



's Mühle-Blättl



Alle Neuigkeiten immer aktuell unter

www.instagram.com/geroldsauermuehle/ und

www.facebook.com/geroldsauermuehle/ und www.facebook.com/wirtshausgeroldsauermuehle

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

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
Küchnungszeiten: Mo bis So: 11:30 - 21:00 Uhr
Mühlenmarkt & Metzgerei:
Mo bis Sa von 09:00 - 18:00 Uhr - So: 11:00 - 18:00 Uhr
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

Immer etwas los im Nationalpark



Erholungs Auszeit gefällig? Dann lohnt es sich, mal auf der Website des Nationalparks Schwarzwald vorbeizusurfen und im Jahresprogramm zu stöbern. Interessierte finden im digitalen Veranstaltungskalender mehr als 200 verschiedene Angebote – von Vorträgen über Führungen bis zu mehrtägigen Programmen. Sie können mit den Vögeln aufstehen und ihrem Gesang lauschen und am knisternden Lagerfeuer unter freiem Sternenhimmel einschlafen; sich auf die Spur winziger Käfer begeben oder auf die von großen Wildtieren. Ob zu Fuß, per Rad, mit Schneeschuhen oder auf Skiern; geführt von unseren Rangerinnen und Rangern, mit der Familie oder ganz alleine. Sie können die wilder werdende Natur im Schwarzwald auf sehr viele Weisen erleben. Den Veranstaltungskalender finden Sie auf der Website des Nationalparks: www.nationalpark-schwarzwald.de.

Und wer mehr über die Hintergründe erfahren möchte, findet in unserem Blog regelmäßig Einblicke in die Arbeit des Nationalparks und aktuelle Angebote: www.nationalpark-schwarzwald.de/nationalpark/blog



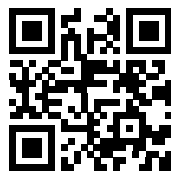
Bild: Mit einer Rangerin auf Tour © Daniel Müller (Nationalpark Schwarzwald)

Unsere Mühlen- & Wirtshaus Events im Frühling 2026

- 08. März 2026: MÄDEL'S BRUNCH** am Weltfrauentag im Wirtshaus 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr
- 20. März 2026: BIERGARTEN OPENING** Frühlingsanfang
- 29. März 2026: APRÉS SKI PARTY VOL. 3** - Outdoor only - mit Hüttenbeats von DJ David Hoffmann, Alpine Schmankerl / Winter Grillen 12:00 Uhr bis 17:00 Uhr (Eintritt frei!)
- 06. April 2026: OSTERBRUNCH** für die ganze Familie 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr
- 30. April 2026: MAIBAUMSTELLEN** um 17:00 Uhr mit anschließendem Tanz in den Mai
- 01. Mai 2026:** ab 11:30 Uhr **GANZER SCHWARZWÄLDER OX** mit Rotkraut und Kartoffelknödel – kommen Sie vorbei gerne auch ohne Reservierung!
- 10. Mai 2026: MUTTERTAGS BRUNCH** 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr
- 14. Mai 2026: VATERTAGS GLÜCK** Weißwurstfrühstück zum Special Preis 09:00 Uhr bis 12:00 Uhr Live Musik ab 14:00 Uhr

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

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



~ In der Metzgerei ~

Teufelssalat mit Rindfleisch – „manche Mögen's scharf“



Der Name stammt von der französischen Küchensprache, wo „Teufel“ für „scharf gewürzt“ steht. Der Teufelssalat ist ein Retro-Klassiker, der bis heute begeistert - zartes Rindfleisch trifft auf eine pikante Sauce. Ideal auch für Buffets oder Partys. Einfach vorzubereiten und aromatisch, perfekt für alle, die Hausmannskost mit Biss lieben. Resteverwertung Deluxe: Gekochtes Suppenfleisch oder Bratenreste lassen sich perfekt für diesen Salat verwenden – kein Abfall, voller Geschmack.

Zubereitung: Gekochtes Rindfleisch, Paprika, Zwiebel und Gurken in feine Streifen schneiden. Mayonnaise, Ketchup, saure Sahne, Senf, Paprikapulver, Zucker, Salz, Pfeffer und etwas Chili verrühren, bis eine cremige, würzige Sauce entsteht. Fleisch und Gemüse mit der Sauce mischen, gut durchziehen lassen.

Die Auswahl des Rindfleischs ist entscheidend für den Geschmack - empfehlenswert ist Rinderbrust, Tafelspitz oder Suppenfleisch ohne großen Fettanteil. Der Salat ist gut verpackt, mindestens 2-3 Tage im Kühlschrank haltbar. Dabei schmeckt er meist am 2. Tag sogar noch besser, da er gut durchziehen konnte.

Wir wünschen einen Guten Appetit.

's Mühle-Blättl

Aktuelles & Wissenswertes
rund um die

GEROLDSAUER MÜHLE

No. 1

Frühling 2026

FRÜHLING - ZEIT DER ERWACHENDEN NATUR

Die kühlen, regnerischen Wintertage gehen zu Ende – nun freuen wir uns auf milde, sonnige Frühlingstage. Gemeinsam mit unseren Mühlengeschäften, dem Gästehaus, der Eventagentur NaturPur sowie dem Wirtshaus heißen wir Sie in der Geroldsauer Mühle willkommen. Der Wirtshaus-Frühlingsanfang startet am 20. März mit dem BIERGARTEN OPENING. In diesem Jahr spielen hier immer sonntags - bei trockenem Wetter - die örtlichen Musikvereine auf (Termine und Auftritte dazu unter www.wirtshaus-geroldsauermuehle.de). Der neu aufgelegte Kulinarische Kalender lädt ein zu einem genussvollen Jahr 2026 - mit leckeren Brunch-Buffets zum Weltfrauentag, am Ostermontag sowie Muttertag oder zu Christi Himmeltag das „Vatertags Glück“ mit Weißwurst zum Special Preis.

Das besondere Frühlingserlebnis – eine Tour mit zwei PS: Rings um Geroldsau die Heimat der Schwarzwälder Fuchse entdecken. Rund eine Stunde lang dauert die Tour mit unseren Zweispannern durch die Natur und besichert völlig neue Perspektiven



Foto: Henrik Morlock

(Buchung unter info@geroldsauermuehle.de)
In unserer Mühle-Blättl-Rubrik „Aus dem Vereinsleben“ sowie „Im Gespräch mit“ berichtet Katharina Siegel, Jugendwartin der Freiwilligen Feuerwehr Baden-Baden mit Stolz über eine erfolgreiche Kinder- und Jugendarbeit bei der Feuerwehr Lichtental.
Alles neu macht der Mai. Alles? Nicht ganz. Wir laden Sie ein zum traditionellen Maibaumstellen, um mit uns ein sichtbares Zeichen zu pflegen, dass der Wonnemonat Mai beginnt, am Donnerstag, den 30. April, um 17:00 Uhr.

Das gesamte Team der Geroldsauer Mühle freut sich auf einen schönen Frühling mit Ihnen!

Ihre Familie Weingärtner

Editorial

Liebe Leserinnen & Leser

Der Frühling erinnert daran, dass neues Leben beginnt, auch wenn der Winter lange währte. Kleine Knospen öffnen sich, die Natur erwacht – dies schenkt Zuversicht, dass Veränderungen möglich sind. Die Luft wird frischer, die Tage länger, und alles wirkt auf einmal leichter. Doch der Frühling fordert auch Aufmerksamkeit: Er erinnert uns daran, achtsam mit unserer Umwelt umzugehen.

Entdecken Sie die Frühlingboten in unseren Mühlengeschäften – damit auch Sie in dieser Jahreszeit mit gutem Wohlbefinden durchstarten.

Ihr Team der Geroldsauer Mühle

RUND UM ACKER & FELD

Aroma-Kräutersträußen

Bouquet garni ist ein aromatisches Kräuterbündel, das beim Kochen verwendet wird, um Geschmack und Duft von Suppen, Eintöpfen und Saucen zu erhöhen. Es besteht typischerweise aus frisch geputzten Kräutern wie Rosmarin, Thymian und Salbei. Die Kräuter werden lose zusammengebunden mit Küchengarn oder sie kommen in einen kleinen Pergament- oder Netzsäckchen. Das Bündel wird während des Kochens in den Topf gelegt und am Ende wieder herausgenommen, sodass die Kräuter ihr Aroma abgeben, ohne Stücke zu hinterlassen. Es verleiht dem Gericht eine klare und harmonische Kräuternote. Varianten existieren je nach Region und Rezept, z. B. mit Kerbel, Basilikum oder Estragon, um unterschiedliche Geschmacksprofile zu erzielen.



Foto: Pixabay

~ 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

Ein fauler, feuchter März ist jedes Bauern Schmerz.

Für April

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

Für Mai

Grünt die Eiche vor der Esche, gibt's im Sommer große Wäsche.
Treibt die Esche vor der Eiche, bringt der Sommer große Bleiche.



~ Im Mühlenmarkt ~ Boeuf Bourguignon vom Bio-Highland

Neues Produkt im Sortiment

Das schon zugeschnittene Bio-Highland Boeuf Bourguignon aus der Packung nehmen, mit einem Küchentuch etwas trocken tupfen, im heißen Öl (am besten in einem großen Bräter) rundherum kräftig anbraten. Danach das Fleisch mit Mehl bestäuben und bei mittlerer Hitze leicht anschmoren. Jetzt abwechselnd mit dem Wein und der Rinderbrühe ablöschen; immer wieder etwas einkochen lassen. Salz, Pfeffer und die Kräuter hinzugeben. Ca. 1,5 - 2 Std. auf kleiner Flamme abgedeckt köcheln lassen.

Champignons zu der Zwiebel-Speck-Mischung geben und alles ca. 20 Min. dünsten. Nach den 2 Std. zum Fleisch geben und zusammen noch ca. 10 Min. köcheln lassen. Kräutersäckchen bzw. Bouquet garni entfernen. Sauce je nach Konsistenz nochmals abbinden.

Zutaten: 1,5 kg Bio-Highland Boeuf Bourguignon (Schulter schon passend zugeschnitten), 2 EL Mehl, 1 Flasche kräftigen Rotwein, 1 Glas Rinderbrühe, je 0,5 TL Salz und Pfeffer, 1 Bund Bouquet garni oder ein Mullsäckchen mit Kräutern der Provence, 250 g Räucherspeck (auch vom Highland-Cattle erhältlich), 300 g Schalotten oder kleine Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 300 g Möhren, 300 g kleine Champignons.
Wir wünschen guten Appetit!



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 -

Wintermüdigkeit ade – lassen Sie den Frühling herein.

Die Vorfreude wächst, wenn draußen die ersten Knospen sprießen, lassen Sie frische Farben in Ihre Wohnung und Ihren Gartenplatz einziehen. Gestalten Sie Ihr Zuhause neu mit unserem Heimatliebe-Sortiment „Frühling“. Pflanzen Sie die ersten Frühblüher in schöne Gefäße für drinnen und draußen. Gerne fertigen wir Ihnen auch ganz nach Wunsch dekorative Blumenkränze, duftende Gestecke und individuelle Blumenbouquets – für Ostern, Muttertag und Pfingsten oder Ihren individuellen festlichen Tag. Osterzeit – bunte Farben, frohe Stimmung und neue Hoffnung, die sich wie ein Frühlingstrieb in uns ausbreitet. Lassen Sie sich von der Vielzahl unserer Accessoires für die Ostertage verzaubern – bei uns finden Sie die passende Deko. Frisch gepflanzte Narzissen und Tulpen bringen Leben nach außen; Blumenkränze und Tischschmuck ergänzen Innenräume.

Ihre Renate Weingärtner

HEIMISCHE TIERWELT

„König des Waldes“ Wildtier 2026

Der Rothirsch – sein imposantes Erscheinungsbild zeigt sich nicht nur in seiner stattlichen Größe, sondern auch durch das Geweih – dies kann beachtliche Maße erreichen und bis zu 15 Kilogramm wiegen. Nur das Männchen trägt ein Geweih. Die Männchen werfen ihr Geweih jedes Jahr nach der Paarungszeit im Februar ab. Die Bildung des neuen Geweihs dauert rund 100 Tage, pünktlich zur Brunftzeit ist es wieder vollständig nachgewachsen. Im August verlassen die männlichen Rothirsche ihr Rudel und begeben sich auf die Suche nach den Weibchen. Dann gilt es, mit Hilfe des bekannten Röhrens, so viele Hirschkühe wie möglich zur Fortpflanzung zu gewinnen. Diese etwa zwei Wochen dauernde Phase führt beim Rothirsch zu Verlusten von bis zu 30 Prozent des Körpergewichts. Hirsche werden erst gegen Abend in der Dämmerung aktiv dann kommen sie zum Fressen hervor – Rothirsche sind reine Vegetarier.



IM GESPRÄCH MIT KATHARINA SIEGEL

Jugendwart der Freiwilligen Feuerwehr Baden-Baden, Abteilung Lichtental

Wie lange sind Sie bereits in der Feuerwehr aktiv und wie sind Sie zur Jugendarbeit gekommen?

2000 bin ich in die Jugendfeuerwehr eingetreten und habe 2007 die Grundausbildung absolviert. Seitdem bin ich aktives Mitglied der Einsatzmannschaft. Als Erzieherin kam mir der Gedanke, diese Fertigkeiten auch jüngeren Kindern näher zu bringen.

Man hört immer wieder, Feuerwehr sei „Männersache“. Ist das heute noch so, auch innerhalb der Jugend?

Technik fasziniert tendenziell eher immer noch Jungs. Unser Frauenanteil liegt bei knapp 22 Prozent deutlich über dem Durchschnitt, ein Trend auch in den Kinder- und Jugendgruppen. Wir fördern, dass es primär um Teamaufgaben geht – unabhängig vom Geschlecht.

Was können Kinder und Jugendliche neben dem Feuerwehrhandwerk noch Nützliches lernen?

Der Teamgedanke, die Kameradschaft ist ein zentraler Bestandteil unserer Feuerwehrcultur. Verantwortung, Toleranz und die Bedürfnisse der Gruppe im Fokus ist das gemeinsame Ziel. Denn das ist es, was die Feuerwehr in ihrer Struktur und schließlich am Einsatzort effektiv macht.

- Im Wirtshaus -

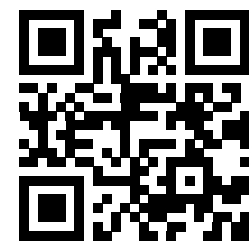
Der neue Kulinarische Kalender ist da!

Genussvolle Aussichten: Entdecken Sie den Kulinarischen Kalender 2026 im Wirtshaus zur Geroldsauer Mühle!

Auch im Jahr 2026 möchten wir Ihnen wieder unvergessliche Momente voller Genuss und Lebensfreude bereiten – Erlebnisse, an die Sie gerne mit einem Lächeln im Herzen zurückdenken. Denn die Verbindung von kulinarischem Genuss und besonderen Veranstaltungen ist unsere Leidenschaft. Freuen Sie sich auf ein Jahr voller kulinarischer Glücksmomente. Der Kulinarische Kalender 2026 bietet Ihnen einen umfassenden Überblick über alle Veranstaltungen, die Sie im kommenden Jahr im Wirtshaus zur Geroldsauer Mühle erwarten. Den Auftakt macht am Sonntag, den 08. März 2026, von 11:30 bis 15:00 Uhr mit unserem MÄDEL'S BRUNCH anlässlich des Weltfrauentags. Verbringen Sie besondere Sonntagsstunden mit Freundinnen, Kolleginnen und Ihren Lieblings-Mädels. Zur Begrüßung laden wir jede Frau auf ein Glas Rizzi & Co Champagner ein. Ein abwechslungsreiches kaltes und warmes Brunchbuffet sorgt für kulinarische Highlights, während Djane

ESTAR mit entspannten Beats und bester Stimmung den perfekten Rahmen schafft. Weiter geht es am Sonntag, den 29. März 2026, von 12:00 bis 17:00 Uhr mit unserem APRÈS SKI PARTY VOL. 3 – Outdoor only und bei trockenem Wetter im Biergarten. Freuen Sie sich auf alpine Schmankerl, Wintergrillen sowie Stockbrot und Marshmallows für die Kids. An der APEROL-Y BAR stoßen Sie gemeinsam an, während DJ David Hoffmann mit stimmungsvollen Hüttenbeats für echtes Après-Ski-Feeling sorgt. Dresscode: Winter Chic. Der Eintritt ist frei. Genussvoll feiern wir schließlich am Oster-Montag, den 6. April 2026, von 11:30 bis 15:00 Uhr beim OSTER BRUNCH. Es erwartet Sie ein leckeres Brunchbuffet für die ganze Familie, begleitet von RIZZI & CO Champagner zur Begrüßung. Kinder bis 11 Jahre laden wir herzlich zum Brunch ein. Reservierungen sind bequem über unseren Online Shop unter www.rizzi.co möglich.

Entdecken Sie weitere spannende Events und kulinarische Höhepunkte im Kulinarischen Kalender 2026 und sichern Sie sich schon jetzt Ihre Plätze für unvergessliche Genussmomente.



Hier geht's zur Onlineversion!



AUSFLUGSTIPP

Obstgut Leisberg

Naturliebhaber wandern auf dem herrlichen Weg, den die Geroldsauer Mühle und das oberhalb der Lichtentaler Allee liegende Obstgut Leisberg miteinander verbindet. Neben anderen Obstbäumen stehen hier auf dem Leisberg vor allem Apfelbäume mit sogenannten Alten Apfelsorten, die es immer seltener gibt. Mit Baumpatenschaften sollen insbesondere junge Familien angesprochen werden, die hier Wissen über die Pflege von Obstbäumen erlangen können. Das Jahr hindurch finden hier Aktivitäten statt – vom Obstblütenfest bis hin zum Herbstfest, bei dem frisches Holzofenbrot gebacken wird. Mehr Infos auf: www.unterbeuern.de



- Natur erleben -

Team-Erlebnisse & Aktivitäten

NaturPur bietet rund um Baden-Baden abwechslungsreiche Outdoor-Erlebnisse für Teams und Gruppen. Ob Trainings, gemeinsame Action oder Feiern in der Natur – im Mittelpunkt stehen Aktivität, Kreativität und Zusammenhalt. Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf der persönlichen Betreuung: individuell begleitet und jede Veranstaltung passgenau ausgearbeitet.

NaturPur schafft einzigartige Erlebnisse, die verbinden, motivieren und lange in Erinnerung bleiben.

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

AUS DEM NATURPARK SCHWARZWALD MITTE/NORD

Naturparke in Baden-Württemberg veröffentlichen neue Magazin-Ausgabe

Menschen, Produkte & Freizeit-Tipps in den sieben Naturparken



Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord



Foto: Johannes Nickel/Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord e. V.

Die neue Ausgabe des Naturparke-Magazins gibt mit ihren bunten Geschichten einen Einblick in die Vielfalt an Themen und Projekten der Naturparke in Baden-Württemberg.

Das Projekt „Presse- und Öffentlichkeitsarbeit 2025“ 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



geht es einmal durch alle sieben Landkreise des Naturparks. Ein bunter Mix aus Natur- und Kultur-Erlebnis in der Stadt, auf dem Land und mitten durch die Natur. Dabei lässt sich der Schwarzwald mit allen Sinnen genießen. Zudem geht es auf die Lorenz-Farm in Achern. Johannes Lorenz hat den Hof seiner Eltern in Achern übernommen. Jetzt will er neue Wege gehen. Denn die Landwirtschaft muss klimaangepasste Lösungen finden. Auf seinem Land legt es deshalb mit Unterstützung des Naturparks Agroforst-Systeme an.

Die #Naturpark ist in allen Naturpark-Geschäftsstellen und per E-Mail an info@naturparke-bw.de erhältlich. Das Magazin steht zudem online unter naturparke-bw.de zur Verfügung.

Hesch deschu g'hört?

Foto: © NaturPur

TRADITION UND BRAUCH

Alles neu macht der Mai. Alles? Nicht ganz.

Manche Traditionen werden jedes Jahr wieder gefeiert – wie das Maibaumstellen. Wir laden Sie ein, mit uns gemeinsam am Donnerstag, dem 30. April um 17:00 Uhr dieses sichtbare, traditionelle Zeichen – der Wonnemonat Mai beginnt – zu pflegen. Dafür kommen die örtlichen Vereine aus Geroldsau, die Freiwillige Feuerwehr Abteilung Lichtental sowie die Dorfjugend zusammen: Sie alle werden gemeinsam vor den Augen der Zuschauer aktiv. Als Ausdruck der Verbundenheit der Menschen einer Region ziehen sie den Maibaum mit vereinten Kräften auf die traditionelle Weise in die Höhe.

Das Wirtshaussteam kümmert sich um das leibliche Wohl (mit Livemusik bei gutem Wetter im Biergarten). So wird aus dem Maibaumstellen mit anschließendem Tanz in den Mai ein großes Fest für die ganze Familie. Kommen Sie vorbei, wir freuen uns auf Ihren Besuch.



AUS DEM VEREINSLEBEN

Jugendarbeit in der freiwilligen Feuerwehr Lichtental

Die freiwillige Feuerwehr Lichtental legt nicht nur großen Wert auf die Einsatzmannschaft, auch die Kinder- und Jugendarbeit wird großgeschrieben. Die Jugendfeuerwehr Lichtental wurde 1994 gegründet. Jugendliche im Alter zwischen 10 und 17 Jahren erlernen dort die Grundtätigkeiten der Feuerwehr. Aktuell verzeichnen wir 24 aktive Jungen und Mädchen, die in zwei Gruppen aufgeteilt alle 14 Tage dienstags im Rathaus proben. Seit 2018 gibt es zudem eine Kindergruppe. Kinder im Alter zwischen 6 und 10 Jahre lernen spielerisch, Aufgaben gemeinsam zu lösen und die ersten Feuerwehrtätigkeiten zu bewältigen. Außerdem werden auch Themen wie erste Hilfe oder das Absetzen eines Notrufs erlernt. Die Kindergruppe trifft sich 14-tägig am Freitagabend für eine Stunde im Feuerwehrhaus. Für beide Gruppen gibt es einen Aufnahmestopp und eine Warteliste. Dies ist für uns als Hilfsorganisationen gut und gleichzeitig doch nicht zufriedenstellend. Der Dank für die gute Arbeit gebührt allen Betreuern, dem Kommando und dem Förderverein der Abteilung.



- 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 gebacken. Im Frühling steht auch Ostern vor der Tür. 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 10. Mai ist Muttertag. Sagen Sie doch mit einem wunderschönen und köstlichen Muttertags-Herz Ihrer Mutter „Danke“ und wie viel sie ihnen bedeutet.

Dreher
immer lecker.

Für Ihren Besuch an unserer Bäckertke und Ihr Vertrauen sagen auch wir „Danke“ und freuen uns, Sie begrüßen zu können.

