



Kursprogramm 2024/2025



Inhalt

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 Email rückbestätigt.
Der Kurs muss im Voraus bezahlt werden für eine definitive
Kursteilnahme. Bei Abmeldung zwei Wochen vor Kursbeginn
wird das Kursgeld zurückerstattet, ansonsten muss das
ganze Kursgeld bezahlt oder ein/e Ersatzteilnehmer/in
gestellt werden.

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

23. Aug. 24	Holzofenbrot backen	4
20. Sept. 24	Herbstkranz	5
15. Okt. 24	Suuserbummel	6
	Rezept - Aargauer Landfrauenwähe	7
17. Okt. 24	Brennerei-Führung - Luchs & Hase	8
12. Nov. 24	Brandlinge	9
14. Jan. 25	Nähen - trendige Hose	10
31. Jan. 25	62. GV im Pfarreisaal Gipf-Oberfrick	
28 Feb. 25	DV Bezirk Laufenburg im Böztal	
19. März 25	DV Aarg. Landfrauen in Gipf-Oberfrick	
26. März 25	Schoggi-Hasen giessen	11
16. Mai 25	Street Art Tour - Die Stadt als Leinwand	12
25. Juni 25	Senfkurs	13
	Vorstand	14

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

Anmeldung zur Mitgliedschaft via
Homepage oder an eines unserer
Vorstandsmitglieder.



Holzofenbrot backen

Datum: **Freitag, 23. August 2024**

Zeit: 16 bis ca. 20 Uhr

Leitung: Edith Landolt

Ort: Gipf-Oberfrick

Kosten: Fr. 50.-

Beschrieb: Teig vorbereiten, während dieser geht, wird der Ofen eingefeuert und ein kleiner Apéro serviert. Du formst deinen Brotlaib. Während dem Backen geniessen wir das gemütliche Beisammensein und können den schönen Garten erkunden.



Anmelden: Monica Consoni, 062 875 79 06
monica.consoni@landfrauen-go.ch

Herbstkranz

«Blumen erleben, stecken oder binden»

Datum: **Freitag, 20. September 2024**

Zeit: 19 bis ca. 22 Uhr

Leitung: Sandra Kunz, Meisterfloristin

Ort: Eiken

Kosten: Fr. 70.- (exkl. Material ca. Fr. 35.-)

Beschrieb: Tisch- oder Türkranz binden oder stecken. Du darfst deine Kreativität ausleben und wirst von einer Fachperson unterstützt, die dir die Technik zeigt.



Anmelden: Cordula Ratke, 062 871 90 45
cordula.ratke@landfrauen-go.ch

Suuserbummel

«Uferwanderung am Rhein»

Datum: **Dienstag, 15. Oktober 2024**

Zeit: 17.45 bis ca. 22 Uhr

Leitung: Claudia Obrecht

Treffpunkt: Bahnhof Frick

Kosten: ca. Fr. 30.- inkl. Getränke (exkl. Fahrticket)

Beschrieb: Ein ca. 1 stündiger Fussmarsch führt uns von Stein-Säckingen am Rhein entlang nach Wallbach. Im Fabriggli geniessen wir den Suuser und das gemütliche Beisammensein.



Anmelden: Claudia Obrecht, 079 479 77 11
claudia.obrecht@landfrauen-go.ch

Gargauer Landfrauenwähe



Kuchenteig

300g Kuchenteig ausrollen, das gefettete Blech (28cm Durchmesser) damit belegen, Teigboden mit der Gabel mehrere Male einstechen.

Belag

1 Essl. Öl, 300g Hackfleisch (Rind/Schwein), erhitzen, anbraten
1 kleine Zwiebel, Peterli, Selleriekraut oder Spinat, alles fein hacken, andämpfen.

100g Rüebl, 100g Sellerie, 1 kleiner Lauchstängel waschen, rüsten, in Würfel bzw. Streifen schneiden, mitdämpfen, ev. wenig Wasser zufügen.

Mit Salz, Pfeffer, Oregano würzen, alles gleichmässig auf dem Teigboden verteilen.

Guss

2 Eier, 2,5dl Kaffeerahm, Salz, Muskat

Backen

ca. 35 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens .



Brennerei-Führung



Datum: **Donnerstag, 17. Oktober 2024**

Zeit: 19 bis ca. 20.30 Uhr

Leitung: Luchs & Hase

Ort: Käasers Schloss in Elfingen

Kosten: Fr. 35.-

Beschrieb: Du wirst in die Geheimnisse des Brennens eingeweiht und es wird gezeigt, wie und wo die Tschin-, Whisky- und Schnapssorten hergestellt werden.



Anmelden: Cordula Ratke, 062 871 90 45
cordula.ratke@landfrauen-go.ch

Brandlinge

«Kunst des Brandmalens»

Datum: **Dienstag, 12. November 2024**

Zeit: 18.30 bis ca. 21 Uhr

Leitung: Claudia Hanselmann, Auenstein

Ort: Gemeindehaus Gipf-Oberfrick

Kosten: Fr. 80.- (inkl. Material)

Beschrieb: Mit dem Brennstab zeichnen wir auf Holz und gestalten eine Oberfläche mit Schrift, Mustern und/oder Formenabei stehen diverse Hilfsmittel zur Verfügung.



Anmelden: Esmi Krummenacher, 076 437 43 22
esmeralda.krummenacher@landfrauen-go.ch

Nähe deine trendige Hose

«schwingend, luftig, leicht»

Datum: **Dienstag, 14. und 21. Januar 2025**
 Zeit: 18 bis ca. 21 Uhr
 Leitung: Rahel Schmid, eidg. Dipl. Damen- und Theaterschneiderin

Ort: Gemeindehaus Gipf-Oberfrick
 Kosten: Fr. 95.–
 Material: Fr. 40.– bis Fr. 50.–, je nach Stoffwahl

Beschrieb: Schwingend wie ein Rock und luftig leicht oder ein bisschen fester, je nachdem wie du den Stoff aussuchst. Kein Reissverschluss oder Knopf stört. Der Stoffgürtel wird lässig um die Hüfte geknotet und verleiht der Hose das gewisse Etwas.



Anmelden: Fränzi Fischer, 062 871 62 66
franziska.fischer@landfrauen-go.ch

Schoggi-Hasen giessen

Datum: **Mittwoch, 26. März 2025**
 Zeit: 19 bis ca. 21.30 Uhr
 Leitung: Markus Duss

Ort: Schoggi-Werkstatt in Laufenburg
 Kosten: Fr. 45.–

Beschrieb: Unter professioneller Anleitung lernen wir Schritt für Schritt wie man Schoggi-Hasen giesst und schminkt. Während die Hasen auskühlen, geniessen wir einen kleinen Apéro. Danach dekorieren wir die süssen Kerle liebevoll. Jede Teilnehmerin darf 2 Hasen mit nach Hause nehmen.



Anmelden: Barbara Zehnder, 062 871 14 23
barbara.zehnder@landfrauen-go.ch

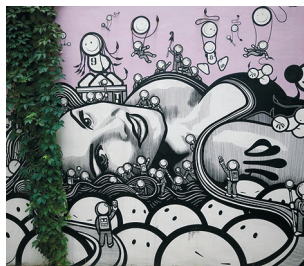
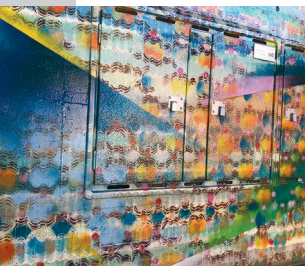
Street-Art Tour

«die Stadt als Leinwand»

Datum: **Freitag, 16. Mai 2025**
 Zeit: 17 bis ca. 22.30 Uhr
 Leitung: Sabine Rumpel, Artstübli

Treffpunkt: Steinentorberg 28, Basel
 Kosten: Fr. 35.- (exkl. Zugticket und anschl. Essen)

Beschrieb: Basel hat im öffentlichen Raum reichhaltige Kunst und urbane Entdeckungen zu bieten. Artstübli organisiert authentische Urban Art- und Graffiti-Touren, begleitet von Künstlern und Kennern der Szene.



Anmelden: Alexandra Bischofsberger, 062 544 24 63
alexandra.bischofsberger@landfrauen-go.ch

Senfkurs



Datum: **Mittwoch, 25. Juni 2025**
 Zeit: 18.30 bis ca. 21 Uhr
 Leitung: Lucia Brogle

Ort: Töpferkeller in Kienberg
 Kosten: Fr. 90.- (inkl. kleinem Apéro)

Beschrieb: Der weisse Senf ist eine wichtige Nutzpflanze und wird seit Jahrtausenden als Gewürz und als Heilpflanze verwendet. Wir werden 5 verschiedene Senfvarianten herstellen und du kannst je ein Glas à 130 g mitnehmen inkl. den Rezepten. Gemeinsam degustieren wir die Senfvarianten.



Anmelden: Claudia Obrecht, 079 479 77 11
claudia.obrecht@landfrauen-go.ch

Landfrauen Vorstand



Präsidentin:	Monica Consoni	062 875 79 06
Vizepräsidentin:	Franziska Fischer	062 871 62 66
Finanzen:	Alexandra Bischofsberger	062 544 24 63
Ortsvertreterin:	Cordula Ratke	062 871 90 45
Aktuarin:	Barbara Zehnder	062 871 14 23
Beisitzerin:	Claudia Obrecht	079 479 77 11
Beisitzerin:	Esmeralda Krummenacher	076 437 43 22

Der Mitgliederbeitrag beträgt Fr. 30.- pro Jahr. Einmal jährlich findet die GV statt, inklusive einem kleinen Imbiss. Alle «alten» und «neuen» Mitglieder sind herzlich dazu eingeladen.



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

News, das Jahresprogramm und
aktuelle Kurse findest du auf
unserer Homepage:

www.landfrauen-go.ch

