



LANDFRAUEN
Gipf-Oberfrick

Kursprogramm 2020/2021





Zu den Kursen sind alle herzlich eingeladen.
Es sind Kurse für Mitglieder und Nichtmitglieder, Frauen, Männer und Jugendliche ab 15 Jahren.

Anmeldeschluss ist zwei Wochen vor Kursbeginn.

Die Anmeldung wird von uns per Mail rückbestätigt.
Für Abmeldungen zwei Wochen vor Kursbeginn muss das ganze Kursgeld bezahlt oder ein/e Ersatzteilnehmer/in gestellt werden.

Wir wünschen allen Kursbesucher/innen viel Freude und ein gutes Gelingen.

Die **Mitglieder** erhalten beim Besuch unserer Kurse eine **Ermässigung von Fr. 5.00.**

Anmeldungen zur Mitgliedschaft nimmt jedes Vorstandsmitglied gerne entgegen.

Unser Kursprogramm ist ebenfalls unter <http://www.gipf-oberfrick.ch/de> abrufbar, oder der Tagespresse zu entnehmen.

DATEN

INHALT

17. Sept. 20	Alles aus dem Weckglas	4
18. Sept. 20	Pilzkurs (2 Kursteile)	5
21. Sept. 20	Hortensienkranz	6
20. Okt. 20	Suuserbummel	
5. Nov. 20	Ausflug: Chrysanthema in Lahr	7
17. Nov. 20	Chrömlli backen	8
26. Jan. 21	Sandstrahlen	9
5. Feb. 21	GV im Pfarreisaal Gipf-Oberfrick	
3. März 21	Bezirksdelegiertenversammlung	
4. März 21	Tortenbackkurs	10
15. April 21	Sommerrock nähen (2 Kursabende)	11
20. Mai 21	Führung: Auf den Spuren des Bestatters	12
	Geschenkideen	13
	Vorstand	14
	Mitglied werden	15



Alles aus dem Weckglas



Datum: **Donnerstag, 17. September 2020**
Zeit: 19 bis 22 Uhr
Leitung: Manuela Eiermann

Kosten: Fr. 85.– (inkl. Material)
Ort: Delligrabenstrasse 25, 4313 Möhlin
Details: Wir bereiten zusammen gluschtige, süsse und pikante Kleinigkeiten im Weckglas zu, welche ihr nach Hause nehmen könnt.

Anmelden: Barbara Zehnder
barbara_zehnder@gmx.ch, 062 871 14 23

Pilzkurs Vortrag und Praxis



Datum: **Freitag, 18. September 2020 und Sonntag, 18. Oktober 2020**
Zeit: Fr, 19 bis ca. 21.30 Uhr (Vortrag)
So, 14 bis ca. 16 Uhr (praktischer Teil im Wald)
Leitung: Herr Zimmermann

Kosten: Fr. 50.–
Ort: Vortrag im Regos Gipf-Oberfrick
Details: Spannende Infos zum Suchen und Kochen von feinen, essbaren Pilzen aus dem Wald.

Anmelden: Claudia Obrecht
claudiaobrecht@gmx.ch, 032 511 03 45



Hortensienkranz



Datum: **Montag, 21. September 2020**
Zeit: 19 bis 21.30 Uhr
Leitung: Marlene Weiss, Sulz

Kosten: Fr. 75.– (inkl. Material)
Ort: Gemeindehaus Gipf-Oberfrick
Mitnehmen: Baumschere/Gartenschere, scharfes
Messer und ein grosses, altes Frottiertuch.

Anmelden: Monica Consoni
moni.consoni@bluewin.ch, 062 875 79 06

Chrysanthema Lahr (D)



Datum: **Donnerstag, 5. November 2020**
Zeit: ganzer Tag (9.30 bis ca. 20.30 Uhr)
Leitung: Monica Consoni

Kosten: ca. Fr. 55 (je nach Anzahl Anmeldungen)
Treffpunkt: Gemeindeplatz Gipf-Oberfrick
Details: Mehr als 10'000 Chrysanthenen erblühen
in einem bunten Blütenspektakel.
Optional 75 minütige Führung durch Lahr.

Anmelden: Monica Consoni
moni.consoni@bluewin.ch, 062 875 79 06



Chrömli backen

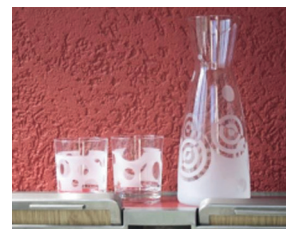


Datum: **Dienstag, 17. November 2020**
Zeit: 19 bis 21.30 Uhr
Leitung: Erika Barth

Kosten: Fr. 50.– (inkl. Material)
Ort: Moosmatthof in Bözen
Details: Chrömli aus dem Spritzbeutel und mehr.
Rezepte nicht nur für Weihnachten... Nach dem Backen wird noch gemeinsam degustiert.

Anmelden: Nicole Severino
nicole.severino@gmx.ch, 062 871 75 23

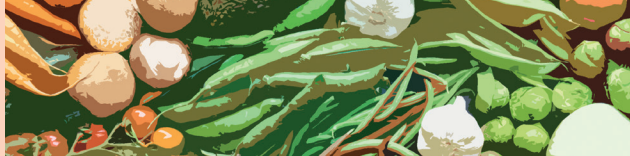
Sandstrahlen



Datum: **Dienstag, 26. Januar 2021**
Zeit: 18 bis 21 Uhr
Leitung: Elisabeth Fuchs

Kosten: Fr. 85.– (Kleinmaterial inkl.)
Material: Trinkgläser ca. Fr. 2.50, div. Glaswaren erhältlich
Ort: Bachstrasse 33, Suhr
Details: Verzieren von Trinkgläser, Vasen, Windlichter, Schalen und anderen Glaswaren.

Anmelden: Fränzi Fischer
franziska.fischer@gmx.com, 062 871 62 66



Torten: Kniffs und Tricks



Datum: **Donnerstag, 4. März 2021**
 Zeit: 19 bis 21.30 Uhr
 Leitung: Erika Barth

Kosten: Fr. 50.– (inkl. Material)
 Ort: Moosmatthof in Bözen
 Details: Wir lernen Kniffs und Tricks vom Profi, wie tolle Torten entstehen und auch geschnitten werden. Anschliessend werden die Köstlichkeiten gemeinsam degustiert.

Anmelden: Nicole Severino
 nicole.severino@gmx.ch, 062 871 75 23

Sommerrock nähen



Datum: **Donnerstag, 15. und 22. April 2021**
 Zeit: 18.30 bis 22 Uhr
 Leitung: Rahel Schmid

Kosten: Fr. 70.–
 Material: ca. Fr. 35.– für Stoff und Faden
 Ort: Gemeindehaus Gipf-Oberfrick
 Details: Freude am Nähen, Rock wird individuell angepasst.

Anmelden: Claudia Uebelmann
 p.uebelmann@bluewin.ch, 062 871 26 79



Führung: Auf den Spuren des Bestatters



Datum: **Donnerstag, 20. Mai 2021**
Zeit: 16 bis ca. 22 Uhr
Leitung: Aarau Info

Kosten: Fr. 25.– (exkl. anschliessendem Essen)
Ort: Stadt Aarau
Details: Spezialführung zu Drehorten der SRF-Krimiserie
«Der Bestatter»: vom Wohnhaus der
Kommissarin bis zum Friedhof Rosengarten.

Anmelden: Alexandra Bischofsberger
a.bischofsberger@bluewin.ch, 062 544 24 63

...eine gute Idee



zum Geburtstag
für Weihnachten
oder als Dankeschön

Die praktischen, trendigen Kellen zum Backen und Kochen.
Schön verpackt und mit Liebe geschenkt erfreut sicher
jede Frau und jeden Mann!

Landfrauen Holzschaufel Fr. 6.–

Landfrauen Teigschaber Fr. 8.–

Verkauf bei: Fränzi Fischer
franziska.fischer@gmx.com, 062 871 62 66

Landfrauen Vorstand



hinten: Nicole, Claudia Obrecht, Monica
vorne: Alexandra, Fränzi, Barbara, Claudia Uebelmann

Präsidentin:	Claudia Uebelmann	062 871 26 79
Vizepräsidentin:	Franziska Fischer	062 871 62 66
Finanzen:	Alexandra Bischofsberger	062 544 24 63
Ortsvertreterin:	Monica Consoni	062 875 79 06
Aktuarin:	Barbara Zehnder	062 871 14 23
Beisitzerin:	Claudia Obrecht	032 511 03 45
Beisitzerin:	Nicole Severino	062 871 75 23



Mitglied werden

LANDFRAUEN Gipf-Oberfrick

**Wötsch mit Powerfrau kreativ si,
Usflög underneh oder eifach unter
Fraue si...., denn chomm doch zu eus**

Name: _____ Vorname: _____
Adresse: _____ Telefon: _____
PLZ Ort: _____ Geb.-Datum: _____
E-Mail: _____

Anmeldung an: Alexandra Bischofsberger
a.bischofsberger@bluewin.ch, 062 544 24 63

Der Mitgliederbeitrag beträgt Fr. 25.- pro Jahr.
Einmal jährlich findet die GV statt, inklusive einem
kleinen Imbiss. Alle «alten» und «neuen» Mitglieder
sind dazu herzlich eingeladen.



EIN GUTER LANDFRAUENKURS IST
BALSAM FÜR DIE SEELE

