

# Die kleine Bärlauchbroschüre 2012

**GRATIS**



*Bärlauchtage im  
Brucker Landkreis*

**24.03.2012 -  
06.05.2012**

**Mehr Informationen finden Sie auch unter:  
[www.baerlauchprofis.de](http://www.baerlauchprofis.de) und im Facebook.**



**Impressum:**

Herausgeber, Gestaltung und Druck:  
[www.Bärlauchprofis.de](http://www.Bärlauchprofis.de)

Verantwortlich im Sinne des Presserechts:  
Martin Schönleben  
Lagerstr. 25 a  
82178 Puchheim  
Tel.: 089-80 16 56  
Fax: 089-800 27 46

Texte und Fotos soweit nicht anders angegeben sind von Martin Schönleben. Zeichnungen soweit nicht anders angegeben von Mona Schönleben. Alle Rechte und Copyright liegen bei Martin Schönleben.

Jegliche Haftung für Personen-, Sach- und Vermögensschäden durch Autoren und Betrieb sind ausgeschlossen, soweit dies gesetzlich zulässig ist. Bei allen Ratschlägen und Empfehlungen handelt es sich lediglich um unverbindliche Auskünfte entsprechend § 676 BGB. Ausschluss jeglicher Haftung.

## Der Frühling erwacht und mit ihm die Bärlauchtage im Brucker Landkreis

Vor einigen Jahren hatten Martin Schönleben und Wolfgang Wirth die Idee die Puchheimer Bärlauchtage ins Leben zu rufen. Seitdem haben sich die Bärlauchtage auf den Landkreis Fürstenfeldbruck ausgeweitet. Dieses Jahr bieten Ihnen wieder viele Firmen, Vereine und Organisationen ein abwechslungsreiches Programm

### Bärlauch ( *Allium ursinum* ), Waldknoblauch

Kaum ist der Frühling erwacht schon schießt der Bärlauch ans Licht. Im zeitigen Frühjahr bedeckt er den Waldboden, der sich in der Blütezeit in ein weißes Sternenmeer verwandelt. Seinem Geruch kann man sich nicht entziehen. Schon seit Urzeiten verzehren die Menschen genüsslich dieses Aromatische Kraut. Im Mittelalter wurde er in Klöstern als Gesundheitskraut angebaut.



## Der Waldknoblauch schmeckt nicht nur lecker er ist auch gesund und vertreibt den Winterblues

Praktisch alle guten Eigenschaften des Knoblauchs schreibt man auch dem Bärlauch zu. Durch seine ätherischen Öle ist er sogar noch gesünder als Knoblauch und zudem viel besser verträglich. Er enthält: Vitamin C, Sulfide, Mineralien und Spurenelemente (Magnesium, Eisen, Mangan). Ein wichtiger Inhaltsstoff ist das Alliin, eine schwefelhaltige Substanz. Beim Kontakt mit Luftsauerstoff entsteht das natürliche Antibiotikum Allicin. Diese ist in der Lage Bakterien und sogar Pilze im menschlichen Körper abzutöten.

Es gibt viele Wunderdinge die dem Bärlauch zugeordnet werden. Vor allem bei Blähungen und anderen Verdauungsbeschwerden soll er helfen. Zwiebeln, Blätter und sogar die Blüten sind essbar. Geerntet werden können die Blätter meistens von März bis Mai. Sobald er blüht wird der Geschmack der Blätter zunehmend strenger und herb. Jetzt kann man dafür die leckeren Blüten ernten. Und das schöne am Bärlauch ist ja, das der Genuss von Waldknoblauch keine Duftnote hinterlässt.



## Verwechslung mit Folgen

Jedes Jahr gibt es Berichte wie: „ Bärlauch-Fan stirbt an falschen Blättern“ oder „Bärlauch-Süppchen mit Herbstzeitlosen gekocht. Leider kann man den Bärlauch leicht mit anderen Pflanzen verwechseln. Z. B. Herbstzeitlose und Maiglöckchen.

### Wer die Blätter des Bärlauch nicht sicher identifizieren kann, sollte auch keine sammeln.

Zum besseren Verständnis hier einmal ein kleiner Überblick der wichtigsten Merkmale von Bärlauch, Herbstzeitlose, Maiglöckchen und Aronstab

	<b>Bärlauch</b>	<b>Herbstzeitlose</b>	<b>Maiglöckchen</b>	<b>Aronstab</b>
				
Blätter	einzelnes Blatt an langem Stängel, nach unten gebogen – hellgrün (lindgrün) auf der Rückseite eine deutliche Mittelrippe, elliptisch lanzettartige Form	mehrere Blätter an einem Stängel, längliche lanzettartige Form	zwei Blätter ineinander verschachtelt – dunkelgrün, elliptisch lanzettartig	pfeil- bis herzförmig, am Stielansatz eingekernt und breiter zulaufend,
	ohne Blattscheide	starke Nervatur	starke Nervatur	
Stiel	langer gebogener Stil	fast ohne Stil - gerade	gerader von den Blättern umfasster Stängel von rötlicher Farbe	
Geruch	starker Knoblauchgeruch	kein Knoblauchgeruch	fast geruchlos	scharfer Geruch nicht nach Knoblauch
Blüte	weiße sternförmige Blüten	hellrosa - krokusähnlich	weiße kleine Glöckchen – stark duftend	kleine Blüten an einem Kolben sitzend
Blütezeit	Mai bis Juni	erst im Herbst	Mai	April bis Juni

**Achtung - dringender Warnhinweis!**

**Ein paar Blätter Herbstzeitlose sind absolut tödlich**

# Bärlauchbutter Spezial

## Rezept:

100 g weiche Butter  
25 g getrocknete Tomaten in Öl eingelegt und fein gehackt  
15 g Bärlauch feingehackt  
1 EL fein geriebener Parmesan  
etwas abgeriebene Zitronenschale

Salz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Butter sollte etwa zimmerwarm sein, damit sich alle Zutaten besser vermischen. Jetzt einfach alle Zutaten miteinander gut verkneten und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Passt gut zu gegrilltem oder einfach auf

geröstete Brotscheiben streichen. Legen Sie doch einfach einmal eine Scheibe Roggenbrot auf den Grill. Von beiden Seiten kurz anrösten und dann etwas Bärlauchbutter darauf streichen – einfach genial köstlich.



# Bärlauch-Kräuter-Waffeln



## Rezept (ergibt ca. 8 Stück):

140 g Butter  
250 g Mehl  
4 g Backpulver  
200 g Eier (4 Stück)  
250 ml Milch  
Salz, Pfeffer und Muskatnuss  
1 EL Zitronenthymian  
1 EL Oregano  
2 EL Bärlauch  
1 Bund Schnittlauch

## Zubereitung:

Zuerst die Butter auflösen, dann alle Kräuter waschen und fein hacken. Nun alle Zutaten verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig abschmecken. Jetzt das Waffeleisen aufheizen und Waffeln backen. Dazu passt gut Gemüse, Salate und verschiedene Dips.

# Programm **24.03. - 06.05.12** *Bärlauchtage im Brucker Landkreis*

Wie jedes Jahr sind wieder zahlreiche Betriebe, Vereine, Schulen und Organisatoren mit dabei. Mittlerweile machen auch viele aus dem ganzen Landkreis und sogar ein Restaurant aus München macht mit.

**Samstag den 24. März bis 06. Mai 2012 Bärlauch Schmankerl im bayerischen Wirtshaus Spektakel in München.** Neben boarischen und mediterranen Bärlauchschmankerl bieten wir auch die legendären Bärlauchweisswürst von Metzgermeister Wolfgang Wirt an. Wir freuen uns auf Ihren Besuch, Ihr Spektakel Team, Pfeuferstraße 32 München-Sendlinge, 089-76758359 [www.spektakel-muenchen.de](http://www.spektakel-muenchen.de)

**Sonntag den 25. März 2012 Bärlauchstart im Colonial** - ab 11.00 Uhr den ganzen Tag Bärlauch Probiertag. Alle Bärlauch-Produkte zum halben Preis. Danach bieten wir unsere feinen Bärlauchschmankerl bis zum 06.05.2012 an. Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei uns Ihr Colonial Team in Puchheim, Alte Bergstraße 2 089-89020280 [www.colonial.de](http://www.colonial.de)

**Dienstag den 27. März 2012** Handarbeitskreis jeder letzte Dienstag im Monat, siehe Programm der VHS-Puchheim Anmeldung unter: [www.vhs-puchheim.de](http://www.vhs-puchheim.de)

**Samstag den 31. März 2012 "Zamkocha" Showcooking im Colonial.** Die Bärlauchprofis stellen ihre Lieblingsspeisen vor. Sie können mit kochen, zuschauen, fragen und dann ein Fünf-Gänge-Menü mit begleitenden Weinen genießen.

**Montag den 16. April 2012 Kräuterdekorationen Blühende Ideen zum Frühling** von 18.30 bis 20.00 Uhr. Veranstaltungsort: Blumendekorationen Ute Kunkel, Augsburgenerstraße 20a, Gröbenzell. Rosmarin kombiniert mit frischen Rosen als Tischdekoration oder ein dekorativer Kräutergarten in der Küche (nicht nur zum Würzen). Im Kurs werden Ihnen die verschiedenen Gestaltungsmöglichkeiten mit frischen Kräutern vorgestellt. (Abgeschnitten oder im Topf, als Trockengesteck oder frisch). Lernen Sie Kräuter von ihrer dekorativen Seite kennen. Anmeldung unter [www.vhs-Groebenzell.de](http://www.vhs-Groebenzell.de)

# Programm **24.03. - 06.05.12** *Bärlauchtage im Brucker Landkreis*

**Donnerstag den 19. April 2012 Bärlauchweißwurstkurs** von 17.00 bis 19.00 Uhr  
Wollten Sie schon immer mal erleben wie die Weißwurst professionell hergestellt wird? Metzgermeister Wolfgang Wirth aus Puchheim zeigt Ihnen in seinem Betrieb, wie man den Klassiker der bayerischen Würste herstellt. Die Weißwurst wird mit Bärlauch verfeinert und anschließend kesselfrisch mit Brez'n, Senf und einem frischen Weißbier verköstigt. Anmeldung unter: [www.vhs-puchheim.de](http://www.vhs-puchheim.de)

**Donnerstag den 19. April 2012 um 19.30 Uhr Bärlauch aus kräuterpädagogischer Sicht** Ökologievortrag von Daniela Gottstein. Kräfte wie ein Bär? - liegt darin der Ursprung seines Namens? Bärlauch soll dem Knoblauch in seiner heilenden und kräftigenden Wirkung um vieles überlegen sein. Vampire, Hexen und Schlangen soll der Bärlauch abwehren. Doch warum findet man ihn nur im Frühjahr? Und warum ist es so wichtig ihn frisch zu verwenden? Diesen und vielen weiteren Fragen geht Daniela Gottstein in diesem Vortrag über den Bärlauch nach. Freuen Sie sich auf einen informativen, aber auch unterhaltsamen Vortrag! Anmeldung unter: [www.vhs-puchheim.de](http://www.vhs-puchheim.de)

**Dienstag den 24. April 2012** Handarbeitskreis jeder letzte Dienstag im Monat, siehe Programm der VHS-Puchheim Anmeldung unter: [www.vhs-puchheim.de](http://www.vhs-puchheim.de)

**Mittwoch den 25. April 2012 von 18.00 21.30 Uhr Bärlauch- und Kräuterbackkurs -**  
Neue Rezepte zum Frühlingsanfang. An diesem Abend weiht Sie Konditormeister Martin Schönleben in die Geheimnisse des Bärlauchs ein. Sie lernen nicht nur, wie man Bärlauchbrot, -semmeln und -gebäck zubereitet, sondern erhalten auch eine Anleitung, wie Sie das Gelernte zu Hause umsetzen können. Zusätzlich gibt es Tipps direkt vom Handwerksmeister. Anmeldung unter: [www.vhs-puchheim.de](http://www.vhs-puchheim.de)

**Samstag den 28. April 2012 von 14 bis 16 Uhr Bärlauch-Kräuterwanderung**  
mit Marie-Luise Frost (Landschaftsgärtnerin und Floristin): Im Rahmen der Bärlauchwochen Landkreis Bruck möchte ich Ihnen einen Kräuterspaziergang anbieten, bei dem Sie heimische Wildkräuter kennen lernen. Wir stellen eindeutige Merkmale fest den Bärlauch zu erkennen und besprechen, wie man Bärlauchpesto herstellt und ihn in verschiedenen Speisen verarbeitet. Treffpunkt Bäckerei Schönleben Lagerstr. 25 a. Die Veranstaltung findet bei jeder Witterung statt. Am Schluss des Spaziergangs lädt uns Herr Schönleben zu einer Kostprobe seines Bärlauchbrotes ein. Telefonische Anmeldung erbeten unter 08142-14669 Kursgebühr (4,50 Euro), bitte bei der Kursleiterin entrichten.

# Bärlauch-Zwiebel-Taschen

Blätterteigherstellung: Weizenmehl, Salz, Wasser und Butter zu einem glatten Teig verkneten, rund machen und über Kreuz

einschneiden. Abdecken und ruhen lassen. Butter, Mehl verkneten und daraus eine flache Platte formen. Im Kühlschrank kalt stellen. Die Einrollbutter in den Teig einschlagen und den Teig ausrollen. Nun zuerst eine einfache Tour geben. Das heißt, das eine Drittel des Teiges zur Mitte hin einschlagen und das letzte Drittel darüber legen. Nun je nach Festigkeit der Butter noch einmal ausrollen und dem Teig eine doppelte Tour geben. Das heißt, beide Teigenden zur Mitte hin einschlagen und anschließend das Ganze noch einmal übereinanderschlagen. Anschließend abdecken und kalt stellen. Wenn die Butter zu weich geworden ist, sofort nach der ersten Tour kalt stellen. Diese Prozedur noch einmal wiederholen, bis

der Blätterteig 2 einfache und 2 doppelte Touren hat. Nun noch einmal für ca. 20 Minuten kaltstellen. In der Zwischenzeit die Füllung herstellen.

## Rezept:

### Blätterteig:

300 g Weizenmehl

3 g Salz

150 g Wasser

15 g Butter

### Einrollbutter:

200 g Butter

20 g Mehl

### Füllung:

90 g rote Zwiebeln

90 g Bärlauch

40 g gekochter Schinken

25 g Fetakäse

25 g Sahne

1 Eigelb (20 g)

Salz, Pfeffer und Muskatnuss

## Füllung:

Schinken fein würfeln und in etwas Öl anbraten. Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden dazugeben und glasig dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit der Sahne aufgießen und aufkochen lassen. Jetzt die Eigelbe unterrühren und vom Herd nehmen. Die Füllung kräftig abschmecken den Bärlauch und Fetakäse klein gehackt unterrühren und zum Abkühlen

# Bärlauch-Zwiebel-Taschen



beiseite stellen. Wenn der Blätterteig gut gekühlt ist, auf ca. 41 x 41 cm Größe ausrollen. Jetzt 8 x 8 cm große Quadrate schneiden. Diese Quadrate mit Eierstreiche (etwas Ei mit etwas Wasser verquirlt) anstreichen. In die Mitte jedes Stückes etwas Füllung geben. Nun über Eck zusammenschlagen, so dass ein Dreieck entsteht. Alle Bärlauchtäschchen mit Eierstreiche anstreichen. Dann auf ein Blech mit Backpapier legen. Bei ca. 210 ° C etwa 15 – 20 Minuten backen. Nach etwa 8 Minuten den Ofen auf 200 ° C zurückschalten.



# Bärlauch-Olivenkuchen

## Rezept:

200 g Butter  
1 TL Zucker  
Salz und Pfeffer  
4 Eier (200 g)  
120 g Mehl  
150 g Maismehl  
4 g Backpulver  
300 g grüne Oliven  
150 g Emmentaler gerieben  
250 g gekochter Schinken fein gehackt  
60 g Bärlauch fein gehackt  
1 Stange Salbei fein gehackt

Butter, Zucker, Salz und Pfeffer schön schaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit dem Backpulver gut vermischen und mit den restlichen Zutaten unten die Buttermasse rühren. Die Masse auf einen mit Papier eingeschlagenen Ring mit einem Durchmesser von 28 cm streichen und bei ca. 175 ° C etwa 40 bis 50 Minuten backen. Kann noch warm oder auch kalt gegessen werden.



# Tunfischsteak mit Bärlauch-Sojadipp

## Rezept:

4 Tunfischsteaks  
Salz, Pfeffer  
Sesam

## Bärlauch-Soja-Dipp:

4 EL Sojasauce  
1 gehäufter TL Meerrettich (aus dem Glas)  
10 Bärlauchblätter  
1 TL Zucker  
½ TL Sesamöl

## Zubereitung:

Zuerst mache ich den Bärlauch-Soja-Dipp. Hierfür wird der Bärlauch zuerst gut gewaschen und dann fein gehackt. Nun mische ich einfach alle Zutaten und gebe die Sauce in ein schönes Schälchen. Jetzt werden meine Tunfischsteaks vorbereitet. Zuerst mit Salz und Pfeffer würzen. Dann wälze ich sie in Sesam. Anschließend in der

heißen Pfanne mit ein wenig Öl auf beiden Seiten scharf anbraten. Aber nur jeweils ca. eine Minute. Sie sollen nur eine leichte Kruste bekommen und innen noch roh sein. Wenn die Tunfischsteak ganz durch gebraten werden, sind sie leider ziemlich trocken und schmecken nicht mehr. Jetzt kann man die Steaks mit dem Dipp bestreichen oder ihn extra dazu servieren



und jeder taucht seine Stücke selbst ein. Dazu passen natürlich gut ein Salat, Kartoffeln oder anders Gemüse

# Programm

**31.03.2012**  
*Bärlauchtage im Brucker Landkreis*

## *“Zamkocha”*

**31.03.2012**

### **5-Gänge-Bärlauch-Menü**

#### *1. Gang:*

Bärlauch-Weiss-Wurst-Carpaccio  
mit gehobeltem Grana und  
Balsamicocreme  
dazu Bärlauchgrissinis

#### *2. Gang:*

Bärlauch-Kräutersalat mit gerösteten  
Bärlauch-Weissbrot-Scheiben

#### *3. Gang:*

Tagliatelle mit Bärlauchpesto  
und Garnele on Top

#### *4. Gang:*

Kalbslende gefüllt mit Bärlauch-Kalbsbrät,  
Schwenk-Gemüse und feiner  
Kalbsbraten-Bärlauch-Sauce

#### *5. Gang*

Honigmondtorte mit  
Bärlauch- und Minzblatt



### **Begleitende Weine:**

#### *Prosecco*

Val Longa Alexio Spumante  
Italien

#### *Weissweine*

Sauvignon Blanc  
Deutschland  
Grüner Veltliner  
Österreich

New Style Chardonnay  
Österreich

#### *Rotwein*

Primitivo di Manduria  
Italien  
Salice Salentino Riserva  
Italien

Am 31. März können Sie zusammen mit den Bärlauchprofis: Ute Kunkel, Martin Schönleben, Wolfgang Wirth, Georg Eser, dem Colonial Team und Werner K. Ostheimer ein feines 5-Gänge Menü zubereiten, mit den “Meistern ihres Faches” übers Essen und Trinken philosophieren, “Zamkocha”, lecker Speisen und dazu feine Weine verkosten. Erleben Sie wie fein mit Bärlauch gekocht werden kann.

**Wann:** 31.03.2012

**Beginn:** 12:00 Uhr

**Wo:** Colonial Puchheim Ort

Alte Bergstraße 2 089-89020280

**Preis für das Essen:** 59,00 € / Person

**Preis für die Weinprobe:** 9,90 € / Person

**Reservieren können Sie einfach unter:**

089-89020280 Colonial oder per Email [verwaltung@colonial.de](mailto:verwaltung@colonial.de)

### **Was ist im Preis enthalten:**

Dabei sein beim Kochen, das Essen, Tafelwasser, Extra können Sie auch noch an der Weinprobe teilnehmen. (Jeden Wein gibt es dann auch zum Bestellen zum Essen. Für nicht Weintrinker gibt es auch Bier oder alkoholfreie Getränke zur Wahl welche separat abgerechnet werden.)

# Die Bärlauchprofis



**Im Restaurant Colonial** (Alte Bergstr.2, 82178 Puchheim Ort, Tel: 089-89020280) verwöhnt Sie der Küchenchef mit verschiedenen frischen hausgemachten Bärlauchspeisen. Unsere Bärlauch-Karte finden Sie auch im Internet unter [www.colonial.de](http://www.colonial.de).



**Im Restaurant Spektakel** (Pfeuferstr. 32, München-Sendling Tel: 089-76758359) verwöhnt Sie der Küchenchef mit verschiedenen frischen hausgemachten bayerischen und mediterranen Bärlauchspezialitäten. Unsere Bärlauch-Karte finden Sie auch im Internet unter [www.spektakel-muenchen.de](http://www.spektakel-muenchen.de)



**Die Metzgerei Wirth** (Lagerstr. 25, 82178 Puchheim, Tel.: 089-801661) ruft den kulinarischen Ausnahmezustand aus und kreierte für Sie Bärlauchbratwurst, Bärlauchschinken, Bärlauchkochsalamie, Bärlauchaufstrich, Bärlauchleberkäse, Bärlauchlyoner, Bärlauchweißwurst, Bärlauchgelbwurst, Bärlauch-Chilli-Leberkäse / Wiener und noch viele andere Köstlichkeiten. Alle unsere Produkte sind ohne Gluten und Geschmacksverstärker.



**Metzgerei Eser**, Pucherstr. 28; Fürstenfeldbruck; Tel. 08141-12278) Zu den Bärlauchtagen gib'ts bei uns: Bärlauchkalbskäs, Bärlauchschinken, Bärlauchleberwurst und vieles mehr rund um Bärlauch!



**Die Bäckerei Schönleben** (Lagerstr. 25 a, 82178 Puchheim Tel.: 089-801656, [www.cafeSchoenleben.de](http://www.cafeSchoenleben.de)) Der Erfinder der Bärlauchschokolade lässt seiner kulinarischen Kreativität freien Lauf und bäckt für Sie Bärlauchsemeln, Bärlauchmelonenbrot, Bärlauchbaguette, Bärlauchpralinen, Bärlauchtorten und vieles mehr, natürlich auch dieses Jahr immer zum Wochenende die berühmten Bärlauch-Käsesemeln.

Unter [www.schoenesleben.eu](http://www.schoenesleben.eu) verrät Konditormeister Martin Schönleben seine Geheimrezepte.

Wer bei uns noch gerne mitmachen will und gerne ein Bärlauchprofi wäre, der kann sich einfach bei einem von uns Bärlauchprofis melden, oder auf unserer Facebookseite eine Nachricht hinterlassen.

# Die Bärlauchprofis



**In der Aventin Apotheke** (Josef-Schauer-Str. 3, Tel.: 089-8901093) berät Sie Frau Claudia Remde und ihr Team, wie Sie den Bärlauch aus pharmazeutischer Sicht einsetzen können und welche Produkte aus dem Waldknoblauch dafür am besten geeignet sind.



**Isarbote:** Unter [www.Isarbote.de](http://www.Isarbote.de) finden Sie unser gesamtes Programm rund um die „Puchheimer Bärlauchtage“ kostenlos zum Herunterladen.



**VHS-Puchheim**, (Am Grünen Markt 7, 82178 Puchheim Tel.: 089-803710 [www.vhs-puchheim.de](http://www.vhs-puchheim.de)) Hier können Sie im Bärlauchback- oder im Bärlauchweißwurstkurs alles Wissenswerte über die Verwendung in der Küche erfahren.



**Blumendekorationen Ute Kunkel** (Augsburger Str. 20 a, 82194 Gröbenzell, Tel.: 08142-54658, [www.Blumendeko.de](http://www.Blumendeko.de)) Dekorationen mit essbaren Blüten und Kräutern, neue Ideen mit traditionellen Pflanzen und Kräutern und Neuzüchtungen z.B. Pflücksalat im Blumentopf. Tischdekorationen mit Bärlauch kombiniert mit edlen Rosen in eleganten Glasgefäßen. Pflanzungen mit mediterranen Kräutern und verspielten Frühlingsblumen wie Hornveilchen und Bellis. Mediterrane Rosmarinbäumchen, einheimische Hornveilchen und Bellis für den Garten und frühlingshafte Salate.

der handarbeitsladen



**der handarbeitsladen I.Kargl**, Edelweißstr. 57, 82178 Puchheim 089-84933862 mobil 0176-62681228 [www.derhandarbeitsladen24.de](http://www.derhandarbeitsladen24.de) alles rund ums Stricken und Häkeln

- Kurse und Termine nach Vereinbarung
- gestrickte und gehäkelte Maßanfertigung
- Handarbeitskreis jeder letzte Dienstag im Monat, siehe Programm der VHS Puchheim: [www.vhs-puchheim.de](http://www.vhs-puchheim.de)



**Der Bund der Selbstständigen**, (Allingerstr. 1, 82178 Puchheim Ortsverband Puchheim) erster Vorsitzender Dieter Streif - Allianz unterstützt die Bärlauchwochen und wünscht allen Teilnehmern viel Erfolg.

Wer bei uns noch gerne mitmachen will und gerne ein Bärlauchprofi wäre, der kann sich einfach bei einem von uns Bärlauchprofis melden, oder auf unserer Facebookseite eine Nachricht hinterlassen.