


„Seminare / Veranstaltungen 2016“, Obere Mühle in Betzweiler

Seminare können auch unabhängig von den genannten Terminen in Verbindung mit Gruppenevents angefragt werden (bspw. gemeinsame Naturwanderungen oder Kochen in Verbindung einer Feierlichkeit)

Als Geschenkidee stellen wir Ihnen gerne individuelle **Geschenkgutscheine** für Seminare und Events zusammen (Bitte anfordern unter info@obere-muehle-betzweiler.de).

Wenn Sie selbst ein Seminar oder etwas „Selbstgemachtes“ anbieten und unser Netzwerk nutzen wollen, freuen wir uns darauf Sie kennenzulernen! (Aktualisierung Feb.16)

Veranstaltungen – Events – Vorträge		
Wann	Was	Wo / Wie
<p>Sonntag, 15.05.2016</p> <p>Montag, 16.05.2016</p> <p>10:00 -18:00 Uhr</p>	<p>Deutscher Mühlentag (16.05) in Betzweiler</p> <p>Der Deutsche Mühlentag ist ein Aktions- und Thementag rund um das Mühlen- und Müllereiwesen in Deutschland. In einem bunten Rahmenprogramm mit Nachhaltigkeitsthemen, Naturmarkt, Schausägen, Sackkarren-Rallye und Kinderprogramm wird mit Spaß und Informationen die vergangene und aktuelle „Mühlenmenschenzeit“ beleuchtet. Die Veranstaltungen sind auf Sonntag und Montag angesetzt. Detaillierte Informationen folgen.</p>	<p>Obere Mühle Betzweiler</p>
<p>Freitag, 26.02.2016 01.04.2016</p> <p>19.00- ca. 21.30 Uhr</p>	<p>Stress lass nach?!</p> <p>Stressforscher gehen davon aus, dass zwei Drittel aller Patienten, die einen Arzt konsultieren, unter stressbedingten Krankheiten leiden. Stress ist ein unbewältigtes Problem unserer Zeit. Doch mit guten Methoden und Strategien, kann ganz gezielt gelernt werden, wie man mit Stress umgeht. Sie werden an diesem Abend ihre persönlichen Stressauslöser kennen lernen und erfahren etwas zu körperlichen Vorgängen bei Stress</p>	 <p>Bianca Wöhr Angst- und Stressberaterin, Psychologische Beraterin und Coach</p> <p>Preis pro Person 15,00€ Anmeldung: kontakt@dranbleiben-relaxo.de www.dranbleiben-relaxo.de</p>
	<p>Obere Mühle on tour</p> <p>Naturparkmarkt Nordschwarzwald Termin Loßburg 2016 folgt in Kürze</p>	

„Rezepte“ zum Genießen		
<p>Freitag, 19.02.2015</p> <p>Dienstag, 14.09.2016</p> <p>18.00- ca. 21:00Uhr</p> <p>Weitere Termine auf Anfrage</p>	<p>Flammkuchen Experimente</p> <p>Wir probieren und „streiten“ gemeinsam über den richtigen Teig, den optimalen Belag, französisch oder deutsch, schwäbisch oder badisch, Hefe oder nicht, Holzofen oder Steinofen...</p> <p>Die Liebe zum selbstgemachten traditionellen Essen mit frischen saisonalen Zutaten verbindet Matthias Fay in seinen leckeren Flammkuchen. Er gibt wertvolle Tipps zum Teig, Belag und vor allem lädt dieses Kochevent zum gemeinsamen Genießen ein. Flammkuchen einfach anders!</p>	<p>Mindestteilnehmer 8 Personen</p> <p>Preis pro Person 25,00€ inklusive Zutaten und nichtalkoholische Getränke</p> <p>Anmeldung: info@Obere-Muehle-Betzweiler.de</p>
<p>Samstag, 05.03.2016 02.04.2016 23.04.2016 07.05.2015</p>	<p>Artgerechte Bienenhaltung und weitere Fachkurse</p>	<p>Bio Imkerei Graf 07455/9475010 kontakt@bioimkerei-graf.de</p>
<p>Donnerstag, 16.04.2016</p> <p>14.00 - 18.00 Uhr</p> <p>Weiterer Termin 7.8.16 Tanzbühl Gundels- hausen</p>	<p>Natur und Gesundheit- eine uralte Beziehung</p> <p>Wir begeben uns auf die Spur des „Tonikums Natur“ und erspüren an uns selbst die belebende und regenerierende Wirkung von Pflanzen und ihren Lebensräumen.</p> <p>War es früher selbstverständlich Heilung in und aus der Natur zu suchen, ist dieses Wissen heute in unserem Alltag oft verdeckt. In der Landschaft interagieren Gerüche, Farben, Kälte und Wärme, Licht und Luft und vieles mehr mit unserem Immunsystem, mit Körper und Geist. An diesem Tag wenden wir uns diesem Wissen bewusst zu.</p>	<p>Obere Mühle, Betzweiler</p>  <p>Preis pro Person 25,00€</p> <p>Lisbeth Mutschler, Landschaftstherapeutin</p>
<p>Freitag, 13.05.2016</p> <p>Samstag, 04.06.2016</p> <p>Sonntag, 02.10.2016</p> <p>Jeweils 15.00 bis ca. 20.00 Uhr</p> <p>Weitere Termine auf Anfrage</p>	<p>Kochkurs mit Wildkräuter -Ins Kräuterreich hinein-</p> <p>Gemeinsam werden wir einen Spaziergang zu den Schätzen der Natur unternehmen, um die essbaren Wildpflanzen in ihrer natürlichen Umgebung zu betrachten. Neben Kennenlernen und Sammeln ist das gemeinsame Kochen ein Erlebnis. So werden die Kräuter gleich noch einmal zur Hand genommen und verarbeitet. Das Verkosten des gemeinsam zubereiteten 5 Gänge Menüs ist dann der krönende Abschluss des Abends.</p>	<p>Mindestteilnehmer 6 Personen</p> <p>Preis pro Person 38 €, inklusive Kräutermenü</p> <p>Anmeldung: info@Obere-Muehle-Betzweiler.de</p> 
<p>Termine auf Anfrage</p>	<p>„Koch“ mit Fisch und Pasta</p> <p>„Was können wir aus heimischen Fischen kochen?“ Küchenmeister Dieter Schäfer (Gasthaus Linde Peterzell) zeigt viel Wissenswertes über die Welt der heimischen Fischarten. Als begeisterter Angler und Koch kennt er die Herkunft der Fische, kann Qualität beurteilen und vor allem weiß er welcher Fisch wann und wie am besten schmeckt. Passend zum Fisch, natürlich die richtige Pasta. Frisch gemachte Nudeln sind aufnahmefähiger als getrocknete und bringen Aromen von Saucen und Gewürzen voll zur Geltung.</p>	<p>Mindestteilnehmer 8 Personen</p> <p>Preis pro Person 60,00€ inklusive Fisch, Beilagen, Getränken und gutem Geschmack</p> <p>Anmeldung: info@Obere-Muehle-Betzweiler.de</p>

<p>Samstag, 29.10.2016</p> <p>12.00 - 18.00 Uhr</p>	<p>Wildwurst selbst gemacht</p> <p>Was ist drin in unserer Wurst? Was sind nachhaltige Alternativen und vor allem was können wir anders machen? Der Jäger, Angler und Hobbykoch Karl-Heinz Mäder zeigt wie einfach es ist 100% nachhaltige Wurst selbst herzustellen. Wie beschaffe ich das Fleisch, beurteile Qualität und stelle mit einfachen vorhandenen Küchenutensilien eigene leckere Wurst her. Schöner Nebeneffekt : Während die Wurst kocht gibt es genügend Zeit für Spaß, Diskussion und Kaffee mit Kuchen</p>	<p>Mindestteilnehmer 8 Personen</p> <p>Preis pro Person 25,00€</p> <p>Anmeldung: info@Obere-Muehle-Betzweiler.de</p>
Kinder voll dabei		
<p>Freitag, 10.04.2015</p> <p>Samstag, 26.09.2015</p> <p>16.00 - 19.00 Uhr</p>	<p>Grundkurs „der junge Schwarzwälder“</p> <p>Kinder und Erwachsene die sich jung fühlen, erlernen hier die elementaren Grundkenntnisse was den echten Ur-Schwarzwälder ausmachen. Mit Humor aber auch der nötigen Ernsthaftigkeit werden Kernkompetenzen vermittelt die das Überleben im schwarzen Walde zum „Picknick“ werden lassen. Der Dialekt, Umgang mit Fremden und Einheimischen, Sammeln, Fischen und Jagen, Holzbearbeitung und Nahrungszubereitung sind Themen die in diesem Workshop draußen und drinnen durchlebt werden.</p>	<p>Mindestteilnehmer 8 Personen</p> <p>Mindestalter 6 Jahre</p> <p>Unkostenbeitrag 10,00€ /Kind 20,00€ / Erwachsener</p> <p>Anmeldung: info@Obere-Muehle-Betzweiler.de</p>
<p>Samstag, 04.06.2016</p> <p>14.00 - 18.00 Uhr</p>	<p>Expedition zur „Königin unserer Flüsse“</p> <p>Bei dieser Bachwanderung durch das Heimbachtal werden wir gemeinsam in den Lebensraum der heimischen Bachforelle „eintauchen“ und dabei viele Geheimnisse über sie und andere Tiere und Pflanzen im und über dem Wasser erfahren.</p>	<p>Mindestteilnehmer 8 Personen</p> <p>Mindestalter 8 Jahre</p> <p>Unkostenbeitrag 5,00€ /Kind 10,00€ / Erwachsener</p> <p>Anmeldung: info@Obere-Muehle-Betzweiler.de</p>