

# Zentrale Veranstaltungen auf Kreisebene

## LEB Rheinland-Pfalz in Zusammenarbeit mit dem LandFrauenkreisverband

Melden Sie sich bitte zu jeder Veranstaltung bis spätestens 3 Tage vor dem Termin an.

### **Gäste sind jederzeit herzlich willkommen.**

Die Teilnahmegebühr für einteilige Kurse beträgt 2,50 € für Mitglieder, 4 € für Nichtmitglieder bzw. 5 € für Nichtmitglieder bei mehrteiligen Kursen soweit nichts anderes angegeben ist. Um bei mehrteiligen Seminaren (ab 4-teilig und mehr) in den Genuss der Kursgebühr für Mitglieder zu kommen, ist eine Mitgliedschaft von einem Jahr erforderlich.

**Grundsätzlich sind die Veranstaltungen in allen Orten nicht auf den Ort begrenzt, sondern für die Landfrauen im gesamten Kreisgebiet offen.**

## September 2017

<b>ab 04.09.</b>	<b>Line-/Squaredance</b>
<b>16:30 -18 Uhr 8-teilig</b>	Es wird auf flotte Westernmusik getanzt. Die Teilnehmer haben alle die gleiche Blickrichtung und tanzen verschiedene Schrittfolgen. Squaredance wird immer mit 8 Personen im Karree mit verschiedenen schnellen Figuren und Drehungen sehr temperamentvoll getanzt. Daher wäre eine Teilnehmerzahl (für 2 Kreise) von mindestens 16 Personen wünschenswert.
<b>Ort</b>	Bengen, Mehrzweckhalle
<b>Kursleiterin</b>	Irmgard Kettermann
<b>Kursgebühr</b>	20 € Mitgl, 32 € Nichtmitglieder)
<b>Anmeldung</b>	bis 15.8.17 Irmi Kettermann, Tel. 02641/9166740 sowie Lore Klaes, Tel. 02641/24503
<b>ab 08.09.</b>	<b>Präventionsprojekt: Trittsicher durchs Leben</b>
<b>10 Uhr 6-teilig</b>	Förderung der körperlichen Fitness/ Verhinderung von Stürzen mit Brüchen etc.
<b>Ort</b>	Grafschaft-Gelsdorf, Pfarrheim
<b>Kursleiterin</b>	Iris Goeddel
<b>Kursgebühr</b>	Teilnahmegebühren von 60 € werden je nach Krankenkasse voll bzw. bis zu 80% übernommen
<b>Anmeldung</b>	Birgitt Schäfer, Tel. 02225 7976; E-Mail: birgitt@bf-schaefer.de

<b>ab 14.09.</b>	<b>Mit-Mach-Tänze für Jedermann</b>
<b>15-16:30 Uhr 8-teilig</b>	Verschiedene Kreis-, Gassen-, Folklore und Paartänze werden auf unterschiedliche Melodien nach kurzer Anweisung erlernt und getanzt. (Ausdauer, Gedächtnistraining, anerkannte Sturzprophylaxe)
<b>Ort</b>	Bengen, Mehrzweckhalle
<b>Kursleiterin</b>	Irmgard Kettermann
<b>Kursgebühr</b>	20 € Mitgl, 32 € Nichtmitglieder
<b>Anmeldung</b>	bis 07.09.17 Irmi Kettermann, Tel. 02641/9166740 sowie Lore Klaes, Tel. 02641/24503

<b>16.09.</b>	<b>Workshop: Kürbisse für den Herbst</b>
<b>10 Uhr</b>	Kürbisse dekorativ bemalen / mit Serviettenmotiven gestalten Gesichter (lachend, gruselig..) werden mit Acrylfarbe fantasievoll aufgemalt bzw. Lieblingsmotive von Servietten auf Kürbissen/Zierkürbissen platziert und mit Farbe umrahmt.
<b>Ort</b>	Ahrweiler, BWV, Walporzheimer Straße 173
<b>Kursleiterin</b>	Ulrike Hoffmeyer
<b>Kursgebühr</b>	zuzügl. Material (kann bei Kursl. erworben werden)
<b>Anmeldung</b>	Ulrike Hoffmeyer, Tel. 02641-900123; mobil: 0163-3900123



<b>23.09.</b>	<b>Dorf-Flohmarkt in Esch</b>
<b>10 -17 Uhr</b> <b>Schauen Sie auch als Gast vorbei und kaufen Sie für den guten Zweck!</b>	Der Dorf-Flohmarkt in Esch hat sich seit ein paar Jahren als Anziehungspunkt für Raritätensammler, Schnäppchenjäger etabliert. In diesem Jahr sind die Landfrauen wieder mit einem Stand dabei. Der <b>Verkaufserlös soll dem Hospiz-Verein</b> gespendet werden. Alle Landfrauen können Sachen <b>in gutem Zustand</b> zum Verkaufen abgeben. Nach der Veranstaltung sind die zur Verfügung gestellten Teile wieder abzuholen. Sofern das nicht geschieht, werden sie anderweitig weiter gereicht.
<b>Ort</b>	Heinzenhof, Schönbergstraße 9a, 53501 Esch (Ortsmitte)
<b>Organisation</b>	Klara Gilles (Tel. 02693/569)

<b>27.09.</b>	<b>Tolle Rezepte mit selbstgemachtem Senf – von süß bis herzhaft</b>
	(Vortrag, Vorführung, Kostproben, Rezepte)
<b>14:30 Uhr</b>	Der Alleskönner in der Küche bietet aufgrund seiner großen Sortenvielfalt ein breites Einsatzspektrum von Vorspeise bis zum Dessert; Informationen über Herstellung und Warenkunde
<b>Ort</b>	Dedenbach, Eifelgoldhalle
<b>Referentin</b>	Elke Krause
<b>Mitzubringen</b>	Gläser zum Mitnehmen von Senf-Kostproben
<b>Kursgebühr</b>	Kursgebühr zuzügl. Umlage für Lebensmittel
<b>Anmeldung</b>	Hedwig Friedsam, Tel 02646/577, E-Mail: hedwigfriedsam@web.de

<b>ab 27.09.</b>	<b>Bilder malen mit Acrylfarben</b>
<b>15 – 18 Uhr</b> <b>5 teilig</b>	Leinwand auf Keilrahmen kann von der Kursleiterin erworben werden. Farben werden anteilig berechnet. Pinsel werden leihweise zur Verfügung gestellt.
<b>Ort</b>	Heppingen, Havinganstr. 32, Atelier Hörsch
<b>Kursleiterin</b>	Petra Hörsch
<b>Mitzubringen</b>	Küchenrolle
<b>Kursgebühr</b>	Für Mitglieder 30,00 €; für Nichtmitglieder 60,00 €
<b>Anmeldung</b>	Petra Hörsch, Tel. 02641/28815 mobil: 0171 9549283

<b>ab 27.09.</b>	<b>Nähkurs für Anfänger und Fortgeschrittene</b>
<b>19 Uhr</b> <b>4 Doppelstd.</b>	Sie nähen unter fachmännischer Anleitung Kleidung für sich oder ihre Kinder, Karnevalskostüme auch Reparaturarbeiten an Kleidung/Tischwäsche
<b>Ort</b>	Dedenbach, Eifelgoldhalle
<b>Kursleiterin</b>	Birgit Theis
<b>Kursgebühr</b>	20,00 € Mitgl./40 € Nichtmitglieder
<b>Anmeldung</b>	Hedwig Friedsam, Tel 02646/577, E-Mail: hedwigfriedsam@web.de

<b>28.09.</b>	<b>Delegiertenfahrt/-tagung</b>
<b>Ganztags</b>	Fahrt mit dem Bus nach Köln-Vingst, Vorstellung des Projektes „Familienwerkstatt“ HöVi durch Pfarrer Franz Meurer, Führung und Besichtigung einschl. Kirche St. Theodor, Delegiertenversammlung, Verköstigung in der Werkstatt
	Der Tag ist ein „Dankeschön an die Ortsvertreterinnen“ für ihre Arbeit in den Dörfern; die Einladungen gehen ihnen separat zu.

<b>30.09.</b>	<b>Zentrales Erntedankfest des Bauern- und Winzerverbandes</b>
<b>ab 9:00 Uhr</b>	Programm/Verkaufsstände unter Mitwirkung der Landfrauenverbände
<b>Ort</b>	<b>Koblenz</b> , Jesuitenplatz und Rathausplatz
	<b>In diesem Jahr wirken die Landfrauen aus dem Kreis Ahrweiler mit.</b>

## Oktober 2017

<b>ab 04.10.</b>	<b>„Textiles Gestalten“ mit Hardanger und Weißstickerei</b>
<b>15 und 18 Uhr</b>	8-teilig
<b>Ort</b>	15 Uhr: Dedenbach, Eifelgoldhalle; 18 Uhr Ahrweiler, BWV, Walporzheimer Straße 173
<b>Kursleiterin</b>	Adelheid Jacoby
<b>Kursgebühr</b>	Mitglieder: 20 €, Nichtmitgl. 40 € pro Person/Kurs
<b>Anmeldung</b>	Dedenbach: Hedwig Friedsam, Tel. 02646 577 Ahrweiler: Adelheid Jacoby, Tel. 02691 4599843



<b>07.10.</b>	<b>Die aktive Weinprobe – Dem Winzer über die Schulter schauen</b>
<b>15 Uhr</b>	Auf einem kurzen geführten Rundgang (ca. 1,5 km) direkt vorbei an den Rebstöcken der Dernauer Weinberge erfahren Sie vom Winzer Grundsätzliches über den heimischen Weinanbau. Das fertige Produkt wird nach dem Rundgang im Weinkeller der Dagernova Weinmanufaktur mit einer Winzervesper verkostet.
<b>Treffpunkt</b>	Dernau, Weinbaubrücke
<b>Kosten</b>	27 € pro Person, für Führung, 3er Weinprobe, kleine Winzervesper
<b>Anmeldung</b>	Geschäftsstelle , Tel. 02641 9029141 dienstags 9-12 Uhr, E-Mail: landfrauen.aw@bwv-net.de
	<b>Mindestbeteiligung 10 Personen</b> , bei 20 Personen 2 € Ermäßigung

<b>07.10.</b>	<b>Fantasievoll gestaltete Leuchtkugeln und Tischlampen</b>
<b>15 Uhr</b>	Acrylkugeln/Tischlampen mit transparenter Strohseide bekleben und weiteren Materialien (Lichterketten, Kordeln, Bändern) gestalten
<b>Ort</b>	Ahrweiler, BWV, Walporzheimer Straße 173
<b>Kursleiterin</b>	Ulrike Hoffmeyer
<b>Kursgebühr</b>	zuzügl. Material (kann bei Kursl. erworben werden)
<b>Anmeldung</b>	Ulrike Hoffmeyer, Tel. 02641-900123; mobil: 0163-3900123



<b>09. oder 10.10.</b>	<b>Brotbackkurs</b>
<b>16 - 20 Uhr</b>	Brotbacken wie vor Jahrzehnten – Sauerteigbrot aus dem Steinbackofen, den Teig selbst kneten, die Laibe formen und die Atmosphäre im Backhaus erleben.
<b>Ort</b>	Kirchdaun, Backes, Brunnenstraße 30
<b>Kursleiterin</b>	Maria Bugl
<b>Mitzubringen</b>	Schürze, kleiner Korb oder Leinentasche für den Transport des Brotes
<b>Kursgebühr</b>	Kursgebühr zuzügl. Material (Mehl und Holz)
<b>Anmeldung</b>	bis 29.09.2017 bei Sigrid Bendel, Tel. 02641/ 6714

<b>14.10.</b>	<b>Workshop: Kürbisse für den Herbst</b>
<b>10 Uhr</b>	Kürbisse dekorativ bemalen / mit Serviettenmotiven gestalten Gesichter (lachend, gruselig..) werden mit Acrylfarbe fantasievoll aufgemalt bzw. Lieblingsmotive von Servietten auf Kürbissen/Zierkürbissen platziert und mit Farbe umrahmt.
<b>Ort</b>	Dedenbach, Eifelgoldhalle
<b>Kursleiterin</b>	Ulrike Hoffmeyer
<b>Kursgebühr</b>	zuzügl. Material (kann bei Kursl. erworben werden)
<b>Anmeldung</b>	Ulrike Hoffmeyer, Tel. 02641-900123; mobil: 0163-3900123

<b>17.10.</b>	<b>Nähkurs für Anfänger und Fortgeschrittene</b>
<b>19 Uhr 4 Doppelstd.</b>	Sie nähen unter fachmännischer Anleitung Kleidung für sich oder ihre Kinder, Karnevalskostüme auch Reparaturarbeiten an Kleidung/Tischwäsche
<b>Ort</b>	Quiddelbach, Gemeindehaus
<b>Kursleiterin</b>	Birgit Theis
<b>Kursgebühr</b>	20,00 € Mitgl./40 € Nichtmitglieder
<b>Anmeldung</b>	Renate Weber Tel.: 02691/7395;

<b>17.10.</b>	<b>iPad-Party ohne Vorkenntnisse</b>
<b>15-18 Uhr</b>	Tablet Computer sind chic, handlich und relativ einfach zu bedienen. In lockerer Atmosphäre absolvieren Sie erste „Fahrstunden“ im Umgang mit dem Tablet. Übungs-tablets werden gestellt.
<b>Ort</b>	Hohenleimbach, Dorfgemeinschaftshaus
<b>Kursleiterin</b>	Mechthild Wigger, Bildungsreferentin, LEB, Rheinland-Pfalz e.V.
<b>Kursgebühr</b>	5 € Mitglieder, 7,50 € Nichtmitglieder
<b>Anmeldung</b>	Elke Krause, Tel. 02655/1843

<b>18.10.</b>	<b>„One-Pot-Cooking“ – schnelle Gerichte aus einem Topf</b>
	(Vortrag, Vorführung, Kostproben, Rezepte) s. auch Seite 35
<b>19 Uhr</b>	Wenn es schnell gehen muss: Alle Zutaten in einen Topf schichten, Flüssigkeit dazu geben, keine Röstaromen gebildet werden. Tolle Rezepte (Schwerpunkt Hülsenfrüchte) überzeugen von der Art der Zubereitung. Sie reichen vom Brotaufstrich und Erbsen-Smoothie über Mittagessen im Glas bis hin zu einem Partytopf und Nachtsch.
<b>Ort</b>	Antweiler, Dorfgemeinschaftshaus
<b>Kursleiterin</b>	Elke Krause
<b>Kursgebühr</b>	Kursgebühr zuzügl. Umlage für Lebensmittel
<b>Anmeldung</b>	Marlene Birk-Schmitz, Tel. 02693 448

<b>21.10.</b>	<b>Floristik für Herbst und Allerheiligen</b>
<b>16 Uhr</b>	Gefäße, Pflanzkübel etc. können mitgebracht werden
<b>Ort</b>	Schuld, Pfarrheim
<b>Kursleiterin</b>	Elke Hennes, Floristikmeisterin
<b>Kursgebühr</b>	Kursgebühr ggfs. zuzüglich Materialkosten
<b>Anmeldung</b>	Roswitha Larscheid, Tel. 02695/673, E-Mail: latobi@gmx.de



## 21./22.10. Tag der offenen Höfe, Gelsdorf – Hof Münch

### ganztags

Kaffee und Kuchen, Waffeln im „Landfrauen-Café“ im Innenhof des landwirtschaftlichen Betriebes

### Landfrauenmeile mit Verbraucherinformation zum Thema:

Lebensmittelverschwendung vorbeugen durch überlegte Vorratshaltung und Resteverwertung; Mitmachkurs Malen mit Acrylfarben. Petra Hörsch gibt Anleitung und Hilfestellung, Teilnahme am Schnupperkurs: Materialkosten von 6-8 €

### Bilderausstellung Atelier Hörsch, Heppingen

**Land-Vitrine** präsentiert sich mit ihren Produkten, Selbstgenähtes für Babys sowie Accessoires für Erwachsene für Kopf und Hals, Gestricktes für die Hände und Füße, Marmeladen und Gelees.

### Ort

Münch, Ortsmitte

### Der Kuchen der Landfrauen

kommt beim Tag der offenen Höfe bei allen Gästen aus nah und fern stets gut an. Nur werden unsere Bäckerinnen und auch die Helferinnen immer weniger. Und das sollte doch kein Problem sein. Wenn Sie Lust haben mitzumachen – in welcher Form auch immer – würden wir uns sehr freuen. Rufen Sie doch einfach mal an: Tel. 02646/1485 (Vorsitzende abends) oder Tel. 02225/7976 (Birgitt Schäfer). In einer Gemeinschaft mitzuwirken ist nicht nur ehrenwert, es kann auch ganz viel Spaß machen!

Neues Angebot an alle, die sich gern bewegen. Neugierige und Gäste dürfen gern mitmachen.

## 24.10. Fröhlicher Tanznachmittag

### 14 - 17 Uhr

Nach Erklärungen leichter Schrittfolgen werden Kreis,- Gassen,- Line und Folkloretänze getanzt. Tanzpartner sind nicht erforderlich.

### Ort

Ahrstraße, Dernau

### Kursleiterin

Irmi Kettermann, ausgebildete Seniorentanzleiterin

### Kosten

Mitglieder 10,50 €, Nichtmitglieder 13,00 € incl. 2 Stück Kuchen und Kaffee bzw. Tee unbeschränkt. **Wenn kein Kaffeegedeck gewünscht wird, ist dies bei Anmeldung anzugeben!**

### Anmeldung

Irmi Kettermann, Tel. 02641 9166740, Geschäftsstelle dienstags 9-12 Uhr, Tel 02641 9029141, E-Mail landfrauen.aw@bwv-net

## 24.10. „One-Pot-Cooking“ – schnelle Gerichte aus einem Topf

(Vortrag, Vorführung, Kostproben, Rezepte)

### 19 Uhr

Beschreibung wie vor (s. 18.10. sowie Seite 35)

### Ort

Quiddelbach, Gemeindehaus

### Kursleiterin

Elke Krause

### Kursgebühr

Kursgebühr zuzügl. Umlage für Lebensmittel

### Anmeldung

Renate Weber, Tel. 02691 7395



<b>ab 25.10.</b>	<b>Nähkurs für Anfänger und Fortgeschrittene</b>
<b>19 Uhr</b>	Sie nähen unter Anleitung Kleidung für sich oder ihre Kinder,
<b>4 Doppelstd.</b>	Karnevalskostüme auch Reparaturarbeiten an Kleidung/Tischwäsche
<b>Ort</b>	Antweiler, Dorfgemeinschaftshaus
<b>Kursleiterin</b>	Birgit Theis
<b>Kursgebühr</b>	20,00 € Mitgl./40 € Nichtmitglieder
<b>Anmeldung</b>	Marlene Birk-Schmitz, Tel. 02693 448

<b>26.10.</b>	<b>„One-Pot-Cooking“ – schnelle Gerichte aus einem Topf</b>
	(Vortrag, Vorführung, Kostproben, Rezepte)
<b>18:30 Uhr</b>	Beschreibung wie vor (s. 18.10. sowie Seite 35)
<b>Ort</b>	Wershofen, Dorfgemeinschaftshaus
<b>Kursleiterin</b>	Elke Krause
<b>Kursgebühr</b>	Kursgebühr zuzügl. Umlage für Lebensmittel
<b>Anmeldung</b>	Gisela Ohlenhard, Tel. 01694 1228

## November 2017

<b>03.11.</b>	<b>Busfahrt zur Kreativmesse nach Frankfurt</b>
<b>Abfahrt</b>	6.45 Uhr Adenau, Blaue Ecke 6.50 Uhr Leimbach 7.00 Uhr Dümpelfeld 7.15 Uhr Dernau Haltestelle Höhe Winzerverein 7.30 Uhr Ahrweiler Bushaltestelle Walporzheimer Straße 7.45 Uhr Heimersheim Friedhof 8.00 Uhr Niederzissen, Mitfahrparkplatz
<b>Kosten</b>	Anteilige Fahrkosten (Nichtmitglieder zahlen einen höheren Anteil) sowie Eintritt werden im Bus gezahlt (Preis richtet sich nach der Teilnehmerzahl)
<b>Anmeldung</b>	Tel. 02646/1485 abends, E-Mail: ingrid.strohe@online.de

<b>04.11.</b>	<b>Fantasievoll gestaltete Leuchtkugeln und Tischlampen</b>
<b>15 Uhr</b>	Acrylkugeln/Tischlampen mit transparenter Strohseide bekleben und weiteren Materialien (Lichterketten, Kordeln etc.) gestalten
<b>Ort</b>	Ahrweiler, BWV, Walporzheimer Straße 173
<b>Kursleiterin</b>	Ulrike Hoffmeyer
<b>Kursgebühr</b>	zuzügl. Material (kann bei Kursleiterin erworben werden)
<b>Anmeldung</b>	Ulrike Hoffmeyer, Tel. 02641-900123; mobil: 0163-3900123



<b>09.11.</b>	<b>„Ich will leben bis zuletzt“</b>
	Machen Sie sich ein Bild vom Aufgabenfeld des Hospizvereins
<b>18 Uhr</b>	Mitglieder des Vereins referieren über die Aufgaben und Einsätze im Verein, das sind im Einzelnen : ehrenamtliche Begleitung, Trauerbegleitung, Patientenverfügung
<b>Ort</b>	Barweiler, Pfarrheim
<b>Referentin</b>	Frau Schneider, Frau Schwipper, Frau Schonschek
<b>Kosten</b>	keine; Spende frei gestellt
<b>Anmeldung</b>	Hildegard Wagner Tel: 02691/7204

<b>13.11.</b>	<b>Weihnachtliches Backen mit Lumara</b>
<b>18 Uhr</b>	Alles leicht selber machen! z.B. kleine Törtchen, Dominosteine ...
<b>Ort</b>	Löhndorf, Heribertusstraße 24
<b>Kursleiterin</b>	Gabi Commer
<b>Kursgebühr</b>	Spende
<b>Anmeldung</b>	bis 1.11.2017, Elvira Schepers, Tel. 02642 5845, E-Mail: schepers@aol.com <b>Höchstbeteiligung 10 Personen</b>

<b>13.11.</b>	<b>„Superfoods“ – Die Importschlager und ihre regionalen Alternativen</b>
<b>18 Uhr</b>	Chiasamen, Gojibeeren und Matchatee erobern die Supermärkte und Naturkostläden. Sie sollen das Herz schützen, die Hautalterung verlangsamen, die Leistungsfähigkeit des Gehirns steigern .... Im Vortrag hören Sie, ob die Superfoods wirklich so viel gesünder sind als heimische Lebensmittel.
<b>Ort</b>	Antweiler, Dorfgemeindehaus
<b>Referentin</b>	Melina Schützelhofer, DLR Westerwald-Osteifel
<b>Kursgebühr</b>	Keine, anteilig für Lebensmittel der Kostproben
<b>Anmeldung</b>	bis 08.11. bei Marlene Birk-Schmitz, Tel. 02693/448

**Mindestteilnehmerzahl  
20 Personen**

<b>ab 13.11.</b>	<b>Stricken für Anfänger und Profis</b>
<b>19 Uhr 2-teilig</b>	Wolle kann mitgebracht werden oder auch bei der Kursleiterin gekauft werden
<b>Ort</b>	Schuld, Pfarrheim
<b>Kursleiterin</b>	Elke Bartsch
<b>Kursgebühr</b>	Kursgebühr ggfs. zuzüglich Materialkosten
<b>Anmeldung</b>	Roswitha Larscheid, Tel. 02695/ 673, E-Mail: latobi@gmx.de

<b>15.11.</b>	<b>Internet für Einsteiger</b>
	Crashkurs für Anfänger
<b>18:30 - 20 Uhr</b>	Sie lernen wie Sie sorgenfrei und gefahrenlos das Internet nutzen können: Was ist Internet? Wo und welche Gefahren lauern im Internet? Was ist zu beachten beim Internet-Shopping und Online-Banking und bei Emails? Wie schütze ich mich vor Hackern, Viren, Trojanern etc. Und weitere kleine Tricks.
<b>Ort</b>	Walporzheim, Weinmanufaktur, Walporzheimer Straße 173
<b>Kursleiter</b>	Manfred Kloer
<b>Mitzubringen</b>	etwas für Notizen
<b>Kursgebühr</b>	Mitglieder 2,50 €, Nichtmitglieder 5,00 €
<b>Anmeldung</b>	Geschäftsstelle, Tel. 02641 9029141, dienstags 9-12 Uhr; E-Mail: landfrauen-aw@bwv-net.de

<b>17.11.</b>	<b>Gekonnt wirken durch Kleiderwahl</b> (interaktiver Vortrag)
<b>19 Uhr</b>	Expertin vermittelt gekonnte Kombinationen zu versch. Anlässen; vorteilhafte Farben, Modetrends, Muster etc.
<b>Ort</b>	Franken, Feuerwehrhaus
<b>Referentin</b>	Soraya Frie
<b>Kursgebühr</b>	2,50 € Mitglieder , 4 € Nichtmitglieder
<b>Anmeldung</b>	Mathilde Polch, Tel. 02636/7607

<b>18.11.</b>	<b>Advents- und Weihnachtsfloristik</b>
<b>19 Uhr</b>	Material kann mitgebracht oder bei der Leitung erworben werden.
<b>Ort</b>	Schuld, Pfarrheim
<b>Kursleiterin</b>	Elke Hennes, Floristikmeisterin
<b>Kursgebühr</b>	Kursgebühr und ggfs. zuzüglich Materialkosten
<b>Anmeldung</b>	Roswitha Larscheid, Tel. 02695/673 E-Mail: latobi@gmx.de

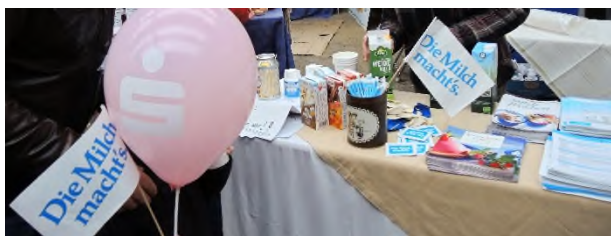
<b>22.11.</b>	<b>Beanie-Mütze häkeln/stricken</b>
<b>18 Uhr</b>	Beanies trägt man im Winter beim Sport oder einfach nur als cooles Accessoire zum Stadtbummel oder Waldspaziergang. Am wohlsten fühlt man sich natürlich wenn die Mütze selbst gemacht wurde.
<b>Ort</b>	Antweiler, Dorfgemeinschaftshaus
<b>Kursleiterin</b>	Elke Bartsch
<b>Mitzubringen</b>	Wolle und Nadeln, kann aber auch bei der Kursleiterin erworben werden.
<b>Kursgebühr</b>	Kursgebühr und ggfs. zuzüglich Materialkosten
<b>Anmeldung</b>	Marlene Birk-Schmitz, Tel. 02693/448

<b>29.11.</b>	<b>Start in den Advent mit Franz Meurer</b>
<b>14 Uhr</b>	<b>Ohne Ort kein Glück – ohne Ortsgefühl kein Nachhalt (nach Peter Handke)</b> Es spricht Pfarrer Franz Meurer über seine Arbeit, Erlebnisse und Erfahrungen in der Ökumenischen Familienwerkstatt HöVi in Höhenberg-Vingst bei Köln. Sein Motto: Wo alle zusammenstehen und gemeinsam handeln, entstehen neue Perspektiven.
<b>Ort</b>	Dünalü-Halle, Dümpelfeld
<b>Referent</b>	Franz Meurer, Pfarrer Köln-Vingst Pfarrer Meurer setzt sich ganz besonders für bedürftige Kinder und Jugendliche ein und macht Vieles mit seinen Sammlungen für bedürftige Familien möglich. Wer Kinder-Kleidung in gutem Zustand oder Spielsachen etc. abgeben möchte, kann diese gerne zur Veranstaltung mitbringen. Besonders gerne werden Fahrräder angenommen – dies sollte man aber vorher anzeigen, so dass ein separates Abholen organisiert werden kann.
	Mit Rahmenprogramm
<b>Kosten</b>	eigener Verzehr
<b>Anmeldung</b>	Klara Gilles, Tel. 02693 /569 (abends) oder E-Mail: gilles-familie@freenet.de

Dazu ein HöVi-Gedicht:  
 .... Wir schicken Sachen über'n Rhein,  
 fleißige Hände packen alles ein  
 ob Kinderfahrrad - oder ein Hut,  
 Schultaschen, T-Shirts - alles ist gut.  
 Jacken und Hosen groß und klein,  
 die passen wunderbar da rein.  
 In Höhenberg und Vingst da werden  
 viele sich darüber freu'n...

<b>30.11.</b>	<b>Milch, Joghurt und Co. passen in jeden Food-Trend</b>
<b>19 Uhr</b>	Ernährungstrends in der heutigen Gesellschaft werden aufgezeigt und beispielhafte Trendfoods vorgestellt
<b>Ort</b>	Quiddelbach, Gemeindehaus
<b>Referentin</b>	Hiltrud Schappert, Milag
<b>Kursgebühr</b>	anteilige Umlage für Kostproben
<b>Anmeldung</b>	Renate Weber, Tel. 02691/7395 <b>Mindestbeteiligung 25 Personen!</b>

**Bringen Sie Gäste mit!**



## Dezember 2017

<b>05.12.</b>	<b>Start in den Advent mit Franz Meurer</b>
<b>14 Uhr</b>	Beschreibung siehe auch Veranstaltung am 29.11.
<b>Ort</b>	Culinarium – ehemals Weinbauverein, Ahrstraße, Dernau
<b>Referent</b>	Franz Meurer, Pfarrer Köln-Vingst
<b>Besonderer Hinweis</b>	Wir bitten um Verständnis, dass aus organisatorischen Gründen nur Kuchengedecke gereicht werden; in Ausnahmefällen (z.B. Diabetiker) können gegen Vorauszahlung Schnittchen bestellt werden (Käse oder gekochter Schinken), dies sollte bei der Anmeldung angegeben werden, der Betrag von 7,90 € ist bis zum 1.12.2017 auf das Konto der Landfrauen DE79 5776 1591 0502 0764 00 zu überweisen. Kuchenverzehr wird vor Ort bezahlt.
<b>Kosten</b>	7,90 € Kuchengedeck für 2 Stücke Kuchen (gedeckter Apfel und Käsesahne) sowie Kaffee oder Tee „satt“
<b>Anmeldung</b>	abends Tel. 02646 1485 oder bei der Geschäftsstelle dienstags 9-12 Uhr: Tel. 02641 9029141

<b>ab 07.12.</b>	<b>Ich habe einen neuen Computer – Was nun?</b>
<b>18:30 - 20 Uhr</b>	Crashkurs für Anfänger
<b>2-tägig</b>	Sie lernen alles was Sie beachten müssen wenn Sie einen neuen Computer od. Laptop erworben haben: Die Oberfläche, das Startmenü, Dateien und Bilder speichern, Ordner anlegen, Verknüpfungen herstellen etc. bis hin zur Datensicherung.
<b>Ort</b>	Antweiler, Dorfgemeindehaus
<b>Kursleiter</b>	Manfred Kloer
<b>Mitzubringen</b>	Wenn vorhanden Laptop oder Tablet-Computer
<b>Kursgebühr</b>	Mitglieder 5,00 € / Nichtmitglieder 10,00 €
<b>Anmeldung</b>	Marlene Birk-Schmitz, Tel. 02693 448

<b>13.12.</b>	<b>Arthrose ist behandelbar auch in fortgeschrittenem Stadium</b>
<b>18 Uhr</b>	In einem Kurzvortrag wird die Krankheit Arthrose vorgestellt, über ihre Entstehung berichtet und Behandlungsmöglichkeiten werden aufgezeigt; anschl. Diskussion und Gelegenheit Fragen zu stellen.
<b>Ort</b>	Schuld, Pfarrheim
<b>Referent</b>	Dr. Dirk Schemmann, Marienhaus Kliniken GmbH
<b>Kursgebühr</b>	keine
<b>Anmeldung</b>	Roswitha Larscheid, Tel. 02695 673; E-Mail latobi@gmx.de

## Januar 2018

<b>13.01.</b>	<b>Fahrtentreffen Lehrfahrt Niedersachsen</b>
<b>14 Uhr</b>	Es werden die Berichte von der Lehrfahrt vorgestellt und verteilt und anhand von Bildern die Fahrt in Erinnerung gerufen.
<b>Ort</b>	Schuld, Hotel zur Linde
<b>Anmeldung</b>	Ingrid Strohe, Tel. 02646/1485 oder Hotel zur Linde, Tel. 02695/ 201 (Transfer-Bus wird eingesetzt)
<b>10.01.</b>	<b>„One-Pot-Cooking“ – schnelle Gerichte aus einem Topf</b>
	(Vortrag, praktische Vorführungen, Kostproben, Rezepte)
<b>14:30 Uhr</b>	Beschreibung wie vor (s. 18.10. sowie Seite 35)
<b>Ort</b>	Dedenbach, Eifelgoldhalle
<b>Kursleiterin</b>	Elke Krause
<b>Kursgebühr</b>	Kursgebühr zuzügl. Umlage für Lebensmittel
<b>Anmeldung</b>	Hedwig Friedsam, Tel. 02646/577
<b>17.01.</b>	<b>Was ist drin in unserer Milch</b>
<b>14:30 Uhr</b>	Sie erfahren alles über die Milch und deren Kennzeichnungsdschungel und erhalten Hilfestellung zum Durchblick der Vielfalt im Regal. Rezepte werden vorgestellt und verkostet.
<b>Ort</b>	Dedenbach, Eifelgoldhalle
<b>Kursleiterin</b>	Hiltrud Schappert, Milag
<b>Kosten</b>	Kursgebühr und anteilige Umlage für Kostproben
<b>Anmeldung</b>	Hedwig Friedsam, Tel. 02646/577 Mindestbeteiligung 25 Personen
	<b>Bringen Sie Gäste mit!</b>
<b>23.01.</b>	<b>iPad-Party für Fortgeschrittene</b>
<b>15-18 Uhr</b>	In lockerer Atmosphäre werden Ihnen verschiedenen Funktionen und Möglichkeiten der Nutzung des iPads vorgestellt und geübt Übungstablets werden gestellt.
<b>Ort</b>	Löhndorf, St. Georg-Str. 11, (Wohnzimmerparty)
<b>Referentin</b>	Mechthild Wigger, Bildungsreferentin, LEB, Rheinland-Pfalz e.V.
<b>Teilnehmer</b>	max. 10 Personen
<b>Kursgebühr</b>	5 € Mitglieder, 7,50 € Nichtmitglieder
<b>Anmeldung</b>	Petra Münch Tel. 02642/45056, E-Mail: petra.muench07@web.de Elvira Schepers, Tel. 02642/5845, E-Mail: schepers@aol.com

## Februar 2018

<b>02.02. Landfrauen feiern Karneval</b>	
<b>15:11 Uhr</b>	Karnevalistisches Treiben im Kreise der Landfrauen mit Tanz zu Lifemusik. Anmeldung von Beiträgen für die Bütt und Busfahrt erbeten. Bei Bedarf wird ein Bus für den Bereich Brohltal / Ahrweiler eingesetzt.
<b>Ort</b>	Barweiler, Gasthaus Hüllen
<b>Anmeldung</b>	Ingrid Strohe, Tel. 02646 /1485 oder Gasthaus Hüllen 02691/7520
<b>Hinweis:</b>	Die Einzelheiten werden im Rundschreiben Januar 2018 mitgeteilt.
Einen Eindruck vermittelt Seite 57! <b>Gehen Sie doch mal in die Bütt</b>	



<b>06.02. Deutscher Käse hat viele leckere Seiten</b>	
<b>19 Uhr</b>	Kleine Käsekunde mit Informationen über Herstellung und Inhaltsstoffe, Rezepte zu Käse-Mahlzeiten, Salate mit Käse werden vorgestellt und verkostet
<b>Ort</b>	Antweiler, Dorfgemeinschaftshaus
<b>Kursleiterin</b>	Hiltrud Schappert, Milag, Winzergenossenschaft
<b>Kursgebühr</b>	plus anteilige Umlage für Kostproben
<b>Anmeldung</b>	Marlene Birk-Schmitz, Tel. 02693 448
<b>Mindestbeteiligung von 25 Personen</b>	

**Bringen Sie Gäste mit!**

<b>ab 21.02. Crashkurs Word für Windows 2010 und Open Office Writer (für Anfänger und Fortgeschrittene)</b>	
<b>18:30 - 20 Uhr 4 tägig</b>	Sie lernen die gängigen Funktionen von WORD / WRITER: Einen Brief mit Briefkopf erstellen, formatieren, Bilder und Grafiken einfügen, Tabellen erstellen, Karten und Flyer, speichern und drucken.
<b>Ort</b>	Walporzheim, Weinmanufaktur, Walporzheimer Straße 173
<b>Kursleiter</b>	Manfred Kloer
<b>Mitzubringen</b>	Laptop oder Tablet-Computer mit Microsoft WORD for Windows 2010 bzw. Open Office – Writer
<b>Kursgebühr</b>	Mitglieder 10,00 € / Nichtmitglieder 20,00 €
<b>Anmeldung</b>	Geschäftsstelle, Tel. 02641 9029141, dienstags 9-12 Uhr; E-Mail: landfrauen-aw@bwv-net.de

# März 2018

<b>01.03.</b>	<b>„Superfoods“ – die Importschlager und ihre regionalen Alternativen</b>
<b>19 Uhr</b>	Beschreibung s. 13.11.2017 sowie Seite 38
<b>Ort</b>	Ahrweiler, Geschäftsstelle, Walporzheimer Str. 178
<b>Referentin</b>	Melina Schützelhofer, DLR Westerwald-Osteifel
<b>Kursgebühr</b>	keine, anteilige Lebensmittel für Kostproben
<b>Anmeldung</b>	bis 26.2.2018 bei der Geschäftsstelle, Tel. 02641/9029141, dienstags von 9-12 Uhr; Mail: landfrauen.aw@bwv-net.de

Mindestteilnehmerzahl  
20 Personen

<b>10.03.</b>	<b>Acrylmalen in 3D-Technik</b>
<b>15 Uhr</b>	Auf Holzkeilrahmen werden Bilder mit Acrylfarben Naturmaterialien, Sand, Metall und /oder Papierschnipsel hergestellt.
<b>Ort</b>	Ahrweiler, BWV, Walporzheimer Straße 173
<b>Kursleiterin</b>	Ulrike Hoffmeyer
<b>Kursgebühr</b>	zuzügl. Material (kann bei Kursl. erworben werden)
<b>Anmeldung</b>	Ulrike Hoffmeyer, Tel. 02641-900123; mobil: 0163-3900123

<b>12.03.</b>	<b>Seminar Käse und Wein</b>
<b>19 Uhr</b>	Das Seminar wird zusammen mit der Milag und der Weinmanufaktur Walporzheim durchgeführt; es werden 6 Weine vom Winzer vorgestellt und passend dazu die Käsesorten erklärt und mit Brot verkostet.
<b>Ort</b>	Walporzheim, Weinmanufaktur, Walporzheimer Straße 173
<b>Kursleiterin</b>	Hiltrud Schappert, Milag, Winzergenossenschaft
<b>Kursgebühr</b>	ca. 17 € incl. 6er Weinprobe mit 6 Sorten Käse und Brot
<b>Anmeldung</b>	Geschäftsstelle, Tel. 02641 – 9029141 dienstags 9-12 Uhr, E-Mail: landfrauen.aw@bwv-net.de; oder Tel. 02646 1485 abends





## April 2018

<b>05.04.</b>	<b>„One-Pot-Cooking“ – schnelle Gerichte aus einem Topf</b>
	(Vortrag, Vorführung, Kostproben, Rezepte)
<b>19 Uhr</b>	Beschreibung wie vor (s. 18.10. sowie Seite 35)
<b>Ort</b>	Brenk, Phonolithhalle
<b>Kursleiterin</b>	Elke Krause
<b>Kursgebühr</b>	Kursgebühr zuzügl. Umlage für Lebensmittel
<b>Anmeldung</b>	Simone Danzebrink, Tel. 02655 962069; E-Mail:simone@danzebrink.net

<b>11.04.</b>	<b>Gemüse und Gewürze clever kombiniert</b>
<b>15 Uhr</b>	Sie machen einen Ausflug in die Welt der Gewürze und Aromen und erfahren wie Sie neben dem klassischen Würzen mit Salz, Pfeffer, Paprika ihre Gerichte geschmacklich und farblich aufpeppen können. Kurkuma, Galgant oder Kardamom kommen zum Einsatz; ungewöhnliche Zubereitungsmethoden und praktische Anregungen werden vermittelt.
<b>Ort</b>	Hohenleimbach, Dorfgemeinschaftshaus
<b>Referentin</b>	Brigitte Weis-Lehmler, DLR Westerwald-Osteifel
<b>Kursgebühr</b>	anteilige Lebensmittel für Kostprobe
<b>Anmeldung</b>	Elke Krause, Tel. 02655 1843

<b>21.04.</b>	<b>Gesundheitstag mit SWR 4</b>
<b>Jetzt schon den Nachmittag freihalten!</b>	Die Vorbereitungen für die gemeinsame Veranstaltung mit dem SWR 4 laufen derzeit. Im Mittelpunkt der Veranstaltung wird ein gesundheitliches Thema mit einem Fachvortrag sowie entsprechenden Gesprächsrunden stehen. Das Programm wird abgerundet in „leichter Verpackung“ wie etwa durch den Auftritt eines Kabarettis o.ä.. Die Moderation übernimmt die Redakteurin des Südwestrundfunks, Frau Dr. Daniela Engelhardt <b>Weitere Informationen im Januar-Rundschreiben.</b>
	<b>Ein ganz besonderer Landfrauentag</b>

## Mai 2018

<b>02.05.</b>	<b>Entspannungswanderung im Vinxtbachtal</b>
<b>14 – 18 Uhr</b>	Ab Dedenbach führt die Wanderung (ca. 8 km) fernab der ausgeschilderten Wanderrouten über die Höhen mit Aussichten Richtung Rheintal, Westerwald und Siebengebirge. Mehrere Pausen an erholsamen Plätzen mit Achtsamkeits- und Atemübungen sowie Meditation werden eingelegt. Die Entspannungswanderung wird zum Erlebnis für alle Sinne der besonderen Art.
<b>Start</b>	Dedenbach, Bergstraße 3, LEA-Atempause
<b>Leiterin</b>	Sigrid Hergarten
<b>Mitzubringen</b>	Rucksackverpflegung
<b>Kursgebühr</b>	5 € Mitglieder; 7 € Nichtmitglieder
<b>Anmeldung</b>	bis <b>27.04.</b> an Hedwig Friedsam, Tel. 02646/577

<b>ab 09.05.</b>	<b>Crashkurs Word für Windows 2010 und Open Office Writer (für Anfänger und Fortgeschrittene)</b>
<b>18:30 - 20 Uhr 4 tägig</b>	Sie lernen die gängigen Funktionen von WORD / WRITER: Einen Brief mit Briefkopf erstellen, formatieren, Bilder und Grafiken einfügen, Tabellen erstellen, Karten und Flyer, speichern und drucken.
<b>Ort</b>	Antweiler, Dorfgemeinschaftshaus
<b>Kursleiter</b>	Manfred Kloer
<b>Mitzubringen</b>	Laptop oder Tablet-Computer mit Microsoft WORD for Windows 2010 bzw. Open Office – Writer
<b>Kursgebühr</b>	Mitglieder 10,00 € / Nichtmitglieder 20,00 €
<b>Anmeldung</b>	Geschäftsstelle, Tel. 02641 9029141, dienstags 9-12 Uhr; E-Mail: landfrauen-aw@bwv-net.de

<b>15.05.</b>	<b>Welche Jeans passt zu welchem Figur Typ? (interaktiver Vortrag)</b>
<b>19 Uhr</b>	Bootcut, Röhre, Flarejaens – welche Form passt zu mir, welche Bundhöhe ist vorteilhaft? Kombinationsmöglichkeiten werden aufgeführt.
<b>Ort</b>	Holzweiler, Jugendheim
<b>Referentin</b>	Soraya Frie
<b>Kursgebühr</b>	2,50 € Mitglieder , 4 € Nichtmitglieder
<b>Anmeldung</b>	Ursula Hienzen, Tel. 02641 5734, E-Mail: heinzenursula@googlemail.com

<b>26.05.</b>	<b>Wildkräuterwanderung rund um Schuld</b>
<b>14 Uhr</b>	Sie lernen die vielfältigen Wildkräuter und ihre bevorzugten Standorte kennen, ihre Bedeutung und deren Nutzen für den Menschen sowie die unterschiedlichsten Verwendungsmöglichkeiten.
<b>Treffpunkt</b>	Schuld, Domhofstraße 17
<b>Leiterin</b>	Maria Striffler
<b>Kursgebühr</b>	Mitglieder 2,50 €, Nichtmitglieder 5,00 €
<b>Anmeldung</b>	Roswitha Larscheid, Tel. 02695 673, E-Mail: latobi@gmx.de

<b>29.05.</b>	<b>Internet für Einsteiger</b>
	Crashkurs für Anfänger
<b>18:30 - 20 Uhr</b>	Sie lernen wie Sie sorgenfrei und gefahrenlos das Internet nutzen können: Was ist Internet? Wo und welche Gefahren lauern im Internet? Was ist zu beachten beim Internet-Shopping und Online-Banking und bei Emails? Wie schütze ich mich vor Hackern, Viren, Trojanern etc. Und weitere kleine Tricks.
<b>Ort</b>	Quiddelbach, Gemeindehaus
<b>Kursleiter</b>	Manfred Kloer
<b>Mitzubringen</b>	etwas für Notizen
<b>Kursgebühr</b>	Mitglieder 2,50 €, Nichtmitglieder 5,00 €
<b>Anmeldung</b>	Geschäftsstelle, Tel. 02641 9029141, dienstags 9-12 Uhr; E-Mail: landfrauen-aw@bwv-net.de

## Juni 2018

<b>08.06.</b>	<b>Kochen mit Wildkräutern</b>
<b>16 Uhr</b>	Die Kraft der wilden Kräuter – Wildkräuterverarbeitung in der Küche
<b>Treffpunkt</b>	Schuld, Pfarrheim
<b>Leiterin</b>	Maria Striffler
<b>Kursgebühr</b>	Kursgebühr zuzügl. anteilige Kosten für Lebensmittel
<b>Anmeldung</b>	Roswitha Larscheid, Tel. 02695 673, E-Mail: latobi@gmx.de

<b>19. – 21.</b>	<b>Bildungstage für Landfrauen in Maria Rast</b>
<b>Termin bitte vormerken</b>	Einzelheiten werden im Rundschreiben Januar 2018 mitgeteilt.

# Praktische Kurse auf Ortsebene

Termine werden in allen Orten nach Terminabsprache mit den Kursleiterinnen durchgeführt; (Mindestteilnehmer: 10 Personen)

## Nahrungszubereitung (Einführung, Vortrag und Vorführung)

### "One-Pot-Cooking – schnelle Gerichte aus einem Topf"

Wenn es schnell gehen muss, bieten sich Rezepte aus einem Topf an. Neben Zeitersparnis punktet das ‚One-Pot-Cooking‘ mit geringem Geschirrverbrauch. Vom Brotaufstrich und Erbsen-Smoothie über Mittagessen im Glas bis hin zu Partytopf und Nachschmack lernen Sie kreative Gerichte kennen. Informationen über Warenkunde runden den Vortrag ab. Kostproben und Rezeptblätter verführen zum Nachkochen daheim.

Kursgebühren ohne Lebensmittelkosten

Mitglieder/Nichtmitgl. 2,50 Euro/ 4,00 Euro pro Veranstaltung

Kursleiterin: Elke Krause, Lederbach 6

56746 Lederbach, Tel. 02655/1843

## Ernährungsbildung für Kinder und Jugendliche

Altersgerechte Mitmachkurse mit neuen Themen in diesem Jahr:

### "Joghurt, Quark & Co“ - Kinder lernen Kochen

Kinder kochen gemeinsam unter der Anleitung einer qualifizierten Kursleiterin für Ernährungsbildung. Sie lernen den Geschmack und die Verarbeitung von unterschiedlichen Milchprodukten kennen. Jedes Kind erhält ein Kochbuch zum Nachkochen daheim.

### "Powerfood für Hobbysportlerinnen"

In den Mitmachkursen erfahren die Jugendlichen, wie sie durch kleine Gerichte ihre Leistungsfähigkeit beim Sport unterstützen können. Das Kocherlebnis und das gemeinsame Verkosten machen Spaß.

Jeder Jugendliche erhält Rezeptkarten zum Nachkochen daheim.

Kursgebühren ohne Lebensmittelkosten

Mitglieder/Nichtmitgl. 2,50 Euro/ 4,00 Euro pro Veranstaltung

Kursleiterin: Magret Nelles-Lawnik, Karlshof

53501 Nierendorf, Tel. 02641-27144

E-Mail: margret.nl@t-online.de

## Malen mit Acrylfarben

### Schritt für Schritt Freude am Malen entdecken!

6-teiliges Seminar

Kursgebühr ohne Material

Mitglieder/Nichtmitgl.: 30 € /60 € pro Person und Kurs

Kursleiterin: Petra Hörsch, Havinganstr. 32  
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler  
Tel. 02641/28815, mobil: 0171 9549283  
E-mail: petra.hoersch@online.de

### Kreatives Gestalten -Effektvolle Heimdekoration /individuelle Geschenke durch fantasievoll gestaltete Leuchtkugeln und Lampen

Acrylkugeln und Tischlampen werden mit transparenter Strohseide beklebt, ggf. mit Lichterketten bestückt und Sprüchen verziert.

Zusätzlich können sie mit Kordeln, Bändern und Dekomaterial fantasievoll ausgestaltet werden. Sämtliches Material kann vor Ort erworben werden. Dekoschalen, Vasen etc. zum Ausdekoriieren können mitgebracht werden.

Kursgebühr ohne Material:

Mitglieder/Nichtmitgl: 2,50 €/4,00 € pro Person und Kurs

Kursleiterin: Ulrike Hoffmeyer, Niederhutstr. 54  
53474 Ahrweiler, Tel. 02641/900123; mobil: 0163-3900123

## Acrylmalen in 3D-Technik

Schritt für Schritt werden Bilder auf Holzkeilrahmen mit Acrylfarben, Naturmaterialien, Sand, Metall und/oder Papierschnipsel in 3D-Optik fantasievoll hergestellt. Acrylfarbe kann sowohl mit dem Pinsel vermalt, mit einem Schwamm verwischt, aber auch mit einem Spachtel aufgetragen oder mit einer Bürste aufgespritzt werden. Die Kombination aus diesen Techniken ermöglicht einen individuellen Gestaltungsspielraum.

Vorkenntnisse und besonderes Geschick zum Malen sind nicht erforderlich.

Sämtliches Material kann bei der Kursleiterin erworben werden.

2-teiliger Kurs (aneinanderhängend an einem Tag)

Kursgebühr ohne Material

Mitglieder/Nichtmitgl: 5,00 € /10 € pro Person und Doppelkurs

Kursleiterin: Ulrike Hoffmeyer, Niederhutstr. 54  
53474 Ahrweiler, Tel. 02641/900123; mobil: 0163-3900123

## Nähen für Anfänger und Fortgeschrittene

8-teiliges Seminar Unter fachlicher Anleitung nähen Sie Kleidung für sich oder Ihre Kinder, Karnevalskostüme oder auch Reparaturarbeiten an Kleidung oder Tischwäsche

Mitglieder/Nichtmitgl: 20,00 €/40 € pro Person und Kurs ohne Material

Kursleiterin: Birgit Theis, Keltenstraße 21,  
56753 Pillig, Tel. 02605/960333, E-Mail:  
birgit.theis@googlemail.com

## Hardanger Stickerei für Anfänger und Fortgeschrittene Einführung in die Technik

8-teiliges Seminar Vortrag mit Demonstration und praktischen Übungen

Mitzubringen: Spitze Stickschere, Nadeln ohne Spitze, Zählstoff, Perlgarn und Stickrahmen

Mitglieder: 20,00 Euro pro Person und Kurs ohne Material

Nichtmitglieder: 40,00 Euro pro Person und Kurs ohne Material

Kursleiterin: Adelheid Jacoby, Wimbachstr. 47  
53518 Adenau, Tel. 02691/4599843  
E-Mail: [Ajacoby@gmx.de](mailto:Ajacoby@gmx.de)

## Halsketten individuell selbst gestalten

In verschiedenen Techniken und Herstellungsarten werden Halsketten aus Glasperlen, echten Steinen, Zuchtperlen individuell gestaltet.

Material kann bei der Kursleiterin erworben werden

Mitglieder/Nichtmitgl: 2,50 € /4,00 € pro Person und Kurs ohne Material

Kursleiterin: Gisela Blortz, Pützstr. 5, 53501 Holzweiler,  
Tel.: 02641 4526, E-Mail: [Gisela-blortz@t-online.de](mailto:Gisela-blortz@t-online.de)

## Floristik für drinnen und draußen – passend zu jeder Jahreszeit

Unter fachlicher Anleitung können Sie Ihre Dekorationen gestalten. Materialien können mitgebracht oder bei der Kursleiterin erworben werden.

Mitglieder/Nichtmitgl: 2,50 €/4,00 € pro Person und Kurs ohne Material

Kursleiterin: Elke Hennes, Fischerweg 12, 53340 Meckenheim  
Tel.: 02225/10687, 02641/359865, 0171 5075967  
E-Mail: [elkehennes@web.de](mailto:elkehennes@web.de)