

Zäme underwäx!



Programm Herbst/Winter 2024





Ihre Ortsvertreterin:

Website der Landfrauen

Die Landfrauen des Kantons Zürich sind im Internet mit einer Website präsent. Auch der Bezirk Dielsdorf ist darin zu finden www.landfrauen-zh.ch/bezirke/dielsdorf oder direkt via QR-Code





Herbstmarkt Regensburg

**Sonntag
29. September
10.00 - 16.00**

mit Imbiss-Ständen



**Das Leben ist wie Fahrrad fahren.
Um die Balance zu halten,
musst Du in Bewegung bleiben.**

Albert Einstein

Liebe Landfrauen

Unser Programmheft hat ein neues Gewand.

Mir gefallen die Frauen vom Land, die zusammen unterwegs sind Richtung Regensberg, dem verbindenden Wahrzeichen unserer Täler, jede in ihrer Individualität.

So wie wir Landfrauen eben sind!

Wir stehen nicht still, nein wir sind in Bewegung. Manchmal langsamer, manchmal schneller und zwischendurch halten wir auch inne, um eine Pause zu machen oder auf das Erreichte zu blicken.

Auch wir vom Vorstand versuchen in Bewegung zu bleiben, um Euch ein attraktives, buntes Jahresprogramm zu bieten. So vielseitig wie wir Landfrauen sind, so vielseitig sind auch unsere Aktivitäten. Ich bin mir sicher, es hat für jede Frau etwas Passendes dabei.

Von Herzen wünsche ich Euch die richtige Balance aus gemütlichem Radeln, kräftigem Pedalen und ab und zu einer Pause, um innezuhalten.

Herzlich grüsst Euch
Pia Schellenberg

Herbstmarkt 2024

Zöpfle und Brätzeli

Für unseren Herbstmarkt werden wir wiederum Böllä-Zöpf flechten und Brätzeli backen. Wir freuen uns über alle Helferinnen.

Böllä-Zöpf:

Datum: Mittwoch, 18. September 2024
14.00 – 17.00

Ort: Mattenhof, Adlikon

Leitung: Aschi Maurer, Cornelia Frei



Brätzeli:

Datum: Dienstag, 24. September 2024
09.00 – 12.00; 13.15 – fertig
Mittagessen bei Barbara Flükiger

Ort: Katzenrütihof, Rümlang

Leitung: Bea Leeger

Wichtig: Jede Helferin bringt einen Teig mit.
Das Rezept wird vorgängig mitgeteilt.

Anmeldeschluss: 10. September 2024

Den Anmeldetalon finden Sie auf Seite 29

Landfrauen-Chellestaffette



In dieser Ausgabe stellt sich keine Landfrau unseres Bezirks vor, sondern die frischgebackene Präsidentin der Zürcher Landfrauen.



Name: Susanne Fuster

Geburtsdatum: 18.10.1981

Wohnort: im Gyrenbad, oberhalb Turbenthal

Womit hast Du Dein erstes Geld verdient?

Ich habe als Kind hie und da für meinen Vater Veranstaltungseinladungen unseres Dorfvereins in die Haushaltungen verteilt. Für die kurze Velotour zu allen Briefkästen im Dorf bin ich jeweils mit einem Batzen entschädigt worden.

Berufliche Laufbahn:

Nach meiner KV-Lehre in einem kleinen Reisebüro habe ich einige Jahre bei Hotelplan im Hauptsitz gearbeitet. Später wechselte ich auf die Geschäftsstelle des Zürcher Bauernverbandes. Die Bäuerinnenschule habe ich mit Fachausweis und Diplom abgeschlossen. Nun führe ich mit meinem Mann unseren Landwirtschaftsbetrieb mit Fleischproduktion, -veredelung und -vermarktung.

Familiäres Umfeld: Mein Mann Martin und ich haben drei Kinder (2014, 2016, 2021)

Hobbys: Ich engagiere mich gerne für die Zürcher Landfrauen. Den Ausgleich zum Alltag finde ich in der Frauenriege Schlatt ZH sowie in meinem Garten.

So starte ich in den Tag: ...mit dem gemeinsamen Frühstück mit meiner Familie.

Darum schätze ich die Landfrauen:

- Gemeinsam geben wir den Frauen vom Land eine starke Stimme
- die regionale, saisonale Ernährung und die hauswirtschaftliche Bildung liegen mir am Herzen.

Welchen persönlichen Traum möchtest Du Dir verwirklichen?

Ich versuche meine Träume fortlaufend zu verwirklichen und nichts auf später zu verschieben.

Lebensmotto: «Das chunt scho guet».

Rezept:

Siedfleischsalat vom Gyrenbader Wasserbüffel



Sud:

- 2 l Wasser
- 1 besteckte Zwiebel
- 1 Knochen
- 1 EL Salz

1 kg Siedfleisch vom Wasserbüffel (alternativ auch vom Rind)

Sauce:

- 5 EL Weisser Balsamico
(z.B. Aceto San Gallico)
- 3 Prise Salz
- 2 EL Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Rapsöl
- 3 EL Sesamöl (erhältlich im Migros)
- 4 EL Frühlingszwiebeln gehackt
- 2 EL Kräuter (Peterli, Schnittlauch,...)
- 4 EL Baumnüsse garnieren

Den Sud zirka 15 min kochen. Das
Fleisch zugeben und rund 2 h kochen.
Fleisch rausnehmen und in kleine Stücke schneiden.

In einer Schüssel Balsamico, Rapsöl, Sesamöl und Salz mischen.
Ingwer reiben und dazugeben. Dann Knoblauchzehe pressen und
ebenfalls der Sauce zugeben. Alle Zutaten gut mischen und
verrühren.

Das geschnittene Siedfleisch warm in die Sauce geben.
Frühlingszwiebeln und Kräuter dazugeben und mischen.
Auf einem Teller anrichten und mit Baumnüssen
garnieren.

Markt in Regensburg

Sonntag, 29. September 2024
10.00 bis 16.00 Uhr

auf der Oberburg

Gemüse, Obst, Büllezöpf, Brote, Zöpfe, Kleingebäck, Fruchtaufstriche, Gedörries, Eingemachtes, Blumen, Dekorationen, Gestricktes und vieles mehr.

mit gratis Shuttlebus zum Markt

ab Parkplatz Loohof,
Postautohaltestelle Dorf
und Hirzelheim

Imbiss-Stände

Würste vom Grill,
Chnolibrot, Zuckermais,
Getränke

Kaffee und ein vielseitiges
Torten und Kuchenbuffet
laden zum Verweilen ein.



13.30 und 14.30 Uhr Trachtentanzgruppe
14.00 Uhr Konzert in der Kirche

Liebe Landfrauen

Dank Ihrer Mithilfe und den Spenden von Naturalien und sonstigen Spenden für den Markt, sowie Ihrem treuen Besuch in unserer Wirtschaft und am Markt, dürfen wir wiederum vielen Menschen mit Geldbeiträgen helfen und Freude bereiten.

Gerne nehmen wir dieses Jahr aus der Bezirkshälfte Wehntal Spenden entgegen.

Frisches und gedörrtes Obst und Gemüse, Zwiebelzöpfe, Blumen, Tee, Fruchtaufstriche, Sirup, Honig, Eier, Zöpfe und Brote (höchstens 500g), Spezialitäten aus Ihrer Küche, abgepackte Guetzli und Kleingebäck.

Für den Imbiss-Stand braucht es Torten, Cakes, Cookies, Muffins, Mandelgipfel, Hefeschnecken.

Tortenschachteln können Sie bei Ihrer Ortsvertreterin beziehen.

Gerne nehmen wir auch Strickwaren oder sonstige Handarbeiten zum Verkauf entgegen. Wollsocken sind jedes Jahr sehr begehrt. Bitte die Socken am Spitz zusammennähen. Die Grösse der Socken wird am Markt vermessen.

Fruchtaufstriche (Konfitüren) und Eingemachtes dürfen nur noch in Originalgläsern verkauft werden. Für die Spenden von Fruchtaufstrich (Konfitüren), Süss-Saurem, Sirup können an folgenden Orten Gläser und Flaschen bezogen werden.

Pia Schellenberg, Wehntalerstr. 8, 8165 Schleinikon

Cornelia Frei, im Strassacker 1, 8106 Adlikon

Hermine Frei, Lindenhof, 8105 Watt

Daniela Fürst, Schlattistrasse 12, 8175 Raat

Therese Wirz, Hintere Rietstr. 23, 8103 Unterengstringen

Beschriftung der Gläser zum Beispiel:

Erdbeerfruchtaufstrich

Erdbeeren, Zucker, Pektin, Zitronensäure
mindestens haltbar bis:

(oder was auch immer noch in den Produkten drin ist)

Falls keine Möglichkeit zum Etikettieren des Fruchtaufstrichs besteht, kann das fertige Produkt mit Fruchtangabe bis 22. August an die Ortsvertreterin abgegeben werden. Die Etikettierung wird vor dem Markt durch den Vorstand übernommen.

Die Warenspenden können Sie bei Ihrer Ortsvertreterin abgeben. Nach telefonischer Absprache mit Ihrer Ortsvertreterin werden die Warenspenden auch bei Ihnen zuhause abgeholt. Sie können Ihre Spende bis 9.30 Uhr auch direkt am Markt abgeben.

Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung



Stadtführung Zürichs starke Frauen

Ein Heer vertreiben, ohne Blut zu vergiessen? Das haben einst die tapferen Zürcherinnen geschafft. Trotz erheblichen Widerständen haben sie die Entwicklung Zürichs über Jahrhunderte mitgeprägt, sei es im wissenschaftlichen Bereich, in der Kultur und Literatur, als Pionierinnen, Politikerinnen, Verfechterinnen oder als starke Frauen an der Seite so mancher erfolgreicher Zürcher Männer.



Auf diesem Rundgang in der Innenstadt werden Orte besucht, die allesamt etwas mit dem Wirken und Schaffen illustrieren Namen wie Adele Duttweiler, Franziska Dosenbach, Nadeshda Suslowa, Johanna Spyri, Mileva Maric, Katharina von Zimmern und vielen mehr zu tun haben. Starke Frauen braucht das Land.

Datum: Donnerstag, 07.11.2024
Ca. 14.00 – 16.00

Wo: Zürich Hauptbahnhof

Guide: Maria Abegg (Zürich Tourismus)

Kosten: 20.00 CHF
Individuelle Anreise auf eigene Kosten

Anmelden bis: 10. Oktober 2024

Den Anmeldetalon finden Sie auf Seite 29

Weihnachtlich Workshop Weihnachtsbaum

Du gestaltest einen, aus Paletten geschnittenen, Tannenbaum. Du kannst ihn mit Schablonen und Pasten nach deinen Wünschen verschönern oder ihn mit einer Lichterkette oder mit Adventssäckli bestücken. Ein toller Blickfang für drinnen oder draussen in der Advents - und Weihnachtszeit.



Kurs 1:	Dienstag, 19.11.2024	14.00 – 17.00
Kurs 2:	Dienstag, 19.11.2024	18.30 – 21.30
Kurs 3:	Freitag, 22.11.2024	08.30 – 11.30
Kurs 4:	Freitag, 22.11.2024	13.30 – 16.30
Kurs 5:	Freitag, 22.11.2024	17.30 – 20.30

Wo: Leegerstrasse 3, Steinmaur

Kursleiterin: Gabi Wegmüller

Kurskosten: 135.00 Mitglieder
145.00 Nicht-Mitglieder
Inkl. Holz; exkl. Lichterkette und Extras

Anmelden bis: 10. Oktober 2024

Den Anmeldetalon finden Sie auf Seite 29

Landfrauenküche Festtagsmenü ganz ohne Stress

Freuen Sie sich auf einen kulinarischen Abend in entspannter Atmosphäre und lernen Sie, wie Sie Ihre Gäste ohne Stress mit einem festlichen Menü verwöhnen können! In diesem Kurs lernen Sie, wie Sie ein köstliches und beein-



druckendes Festmahl zaubern, das Ihre Gäste begeistern wird. Unser Menü besteht aus einem Amuse-Bouche, einer Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe, zum Hauptgang ein Ifanger Filet an Morchel Sauce und als süsser Abschluss Vanillekipferln.

Datum: Donnerstag, 05.12.2024
18.30 – 22.00

Wo: Oberstufenschulhaus Stadel

Kursleiterin: Susanne Schaad

Kurskosten: 55.00 Mitglieder
65.00 Nicht-Mitglieder
Exkl. Material (ca. 35.00 CHF)

Anmelden bis: 10. Oktober 2024

Den Anmeldetalon finden Sie auf Seite 29

Badeferien in Andeer

Samstag, 11. Januar bis Samstag, 18. Januar 2025

Erleben Sie eine unbeschwertere, erholsame Ferienwoche mit gleichgesinnten Landfrauen und Männern im wunderschönen, traditionsreichen Hotel Fravi in Andeer in der Region Viamala.

Wir geniessen die Woche beim Baden im Mineralbad mit direktem Zugang vom Hotel aus, erkunden die Umgebung zu Fuss, mit dem Postauto, beim Skifahren und geniessen dabei herrliche Bergluft und die Geselligkeit.

Auch Nichtmitglieder sind herzlich willkommen.

Die Ferienwoche begleiten wie gewohnt:

Susann Bopp und Vreni Gujer



Preis pro Person:

Doppelzimmer Komfort

CHF 1'255.-

Einzelzimmer Komfort

CHF 1'325.-

Preis der Carfahrt, ca. 100.- pro Person, je nach Anzahl TeilnehmerInnen.

Im Preis inklusive: - Willkommensapéro

- 7 Nächte Aufenthalt mit Halbpension

- Täglich 2 Eintritte ins Mineralbad
Andeer

Bademantel steht zur Verfügung



- Filmabend mit Herr Attenhofer. Er zeigt
uns den Film «Via Mala, Schlucht des
schönen Schreckens».

- Unterhaltungsabend mit Musik

- 5 Tages-Graubünden-Pass (Preis auf
Basis Halbtax-Abo)

- Unkosten

Anmeldung bis 4. November 2024 nur schriftlich an:

Susann Bopp

Oetwilerstrasse 80

8115 Hüttikon

043 411 81 54 / 078 821 31 93

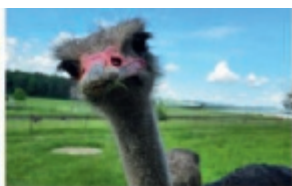
susann.bopp@bluewin.ch

Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt.

Den Anmeldetalon finden Sie auf Seite 18.

Annullationskostenversicherung ist Sache der Teilnehmer.

Die Rechnung und weitere Informationen folgen im
Dezember 2024.



Landfrauenreise
2024





Anmeldung Badeferien Andeer 2025

Name:Vorname:

Geburtsdatum:

Name:Vorname:

Geburtsdatum:

Adresse:

E-Mail:

Telefon:

Handy:

Lebensmittelallergien/Unverträglichkeit usw.:

.....

Doppelzimmer: Einzelzimmer:

Halbtax: Ja GA: Ja

Nein

Datum/Unterschrift:

Musikalisch Jodeln Schnupperkurs

Möchtest Du Deine Stimme von einer neuen Seite kennen lernen?
Oder sogar ein neues Talent an Dir entdecken? Dann nutze diese
Chance!



Datum: Freitag, 17. Januar 2025
19.00 – 22.00

Wo: Schlössli Weiningen
Dorfzentrum Weiningen
Regensdorferstrasse 9
8104 Weiningen

Kursleiterin: Cäcilia Brem

Kurskosten: ca. 30.00

Anmelden bis: 10. Oktober 2024

Den Anmeldetalon finden Sie auf Seite 29



Einladung Impuls 2025, Landfrauen in Luzern

Donnerstag, 23. Januar 2025

- Treffpunkt: • 07.45 Uhr beim Treffpunkt Hauptbahnhof Zürich
08.10 Uhr Zugsabfahrt
- Programm: • Gemeinsame Fahrt nach Luzern (Ankunft 8.51 Uhr)
• Stadtführung zu Fuss
• Gemeinsames Mittagessen im Restaurant Stadtkeller
• Nachmittag zur freien Verfügung, individuelle Rückreise
- Kosten: **Fr. 90.-** *In den Kosten inbegriffen sind der Znüni im Zug, die Stadtführung, das Mittagessen inkl. Wasser, 1 Kaffee/Tee und Dessert. Der Betrag wird im Zug eingezogen, neu auch mit TWINT zahlen möglich.
Das Zugbillet organisiert jede Teilnehmerin selber.*
- Mittagessen: Hausgemachte Fritschi-Pastete mit Kalbfleischfüllung serviert mit Reisring, Vegi-Variante mit Gemüse anstatt Kalbfleisch. Zum Dessert ein Panna Cotta mit Waldbeeren und Rahm.

Programmänderungen vorbehalten.

Wir freuen uns auf einen spannenden Tag in der Zentralschweiz
Die Kommission für Öffentlichkeitsarbeit und Weiterbildung (KÖW)

Anmeldung für den Landfrauen-ImPuls 2025 nach Luzern

Vorname / Name: _____

PLZ / Ort: _____

Telefon: _____

Email: _____

Mittagessen Fritschi-Pastete mit Kalbfleisch Vegi mit Gemüse

Einsteigeort: Zürich HB *oder ich komme direkt nach Luzern*

Anmeldung: ab 25.10.2024 möglich (bis spätestens 4. Januar 2025) an
Andrea Zollinger, Gumpi 1, 8816 Hirzel
andrea.zollinger@landfrauen-zh.ch

Die Anmeldung ist verbindlich. Die Teilnehmerzahl ist beschränkt.

Ran an die Nadeln Offener Stricktreff



Das Material kann selbst mitgebracht werden.
Einige Wollknäuel, Nadeln und Anleitungen nehmen wir jedoch für (Wieder-) Einsteigerinnen mit. Ideen und Hilfestellung sowie Plaudereien und die eine oder andere Tasse Kaffee und Kuchen gibt es bei uns!

Wer: Jede, die Lust hat einen geselligen Nachmittag zu verbringen.

Zeit: Mittwoch, 5. Februar 2025
14.00 – ca. 16.30

Wo: Seeholzbeizli, 8105 Watt

Leitung: Cornelia Frei und Marianne Fischer

Kosten: Unkostenbeitrag für Kaffee und Kuchen:
Fr. 10.00 wird vor Ort bezahlt

Keine Anmeldung nötig.

Landfrauentagung 2025

(Wehntal+Furttal)

Datum:	Mittwoch, 12.März 2025
Zeit:	14.00 Uhr
Ort:	Mehrzweckhalle 8164 Bachs
Türöffnung:	13.30 Uhr
Eintritt:	Fr. 20.00
Programm:	-Begrüssung -Jahresbericht der Präsidentin -Mitteilungen -Unterhaltung mit Duo Chrüsimüsi -Getränke, Kaffee und Torten

Wir freuen uns, wenn wir Sie an der Tagung begrüßen dürfen und hoffen, dass wir mit Ihnen einen fröhlichen und gemütlichen Nachmittag verbringen können.

Der Vorstand und die Gastgeberinnen freuen sich auf Sie.

Achtung: Bitte Fahrgemeinschaften bilden, es stehen nur beschränkt Parkplätze zur Verfügung.

Zurück in die 70-er Makramee Windlicht

In diesem Workshop lernst du in ca. 4 Stunden die beiden grundlegenden Makramee-Knoten und verschiedene Varianten, aus denen du immer wieder neue Muster entstehen lassen kannst. Du nimmst nach dem Kurs dein eigenes Makramee-Kunstwerk mit nach Hause.

Zu Beginn des Kurses lernst du die Grundknoten, aus denen sich unendlich Varianten und Muster knüpfen lassen.

Anschließend knüpfen wir Schritt für Schritt ein Makramee um ein Windlicht aus Glas.



Kurs 1:	Freitag, 21.03.2025	14.00 – 18.00
Kurs 2:	Samstag, 22.03.2025	13.00 – 17.00

Wo: Dorfstrasse 140, 8105 Watt

Kursleiterinnen: Conny Fahrni und Gaby Vetsch

Kurskosten: 70.00 Mitglieder
80.00 Nicht-Mitglieder
Inkl. Material, Kaffee und Kuchen

Anmelden bis: 10. Oktober 2024

Den Anmeldetalon finden Sie auf Seite 29

Voranzeige:

Wir werden am

Donnerstag, 27. März 2025

die Kammerspiele Seeb besuchen.



Eine Familienkomödie mit Knalleffekt

Weitere Infos und Anmeldemöglichkeit dazu
erscheinen im Januar Programmheft

Notsituationen auf dem Bauernhof

Wenn ein schlimmer Unfall passiert. Wenn man sich in der Familie nicht mehr versteht. Wenn Geldsorgen den Schlaf rauben. Wenn die Arbeit über den Kopf wächst. Verschiedene Ereignisse können uns an die eigenen Grenzen bringen.

In einer solchen Situation ist es wichtig zu wissen, wo man Hilfe und Unterstützung bekommt.

Der Zürcher Bauernverband und die Zürcher Landfrauenvereinigung bieten Ihnen folgende Notfallnummer an:

Puure-Hilf Zürich

Pablo Nett

24 Stunden / 7 Tage die Woche

Telefon 079 150 32 32

Auch der Schweizerische Bäuerinnen und Landfrauenverband bietet eine „Vermittlung von Hilfe und Unterstützung für Frauen und Männer auf dem Land“ an, unter **www.landfrauen.ch oder hilfe-aide@landfrauen.ch**

oder 056 441 12 63,

Mo - Fr 08.00 - 12.00 und 13.30 - 16.30 Uhr.

Handeln Sie, bevor Ihnen alles zu viel wird.



Die Ländliche Familienhilfe wurde im Jahr 1973 durch die Zürcher Landfrauen Vereinigung gegründet. **Den Kern der Ländlichen Familienhilfe bilden kompetente sowie zuverlässige Mitarbeiterinnen und eine Fachkommission.** Mit zeitlich befristeten Einsätzen bieten wir Unterstützung und Entlastung in unterschiedlichen Situationen an. Dabei unterliegen wir stets der Schweigepflicht.

Vermittlungsstelle

Anfragen Telefon

Karin Keller

Tel. 079 136 97 15

e-Mail: info@familienhilfe-zh.ch

Montag – Freitag 08.00 – 9.00 Uhr
übrige Zeit Anrufbeantworter

Landfrauen Infos:

SBLV-Newsletter – Dein direkter Draht zum Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband. Schon abonniert?

Mit dem Newsletter erfährst du:

- Neuigkeiten zu Projekten
- Interessantes zur Bildung Bäuerin
- Geschichten zu Bäuerinnen und weiteren Personen, die sich für den SBLV engagieren
- Infos zu unseren politischen Tätigkeiten und Parolen-Fassungen
- Gluschtige Rezepte, Kurstipps ...

Abonnieren via: info@landfrauen.ch

Kurse und Workshops

Newsletter

Wir stellen immer wieder fest, dass die Programmhefte von den Ortsvertreterinnen sehr unterschiedlich rasch verteilt werden. Dies ist vor allem bei begehrten Kursen ärgerlich. Deshalb gibt es seit einiger Zeit unseren Newsletter, den ich versende, kurz nach Abgabe der Programmhefte an die Ortsvertreterinnen.

Leider sind durch technische Schwierigkeiten und menschliches Versagen meinerseits einige Mailadressen verschwunden oder Newsletter nicht angekommen.

Den Neusten habe ich bereits verschickt. Sollte also keiner bei euch eingetroffen sein, obwohl ihr gerne einen hättet, dann zögert nicht, mir ein Mail zu senden an:



kurse.dielsdorf@landfrauen-zh.ch

Solltet ihr einen erhalten haben, diesen aber nicht wollen: Meldet euch bei mir, dann streiche ich euch selbstverständlich von der Liste.

Gerne weise ich an dieser Stelle auch wieder einmal auf unsere Website hin:

landfrauen-zh.ch/bezirke/dielsdorf/

Wir versuchen, Sie mit Berichten und Fotos immer auf dem aktuellsten Stand zu halten, ein Besuch lohnt sich!

Eure Kursorganisatorin

Cornelia Frei

Veranstaltungen Landfrauen Bezirk Dielsdorf

Allgemeine Anmelde- und Teilnahmebedingungen

Ausschreibung

Die Veranstaltungen werden im Programmheft ausgeschrieben. Die Verteilung erfolgt über die Ortsvertreterin.

Anmeldung

Schriftlich per Post oder per Mail. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Anmeldeschluss in der Ausschreibung beachten. Veranstaltungen können nur bei genügend Teilnehmerinnen durchgeführt werden. Eine Anmeldung ist verbindlich!

Kosten

Die definitive Anmeldebestätigung, ev. weitere Details und die Rechnung werden vor dem Anlass zugestellt. Die Kosten sind im Voraus zu begleichen. Es können weitere Kosten am Anlass entstehen, die vor Ort beglichen werden müssen.

Abmeldungen

Bei Abmeldungen nach Ablauf der Anmeldefrist oder bei Nichterscheinen wird der volle Betrag verrechnet. Eine allfällige Abmeldung muss telefonisch erfolgen.

Haftung

Die Landfrauenvereinigung Bezirk Dielsdorf übernimmt keine Haftung für Unfälle oder Diebstahl. Versicherung ist Sache der Teilnehmerinnen und Teilnehmer.

Fotos

Mit Abgabe der Anmeldung wird eingewilligt, dass die im Rahmen der Veranstaltung angefertigten Fotos für Veröffentlichungen und Berichte in Printmedien, Neuen Medien und auf der Internetseite der Landfrauen Bezirk Dielsdorf verwendet werden dürfen. Des Weiteren machen wir aufmerksam auf die allgemeinen Datenschutzerklärungen der ZLV.
www.landfrauen-zh.ch/datenschutzerklaerung

Kurse/Workshops 2024/2025

Anmeldung

<input type="checkbox"/> Böllazöpf:	18.09.2024	14.00 – 17.00
<input type="checkbox"/> Brätzele:	24.09.2024	09.00 – fertig
<input type="checkbox"/> Stadtführung:	07.11.2024	14.00 – 16.00
<input type="checkbox"/> Weihnachtsbaum 1:	19.11.2024	14.00 – 17.00
<input type="checkbox"/> Weihnachtsbaum 2:	19.11.2024	18.30 – 21.30
<input type="checkbox"/> Weihnachtsbaum 3:	22.11.2024	08.30 – 11.30
<input type="checkbox"/> Weihnachtsbaum 4:	22.11.2024	13.30 – 16.30
<input type="checkbox"/> Weihnachtsbaum 5:	22.11.2024	17.30 – 20.30
<input type="checkbox"/> Festtagsmenü:	05.12.2024	18.30 – 22.00
<input type="checkbox"/> Jodeln Schnupperkurs	17.01.2025	19.00 – 22.00
<input type="checkbox"/> Makramee 1	21.03.2025	14.00 – 18.00
<input type="checkbox"/> Makramee 2	22.03.2025	13.00 – 17.00

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____

Mobile: _____

E-Mail _____

Bemerkungen: _____

Mitglied: Ja Nein

Anmeldungen (bitte Anmeldefrist beachten) senden an:
kurse.dielsdorf@landfrauen-zh.ch
Cornelia Frei, Im Strassäcker 1, 8106 Adlikon

Agenda

2024

15. September	Vo Puur zu Puur, Bezirk Hinwil
18. September	Böllä-Zöpf herstellen
24. September	Brätzeli herstellen
29. September	Herbstmarkt Regensberg
21. – 23. Oktober	Wellnesstage in Bonndorf
31. Oktober	Pausenmilch
07. November	Stadtführung Zürichs starke Frauen
19. oder 22. November	Workshop Weihnachtsbaum
05. Dezember	Kurs Festtagsmenü ganz ohne Stress

2025

11. - 18. Januar	Badeferien in Andeer
17. Januar	Jodeln Schnupperkurs
23. Januar	ImPuls 2025
05. Februar	Offener Stricktreff
12. März	Landfrauentagung
21. oder 22. März	Kurs Makramee Windlicht
27. März	Besuch der Familienkomödie «die lieben Eltern», Kammerspiele Seeb
08. April	Delegiertenversammlung
28. September 2025	Markt Regensburg



VORSTAND LANDFRAUEN BEZIRK DIELSDORF

Präsidentin **Pia Schellenberg, Schleinikon**
079 480 17 57
dani_schellenberg@sunrise.ch

Vizepräsidentin **Hermine Frei, Watt**
Badeferien 044 840 33 78
hermine.frei@bluewin.ch

Aktuarin **Heidi Rätz, Stadel**
Redaktion 044 858 12 48
raezhp@bluewin.ch

Kassierin **Bea Leeger, Steinmaur**
079 344 39 43
bea@leeger.net

Kurse **Cornelia Frei, Adlikon**
Medienberichte 077 418 60 01
kurse.dielsdorf@landfrauen-zh.ch

Tagungen **Barbara Flükiger, Rümlang**
Kultur 076 345 81 53
barbara.fluekiger@gmx.ch

Reisen **Daniela Fürst, Raat**
Wellness 076 803 31 17
danielafuerst@hotmail.com

E-Mail Landfrauen **dielsdorf@landfrauen-zh.ch**
Bezirk Dielsdorf