
KLEINER AUSFLUG

VDK ORTSVERBÄNDE
BOLHEIM UND
MERGELSTETTEN

NACH MÜNSINGEN

24.09.2025

MIT LANGENBUCHER
REISEN



SEHR SELTEN REISTEN WIR
BEI SO EINEM WETTER.

NEBEL UND REGEN GENUG.

ABER TROTZDEM ALLE BEI
BESTER LAUNE UND
SONNE IM HERZEN.



TOLLE STIMMUNG IM BUS



DIREKTE ANFAHRT

NACH BERGHÜLEN
ZUM GASTHOF
UND HOTEL

ZUM OCHSEN.



HERZLICHE
BEGRÜßUNG

UND

TOLLES ESSEN.

















VERDAUNGSTROPFEN

VON DER GASTWIRTSCHAFT



GUTE GESPRÄCHE DANACH.





AUF GEHT'S ZUR NÄCHSTEN STATION.



ALBGUT

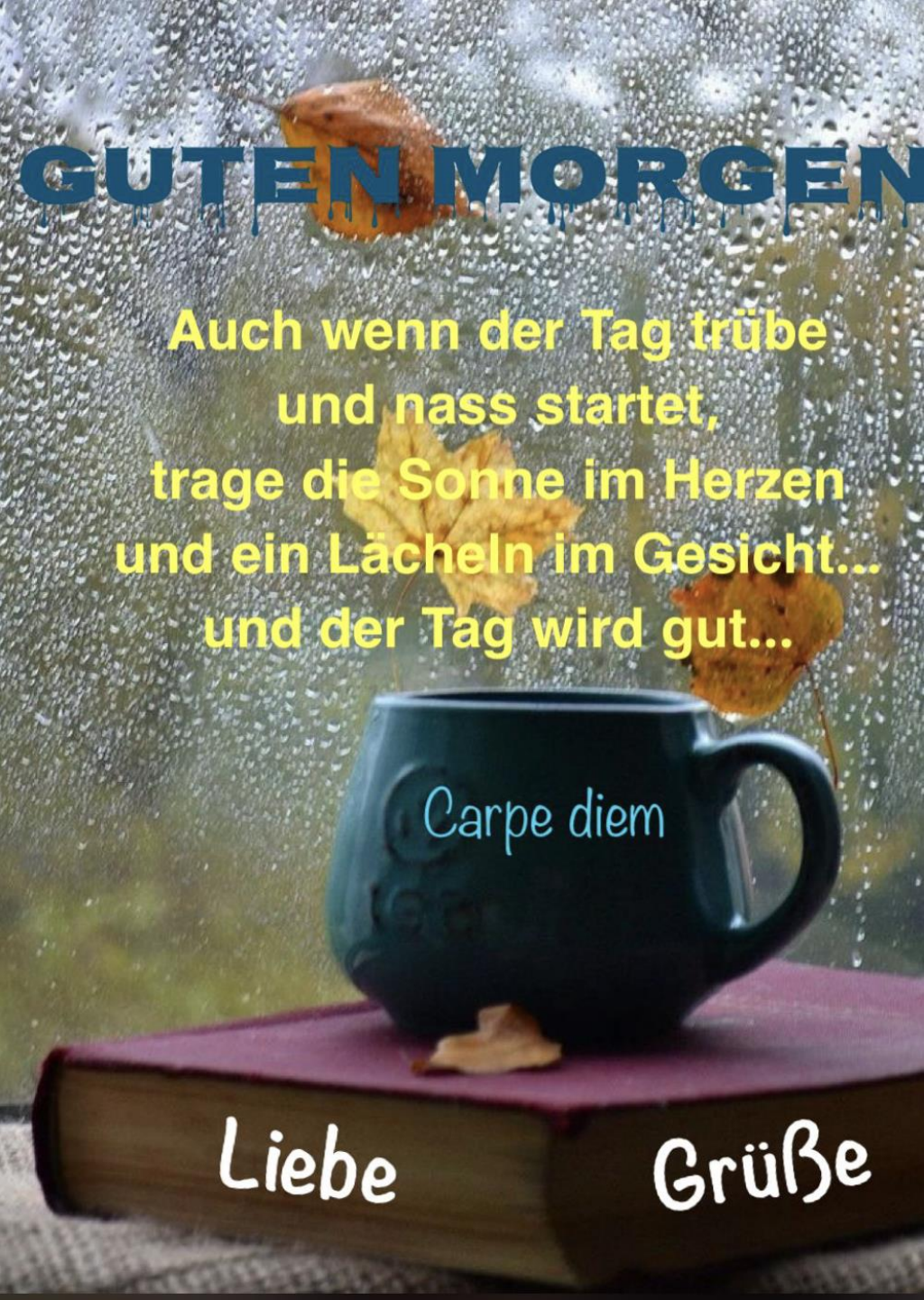
WIR KOMMEN!

Vorteil bei diesem Wetter:
Keine ausgetrocknete Haut.



DER HERBSTSCHIRM WIRD AUSGEFÜHRT.



A vertical image of a rainy window. The glass is covered in water droplets. A blue ceramic mug with the text 'Carpe diem' is placed on a red book. A few dry autumn leaves are scattered around the mug and on the window. The text 'GUTEN MORGEN' is at the top, and 'Liebe Grüße' is at the bottom.

GUTEN MORGEN

Auch wenn der Tag trübe
und nass startet,
trage die Sonne im Herzen
und ein Lächeln im Gesicht...
und der Tag wird gut...

Carpe diem

Liebe

Grüße

VIELE MANUFAKTUREN

MIT VIELEN, TOLLEN
GESCHENKIDEEN.









Springerle - Rezept

2 mittelgroße Eier
250 g Mehl, Type 405
250 g feinsten Zucker oder gesiebter Puderzucker
1 Messerspitze Hirschhornsalz
1 Esslöffel Anis (ganze Samen)

Die Eier schaumig quirlen, dann den Zucker zurieseln lassen. So lange weiterquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und eine cremige Masse entsteht. Das Hirschhornsalz zufügen. So viel Mehl einrieseln lassen, bis ein dicker Brei entsteht. Das restliche Mehl mit der Hand kräftig unterkneten bis eine geschmeidige, zarte Konsistenz erreicht ist. Luftdicht verpackt soll der Teig mindestens 1 Stunde kühl ruhen. Backblech mit Butter bestreichen und mit Anis bestreuen. Den Teig etwa 1 cm dick auswellen. Eine dünne Schicht Mehl auf die ausgewellte Teigplatte streuen und einpolieren. Jetzt die Model in den Teig drücken. Die geprägten Teilstücke vorsichtig auf das vorbereitete Blech legen und 24 Stunden trocknen lassen. Auf mittlerer Schiene im Backofen bei ca. 150 Grad etwa 25 Minuten backen.

 Württembergisches Landesmuseum Stuttgart



Springerle Manufaktur



TOLLE DESTILATE HART VERDIENTER KUCHEN.



VIELEN DANK

AUCH AN UNSERE
FOTOGRAFEN VOM VDK
BOLHEIM UND
MERGELSTETTEN,

an Langenbacher Reisen,

und an alle, die dabei waren.

Bis zum nächsten Mal.

