



Backhaus  
MERKLINGEN



**PROGRAMM**  
2023

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







---

## Vorwort



**„Kochen ist eine Kunst,  
Genießen ein Glück,  
Zusammensein ein Geschenk!“**

Mit diesem Zitat freuen wir uns, dass Sie unser Backhausprogramm in den Händen halten. Hier finden Sie auch für 2023 dank ganz engagierter Menschen ein vielfältiges Programm in dem mit Liebe gebacken und gekocht wird, hoffentlich mit Freude Neues ausprobiert und zusammen Zeit zum Genießen besteht.

Wir wünschen uns im Namen aller, die sich rund um das Backhaus engagieren, dass ganz viele Teilnehmer eine tolle Zeit in unserem Backhaus haben und wünschen Ihnen viel Freude, Zeit zum Genießen und viele neue Ideen!

Ihr Bürgermeister  
Sven Kneipp

---

## Übersicht Programm

Seite	Termin	Programm-Nr.	Titel
06	14.02.2023	A01	Von Anfang an mit Spaß dabei – Einführung des 1. Breis
07	10.03.2023	A02	Spieleabend für Spielefans – Kurs 1
08	18.03.2023	A03	Vive la France! Gemeinsam kochen und Wein genießen
09	01.04.2023	A04	Kulinarisches aus dem Osten
10	13.04.2023	A05	Vom Korn zum Brot – Brot backen mit Kindern
11	20.04.2023	A06	Essen (fast) wie die Großen – Wenn aus Säuglingen Kleinkinder werden
12	21.04.2023	A07	Kochen und Backen – „Mann“ kann das auch!
13	04.05.2023	A08	Die Küche der Achtsamkeit. Achtsamer Genuss – kreativ kochen – nichts verschwenden
15	05.05.2023	A09	Brot backen only for men – Kurs 1



Seite	Termin	Programm-Nr.	Titel
16	01.07.2023	A10	Einfach, gesund und lecker
17	21.07.2023	A11	Curry und Co – Asiatisch einfach lecker
18	27.09.2023	A12	Wir feiern das Abendmahl
07	30.09.2023	A13	Spieleabend für Spielefans – Kurs 2
15	06.10.2023	A14	Brot backen only for men – Kurs 2
19	27.10.2023	A15	Quiche und Wein – genießen, wie in Frankreich
20	10./11.11.2023	A16	Brot backen im Holzbackofen „Schwabenlaib“ – Rezept von Häussler!
21	15.11.2023	A17	Cocktail-Workshop
22	01.12.2023	A18	Weihnachtsbäckerei mit Kindern



## Von Anfang an mit Spaß dabei – Einführung des 1. Breis in der Babynahrung

Wie die Einführung von Beikost bei Babys gut gelingt, kann man bei diesem Vortrag erfahren. Die BeKi-Referentin („BeKi“ = Bewusste Kinderernährung) gibt Eltern, Großeltern, Erziehern / Erzieherinnen und Tagesmüttern Hilfestellung zur Ernährungserziehung beim Kleinkind.

### Ablauf

☞ Vortrag mit praktischen Beispielen

A01

### Termin:

**Dienstag 14.02.2023**

### Infos:

Dauer: 1,5 Std.

Zeit: 9:30 Uhr – 11:00 Uhr

Kosten: –

Anzahl: min. 8 Personen

### Programmleitung:

Julia Hertenberger





## Spieleabend für Spielefans

Spannender Spieleabend mit verschiedenen Brettspielen. Die Spiele, Fingerfood und Snacks werden zur Verfügung gestellt. Neue Spiele unter Anleitung kennenlernen. Ideal für interessierte Einsteiger, aber auch begeisterte Spieler, die nach neuen Ideen und Gleichgesinnten suchen, sind herzlich Willkommen.

### **Ablauf**

- ☞ Treffen im Backhaus
- ☞ Vorstellung der einzelnen Spiele
- ☞ Erklärung der Regeln
- ☞ Spielphase in verschiedenen Gruppen

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

**A02**

**Termin: Freitag 10.03.2023**

**A13**

**Weiterer Termin:  
Samstag 30.09.2023**

### **Infos:**

Dauer: 4 Std.  
Zeit: 18:00 Uhr – 22:00 Uhr  
Kosten: 15,00 EUR  
Anzahl: 20 Personen

### **Programmleitung:**

Julian Baumann, Markus Bergdolt



*Vive la France!*

## *Gemeinsam kochen und Wein genießen*

Wir kochen ein typisch französisches Menü. Es werden kleine Snacks zum Aperitif zubereitet. Anschließend gibt es eine Fischvorspeise. Ein Hauptgang mit Fleisch und ein Dessert vervollständigen das Menü. Wir würden uns über ca. 9 Personen, die gerne kochen, freuen. Sehr gerne dürfen zum gemeinsamen Essen ca. 9-10 weitere Gäste dazukommen. Während des Kochens und zum Essen werden passende französische Weine gereicht.

### **Ablauf**

- ☞ Begrüßung und Durchsprache des Menüs
- ☞ Einteilung der Teilnehmer
- ☞ Gemeinsames Kochen
- ☞ Gemeinsames Essen und Verkosten der Weine

**A03**

### **Termin:**

**Samstag 18.03.2023**

### **Infos:**

Dauer: 6 Std.

Zeit: 17:00 Uhr – 23:00 Uhr  
Gäste ab 19:30 Uhr

Kosten: 47,00 EUR

Anzahl: 14 Personen

### **Programmleitung:**

H.-D. Bührle







## Kulinarisches aus dem Osten

Eine spannende kulinarische Reise von Polen, durch die Ukraine bis Georgien. Lasst uns zusammen landestypische Gerichte kochen und geschmackliche Entdeckungen genießen.

### **Ablauf**

- ☞ Begrüßung mit köstlichen Kleinigkeiten
- ☞ Einführung in die Zubereitung einer polnischen Vorspeise
- ☞ Zubereitung einer würzigen Hauptspeise aus Georgien
- ☞ Abschließend bereiten wir als Nachspeise ukrainische Syrnyky zu

**A04**

**Termin:**  
**Samstag 01.04.2023**

### **Infos:**

Dauer: 3 Std.  
Zeit: 18:00 Uhr – 21:00 Uhr  
Kosten: 16,00 EUR  
Anzahl: 8-10 Personen

**Programmleitung:**  
Sergey Shkoliarenko



## Vom Korn zum Brot – Brot backen mit Kindern

### > Nur für Kinder ab 10 Jahren

Mit wenigen natürlichen Zutaten kneten und backen wir unser eigenes BIO-Brot von Hand. In der Zwischenzeit kreieren wir eine Riesenpizza.

### Ablauf

- ☞ Bestimmung der einzelnen Getreidesorten
- ☞ Zutaten abwiegen
- ☞ Brotteig kneten
- ☞ Teigruhe
- ☞ Brot backen

### Mitzubringen

- ☞ Schürze, Handtuch, Knetschüssel, Brotbeutel, Getränk



A05

### Termin:

**Donnerstag 13.04.2023**  
**(Osterferien)**

### Infos:

Dauer: 4 Std.

Zeit: 15:00 Uhr – 19:00 Uhr

Kosten: 6,00 EUR

Anzahl: 8 Personen

### Programmleitung:

Trudl Buck





## Essen (fast) wie die Großen – Wenn aus Säuglingen Kleinkinder werden

Das Wohlbefinden der Babys liegt Eltern sehr am Herzen. Die richtige Ernährung spielt dabei eine wichtige Rolle. Die BeKi-Referentin („BeKi“ = Bewusste Kinderernährung) unterstützt Eltern und Erziehende bei Fragen zur Ernährungserziehung und wie es gut gelingen kann, das Kind vom Brei zu festem Essen hin zu führen.

### Ablauf

- ☞ Theoretischer Input zum Thema
- ☞ Praktische Beispiele
- ☞ Zeit für Fragen und Antworten

A06

### Termin:

**Donnerstag 20.04.2023**

### Infos:

Dauer: 1,5 Std.

Zeit: 9:30 Uhr – 11:00 Uhr

Kosten: –

Anzahl: min. 8 Personen

### Programmleitung:

Julia Hertenberg



## Kochen und Backen – „Mann“ kann das auch!

### > Nur für Männer

... die Lust auf Kochen und Backen haben. Wir bereiten ein 4-Gänge-Menü, natürlich mit Fleisch, zu. Die vegetarische Variante soll aber auch nicht zu kurz kommen. Mit dem Gebäck überrascht ihr „sie“ zum Frühstück.

### Ablauf

- ☞ Begrüßung
- ☞ Besprechung der Rezepte
- ☞ Zubereiten der Speisen
- ☞ Wir genießen unser Menü mit Bier oder Wein

### Mitzubringen

- ☞ Schürze, Behälter für Kostproben



A07

### Termin:

**Freitag 21.04.2023**

### Infos:

Dauer: 4 Std.

Zeit: 18:30 Uhr – 22:30 Uhr

Kosten: 35,00 EUR

Anzahl: 8 Personen

### Programmleitung:

Marie-Luise Jakob





## Die Küche der Achtsamkeit. Achtsamer Genuss – kreativ kochen – nichts verschwenden

Bewusst wahrnehmen, was man isst und beim Essen ganz präsent zu sein. So kann man Achtsamkeit am Esstisch praktizieren. Gleichzeitig schulen wir unsere Geschmackssinne und fokussieren uns auf die Wertschätzung unserer Lebensmittel. In diesem Workshop erhalten Sie viele Infos zum Thema Genussbildung und können dies auch ganz praktisch üben. Sie erfahren welche positiven Effekte achtsames Essen auf unseren Darm und Stoffwechsel hat. Zudem gibt es alltagstaugliche, kreative Rezepte, die alle Sinne ansprechen.

### Ablauf

- ☞ Theoretische Einführung zum Thema Genussbildung
- ☞ Achtsames Essen
- ☞ Praktischer Teil „zubereiten“
- ☞ Gemeinsames, achtsames und genussvolles Essen

A08

### Termin:

Donnerstag 04.05.2023

### Infos:

Dauer: 2,5 Std.

Zeit: 09:30 Uhr – 12:00 Uhr

Kosten: 8,00 EUR

Anzahl: 8-12 Personen

### Programmleitung:

Julia Hertenberger





## 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



**A09**

**Termin: Freitag 05.05.2023**

**A14**

**Weiterer Termin:  
Freitag 06.10.2023**

### **Infos:**

Dauer: 4 Std.

Zeit: 17:00 Uhr – 21:00 Uhr

Kosten: 15,00 EUR

Anzahl: 8 Personen

### **Programmleitung:**

Paul Georg Baumann

---

 *Einfach, gesund und lecker!*

Hast du manchmal Lust auf etwas Gesundes und Leckeres, aber Dir fehlen die Ideen dazu? Ich habe ein paar meiner Lieblingsgerichte herausgesucht und würde mich freuen, sie mit Dir zu kochen. Es werden hauptsächlich regionale und saisonale Lebensmittel verarbeitet. Alles frisch und in bester Qualität.

**Ablauf**

- ☞ Kleine Begrüßung und Vorstellungsrunde
- ☞ Danach wird gekocht!
- ☞ Alle dürfen probieren

🍷 Für die passenden Getränke ist gesorgt.

**A10****Termin:****Samstag 01.07.2023****Infos:**

Dauer: 4 Std.

Zeit: 18:00 Uhr – 22:00 Uhr

Kosten: 20,00 EUR

Anzahl: 10 Personen

**Programmleitung:**

Gisa Jost







## Curry und Co – Asiatisch einfach lecker

Die asiatische Küche ist herrlich bunt und vielfältig. Von Curry über Sommerrollen und Salaten – einmal anders. Lassen Sie uns die Frische und Exotik Asiens genießen.

### Ablauf

- ☞ Begrüßung
- ☞ Kennenlernen der Basics
- ☞ Asiatischer Salat
- ☞ Sommerrollen für jede Gartenparty
- ☞ Curry und Co

### Mitzubringen

- ☞ Restebehälter

A11

### Termin:

Freitag 21.07.2023

### Infos:

Dauer: 3 – 4 Std.  
Zeit: 18:30 Uhr – 22:00 Uhr  
Kosten: 20,00 EUR  
Anzahl: 8 – 10 Personen

### Programmleitung:

Sven Kneipp

---

## *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.

### **Ablauf**

- ☞ Wir backen Fladenbrot
- ☞ Wir feiern das Abendmahl

**A12**

### **Termin:**

**Mittwoch 27.09.2023**

### **Infos:**

Dauer: 2 Std.

Zeit: 18:30 Uhr – 20:30 Uhr

Kosten: –

Anzahl: max. 30 Personen

### **Programmleitung:**

Pfarrer Florian Rochau





## *Quiche und Wein – genießen, wie in Frankreich*

Gemeinsam bereiten wir verschiedene Quiche zu. Mit passenden französischen Weinen und der selbst gebackenen Quiche lassen wir den Abend gemütlich ausklingen.

### **Ablauf**

- ☞ Begrüßung mit Getränk
- ☞ Klassischen Quiche-Teig zubereiten
- ☞ Füllungen herstellen
- ☞ Weinverkostung zwischendurch

### **Mitzubringen**

- ☞ Behälter für Kostproben

**A15**

**Termin:**  
**Freitag 27.10.2023**

### **Infos:**

Dauer: 4 Std.  
Zeit: 18:30 Uhr – 22:30 Uhr  
Kosten: 30,00 EUR  
Anzahl: 10 Personen

### **Programmleitung:**

Marie-Luise Jakob,  
Hans-Dieter Bührle



## Brot backen im Holzbackofen „Schwabenlaib“ – Rezept von Häussler!

Gemeinsam backen wir am Samstagvormittag Brot in unserem schönen Backhaus.

### Ablauf Freitag

- ☞ Informationen, Rezept besprechen
- ☞ Sauerteig und Weizenvorteig ansetzen

### Ablauf Samstag

- ☞ Ofen anheizen
- ☞ Teig kneten, Teigruhe
- ☞ Brot backen

### Mitzubringen

- ☞ Schürze, Handtuch, Brotbeutel, Getränk

A16

### Termin:

**Freitag / Samstag 10. / 11.11.2023**

### Infos:

Dauer: insgesamt 5 Std.

Zeit:

Freitag 18:00 Uhr – 19:00 Uhr

Samstag 10:00 Uhr – 14:00 Uhr

Kosten: 18,00 EUR (3 Brote)

Anzahl: 8 Personen

### Programmleitung:

Trudl Buck





## Cocktail-Workshop

Wir entführen Euch in die Welt der Cocktails und vermitteln dabei Basiswissen, während jeder Mal selbst ran an den Shaker darf.

### Ablauf

- ☞ Einführung
- ☞ Interaktives Mixen, währenddessen beantworten wir Fragen und erklären, worauf es bei einem guten Cocktail ankommt



A17

**Termin:**

**Mittwoch 15.11.2023**

**Infos:**

Dauer: 2 Std.

Zeit: 19:30 Uhr – 21:30 Uhr

Kosten: 19,00 EUR

Anzahl: 15 Personen

**Programmleitung:**

Thomas Schwenkedel



## Weihnachtsbäckerei mit Kindern

### > Nur für Kinder

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

### Ablauf

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



A18

### Termin:

Freitag 01.12.2023

### Infos:

Dauer: 3 Std.

Zeit: 15:00 Uhr – 18:00 Uhr

Kosten: 6,00 EUR

Anzahl: 8 Personen

8 bis 11 Jahre

### Programmleitung:

Alexandra Mangold,

Mara Knaupp











---

## Allgemeine Hinweise

Anmelden können Sie sich mit Hilfe der beigefügten Anmeldeformulare. Je Teilnehmer ist ein separates Anmeldeformular auszufüllen. Bitte senden Sie den ausgefüllten Vordruck per Post oder Mail an das Rathaus Merklingen. Alternativ können Sie die Online-Anmeldung auf unserer Homepage verwenden:

**<https://www.merklingen.de/de/leben/oeffentliche-einrichtungen/backhaus>**

Die Anmeldungen erfolgen nach Eingang. Sie erhalten vom Rathaus eine Teilnehmerbestätigung. Maximal 14 Tage vor Kursbeginn können Sie per E-Mail unter einer der unten genannten Mailadressen kostenfrei stornieren. Ansonsten sind die entsprechenden Teilnehmergebühren zu tragen. Die Kosten je Programmpunkt werden am Tag der Veranstaltung direkt beim Kursleiter in bar bezahlt. Mit der Anmeldung willigen Sie der Erhebung und Verarbeitung der personenbezogenen Daten zum Zwecke der Organisation der Veranstaltung ein.

Weitere Informationen: Rathaus Merklingen, Hauptstraße 31, 89188 Merklingen

Barbara Brenner, Tel.: 0 73 37 / 96 20 – 14  
E-Mail: [barbara.brenner@merklingen.de](mailto:barbara.brenner@merklingen.de)

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



## *Anmeldung*

Bitte komplett ausfüllen und im Rathaus abgeben. Pro Person eine Anmeldung.

Name .....

Vorname .....

Anschrift .....

.....

Telefon .....

E-Mail .....

Merklings, den .....

Ich möchte an folgenden Programmen teilnehmen:

Die Nummer finden Sie auf der jeweiligen Seite.

- |                              |                              |                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> A01 | <input type="checkbox"/> A06 | <input type="checkbox"/> A11 | <input type="checkbox"/> A16 |
| <input type="checkbox"/> A02 | <input type="checkbox"/> A07 | <input type="checkbox"/> A12 | <input type="checkbox"/> A17 |
| <input type="checkbox"/> A03 | <input type="checkbox"/> A08 | <input type="checkbox"/> A13 | <input type="checkbox"/> A18 |
| <input type="checkbox"/> A04 | <input type="checkbox"/> A09 | <input type="checkbox"/> A14 |                              |
| <input type="checkbox"/> A05 | <input type="checkbox"/> A10 | <input type="checkbox"/> A15 |                              |

Unterschrift .....



# Anmeldung

Bitte komplett ausfüllen und im Rathaus abgeben. Pro Person eine Anmeldung.



Name .....

Vorname .....

Anschrift .....

Telefon .....

E-Mail .....

Merklingen, den .....

Ich möchte an folgenden Programmen teilnehmen:

Die Nummer finden Sie auf der jeweiligen Seite.

- |                              |                              |                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> A01 | <input type="checkbox"/> A06 | <input type="checkbox"/> A11 | <input type="checkbox"/> A16 |
| <input type="checkbox"/> A02 | <input type="checkbox"/> A07 | <input type="checkbox"/> A12 | <input type="checkbox"/> A17 |
| <input type="checkbox"/> A03 | <input type="checkbox"/> A08 | <input type="checkbox"/> A13 | <input type="checkbox"/> A18 |
| <input type="checkbox"/> A04 | <input type="checkbox"/> A09 | <input type="checkbox"/> A14 |                              |
| <input type="checkbox"/> A05 | <input type="checkbox"/> A10 | <input type="checkbox"/> A15 |                              |

Unterschrift .....





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



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