

KURSE 2016 – 2017

KURS 1 – Beton giessen und verzieren

Kursbeschreibung	Sie stellen mit Hilfe von Plastik- und Silikonformen eigene Objekte aus Beton her. Als Formen stehen Gugelhöpfe, Herzen, Blumen, Muscheln, Vögel, kleine Blumentöpfchen, Kerzenhalter und vieles mehr zur Verfügung. Auch können grössere Formen wie Vogelbäder und Blumentöpfe gegossen werden. Zudem können, bereits von der Kursleiterin vorbereitete und getrocknete Betonformen, mit Farbe, kleinen Steinchen, Perlen und glänzendem Sand dekoriert werden.
Kursleitung	Anna Zimmermann, Zäziwil, 079 779 68 21 www.facebook.com/blumetrifftbeton
Datum	Donnerstag, 25. August 2016
Zeit	19.00 – 21.00 Uhr
Ort	Familie Zimmermann, Grafenbühl 84, 3673 Linden
Mitbringen	Bitte Arbeitskleidung und Schuhe anziehen, die schmutzig werden dürfen. Je nach Witterung warme Kleider anziehen, da der Kurs draussen in einem gedeckten Raum stattfindet.
zusätzliche Info	Mitfahrgelegenheit kann organisiert werden. Da der Trocknungsprozess des Betons mehrere Tage dauert, können die hergestellten Formen eine Woche später abgeholt werden. Bitte Kartonschachtel zum Transport mitbringen.
Kosten	50.– Mitglieder / 60.– Nichtmitglieder inkl. 20 Dekoelemente zum Verzieren der Betonprodukte. Weitere Dekoelemente (Perlen, Steinchen usw.) gegen Barzahlung vor Ort erhältlich.
Anmelden	bis 18. August 2016 bei Katja Bieri, 079 693 66 31

KURS 2 – Früchte und Gemüse einmachen

Kursbeschreibung	Gartenfrische Beeren und Früchte, Zucchini und weitere Gemüse lassen sich zu feinen Konfitüren, Chutneys etc. verarbeiten. Wir konservieren zusammen ein Stück vom Sommer ins Glas. Damit bringen Sie auch im Winter noch etwas Sonne auf den Tisch; entweder zum Frühstück in Form von etwas Süßem oder als eingemachtes Gemüse zu Fondue und Raclette. Drei Gläser, gefüllt mit süßen oder sauren Köstlichkeiten, können Sie mit nach Hause nehmen.
Kursleitung	Stefanie Gfeller, Schweikhof Wichtrach
Datum	Mittwoch, 14. September 2016
Zeit	13.00 – 16.00 Uhr
Ort	Schweikhof, Wichtrach
Mitbringen	Schürze
Kosten	30.– Mitglieder / 40.– Nichtmitglieder
Teilnehmerzahl	6 – 8 Personen
Anmelden	bis 7. Sept. 2016 bei Barbara Läubli, 079 641 72 43

KURS 3 – Zapfenkugeln – herbstlicher Raumschmuck aus der Natur

Kursbeschreibung	mit wenigen Handgriffen entsteht ein wirkungsvoller, und zeitloser Raumschmuck aus Naturmaterialien
Kursleitung	Monika Lengweiler, Belp www.flor--arte.blogspot.ch
Datum	Mittwoch, 19. Oktober 2016 <i>(Zusatzdatum reserviert: Mittwoch, 26. Oktober 2016)</i>
Zeit	19.00 – 22.00 Uhr
Ort	Unterrichtszimmer, Kirchgemeindehaus, Wichtrach
Kosten	30.– Mitglieder / 40.– Nichtmitglieder
Materialkosten	pro Kugel (Ø 25 cm) Fr. 15.– (inkl. Zapfen)
Teilnehmerzahl	max. 9 Personen
Anmelden	bis 12. Oktober bei Katja Bieri, 079 693 66 31

KURS 4 – Adventskalender – lass dich inspirieren

Kursbeschreibung	Überraschen Sie doch auch mal Ihren Liebsten oder die besten Freunde mit einem selbstgemachten Adventskalender. Es ist ganz einfach! Gerne möchte ich Sie dazu inspirieren die kleinen Überraschungspäckli selber in einen dekorativen und einheitlich gestalteten Adventskalender zu verwandeln. Verschiedene Ideen mit unterschiedlichen Materialien stehen zur Herstellung bereit. Die Sachen und Sächli zum Befüllen können Sie direkt mitbringen oder auch später zu Hause einfüllen. ...aber nicht jeder Adventskalender braucht Sachen und Sächeli.
Kursleitung	Katja Bieri, Visuelle Gestalterin, Wichtrach
Datum	Mittwoch, 2. November 2016
Zeit	19.00 – 22.00 Uhr
Ort	Unterrichtszimmer, Kirchgemeindehaus, Wichtrach
Mitbringen	24 «kleine Gschänkli» zum Befüllen des Kalenders
Kosten	10.– Mitglieder / 20.– Nichtmitglieder
Materialkosten	individuell, je nach Verbrauch, wird vor Ort bezahlt
Teilnehmerzahl	max. 6 Personen
Anmelden	bis 26. Oktober bei Katja Bieri, 079 693 66 31

KURS 5 – Knusper, Knusper, Knäuschen... Lebkuchen verzieren

Kursbeschreibung	Lebkuchen, wie man sie von Weihnachtsmärkten kennt, müssen bunt sein. Mit verschiedenen Zuckergussfarben und Dekorelementen kann Ihr Kind seinen ganz persönlichen Lebkuchen verzieren.
Kursleitung	Trix Zürcher, Confiseurin Bäckerei Bruderer, Wichtrach
Datum	Mittwoch, 9. November 2016
Zeit	13.30 – 16.00 Uhr
Ort	Unterrichtszimmer Parterre Stöckli, Wichtrach
Mitbringen	Schürze, Gefäss für den Heimtransport der verzierten Lebkuchen
Kosten	Fr. 8.– pro Person + Fr. 2.– Warenkosten
Teilnehmerzahl	max. 15 Kinder (ab 4 Jahren) plus Begleitperson
Anmelden	bis 2. Nov. 2016 Bei Barbara Läubli, 079 641 72 43

KURS 6 – Pilates für Alle

Kursbeschreibung	Pilates führt zu einem verbesserten Bewegungs- und Körpergefühl nicht nur im Training sondern auch im Alltag. Für alle geeignet, unabhängig von Alter, Geschlecht und Trainingszustand.
Kursleitung	Anita Keust, Wichtrach
Datum	6x ab Mittwoch, 11. Januar 2017 – 15. Februar 2017
Zeit	20.00 – 21.00 Uhr
Ort	Stöckli Dachgeschoss, Wichtrach
Mitbringen	bequeme Kleider, Socken Frotteetuch, Mätteli
Kosten	130.– Mitglieder / 140.– Nichtmitglieder
Teilnehmerzahl	4 – 8 Personen
Anmelden	bis 4. Januar 2017 bei Katja Bieri, 079 693 66 31

KURS 7 – Pilates Fortsetzungskurs

Kursbeschreibung	Siehe Kurs 3 – Pilates für Alle
Kursleitung	Anita Keust, Wichtrach
Datum	6x ab Mittwoch, 1. März 2016 – 5. April 2016
Zeit	20.00 – 21.00 Uhr
Ort	Stöckli Dachgeschoss, Wichtrach
Mitbringen	bequeme Kleider, Socken Frotteetuch, Mätteli
Kosten	130.– Mitglieder / 140.– Nichtmitglieder
Teilnehmerzahl	4 – 8 Personen
Anmelden	bis 22. Februar 2017 bei Katja Bieri, 079 693 66 31

KURS 8 – Gelenkbeschwerden natürlich behandeln

Kursbeschreibung	Erfahren Sie an diesem Kurs die Möglichkeiten einer schonenden Unterstützung und der Gesundheitsförderung der Gelenke. Was können Sie selber tun, um die Entzündungen, Schmerzen und Abnützungen der Gelenke zu minimieren. Welche natürlichen Heilmittel und Medikamente können Sie langfristig und ohne Bedenken einnehmen.
Kursleitung	Martin Riesen, dipl. Drogist, Wichtrach
Datum	Dienstag, 17. Januar 2017
Zeit	19.00 – 20.30 Uhr
Ort	Unterrichtszimmer, Kirchgemeindehaus, Wichtrach
Kosten	20.– Mitglieder / 30.– Nichtmitglieder
Teilnehmerzahl	max. 25 Personen
Anmelden	bis 10. Jan. 2017 bei Barbara Läubli, 079 641 72 43

KURS 9 – Ein gepflegter Garten schenkt Freude

Kursbeschreibung	Das Schneiden als Pflegemassnahme dient dazu, die Rosen kräftig, schön und gesund zu erhalten. Zusammen lernen wir Edelrosen, Strauchrosen und Kletterrosen richtig zu schneiden. Diverse Fragen rund ums Schneiden von Obstbäumen und Sträuchern werden fachmännisch beantwortet.
Kursleitung	Thomas Läubli, Landschaftsgärtner
Datum	Samstag, 25. März 2017
Zeit	14.00 – 16.00 Uhr
Ort	Birkenweg 9, Wichtrach
Mitbringen	eigene Baumschere (geschliffen)
Kosten	15.– Mitglieder / 25.– Nichtmitglieder
Teilnehmerzahl	max. 8 Personen
Anmelden	bis 17. März 2017 bei Barbara Läubli, 079 641 72 43

KURS 10 – (Konf-)Frisuren machen wie ein Profi

Kursbeschreibung	Haarspielereien machen Freude!
Kursleitung	Jacqueline Tanner (Inhaberin) und Andrea Aebischer Schnittpunkt 17, Münsingen
Datum	Samstag, 1. April 2017
Zeit	12.00 – 14.00 Uhr
Ort	Coiffure Schnittpunkt 17, Münsingen
Mitbringen	Freude am Sylen, gewaschene und trockene Haare, was du hast für deine Haare (Clips, Spangen, etc.) die Haarlänge spielt keine Rolle wenn du magst, bring eine Begleitperson mit
Kosten	Fr. 25.–
Teilnehmerzahl	10 Personen (mit je einer Begleitperson, wenn gewünscht)
Anmelden	bis 25. März 2017 bei Katja Bieri, 079 693 66 31

KURS 11 – Lebensenergie durch Ayurveda

Kursbeschreibung	Wörtlich übersetzt bedeutet Ayurveda Lebens- weisheit oder Lebenswissenschaft. In diesem Kurs spielt die individuelle Ernährung eine zentrale Rolle. Ich vermittele auf leicht verständliche Weise fundier- tes Wissen und praktische Anwendung für Ihre per- sönliche Ernährung, die Sie nach dem Kurs umset- zen können.
Kursleitung	Brigitte Ferencz, Wichtrach
Datum	Dienstag, 9. Mai 2017
Zeit	19.00 Uhr – ca. 21.00 Uhr
Ort	Unterrichtszimmer, Kirchgemeindehaus, Wichtrach
Kosten	30.– Mitglieder / 40.– Nichtmitglieder
Teilnehmerzahl	max. 25 Personen
Anmelden	bis 2. Mai 2017, bei Barbara Läubli, 079 641 72 43