

## Herbstprogramm 2021

**Sonntag 12. September: Erntedankgottesdienst** um 10 Uhr in der reformierten Kirche Speicher. Umrahmt wird der Gottesdienst vom Jodelchörli Speicher und den Landfrauen. Wir schmücken die Kirche und verteilen Gemüse, Früchte, Zopf und Süssmost.

**Samstag 25. September: Kuchenstand an der Viehschau**, ab 9 Uhr nimmt Cordula sehr gerne Selbstgebackenes jeglicher Art entgegen. Danke!

**Dienstag 5. Oktober: Nachmittagsausflug zum Kürbishof Gossau** – jeden Herbst verwandelt die Familie Rohner ihren Hof in ein Kürbis-Paradies. Lassen wir uns beim Besuch dieser Ausstellung verzaubern. Im gemütlichen Kürbisstübli können Spezialitäten probiert werden und im neuen Hoflädeli steht ein grosses Angebot an Produkten zum Kauf bereit.

Besamlung: 13.30 Uhr beim Bruggmoosparkplatz      Anmeldung: bis Samstag 2. Okt. bei Sonja Sturzenegger Tel. 071 344 29 12

**Mittwoch 20. Oktober: Brot backen und Laugengebäcke** - wir machen verschiedene Brotsorten wie Kartoffel-, Mais-, Roggen- und Früchtebrote sowie Laugenbrezel. Kursleiterin: Heidi Mettler / Die Kosten betragen 20 Fr. Bitte Schürze und Tasche oder Korb mitnehmen für die frischen Brote.

Zeit und Ort: 18 Uhr bis ca. 22 Uhr in der Schulküche des Zentralschulhauses      Anmeldung: bis 12. Okt. bei Sonja von Allmen 071 340 07 29

**Freitag 5. November: Hauptversammlung** - Eintreffen ab 18.30 Uhr in der reformierten Kirche, Beginn 19 Uhr (siehe Einladung)

**Dienstag 9. November: Homöopathie** für die ganze Familie - Erkältungen, Verdauungsprobleme und Verletzungen mit homöopathischen Mittel behandeln. Und hilft Arnica wirklich bei allem?

Tabea Sonderegger, Drogistin aus Speicher, organisiert diesen Abend rund um die homöopathischen Grundlagen und die gängigsten Mittel.

Zeit und Ort: 19.30 Uhr im Aufenthaltsraum der Katholischen Kirche im Bendlehn, Dauer ca. 2 Std.

Anmeldung: bis Donnerstag 28. Oktober bei Esther Zellweger Tel. 071 344 14 18 / [estherzellweger@bluewin.ch](mailto:estherzellweger@bluewin.ch)

**Dienstag 23. und Mittwoch 24. November: Pralinen selbst gemacht.** An zwei Abenden lernen wir in der Küche des Zentralschulhauses das Geheimnis der Pralinenherstellung. Kursleiterin: Lucia Oertle, Urnäsch. Wenn die Nachfrage gross ist, gibt es einen zweiten Kurs am Donnerstag und Freitag dieser Woche. Die Kurskosten inkl. 1 kg Pralinen betragen 140 Fr. pro Person.

Zeit: 19 Uhr bis ca. 22.30 Uhr      Anmeldung: bis 5. November bei Sonja von Allmen / [vonallmenandreas@bluewin.ch](mailto:vonallmenandreas@bluewin.ch)



- Lust auf Wellness mit den Appenzeller Landfrauen? Vom 31. Oktober bis 4. November im Hotel Belvédère in Scuol, Informationen bei Sonja von Allmen Tel. 071 340 07 29, Anmeldung bis ende September.
- Guetsle für den Entlastungsdienst: noch ist offen, ob die Weihnachtsmärkte statt finden. Sonja von Allmen informiert an der Hauptversammlung und gibt motivierten Bäckerinnen gerne Auskunft am Telefon.