



's Mühle-Blättl

Alle Neuigkeiten immer aktuell unter

www.instagram.com/geroldsauermuehle/ und



www.geroldsauermuehle.de und www.wirtshaus-geroldsauermuehle.de

www.facebook.com/geroldsauermuehle/ & www.facebook.com/wirtshausgeroldsauermuehle

Impressum
„s Mühle-Blättl“ ist ein kostenloses Informationsmedium der Geroldsauer Mühle KG, Geroldsauer Straße 54, 76534 Baden-Baden, Telefon: 07221 996468-0
Redaktion, Konzeption & Design: Geroldsauer Mühle KG
Fotos: Geroldsauer Mühle KG, Henrik Morlock, Shutterstock, iStock, Fotolia, Pixabay und Andere (siehe Bildunterschriften)
Öffnungszeiten
Wirtshaus: Mo bis Fr: 11:30 - 22:00 Uhr · Sa/So & Feiertag: 09:00 - 22:00 Uhr
Küchenzeiten: Mo bis So: 11:30 - 21:00 Uhr
Mühlenmarkt & Metzgerei:
Mo bis Sa von 09:00 - 18:00 Uhr · So: geschlossen (01.12.24 - 28.02.25)
Bäckerei: Mo bis Sa: 07:00 - 19:00 Uhr · So: 07:00 - 18:00 Uhr
Shop Heimatliebe: Mo bis So 11:00 - 18:00 Uhr
Öffnungszeiten zu den Feiertagen finden Sie auf unserer Homepage

NATIONALPARK SCHWARZWALD

Wildes Wissen

Ohne Frage – ein Ausflug in den Wald ist natürlich unersetzlich. Gerade, um die Natur mit allen Sinnen zu erfahren: Das Vogelgezwitscher zu hören, die Rinde eines Baumes unter den Fingern zu spüren, die feuchte Luft nach einem Sommerregen auf der Zunge zu schmecken, im Frühling zu bestaunen, wie alles wieder grün wird und sprießt. All das kann nur erleben, wer selber nach draußen geht. Aber wer sich zwischendurch und vorher spannende Tipps und Geschichten abholen will, der sollte unbedingt im Nationalparkblog vorbeischaun: www.nationalpark-schwarzwald.de/de/nationalpark/blog. Dort gibt es Einblicke hinter die Kulissen des Großschutzgebiets, geballtes Wissen vom Forschungsteam – und für Kinder und Jugendliche eine eigene Kategorie: wibidigi, Wildnisbildung digital. Mit Rezepten aus der Hexenküche, Ideen für nachhaltige Projekte, Nachrichten von der wilden Maskottchenbande und vielem mehr. Zum Beispiel einem Video über einen nachhaltig gepackten Rucksack. So ist dann alles perfekt vorbereitet für den nächsten Ausflug in den Nationalpark. www.nationalpark-schwarzwald.de



cs_m_Wildseeblick_Ulrike_Klump_18f1863ba Nationalpark

Unsere Mühlen- & Wirtshaus Events im Frühling 2025

23. März 2025: APRÈS SKI PARTY 12:00 Uhr bis 17:00 Uhr Outdoor only

18. April 2025: Oster Familien Brunch 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr
Freuen Sie sich auf ein leckeres Brunch Buffet für die ganze Familie

30. April 2025: Traditionelles Maibaumstellen um 17:30 Uhr

30. April 2025: Tanz in den Mai ab 17:30 Uhr

01. Mai 2025: Weißwurst Frührschoppen mit Live-Musik ab 11:00 Uhr

~ Mehr Informationen zu den Veranstaltungen finden Sie in unserem **Kulinarischen Kalender** ~



Für Ihre Veranstaltungen bietet die Geroldsauer Mühle Tagungs- und Seminarräume, Gästezimmer sowie den Eventraum Rehgarten.



Alle Infos zu unseren vier Gästezimmern, zwei Suiten und zwei Tagungsräumen unter www.geroldsauermuehle.de
Mehr zum passenden Rahmen für Feste und Feiern unter www.wirtshaus-geroldsauermuehle.de

ANZEIGE

**Herdbuchzucht — Landschaftspflege
Direktvermarktung**

ANZEIGE

Weingut Nägelsforst
Nägelsforst 1, 76534 Baden-Baden
www.naegelsforst.de



Die Frühlingsempfehlung aus der Mühlenmetzgerei ist ein Küchenklassiker: Der Tafelspitz - ein Gericht der Wiener Küche. Herrlich traditionell zubereitet mit allem, was dazu gehört aber deshalb keineswegs langweilig. Das Fleisch kommt aus der Hüftregion des Rinds, ist fein und kurz-faserig. Mittlerweile avanciert das Rindertafelspitz unter Fleischkennern regelrecht zum Kultobjekt. Bei der Zubereitung von Tafelspitz ist Geduld gefordert. Das Fleisch muss mindestens 90 Minuten köcheln, um besonders zart zu werden. Für ein leckeres Aroma lassen sich wahlweise ein extra Knochen, Zwiebeln und Gemüse mit in den Sud geben. Hauchdünn aufgeschnitten schmeckt der Tafelspitz köstlich mit einer frischen Meerrettichsauce, Kartoffeln und roter Beete. Alternativ ein schönes Bratenstück vom Tafelspitz - hier am besten immer auf gereifte Ware zurückgreifen. Das beutet geringere Garzeiten und deutlich weniger Gewichtsverlust – also ist die perfekte Grundlage für einen Top Rindfleisch- oder Teufelsalat. Wir beraten Sie gerne.

Ihr Klaus Binder

's Mühle-Blättl

Aktuelles & Wissenswertes
rund um die

GEROLDSAUER MÜHLE

No. 1

•Frühling 2025



Editorial

Liebe Leserinnen & Leser

Der Lenz ist da! Es wachsen und blühen die Pflanzen - die Landschaft wird wieder grün. Viele Tiere bekommen ihre Jungen. Der Frühling war schon immer sehr wichtig: Man muss sich nicht mehr so dick anziehen oder sich ins warme Haus verkriechen. Man sagt auch, im Frühling würden sich mehr Menschen verlieben als in anderen Jahreszeiten. Entdecken Sie die Frühlingsboten aus unseren Mühelgeschäften – denn auch wir möchten zu Ihrem Wohlbefinden beitragen.

Ihr Team der Geroldsauer Mühle

FRÜHLING - ZEIT DER ERWACHENDEN NATUR

Im gesunden Einklang mit dem Rhythmus der Jahreszeiten



10. Mühelgeburtstag
Safe the Date - 23. und 24. August 2025

„Wer hat an der Uhr gedreht?“ ...kaum zu glauben, dass es nun schon zehn Jahre zurückliegt, dass die Geroldsauer Mühle das „Tor zum Schwarzwald“ ihre Pforten geöffnet hat. Deshalb merken Sie sich schon einmal für die Geburtstagsfeier den 23. und 24. August vor. Hier haben wir an zwei Tagen für Groß und Klein ein buntes Unterhaltungsprogramm geplant, um diesen runden Geburtstag gebührend feiern zu können.

Seit 2018 erscheint nun auch schon im Rhythmus der vier Jahreszeiten unser Mühle-Blättl. Die Frühlingsausgabe liegt Ihnen nun vor. Zum Auftakt unseres Jubiläumsjahres haben wir uns für Sie etwas besonders einfaches lassen: Mitte März eröffnen wir eine Eishütte! Hier gibt es dann ab sofort von Bioland zertifiziertes Eis (mehr dazu unter „Im Gespräch mit“ auf Seite 2). Ein Jahr voller kulinarischer Glücksmomente erwartet Sie auch in unserem Wirtshaus – die Termine dazu entnehmen Sie der Neuauflage des kulinarischen Kalenders. In unserem Shop Heimatliebe ist der „Lenz“ eingezogen. Mit passenden Dekorationen können Sie den Frühling in Ihr Zuhause holen. Die Mühlenmetzgerei Binder empfiehlt einen Küchenklassiker, wie gemacht für den Frühling. Obendrein gibt es aus der Backstube Leckereien für die Ostertage und den Muttertag. Ein traditioneller Höhepunkt für die Osterfeierlichkeiten finden Sie in unserem Mühlenmarkt – mit Lammfleisch aus Baden-Baden vom Wanderschäferduo Svensson & Sakowski. Das gesamte Team der Geroldsauer Mühle freut sich auf das Jubiläumsjahr mit Ihnen.

Ihre Familie Weingärtner

RUND UM ACKER & FELD

Die Frühkartoffel ist bei Gourmets beliebt

Mit den Frühkartoffeln beginnt im Garten die Erntesaison der vielfältigen Knolle. Sie werden so bezeichnet, da ihre Knollen eine Vegetationszeit von nur 90 bis 120 Tage haben. Die Sorten-Auswahl ist riesig, da ist für jeden Geschmack garantiert die richtige dabei. Frühe Kartoffeln sollte man zeitnah nach dem Einkauf verarbeiten, länger als eine Woche sollten sie nicht lagern. Frühe Kartoffeln haben eine dünne Schale, die man gut mitessen kann. Sehr früh in der Saison kann man die Schale sogar ohne Mühe mit dem Daumen abreiben. Außerdem haben sie einen geringeren Stärkeanteil. Im Geschmack sind sie deutlich feiner und gelten auch aufgrund ihrer geringen Größe als elegante Beilage.



Foto: potatoes-1585075_1280 Pixabay

~ Im Mühlenmarkt ~

Lammfleisch aus Baden-Baden

Das Wanderschäfer-Duo

Schon seit Jahrzehnten ziehen die Schafe der Wanderschäferei von Svenjörg Svensson und Leona Sakowski (seit 2018 mit im Boot der Wanderschäferei) von Wiese zu Wiese. Der Schäfermeister und die Schäfermeisterin teilen sich nicht nur die Verantwortung, sondern auch die anfallenden Aufgaben wie Hüten, Aufzucht, Vermarktung, Landschaftspflege und Büroarbeit. Die Schafe leben ganzjährig in der freien Natur und fressen ausschließlich Gras und Heu. Ganz nebenbei leistet die Schäferei Svensson-Sakowski damit einen unerlässlichen Beitrag zur Offenhaltung der Kulturlandschaft rund um Baden-

Baden. In Frühjahr, Sommer und Herbst werden hauptsächlich Wiesen rund um den Merkur, in Lichtental und Oberbeuern beweidet, im Winter geht's dann raus in die Rheinebene. Leona Sakowskis Ehemann, Stephan Kamper, übernimmt die maschinelle Pflegearbeit auf den Weiden. Um den Schafen so wenig Stress wie möglich zu bereiten, werden die Transportwege mit der in Balg gelegenen, eigenen Schlachtstätte auf ein Minimum reduziert. Ein traditioneller Höhepunkt der Fleischvermarktung sind die Osterfeierlichkeiten. Dieses besondere Lammfleisch ist ganzjährig im Mühlenmarkt erhältlich.



Foto mit freundlicher Überlassung von Nathalie Dautel www.dauelfoto.de

~ BAUERNREGELN ~

Die Bauernregeln entstanden im Laufe der Jahrhunderte aus Beobachtungen nacheinander folgender Umstände. Sie wurden seit dem 16. Jahrhundert über Generationen hinweg weitergegeben, und viele dieser regionalen Regeln sind von erstaunlicher Zuverlässigkeit.

Für März

Schnee, der erst im März weht, abends kommt und gleich vergeht.

Für April

Wenn der April Spektakel macht, gibt's Korn und Heu in voller Pracht.

Für Mai

Ein kühler Mai wird hochgeacht', hat stets ein gutes Jahr gebracht.



Die Geroldsauer Mühle - aus Liebe zum Schwarzwald

Herzlich Willkommen in unserer wunderschönen Geroldsauer Mühle inmitten einer faszinierenden Landschaft. Unser Angebot umfasst den Mühlenmarkt mit handwerklich und nachhaltig erzeugten Produkten aus der Region, einen ausserlesenen Geschenke- & Accessoires-Shop, vier Gästezimmer und zwei Suiten für einen traumhaften Aufenthalt, zwei großzügige Tagungsräume, das Wirtshaus mit Biergarten und unsere Outdoor-Eventagentur.

Geroldsauer Mühle · Das Tor zum Schwarzwald · Telefon: 07221 996468-0 · www.geroldsauermuehle.de

Schwarzwald Kulinarik

Wir sind gerne Ihr Gastgeber und bieten Ihnen in uriger Gemütlichkeit und Schwarzwälder Charme eine frische Marktküche mit regionalen Spezialitäten und Weinen sowie frisch gezapften Bieren. Das besondere Ambiente sorgt für einen passenden Rahmen für Feierlichkeiten jeder Art - in unserem urigen Wirtshaus, dem traditionellen Jagdzimmer und dem Rehgarten Eventraum. Wir freuen uns auf Sie.

Wirtshaus zur Geroldsauer Mühle · Telefon: 07221 996468-30 · www.wirtshaus-geroldsauermuehle.de





- Shop Heimatliebe -

Der „Lenz“ ist da und weckt die Lebensgeister!

Im Shop Heimatliebe lassen wir ihn sogar schon hinein in die gute Stube. Denn mit der passenden Dekoration können Sie sich den Frühling auch bereits bei Märzkalte und Aprilwetter in Ihr Zuhause holen. Verschönern Sie Ihre Wohnung und ihren Gartensitzplatz - passend dazu gibt es bei uns die ersten Frühblüher, schöne Pflanzgefäße, Windlichter sowie Gestecke in vielen Varianten. Frische Blumenkränze oder individueller Tischschmuck, fertigen wir nach Wunsch gerne für Sie an. Ganz gleich, ob Sie den Muttertag damit verschönern wollen oder die Ostertafel zieren. Mit fröhlichen Osterhasen und Osternecker, Windlichter mit bunten Eiern – so kann Ostern kommen! Lassen Sie sich von der Vielzahl unserer Accessoires für die Frühlingssaison verzaubern. Es ist die Zeit des Erwachens, des Aufbruchs und der Zuversicht für das Kommende.

Ihre Renate Weingärtner

HEIMISCHE TIERWELT

Buddeln als Lebenszweck

...wenn da nur diese Haufen nicht wären. Maulwürfe sind kleine Säugetiere, die mit ihren schaufelartigen Pfoten unter der Erde Tunnel graben und den „Bauschutt“ an die Erdoberfläche drücken - wodurch die berühmten Maulwurfshügel entstehen. Sie können in einem „Affenzahn“ durch die engen Tunnel waten. Maulwürfe sind nicht blind, aber sie können nicht besonders gut sehen. Ihre kleinen Knopfaugen nehmen nur Unterschiede zwischen Hell und Dunkel wahr. Zu mehr braucht er sie aber auch nicht, schließlich lebt er unter der Erde. Wo der Maulwurf gräbt, zeigt seine Anwesenheit, dass der Boden gesund ist und es zahlreiche Kleinlebewesen im Boden gibt, die ihre Nahrungsgrundlage sind. Da er sehr gerne Schädlinge wie Schnecken, Engerlinge, Schnakenlarven frisst, ist er ein ausgesprochener Nützlichling im Garten.



Foto: mole-822641 - 1250 Pixabay Maulwurf

AUSFLUGSTIPP

NaturPur Events rund um Baden-Baden

Erleben Sie die beeindruckende Natur rund um Baden-Baden und tauchen Sie ein in die Schönheit des Schwarzwalds! Ob gemütliche Wanderungen, spannende Outdoor-Abenteuer oder genussvolle Erlebnisse. Unser heutiger Tipp: Panoramawanderung zum Battert & Altes Schloss Hohenbaden. Wandern Sie durch dichte Wälder hinauf zum Battert - weiter geht es dann zum Alten Schloss Hohenbaden. Highlights der Tour: Malerische Wanderwege, spektakuläre Aussichtspunkte mit Blick auf Baden-Baden & das Rheintal. Perfekt für Naturfreunde, Familien & kleine Gruppen. Extra-Tipp: Kombinieren Sie als Gruppe die Tour mit der urigen NaturPur Waldhütte oder einem Picknick mit regionalen Spezialitäten.

Kontakt:
NaturPur,
+49(0)173-3108813,
www.naturpur-events.de



IM GESPRÄCH MIT

Martin Weingärtner, Inhaber der Geroldsauer Mühle



Kaum zu glauben – in diesem Jahr feiert die Geroldsauer Mühle ihren zehnten Geburtstag und von Beginn an sind wir bemüht, unser Angebot stetig zu verbessern. Im Jubiläumsjahr haben wir uns etwas ganz Besonderes einfallen lassen: Es gibt - neu - eine Eishütte mit „Eis des Hauses“. Wir bieten 16 verschiedene, von Bioland zertifizierte Sorten und Softeis an. Mein persönliches Highlight ist das eigens für uns produzierte „Schwarzwälder Kirscheis“. Auch hier gehen wir gemäß unserer Mühlen-Vision „aus der Region mit regionalen Produkten“ vor. Ganz wichtig ist uns neben den höchsten gesundheitlichen Standards die Nachhaltigkeit. Wer will, kann sich das Eis in eigenen Schalen nach Hause mitnehmen und die Eishütte ist stromtechnisch - wie die Mühle - teilweise Selbstversorger - dank Photovoltaik auf dem Dach und der Wasserkraft des Grobbach. Speziell für Kinder haben wir „Geburtstagspakete“ - mit „Eisschlotzen“ und Kutschfahrt zum Hof Rehgarten sowie kleinem Vortrag über die eigene Pferdezucht unserer Schwarzwälder Füchse. Gerne zum Verschenken auch als Gutschein.

- Im Wirtshaus -

Der neue Kulinarische Kalender ist da!

Genussvolle Aussichten: Entdecken Sie den Kulinarischen Kalender 2025 im Wirtshaus zur Geroldsauer Mühle!

Auch in diesem neuen Jahr 2025 möchten wir Ihnen wieder unvergessliche Erlebnisse schaffen, die Sie mit einem Lächeln im Herzen zurückblicken lassen. Denn Veranstaltungen und Genuss sind unsere Leidenschaft.

Ein Jahr voller kulinarischer Glücksmomente erwartet Sie. Der kulinarische Kalender bietet einen umfassenden Überblick über alle Veranstaltungen, die bei uns im Wirtshaus zur Geroldsauer Mühle im Jahr 2025 stattfinden werden.

Der Winter verabschiedet sich mit einem Highlight: Am Sonntag, den 23. März 2025, steigt unsere große Apres-Ski-Party im Biergarten! Von 12:00 bis 17:00 Uhr verwandelt sich unsere Location in eine alpine Feiertagslandschaft - natürlich nur bei trockenem Wetter und unter freiem Himmel.

Unsere APEROL-Y BAR sorgt für winterliche Erfrischungen, während Glühwein und Punsch Sie aufwärmen. Kulinarisch erwarten Sie alpine Schmankerl und winterliches Grillen an der Feuerschale. Für unsere kleinen Gäste gibt es ein besonderes Highlight: Stockbrot und Marshmallows zum Rösten. Extra-Tipp: Kombinieren Sie als Gruppe die Tour mit der urigen NaturPur Waldhütte oder einem Picknick mit regionalen Spezialitäten.

Der Eintritt ist frei. Also,

kommen Sie vorbei und genießen Sie mit uns ein letztes winterliches Fest in geselliger Runde!

Entdecken Sie weitere aufregende Events und kulinarische Höhepunkte im Kulinarischen Kalender 2024 und reservieren Sie schon jetzt Ihre Plätze für unvergessliche Genussmomente unter www.rizzi.co

Hier geht's zur Onlineversion!



AUS DEM NATURPARK SCHWARZWALD MITTE/NORD

kürt Siegerbilder des Fotowettbewerbs



NATURPARK SCHWARZWALD MITTE/NORD

Einen märchenhaften Herbstwald im Naturpark zeigt das Siegerbild des diesjährigen Fotowettbewerbs des Naturparks Schwarzwald Mitte/Nord. Michael Schön aus Elchesheim-Iltingen hat es in den Wäldern im Landkreis Rastatt aufgenommen. 613 Bilder von 336 Teilnehmenden wurden beim diesjährigen Fotowettbewerb des Naturparks Schwarzwald Mitte/Nord zum Thema „Herbststimmung im Naturpark“ eingereicht. „Über 60 Prozent der Naturpark-Kulisse ist bewaldet. Unser diesjähriges Siegerbild steht sinnbildlich für die Schönheit dieser Wälder. Mit unserem Fotowettbewerb wollen wir Einheimische wie Gäste animieren, diese zu erkunden und ihre Schönheit zu entdecken“, erläutert der Geschäftsführer des Naturparks Schwarzwald Mitte/Nord, Karl-Heinz Dunker.



Bildrecht: Michael Schön/Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord e. V.

Das Projekt „Naturpark Jubiläum“ wurde als Vorhaben des Landes Baden-Württemberg im Rahmen des GAP-Strategieplans Deutschland 2023 - 2027 mit Mitteln der Europäischen Union im Rahmen des Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER) und mit Mitteln des Landes Baden-Württemberg finanziert.

Kofinanziert von der Europäischen Union

Gefördert durch

Baden-Württemberg Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz



www.gap-bw.de

Den zweiten Platz belegt Rüdiger Grau aus Karlsruhe mit seiner Fotografie einer Pilzgruppe im Moos bei untergehender Sonne. Drittplatzierter ist Boris Metz aus Rheinstetten. Er fotografierte den nebelumwölkten Wald bei der Schwarzenbachtalsperre bei Forbach im Nordschwarzwald. Der Fotowettbewerb des Naturparks findet einmal jährlich statt. Die Jury setzte sich aus Vertreterinnen und Vertretern der Bereiche Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, Naturpark-Partner, Kultur und Tourismus sowie Fotografie zusammen.

Foto: Gewinner des Naturpark-Fotowettbewerbs gekürt: Den ersten Platz beim Fotowettbewerb 2024 des Naturparks Schwarzwald Mitte/Nord belegt Michael Schön aus Elchesheim-Iltingen mit seinem Bild eines märchenhaften Herbstwalds im Naturpark.



- Natur erleben -

NaturPur

Entdecken Sie unvergessliche Erlebnisse!

NaturPur ist Ihr kreativer und verlässlicher Partner für aktive und erlebnisorientierte Veranstaltungen. Sich an der frischen Luft bewegen und dabei den mentalen Ausgleich durch die Kraft der Natur spüren, das möchten wir mit Ihnen teilen. Gönnen Sie sich als Familie, Team oder Firmengruppe mit uns eine Auszeit vom Alltag.

Wir gestalten Ihre individuellen Teamevents nach Ihren Vorstellungen und Zielen! Ob CrossGolf, Bogenschießen, Seifenkisten & Tischkicker im Team bauen, Walderlebnisse, Hüttenabende, GIN-Tastings, Ausflüge, Segway Touren, Stadtrallies und weitere Teambuilding und Erlebnismaßnahmen - wir machen Ihre Veranstaltung zu etwas ganz Besonderem!

NaturPur, J.Reiss • kontakt@naturpur-events.de • Telefon 07221-99646829 oder 0173 310 8813 • www.naturpur-events.de



Foto: © NaturPur

TRADITION UND BRAUCH

Maibaumstellen an der Geroldsauer Mühle

Wenn eine liebgewonnene Tradition zelebriert und als sichtbares Zeichen in die Höhe gezogen wird, zeigt es sich, wie die Brauchtumpflege die Menschen der Region verbindet. Im Baden-Badener Stadtwald zuvor geschlagen und per Langholzwagen zur Mühle transportiert, so wird auch in diesem Jahr - am 30. April um 17:30 Uhr - wieder der geschmückte Maibaum mit Hilfe der Vereine aus Geroldsau, der Freiwilligen Feuerwehr Abteilung Lichtental und der Dorfjugend traditionell von Hand gestellt. Anschließend wird mit dem Tanz in den Mai gemeinsam gefeiert und am Morgen zum geselligen Frühschoppen geladen.



AUS DEM VEREINSLEBEN

Eine Möglichkeit dem Hobby Fußball nachzugehen - FC Lichtental!



Der FC Lichtental wurde im Jahr 1930 gegründet und ist seitdem im Lichtentaler Vereinsleben nicht mehr wegzudenken. Wir sind mittlerweile einer der größten Sportvereine in Baden-Baden und bieten im Moment 270 Kindern und Jugendlichen sowie 50 Sportlern im Erwachsenenbereich die Möglichkeit ihrem Hobby Fußball nachzugehen, das alles mit großer Unterstützung von vielen engagierten Trainern und Betreuern. Neben unseren sportlichen Aktivitäten gehören auch Wandertage, Glühweinhocks und natürlich unser Sportfest zum Angebot des FC Lichtental. Momentan laufen die Vorbereitungen, um unser Sportgelände im Haimbachtal weiter zu optimieren, geplant sind ein Kleinspielfeld sowie die Umrüstung der beiden Flutlichtanlagen auf LED-Lampen sodass wir gut gerüstet auf unser 100-jähriges Jubiläum zugehen können. **Weiter Infos finden Sie auf: www.fc-lichtental.de**

- In der Backstube - Frühling, Ostern und Muttertag

Wundervolle und leckere Frühlingszeit

Die Natur ruft und sie zeigt uns wieder ihre wunderschöne, farbenfrohe und wohlduftende Vielfalt ihrer Schönheit. Jetzt beginnt wieder die wundervolle Garten-, Balkon- und Terrassenzeit. Kommen Sie zu uns und versüßen Sie sich diese Zeit mit einem köstlichen Stück Kuchen oder Torte. Die Kuchen und Torten werden von unseren Konditorinnen vor Ort frisch für Sie zubereitet. Obendrein wartet mit Blick auf die herannahenden Osterfeiertage eine besondere Leckerei auf Sie. Lassen Sie sich die schöne Osterzeit mit unseren köstlichen Osterlammern in zwei verschiedenen Größen versüßen. Diese bereichern nicht nur jeden Ostertisch und jede Kaffeepause, sondern sind auch eine wunderbare Geschenkidee. Nicht vergessen: Am 11. Mai ist Muttertag. Sagen Sie doch mit einem wunderschönen und köstlichen Muttertags-Herz Ihrer Mutter „Danke“ und wie viel sie Ihnen bedeutet. Auch wir bedanken uns für Ihren Besuch an unserer Bäckereitheke und freuen uns, Sie weiterhin begrüßen zu können.

Ihr Markus Dreher