr
- ☞ Vorstellung der einzelnen Spiele
- ☞ Erklärung der Regeln
- ☞ Spielephase in verschiedenen Gruppen

**farmers-shop**.de  
Spielwaren & Modelle

A10

**Termin: Freitag, 26.04.2024**

A28

**Weiterer Termin:  
Mittwoch, 13.11.2024**

### Infos:

Dauer: 4 Std.  
Zeit: 18 – 22 Uhr  
Kosten: –  
Anzahl: bis 20 Personen

### Seminarleitung:

Farmer's Shop  
Julian Baumann







## Vom Korn zum Brot

### > Nur für Kinder

Am 12. Mai ist Muttertag – die perfekte Gelegenheit, um eurer Mama zu zeigen, wie sehr ihr sie schätzt!

Was könnte besser sein, als frische, selbstgemachte Brötchen? Wir wollen Mama mit selbstgemachten Brötchen überraschen – dafür üben wir zusammen. Damit zaubert ihr nicht nur ein Lächeln auf ihr Gesicht, sondern macht den Tag zu etwas ganz Besonderem.

### Mitzubringen

- ☞ Schürze, Handtuch, Knetschüssel, Gefäß für Brötchen, Getränk



A11

### Termin:

Montag, 29.04.2024

### Infos:

Dauer: 5 Std.

Zeit: 15 – 20 Uhr

Kosten: 6 EUR

Anzahl: bis 6 Personen  
ab 8 Jahren

### Seminarleitung:

Trudl Buck



## Hülsenfrüchte – kleine Bohne große Wirkung

Hülsenfrüchte haben ein Nischendasein – zu Unrecht! Denn sie stellen eine wichtige Nahrungsquelle dar und sind ein wichtiger Eiweißlieferant. Im Kurs erfahren Sie Spannendes und Wissenswertes über bekannte und weniger bekannte Hülsenfrüchte. Zudem probieren wir leckere Rezepte aus.

### Ablauf

- ☞ Theoretische Einführung „Hülsenfrüchte“
- ☞ Gemeinsames Kochen und Essen



A12

### Termin:

**Donnerstag, 02.05.2024**

### Infos:

Dauer: 2,5 Std.

Zeit: 9:30 – 12 Uhr

Kosten: 10 EUR

Anzahl: bis 12 Personen  
ab 18 Jahren

### Seminarleitung:

Landratsamt Alb-Donau-Kreis  
Julia Hertenberger





## Musik und Wein

Ein Wohnzimmerkonzert mit passender Weinbegleitung. Wir wollen an diesem Abend herausfinden, wie sich die Wahrnehmung für Wein und Musik verändert und vielleicht sogar potenziert. Es werden vier verschiedene französische Weine (0,1 l) vorgestellt und mit ausgewählten klassischen Musikstücken kombiniert. Der renommierte Musiker Sergey Shkoliarenko wird am E-Piano den musikalischen Teil vortragen.

### **Ablauf**

- ☞ Begrüßung und Erläuterung des Konzepts
- ☞ Konzert
- ☞ Gemeinsamer Abschluss mit Fingerfood und dem einen oder anderen Gläschen (nicht im Unkostenbeitrag enthalten)
- ☞ Kein Alkoholausschank an Minderjährige

**A13**

**Termin: Mittwoch, 08.05.2024**

**A26**

**Weiterer Termin:  
Freitag, 08.11.2024**

### **Infos:**

Dauer: 1,5 Std.  
Zeit: 19:30 – 21 Uhr  
Kosten: 25 EUR  
Anzahl: bis 40 Personen

### **Seminarleitung:**

Hans-Dieter Bührlle und  
Sergey Shkoliarenko



## Neue Ideen fürs Abendbrot

Immer nur Weckle mit Wurst zum Abendbrot? Muss nicht sein! Wir probieren neue Ideen fürs Abendbrot mit der Familie – kalte und auch warme Snacks, die nicht nur lecker schmecken, sondern auch später einen erholsamen Schlaf unterstützen können.

### Ablauf

- ☞ Wir bereiten zusammen ein tolles Buffet
- ☞ Im Anschluss gemeinsames Essen
- ☞ Alle Rezepte gibt es zum Mitnehmen, um später auch Zuhause alles nachkochen zu können.

### Mitzubringen

- ☞ Behälter für Kostproben

🔗 Mineralwasser als Getränk ist inklusive.



A14

### Termin:

**Samstag, 29.06.2024**

### Infos:

- Dauer: 4 Std.
- Zeit: 16 – 20 Uhr
- Kosten: 40 EUR
- Anzahl: bis 10 Personen  
ab 18 Jahren

### Seminarleitung:

Gisa Jost





## Curry und Co – Asiatisch einfach lecker

Die asiatische Küche ist herrlich bunt und vielfältig. Lernen Sie unterschiedliche Currys und asiatische Gerichte kennen. Einfach und lecker kochen ist dabei die Devise. Lassen Sie uns die Frische und Exotik Asiens genießen.

### Ablauf

- ☞ Begrüßung
- ☞ Kennenlernen der Zutaten und Basics
- ☞ Zubereiten einer Vorspeise
- ☞ Hauptgang
- ☞ Geselliger Ausklang und gemeinsames Aufräumen

### Mitzubringen

- ☞ Restebehälter, Schürze, Neugier und Freude am gemeinsamen Kochen

A15

**Termin: Freitag, 19.07.2024**

A22

**Weiterer Termin:  
Freitag, 11.10.2024**

### Infos:

Dauer: 4 Std.

Zeit: 18 – 22 Uhr

Kosten: 25 EUR

Anzahl: bis 10 Personen

### Seminarleitung:

Sven Kneipp



## Tour de France – kulinarisch

In diesem Jahr führt die Tour de France durch die landschaftlich und kulinarisch reizvollen Gegenden der Toskana und der Provence. Wir wollen gemeinsam typische Gerichte kochen und anschließend passende Weine dazu verkosten. Wir freuen uns auf 10 motivierte Köche und sehr gerne weitere Gäste (maximal 6). Zu den Gerichten werden 4 verschiedene Weine verkostet.

Die Aufteilung von Köchen und Gästen wird vom Veranstalter einige Zeit vor der Veranstaltung geregelt.

### Ablauf

- ☞ Kurze Begrüßung und Erläuterung der Gerichte
- ☞ Zuteilung der Aufgaben und gemeinsames Kochen
- ☞ Gemeinsames Essen mit Weinverkostung
- 🚫 Kein Alkoholausschank an Minderjährige

A16

### Termin:

**Samstag, 20.07.2024**

### Infos:

Dauer: 5,5 Std.

Zeit: 17:30 – 23 Uhr

Gäste ab 19:30 Uhr

Kosten: 43 EUR (auch für Gäste)

Anzahl: bis 16 Personen  
(10 Köche, 6 Gäste)

### Seminarleitung:

Hans-Dieter und  
Gisela Bührle





## Brot und Brötchen backen

Wir backen gemeinsam klassisches Bauernbrot im Holzbackofen sowie Brötchen und Seelen, die Sie auch zu Hause im E-Ofen backen können. Mit verschiedenen Aufstrichen verkosten wir unsere Brötchen.

### **Ablauf**

- ☞ Begrüßung
- ☞ Feuer entfachen
- ☞ Teige und Aufstriche zubereiten
- ☞ Brot und Brötchen backen und genießen

### **Mitzubringen**

- ☞ Schürze, Handtuch

**A17**

### **Termin:**

**Mittwoch, 14.08.2024**

### **Infos:**

- Dauer: 4 Std.
- Zeit: 14 – 18 Uhr
- Kosten: 20 EUR
- Anzahl: 8 Personen  
ab 15 Jahren

### **Seminarleitung:**

Marie-Luise Jakob



## Wir feiern das Abendmahl

Wir hören von der Entstehung des Abendmahls und wie es früher gefeiert wurde.

Außerdem wird es praktisch: Wir kneten Teig und backen Fladenbrote. Anschließend feiern wir miteinander das Abendmahl mit unseren frisch gebackenen Fladen.

### Mitzubringen

☞ Schürze (wer möchte)

A18

### Termin:

**Mittwoch, 18.09.2024**

### Infos:

Dauer: 2 Std.

Zeit: 18:30 – 20:30 Uhr

Kosten: –

Anzahl: bis 30 Personen

### Seminarleitung:

Florian Rochau







## Bienenstich und Donauwelle

Gemeinsam backen wir die Klassiker – aber auch in neuen Varianten. Dabei gibt es viele Profi-Tricks. Nach getaner Arbeit werden die Kuchen geschnitten und aufgeteilt.

### Mitzubringen

- ☞ Schürze, Geschirrtuch, Kuchenbehälter, Tortenschaufel

A19

**Termin:**

**Freitag, 20.09.2024**

**Infos:**

Dauer: 4 Std.

Zeit: 16 – 20 Uhr

Kosten: 25 EUR

Anzahl: bis 8 Personen

**Seminarleitung:**

Rosemarie Salzmann



## Genussabend: Brot- und Bierverkostung

Nicht nur Bier brauen und Brotbacken haben vieles gemeinsam, auch auf dem Vespertisch ergänzen sich Brot und Bier. Das lernt man in entspannter Runde an unserem Genussabend. Markus Bopp (Bäckermeister und Brotsommelier) und Christoph Kumpf (Braumeister und Geschäftsführer) führen gemeinsam durch die Verkostung von 6 Broten der Steinofenbäckerei und die dazu passenden Biere der Kaiser Brauerei.

### Ablauf

- ☞ Markus Bopp erklärt, worauf man achten muss, um die Aromawelt des Brotes zu erschmecken.
- ☞ Christoph Kumpf zeigt auf, welches Bier ergänzend wirkt oder für ein neues Genusserlebnis sorgt.
- ☞ Nach der Verkostung werden Käse- und Wurstplatten gereicht.

A20

### Termin:

Freitag, 27.09.2024

### Infos:

Dauer: 3 Std.  
Zeit: 19 – 22 Uhr  
Kosten: 20 EUR  
Anzahl: bis 30 Personen  
ab 16 Jahren

### Seminarleitung:

LandFrauen Merklingen  
Elisabeth Schmid und  
Brigitte Burghardt





## Brot backen – only for men

### > Nur für Männer

Brotbacken mit Sauerteig

#### Ablauf

- ☞ Feuer machen
- ☞ Teig zubereiten und backen
- ☞ Anschließend gemeinsames Vesper mit Dosenwurst und Bier



A21

#### Termin:

Freitag, 04.10.2024

#### Infos:

Dauer: 4 Std.

Zeit: 17 – 21 Uhr

Kosten: 15 EUR

Anzahl: bis 8 Personen  
ab 18 Jahren

#### Seminarleitung:

Paul Georg Baumann



## Leckere Brote und Brötchen

Wir wollen gemeinsam leckeres Brot und Brötchen backen. Haben Sie Lust dazu? Dann ist der Brotbackkurs genau das Richtige. Man bekommt nicht nur Tipps, wie das Brot gelingt, sondern bereitet unter fachkundiger Anleitung Brote zu, die wir auch gemeinsam verzehren werden.

### Ablauf

- ☞ Teige herstellen unter Anleitung
- ☞ Backen
- ☞ Gemeinsames Essen



A23

### Termin:

Samstag, 12.10.2024

### Infos:

Dauer: 3 Std.

Zeit: 14:30 – 17:30 Uhr

Kosten: 10 EUR

Anzahl: bis 12 Personen

### Seminarleitung:

Landratsamt Alb-Donau-Kreis  
Ulrike Bahmer





## *Quiche und Wein – die Harmonie Frankreichs*

Gemeinsam bereiten wir verschiedene Quiches zu. Die passenden französischen Weine begleiten die Zubereitung und Verkostung der Quiches. So lassen wir den Abend ausklingen.

### **Ablauf**

- ☞ Begrüßung mit Getränk
- ☞ Quiche-Teig und Beläge zubereiten
- ☞ Weine verkosten und genießen

### **Mitzubringen**

- ☞ Behälter für Kostproben

**A24**

### **Termin:**

**Freitag, 25.10.2024**

### **Infos:**

- Dauer: 4 Std.
- Zeit: 18:30 – 22:30 Uhr
- Kosten: 35 EUR
- Anzahl: bis 10 Personen,  
ab 18 Jahren

### **Seminarleitung:**

Marie-Luise Jakob und  
Hans-Dieter Bührle



## Jetzt wird es richtig gruselig!

### > Nur für Kinder

Wenn der Kürbis leuchtet in der Nacht,  
ist das Grauen an der Macht!

Wir laden Euch schrecklich gerne zur Halloween-Party  
ins Backhaus ein. Dabei zaubern wir ein gruseliges  
Buffet mit Hexenfingern, Spinnenbeinbowle und  
vielmehr.

Gruselige Verkleidung ist erwünscht.

### Ablauf

☞ Neben Werwolfspiel und wildem Büffetzauber  
werden alle auch noch gerne gruselig geschminkt.



A25

### Termin:

**Donnerstag, 31.10.2024**

### Infos:

Dauer: 3 Std.

Zeit: 16 – 19 Uhr

Kosten: 15 EUR

Anzahl: bis 8 Personen  
von 10 – 14 Jahren

### Seminarleitung:

Diana Speth und  
Danielle Fricker





## *Pralinen aus Leidenschaft für Frische und Genuss*

Handgefertigt mit ausgewählten, einfachen Zutaten.  
Raffiniert, fein und köstlich, mit und ohne Alkohol.  
Kaum jemand wird diesen Pralinen widerstehen können.

### **Mitzubringen**

- ☞ Schürze, Geschirrtuch, Brotmesser, Backblech, Behälter

**A27**

### **Termin:**

**Samstag, 09.11.2024**

### **Infos:**

Dauer: 4 Std.

Zeit: 13 – 17 Uhr

Kosten: 35 EUR

Anzahl: bis 8 Personen  
ab 18 Jahren

### **Seminarleitung:**

Rosemarie Salzmann



## Weihnachtsbäckerei mit Kindern



### > Nur für Kinder

Wir bereiten uns langsam auf die Weihnachtszeit vor und backen gemeinsam Weihnachtsplätzchen.

### Ablauf

- ☞ Teig herstellen
- ☞ Plätzchen ausstechen und backen
- ☞ Dekorieren
- ☞ Dazu gibt es Punsch und Weihnachtsmusik

A29

### Termin:

Freitag, 29.11.2024

### Infos:

- Dauer: 3 Std.
- Zeit: 15 – 18 Uhr
- Kosten: 7 EUR
- Anzahl: bis 8 Personen  
von 8 – 11 Jahren

### Seminarleitung:

Alexandra Mangold und  
Mara Knaupp







---

## Allgemeine Hinweise

Für jeden einzelnen Teilnehmer ist eine separate Anmeldung erforderlich. Anmelden können Sie sich mit den beigefügten Anmeldeformularen oder online auf unserer Homepage: **<https://www.merklingen.de/de/leben/oeffentliche-einrichtungen/backhaus>**

Die Anmeldungen erfolgen in der Reihenfolge des Eingangs. Eine Teilnehmerbestätigung erhalten Sie per Mail. Die Kosten je Programmpunkt werden am Tag der Veranstaltung direkt beim Kursleiter in bar bezahlt. Bis 14 Tage vor Kursbeginn können Sie per E-Mail unter der unten genannten Mailadresse kostenfrei stornieren. Zu einem späteren Zeitpunkt sind die entsprechenden Teilnehmergebühren zu tragen.

Mit der Anmeldung stimmen Sie der Erhebung und Verarbeitung der personenbezogenen Daten zum Zwecke der Organisation der Veranstaltung zu.

Weitere Informationen:  
Rathaus Merklingen, Hauptstraße 31, 89188 Merklingen

Lisa Wissinger, Tel.: 0 73 37 / 96 20 – 12  
E-Mail: [lisa.wissinger@merklngen.de](mailto:lisa.wissinger@merklngen.de)





## Anmeldung **Pro Person eine Anmeldung!**

Bitte komplett ausfüllen und im Rathaus Merklingen abgeben  
oder per E-Mail an [lisa.wissinger@merklingen.de](mailto:lisa.wissinger@merklingen.de) schicken.

Name .....

Vorname .....

Anschrift .....

.....

Telefon .....

E-Mail .....

Datum .....

Ich möchte an folgenden Programmen teilnehmen:

Die Nummer finden Sie auf der jeweiligen Seite.

- |                              |                              |                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> A01 | <input type="checkbox"/> A09 | <input type="checkbox"/> A17 | <input type="checkbox"/> A25 |
| <input type="checkbox"/> A02 | <input type="checkbox"/> A10 | <input type="checkbox"/> A18 | <input type="checkbox"/> A26 |
| <input type="checkbox"/> A03 | <input type="checkbox"/> A11 | <input type="checkbox"/> A19 | <input type="checkbox"/> A27 |
| <input type="checkbox"/> A04 | <input type="checkbox"/> A12 | <input type="checkbox"/> A20 | <input type="checkbox"/> A28 |
| <input type="checkbox"/> A05 | <input type="checkbox"/> A13 | <input type="checkbox"/> A21 | <input type="checkbox"/> A29 |
| <input type="checkbox"/> A06 | <input type="checkbox"/> A14 | <input type="checkbox"/> A22 |                              |
| <input type="checkbox"/> A07 | <input type="checkbox"/> A15 | <input type="checkbox"/> A23 |                              |
| <input type="checkbox"/> A08 | <input type="checkbox"/> A16 | <input type="checkbox"/> A24 |                              |

Unterschrift .....





## Anmeldung **Pro Person eine Anmeldung!**

Bitte komplett ausfüllen und im Rathaus Merklingen abgeben  
oder per E-Mail an [lisa.wissinger@merklingen.de](mailto:lisa.wissinger@merklingen.de) schicken.



Name

.....

Vorname

.....

Anschrift

.....

.....

Telefon

.....

E-Mail

.....

Datum

.....

**Ich möchte an folgenden Programmen teilnehmen:**

Die Nummer finden Sie auf der jeweiligen Seite.

- |                              |                              |                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> A01 | <input type="checkbox"/> A09 | <input type="checkbox"/> A17 | <input type="checkbox"/> A25 |
| <input type="checkbox"/> A02 | <input type="checkbox"/> A10 | <input type="checkbox"/> A18 | <input type="checkbox"/> A26 |
| <input type="checkbox"/> A03 | <input type="checkbox"/> A11 | <input type="checkbox"/> A19 | <input type="checkbox"/> A27 |
| <input type="checkbox"/> A04 | <input type="checkbox"/> A12 | <input type="checkbox"/> A20 | <input type="checkbox"/> A28 |
| <input type="checkbox"/> A05 | <input type="checkbox"/> A13 | <input type="checkbox"/> A21 | <input type="checkbox"/> A29 |
| <input type="checkbox"/> A06 | <input type="checkbox"/> A14 | <input type="checkbox"/> A22 |                              |
| <input type="checkbox"/> A07 | <input type="checkbox"/> A15 | <input type="checkbox"/> A23 |                              |
| <input type="checkbox"/> A08 | <input type="checkbox"/> A16 | <input type="checkbox"/> A24 |                              |

Unterschrift

.....





gemeinde  
**MERKLINGEN**  
*lebe die schwäbische alb*



Idee & Gestaltung: *label s* GmbH  
[www.label-s.de](http://www.label-s.de)