

Kurs	Detailbeschreibung
01	Für alle, die Freude am Singen und Jodeln haben. Unkompliziertes, offenes Singen für Frauen und Männer. Ohne An- oder Abmeldung. Einfach nach Lust und Laune. Alle sind herzlich eingeladen. Findet jeweils am letzten Freitag im Monat statt. Margrith Müller, Jodlerin Jodelclub vom Aegerital und Malu Abegg, Leiterin Chinderjodelchörl Aegeri
02	Wir unternehmen eine Schneeschuhtour oder Winterwanderung bei hoffentlich viel Schnee und klarem Sternenhimmel mit Aussicht aufs Lichtermeer vom Aegerital. Anschliessend geniessen wir ein feines Fondue im Nollenstübli bei der Skiliff- Talstation. Bei schlechten Wetterverhältnissen findet nur der Fondueplausch statt. Es gibt kein Verschiebedatum! Schneeschuhe können für CHF 20.00 gemietet werden. Bei der Anmeldung bitte angeben, ob ihr eigene Schneeschuhe und Stöcke habt.
03	Sie denken, Sie haben keine schöne Handschrift, und wagen sich deshalb nicht ans Lettering - also ans Schönschreiben? Fehlanzeige: Lettern hat nichts mit der eigenen Handschrift zu tun. Hier wird jeder Buchstabe inszeniert. Grösse und Formgebung können von Buchstabe zu Buchstabe variieren, und so wird auffallender oder dezenter "gelettert". Lassen Sie sich von Barbara Stauber (www.schriftspielerei.ch) in diese Kunst einführen. Was es dazu braucht? Einen Brushpen (Pinselschreiber), ein Blatt Papier, etwas Geduld und viel Übung. Über ihre kunstvollen Botschaften werden sich die Empfänger freuen! In den Kurskosten sind inbegriffen: Dossier, Kartonmappe, Fineliner und Brushpen.
04	86. Generalversammlung der Zuger Bäuerinnen. Kommen Sie doch vorbei, auch Gäste sind herzlich willkommen. Neben den statutarischen Geschäften erhalten Sie Informationen zum Vereinsjahr und treffen bekannte und neue Gesichter.
05	Räuchern und Räucherrituale mit Pflanzen, Kräutern und Harzen sind eine uralte Tradition. Lassen wir dieses Wissen wieder aufleben und lernen Sie an einem Nachmittag die Vielfältigkeit des Räucherns kennen. Wie gehen wir mit den Räucherstoffen um und wie wenden wir sie richtig an, zum Beispiel bei einer Raumreinigung? Kräuter, Pflanzen und Harze wirken wahre Wunder! Mit welchen Materialien wecken wir die verschiedenen Duftgeister im Rauch? Erwarten wir eine fröhliche Gästeschar, wollen wir eine besinnliche Stimmung schaffen oder gar wieder mal so gründlich „rausputzen“ – alles ist möglich! Anhand von praktischen Beispielen wird das sicher ein interessanter Nachmittag, wo eben nicht alles Schall und Rauch ist.
06	"Was dient dem Menschen?"- lautet die Frage, die sich Diakon Urs Stierli, Gemeindeleiter in Oberägeri, bei seiner Arbeit in der Seelsorge immer wieder stellt. Er erzählt uns aus seinem Werdegang und seiner spannenden Arbeit in der Pfarrei. Anschliessend feiern wir in der Klosterkapelle einen Wortgottesdienst und dann gibt's Kaffee und Kuchen.
07	Duftender Butterzopf, pikanter Speckgugelhopf, verführerischer Schokoladekuchen, leckere Quarktorte - überraschend vielfältig sind die Gerichte, die sich aus UrDinkel-Mehl zubereiten lassen. In den UrDinkel-Backkursen vermitteln Judith Gmür und Petra Ruckli Tipps zum UrDinkel und deren richtigen Verarbeitung, stellen das Backen mit dem Brühstück vor und geben Einblick in die gesundheitlichen Vorteile des UrDinkels. Am Kurstag muss man folgendes mitnehmen: Schürze, Behälter, um Gebäck nach Hause zu nehmen und das Kursgeld. Die Kosten von CHF 110.00 für Kursunterlagen, Mahlzeit, UrDinkel-Backbuch und Anteil Raummiete werden in Bar am Kurstag eingezogen. Das "UrDinkel-Backbuch" wird als Kursunterlage abgegeben. Falls jemand das Buch schon hat, kann dies gegen ein anderes Buch getauscht werden. Alle UrDinkel-Rezeptbücher können am Kurs zum Spezialpreis von CHF 25.00 statt CHF 29.90 gekauft werden.
08	Homöopathie für Pflanzen / Homöopathie im Garten und Landwirtschaft. Die wichtigsten Krankheiten und Schädlinge und deren homöopathische Behandlung werden erklärt. Mit vielen Beispielen und Bildern.
09	Alles hinter sich lassen, genussvolle Momente erleben und das innere Wohlbefinden stärken. Dazu die Geselligkeit mit anderen Frauen pflegen. So lautet das Motto für das Wellnesswochenende im Königshofhotel in Oberstaufen. Das Hotel bietet ein Meerwasser- und ein Süswasserschwimmbad, eine Saunalandschaft mit Dampfbad, Whirlpool, Salzgrotte usw. Oder darf es ein Ausflug sein nach Oberstaufen zum Lädlele? Wir lassen uns an einem verlängerten Wochenende bestens verwöhnen. Im Hotel sind Frauen jeden Alters herzlich willkommen. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann melden Sie sich an und lassen Sie sich überraschen. Datum: Freitag, 13. März 2020 bis Sonntag, 15. März 2020 Ort: Königshof Hotel-Ressort, Mühlenstrasse 16, Oberstaufen im Allgäu www.henne-privathotels.de
10	Die seit über 120 Jahren in der Langruti, Hünenberg, ansässige, renommierte Käseexportfirma Lustenberger [&] Dürst gewährt uns einen faszinierenden Einblick in die hohe Kunst der Käseausreifung. Erleben sie, wie aus Schweizer Rohmilch hergestelltem Käse dank alter, ausgeklügelter Rezepte und neuer innovativer Ideen Käsespezialitäten heranreifen, die an nationalen wie internationalen Wettbewerben immer wieder Höchstpreise gewinnen. Bei einem anschliessenden Apéro dürfen wir die verschieden Käsesorten noch selber degustieren.
11	Der Hingucker am Hauseingang, in der Stube oder im Treppenhaus! Den Holzpfosten können Sie individuell oder saisonal gestalten mit Farbe und div. Dekoteilen. Als Abschluss stellen wir ein Glas mit Kerze, eine Laterne oder einen sonstigen Lieblingsgegenstand oben drauf. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Je nach Höhe der Pfosten variieren auch die Kurskosten, inkl. Holz und Farbe. Höhe 50 cm kostet CHF 35.00 Höhe 70 cm kostet CHF 40.00 Höhe 90 cm kostet CHF 45.00 Div. Streuteile und Dekomaterial sind vorhanden, wird aber separat verrechnet. Sie dürfen auch eigene Dekoartikel mitbringen.
12	Gemeinsam feiern wir die Maiandacht in der Marienkapelle Walterswil, Baar. Anschliessend lassen wir den Abend bei Kaffee und Kuchen ausklingen. Auch Nichtmitglieder sind herzlich willkommen. Wir freuen uns auf eine zahlreiche Teilnahme.
13	Wir verbringen einen Nachmittag im Heilkräutergarten von Judith Felder in Menzingen. Bei der Führung erfahren wir mehr über die Kraft und Wirkung von Heilkräutern und wie man diese richtig einsetzen kann. Man lernt auch, wie man Salben, Tinkturen und Öle selber herstellen kann.
14	Herzlich willkommen in Menzingen. Wir treffen uns um 18.30 Uhr auf dem Parkplatz Schützenmatt. Von hier aus spazieren wir auf den Ochsenwegs, via Waldweg zur Stalden-Kapelle und dann zum Restaurant Rössli (Dauer ca. 1 Stunde). Im Rössli geniessen wir ein Schweizer Nachtessen, das jede Teilnehmerin selber bezahlt. Wir freuen uns auf einen gemütlichen Abend.
15	Die Bäuerinnenreise führt uns in den Kanton Aargau. Wir werden in Frick im Restaurant Adler unseren obligaten Kaffeehalt machen. Anschliessend fahren wir weiter nach Rheinfelden zur Saline Riburg. Nach einer Betriebsführung in der Salzsaline geniessen wir das Mittagessen im Restaurant Schiff in Möhlin. Anschliessend geht unsere Reise weiter nach Frenkendorf ins Läcklerli-Huus. Wir besuchen diese Genusswelt mit Einblick in die Produktion (ohne Führung). Es darf natürlich auch degustiert und gekauft werden. Weiterfahrt nach Reiden zum Zabighalt ins Restaurant Sonne. Mit vielen salzigen und süssen Erinnerungen im Gepäck machen wir uns auf den Heimweg. Abfahrtsorte: 06:30 Uhr Unterägeri Bushaltestelle Zentrum, 06:45 Uhr Baar Bahnhof, 07:00 Uhr Hünenberg Zentrumstrasse
16	Besuchen Sie uns an der Zuger Messe! Jedes Jahr gibt es jeweils zu einem Thema eine spezielle, kleine Ausstellung und die kleinen Besucher können einen Milchshake geniessen.
17	In der Landwirtschaft leben und arbeiten wir oft tagtäglich zusammen und treffen so immer wieder auf anspruchsvolle Situationen. Sei es in der Partnerschaft, im Umgang mit den Generationen/Schwiegereltern, dem Lehrling... Mit diesen umzugehen, sie anzusprechen, darauf angesprochen zu werden ist herausfordernd. Nehmen wir die Herausforderung an oder weichen wir lieber aus? Andrea Gehrig (andrea-gehrig.ch) wird uns dazu im Referat Erklärungen und Impulse geben, wie die menschliche Kommunikation funktioniert und mit Beispielen aufzeigen, wie klärende Gespräche gelingen können.
18	Haben Sie einen schönen Topf, eine Schale oder eine Wurzel, die Sie gerne adventlich gestalten möchten? Oder lieber einen Adventskranz selber stecken und dekorieren? Dann haben Sie an diesem Abend Gelegenheit, dies unter Leitung von Anita Suter in geselliger Runde zu kreieren und sich so auf die bevorstehende Adventszeit einzustimmen. Mitbringen: Gefäss/Schale zum Gestalten, Handschuhe, Baumschere, Kerzen und allenfalls eigenes Dekomaterial, was Sie gerne verarbeiten möchten. Vorhanden sind: Kranzunterlagen in diversen Grössen, Schnittgrün, Steckmaterial, Draht, Dekoartikel und diverse Bänder. Falls jemand eine Schale beziehen möchte, bitte bei der Anmeldung mit der ungefähr gewünschten Grösse mitteilen. Der Raum ist leicht beheizt, bitte warm anziehen.