HÄUSSLER

Gleich Plätze sichern unter:
www.backdorf.de

Oktober bis Dezember 2018

Backkurse und Seminare

Unsere Kurse & Seminare

Oktober bis Dezember 2018 im Überblick:

Lieben Sie den Duft von frisch gebackenem Brot?

Möchten Sie gerne selbst für Ihre Familie backen? Spielen Sie mit dem Gedanken, in Ihrem Hofladen zusätzlich herzhaftes Brot und einzigartige Nudelvariationen anzubieten? Fehlen Ihnen noch die letzten Profitricks oder möchten Sie allgemein wissen, wie es geht? Dann kommen Sie zu uns.

Unter fachmännischer Anleitung und Betreuung durch unsere Bäckermeister und unser geschultes Fachpersonal zeigen wir Ihnen alles Wissenswerte, sowie viele Tipps und Tricks.

Mit unseren zahlreichen Vorführungen das ganze Jahr über können Sie sicher sein – Sie werden gut informiert, bestens verköstigt und Sie werden es nach dem Seminar kaum erwarten können, das Gelernte zu Hause auszuprobieren.

Wir, die Familie Häußler und unser geschultes Fachpersonal, beraten Sie gerne.
Sie werden sehen – ein Besuch lohnt sich immer.

Ihre Familie Häußler

und das engagierte Häussler-Team

Ausführliche Informationen zu den einzelnen Kursen finden Sie ab Seite 6.

Seminar rund ums Kneten, Backen und Nudelmachen	6
Holzofenseminar	8
Holzofenseminar Aufbaukurs	10
Elektro-Steinbackofenseminar	12
Kleingebäckkurs	13
Brotspezialitäten	14
Nudel- und Pizzakurs	15
Dinkel- und Vollkornkurs	16
Kuchen, Torten und Co. aus dem Elektro-Steinbackofen	17
Sauerteigkurs	18
Weihnachtsgebäckkurs	19
3-Gänge Grillkurs	20

Anmelden unter:
www.backdorf.de (siehe Seite 22)

Jetzt ONLINE anmelden

Durch die Onlinebuchung können Sie 7 Tage die Woche, 24 Stunden am Tag, Ihre Plätze reservieren.

Terminkalender Oktober bis Dezember 2018

Oktober

	KW 40	
Mo.	1.	
Di.	**2.**	**Elektro-Steinbackofen**
Mi.	3.	
Do.	4.	
Fr.	**5.**	**Holzofenseminar**
Sa.	6.	
So.	7.	
	KW 41	
Mo.	8.	
Di.	**9.**	**Dinkel-Vollkornkurs**
Mi.	**10.**	**Elektro-Steinbackofen**
Do.	**11.**	**Nudel-Pizzakurs**
Fr.	**12.**	**Kneten, Backen, Nudeln**
Sa.	13.	
So.	14.	
	KW 42	
Mo.	15.	
Di.	**16.**	**Kleingebäckkurs**
Mi.	**17.**	**Holzofenseminar**
Do.	**18.**	**Nudel-Pizzakurs**
Do.	**18.**	**3-Gänge Grillkurs**
Fr.	**19.**	**Elektro-Steinbackofen**
Fr.	**19.**	**3-Gänge Grillkurs**
Sa.	20.	
So.	21.	
	KW 43	
Mo.	22.	
Di.	**23.**	**Holzofenseminar**
Mi.	**24.**	**Sauerteigkurs**
Do.	25.	
Fr.	**26.**	**Holzofenseminar Aufbau**
Sa.	27.	
So.	28.	
	KW 44	
Mo.	29.	
Di.	**30.**	**Brotspezialitäten**
Mi.	**31.**	**Brotspezialitäten**

November

Do.	1.	
Fr.	2.	
Sa	3.	
So.	4.	
	KW 45	
Mo.	5.	
Di.	6.	
Mi.	**7.**	**Elektro-Steinbackofen**
Do.	**8.**	**Weihnachtsgebäckkurs**
Fr.	**9.**	**Weihnachtsgebäckkurs**
Sa.	10.	
So.	11.	
	KW 46	
Mo.	12.	
Di.	**13.**	**Weihnachtsgebäckkurs**
Mi.	**14.**	**Weihnachtsgebäckkurs**
Do.	**15.**	**Kneten, Backen, Nudeln**
Fr.	**16.**	**Holzofenseminar**
Sa.	17.	
So.	18.	
	KW 47	
Mo.	19.	
Di.	20.	
Mi.	21.	
Do.	22.	
Fr.	23.	
Sa.	24.	
So.	25.	
	KW 48	
Mo.	26.	
Di.	27.	
Mi.	**28.**	**Adventsmarkt**
Do.	**29.**	**Adventsmarkt**
Fr.	**30.**	**Adventsmarkt**

Dezember

Sa.	**1.**	**Adventsmarkt**
So.	2.	
	KW 49	
Mo.	3.	
Di.	4.	
Mi.	**5.**	**Brotspezialitäten**
Do.	**6.**	**Brotspezialitäten**
Fr.	7.	
Sa.	8.	
So.	9.	
	KW 50	
Mo.	10.	
Di.	**11.**	**Holzofenseminar**
Mi.	**12.**	**Sauerteigkurs**
Do.	**13.**	**Holzofenseminar Aufbau**
Fr.	14.	
Sa.	15.	
So.	16.	
	KW 51	
Mo.	17.	
Di.	**18.**	**Elektro-Steinbackofen**
Mi.	**19.**	**Kuchen, Torten und Co. aus dem Elektro-Steinbackofen**
Do.	20.	
Fr.	21.	
Sa.	22.	
So.	23.	
	KW 52	
Mo.	24.	
Di.	25.	
Mi.	26.	
Do.	27.	
Fr.	28.	
Sa.	29.	
So	30.	

Backtermine von Januar bis März 2019 können Sie ab Ende Dezember direkt auf unserer Homepage **www.backdorf.de** buchen.

Besuchen Sie unser Backdorf auch außerhalb der Kurstage. Täglich zeigen wir Ihnen unsere Geräte im praktischen Einsatz.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Messetermine

IBA (Bäckerfachmesse), München
15.09 - 20.09.

Oberrhein Messe, Offenburg
29.09. - 07.10.

Landwirt. Hauptfest, Stuttgart
29.09. - 07.10.

Oberschwabenschau, Ravensburg
13.10. - 21.10.

Expo Direkt, Karlsruhe
21.11. - 22.11.

Heim+Handwerk, München
28.11. - 02.12.

Adventsmarkt, Backdorf
28.11. - 01.12.

Seminar rund ums Kneten, Backen und Nudelmachen

Ein Muss für Backbegeisterte
Profifachwissen, vorgetragen von unserem Bäckermeister Klaus Müller. Wie müssen Teige sein? Wie verarbeite ich sie richtig? Was ist beim Backen zu beachten? Dieses Seminar bietet die perfekte Mischung aus Grundlagenwissen und Inhalten für Fortgeschrittene. Das Nudelmachen rundet dieses Seminar ab. Danach sind Sie bestens gerüstet und motiviert. Sie werden es kaum erwarten, das Gelernte umzusetzen und Ihre Ideen zu verwirklichen.

Zeit:	**10:00 -15:30 Uhr**
Dauer:	**5 - 6 Stunden**
Seminarpreis:	**€ 55,- pro Teilnehmer**

Inklusive Kaffee, Mineralwasser und frisch gebackenen Köstlichkeiten.

Themenschwerpunkte:

- Begrüßung und Vorstellung der Firma Häussler
- Einführung in die Holzbackofenbäckerei
- Tipps und Wissen über Ofentechnik, Temperaturverläufe, das Nachheizen bei mehrmaligem Backen
- Teigherstellung, Aufarbeitung und Backen von Schwäbischem Bauernbrot und Roggenmischbrot
- Einblicke in die Verarbeitung von Vollkorn mit Quellstück zu schmackhaften Vollkornseelen
- Wirken und Ausformen von Brot- und Brötchenteigen, mit praktischen Tipps und Handgriffen
- Das Rundformen und Backen von Dinneten (Fladenbroten)
- Backen von Hefezöpfen und Nusszöpfen
- Herstellung verschiedener hausgemachter Nudelsorten mit der vollautomatischen Häussler-Nudelmaschine

Aktuelle Termine		
Freitag	12. Oktober 2018	10-15:30 Uhr
Donnerstag	15. November 2018	10-15:30 Uhr

Holzofenseminar

Spezialseminar rund um den Holzbackofen
Nach diesem Kurs sind Sie bestens gerüstet für das Backen im Holzbackofen. Mit dem original Häussler Holzbackofen ist das Backen ganz einfach. Wir geben Ihnen Angaben zum Aufheizen, Backen sowie Backtemperaturen zur Hand.

Zeit:	**10:00 -15:00 Uhr**
Dauer:	**5 Stunden**
Seminarpreis:	**€ 55,- pro Teilnehmer**

Inklusive Seminarunterlagen, Getränken, Kaffee und Kuchen, Dinneten und weiteren frisch gebackenen Köstlichkeiten aus dem Holzbackofen.

Dieses Seminar ist besonders für Besitzer eines original Häussler Holzbackofens geeignet und für die, die mit dem Gedanken spielen, sich einen zuzulegen.

Sollten Sie Vegetarier sein, geben Sie uns bitte bei Kursanmeldung bescheid.

Themenschwerpunkte:

- Richtiges Anfeuern, Heizen, Ausräumen und „Abstehen“ des Holzbackofens
- Holzkunde: Die richtigen Holzarten und Mengen
- Der fachgerechte Aufbau eines Häussler Holzbackofens
- Heizdauer und Temperaturverläufe
- Braten von saftigen Fleischspießen und Filetstücken
- Formen und Backen von knusprigen Dinneten (Fladenbroten)
- Zubereiten von Fleischkäse, Kartoffeln und Broten
- Backen von gefüllten Hefezöpfen und Nussschnecken
- Besichtigung der Backofen-Produktion

Erleben Sie, wie lange unsere Holzbacköfen die Wärme halten und was bzw. wie Sie nacheinander backen können.

Aktuelle Termine		
Freitag	05. Oktober 2018	10-15:30 Uhr
Mittwoch	17. Oktober 2018	10-15:30 Uhr
Dienstag	23. Oktober 2018	10-15:30 Uhr
Freitag	16. November 2018	10-15:30 Uhr
Dienstag	11. Dezember 2018	10-15:30 Uhr

Holzofenseminar Aufbaukurs

Aufbauseminar Kochen und Backen im Holzbackofen
Dieses Seminar wendet sich an fortgeschrittene Holz–ofenbesitzer. Unsere Bäckermeister zeigen Ihnen raffinierte Kleingebäcke, demonstrieren die kurze und lange Teigführung und bereiten verschiedene Fleischgerichte zu. Mit Hilfe des Räuchereinsatzes wird der Holzbackofen unter anderem auch zum Smoken eingesetzt.

Zeit:	**10:00 -15:00 Uhr**
Dauer:	**5 Stunden**
Seminarpreis:	**€ 65,- pro Teilnehmer**

Inklusive Seminarunterlagen, Getränken, Backwaren, Fleischgerichten, Kaffee, Nachspeise und weiteren Köstlichkeiten aus dem Holzbackofen.

Die Kombination aus Backen und Fleischzubereitung ist bei diesem Seminar besonders reizvoll. Es wird auf das Basiswissen aufgebaut.

Themenschwerpunkte

- Sowohl Kurze als auch lange Teigführung für viel Geschmack und gute Frischhaltung
- Zubereitung von würzigen Fleischspezialitäten
- Geräucherte Backwaren und Fleischspezialitäten mit dem Räuchereinsatz
- Passendes Kleingebäck als Beilage
- Leckeres Dessert aus dem Holzbackofen
- Brotbacken im Pelletbeheiztem Holzbackofen
- Heizdauer und Temperaturverläufe

Erweitern Sie Ihre Kenntnisse und entdecken Sie neue kulinarische Möglichkeiten des Häussler Holzbackofens.

Aktuelle Termine		
Freitag	26. Oktober 2018	10-15 Uhr
Donnerstag	13. Dezember 2018	10-15 Uhr

Mitmach-kurs

Elektro-Steinbackofenseminar

Spezialseminar rund um den Elektro-Steinbackofen
Für alle Besitzer eines Häussler Elektro-Steinbackofens und für alle, die mit dem Gedanken spielen, sich einen zuzulegen.

Themenschwerpunkte

- Grundlagen des Backens im Elektro-Steinbackofen
- Tipps und Wissen über Ofentechnik, Temperaturverläufe, das Nachheizen bei mehrmaligem Backen
- Teigherstellung, Aufarbeitung und Backen von Schwäbischem Bauernbrot, Partystangen, Fladenbroten und Kräuterbrot
- Backen von pikanten Fleischgerichten mit passenden Beilagen in Form von Aufläufen
- Zubereiten von süßen Spezialitäten

Zeit: **10:00 -15:00 Uhr**
Dauer: **5 Stunden**
Seminarpreis: **€ 55,- pro Teilnehmer**

Inklusive Seminarunterlagen, Getränken, Backwaren, Fleischgerichten, Kaffee und Kuchen sowie weiteren frisch gebackenen Köstlichkeiten.

Aktuelle Termine		
Dienstag	02. Oktober 2018	10-15 Uhr
Mittwoch	10. Oktober 2018	10-15 Uhr
Freitag	19. Oktober 2018	10-15 Uhr
Mittwoch	07. November 2018	10-15 Uhr
Dienstag	18. Dezember 2018	10-15 Uhr

Kleingebäckkurs

Rund um das leckere Kleingebäck

Themenschwerpunkte

- Fachgerechtes Kneten von Teigen für verschiedene Kleingebäcke wie Knauzen, Brötchen, Laugengebäck und Süßem aus Meisterhand gezeigt
- Verschiedene Verwendung von Weizen-, Dinkel-, Roggen- und Vollkornmehlen
- Sowohl kurze als auch lange Teigführung für viel Geschmack und gute Frischhaltung
- Das Ausformen der verschiedensten Gebäcksorten wird gezeigt und unter Anleitung erlernt
- Fachgerechter Umgang mit Brezellauge

Zeit: **10:00 -15:30 Uhr**
Dauer: **5,5 Stunden**
Seminarpreis: **€ 55,- pro Teilnehmer**

Inklusive Seminarunterlagen, Getränken, Kaffee und den selbst gebackenen Kleingebäcken, die sofort verzehrt werden können.

Aktuelle Termine		
Dienstag	16. Oktober 2018	10-15:30 Uhr

Mitmach-kurs

Brotspezialitäten

Erweitern Sie Ihren Backhorizont
Staunen Sie über die internationale Vielfalt an Brotspezialitäten. Entdecken Sie Ihren Brotgeschmack neu und backen Sie sich in Zukunft Ihre Brotfavoriten Zuhause selber.

Themenschwerpunkte

- Zubereiten, Wirken und Ausformen von 60 kg Teig zu 12 verschiedenen Brotsorten nach eigens entwickelten Rezepturen
- Neben Sauerteig finden Vorteige Koch-, Quell- und Brühstücke reichlich Verwendung
- Erläuterung verschiedener Gärprozesse beim Backen
- Sowohl kurze als auch lange Teigführung für viel Geschmack und gute Frischhaltung
- Einführung in das Geheimnis von Sauerteigen und deren Herstellung

Zeit: **10:00 -15:00 Uhr**
Dauer: **5 Stunden**
Seminarpreis: **€ 55,- pro Teilnehmer**

Inklusive Seminarunterlagen, Getränken, Kaffee und Verköstigung.

Aktuelle Termine		
Dienstag	30. Oktober 2018	10 -15 Uhr
Mittwoch	31. Oktober 2018	10 -15 Uhr
Mittwoch	05. Dezember 2018	10 -15 Uhr
Donnerstag	06. Dezember 2018	10 -15 Uhr

Nudel-und Pizzakurs

Das Seminar mit dem italienischen Charme
Pasta, Pizza, Basilikum, ein Genuss den Sie sich nicht entgehen lassen dürfen.

Themenschwerpunkte

- Unterschiede von Mehl, Grieß und Vollkornmehlen bei der Pastaherstellung
- Herstellung verschiedener Nudelsorten, wie z.B. Basilikum-Nudeln, Vollkornnudeln, frische Ravioli bis hin zur Dessertnudel mit der vollautomatischen Nudelmaschine
- Das richtige Trocknen und Lagern von Nudeln
- Herstellung von Pizzateigen mit geringer Hefemenge
- Selbstständiges Ausziehen der Teige unter professioneller Anleitung
- Backen der Pizza sowohl im Holz- als auch im Elektro-Steinbackofen.

Zeit: **10:00 -14:00 Uhr**
Dauer: **4 Stunden**
Seminarpreis: **€ 55,- pro Teilnehmer**

Inklusive Seminarunterlagen, Getränken, Kaffee und den Pizza- und Pastagerichten, die sofort verzehrt werden können.

Aktuelle Termine		
Donnerstag	11. Oktober 2018	10 -14 Uhr
Donnerstag	18. Oktober 2018	10 -14 Uhr

Dinkel - und Vollkornkurs

Mit Dinkel und Vollkorn zu backen liegt im Trend
Das Urkorn des Weizens wird immer beliebter und es ist eine bekömmliche Alternative zum Weizenmehl. Hier zeigen wir Ihnen, was Sie im Umgang mit Dinkel- sowie mit Vollkornmehl beachten müssen.

Themenschwerpunkte

- Tiefgehende Einblicke in die Verarbeitung von Vollkorn und Dinkel zu schmackhaftem Gebäck
- Kombination verschiedener Dinkelmehl- sowie Vollkornmehltypen
- Die richtige Verarbeitung und Knetzeiten
- Neben Sauerteig finden Vorteige Koch-, Quell- und Brühstücke reichlich Verwendung
- Das Ausformen verschiedener Gebäckarten mit Erklärung von Ruhezeiten und Stückgare
- Herstellen von süßem und pikantem Gebäck mit Dinkel- und Vollkornmehl

Zeit: **10:00-15:00 Uhr**
Dauer: **5 Stunden**
Seminarpreis: **€ 55,- pro Teilnehmer**

Inklusive Seminarunterlagen Getränken, Kaffee und dem ofenfrischen Gebäck, welches sofort verzehrt werden kann.

Aktuelle Termine		
Dienstag	09. Oktober 2018	10-14:30 Uhr

Kuchen,Torten und Co. aus dem Elektro-Steinbackofen

Unsere Backöfen sind wahre Multitalente. Diese lassen sich auch hervorragend zur Herstellung von süßen Köstlichkeiten nutzen. Lassen Sie sich vom Bäckermeister die richtigen Techniken zeigen und erweitern Sie die Einsatzmöglichkeiten Ihres Backofens.

Themenschwerpunkte

- Grundlagen der Elektro-Steinbacköfen mit Angaben der unterschiedlichen Backtemperaturen
- Zubereitung von lockeren Biskuitböden und Rouladen
- Brandmassen mit süßen und pikanten Füllungen
- Herstellung von saisonalen fruchtigen Sahnefonds
- Einsetzen und Ausgarnieren einer Sahnetorte
- Herstellung von Schokobananen und versch. Rührkuchen
- Zubereitung von pfiffigen Desserts
- Einfache Tipps und Tricks zum professionellen Ausgarnieren und Dekorieren

Zeit: **10:00 -15:00 Uhr**
Dauer: **5 Stunden**
Seminarpreis: **€ 55,- pro Teilnehmer**

Inkl. Seminarunterlagen, Getränken, Kaffee und den hergestellten Köstlichkeiten die gemeinsam verzehrt werden.

Aktuelle Termine		
Mittwoch	19. Dezember 2018	10-15 Uhr

Sauerteigkurs

„Gut Ding braucht Weile“
Sauerteig ist eines der ältesten Triebmittel der Welt. Bäckermeister Stefan Leichtle zeigt Ihnen in diesem Kurs, was Sie im Umgang mit Sauerteig beachten sollten. Von der einfachen Teigherstellung bis in die Tiefe der Sauerteigführung. Lassen Sie sich inspirieren, wie Sauerteig Ihr Brot und Kleingebäck verfeinert.

Themenschwerpunkte

- Die Herstellung von verschiedensten Sauerteigarten und die dazu passende Sauerteigberechnung
- Herstellung von aromatischen Teigen mit verschiedenen Sauerteigführungen
- Sowohl kurze als auch lange Teigführung für viel Geschmack und gute Frischhaltung
- Kniffe zur Aufarbeitung der Teige, zur Gare und dem richtigen Backen

Zeit: **10:00-15:30 Uhr**
Dauer: **5,5 Stunden**
Seminarpreis: **€ 55,- pro Teilnehmer**

Inklusive Seminarunterlagen, Getränken, Kaffee und dem ofenfrischen Gebäck.

Aktuelle Termine		
Mittwoch	24. Oktober 2018	10-15:30 Uhr
Mittwoch	12. Dezember 2018	10-15:30 Uhr

Weihnachtsgebäckkurs

Nach diesem Kurs ist für Sie die Weihnachtsbäckerei ein Kinderspiel!

Ablauf:

- Begrüßung und Einführung
- Professionelle Tipps und Kniffe rund um die weihnachtliche Bäckerei
- Temperaturen für Häussler-Backöfen
- Backen von verschiedenem klassischen Weihnachtsgebäck, Christstollen, Printen, Elisenlebkuchen
- Hefenikoläuse, Quarkteignikoläuse

Zeit: **10:00-15:30 Uhr**
Dauer: **5,5 Stunden**
Seminarpreis: **€ 55,- pro Teilnehmer**

Inklusive Seminarunterlagen, Getränke, Kaffee, und den frisch gebackenen Köstlichkeiten.

Aktuelle Termine		
Donnerstag	08. November 2018	10-14:30 Uhr
Freitag	09. November 2018	10-14:30 Uhr
Dienstag	13. November 2018	10-14:30 Uhr
Mittwoch	14. November 2018	10-14:30 Uhr

Mitmach-kurs

3-Gänge Grillkurs

Grillen mit dem Häussler Pelletgrill
Grillen und Barbecue - das sind Leidenschaft, Liebe zum Genießen sowie die Freude an frischen Zutaten und hochwertigen Produkten. Bei unseren Seminaren grillen Sie aktiv je zu zweit an unserem Pelletgrill und werden in einer Gruppe von 10 Personen ein 3-Gänge-Menü zubereiten. Patrick Hoffmann von PfalzGlut zeigt Ihnen Tipps und Tricks rund um den Grill und das tolle Zubehör.

Themenschwerpunkte

- Begrüßung und Einführung
- Vorstellung, Funktion und Besonderheiten des Pelletgrill
- Aufbau, Handhabung und Reinigung des Grillaufsatzes
- Gemeinsames Anfeuern
- Gemeinsames Herstellen und Zubereiten eines 3-Gänge-Menüs vom Häussler Pelletgrill (Vorspeise, Hauptgang mit Fleisch und Beilagen, Salat, süße Nachspeise)

Zeit: **10:00-16:00 Uhr**
Dauer: **6 Stunden**
Seminarpreis: **€ 59,- pro Teilnehmer**

Inklusive Seminarunterlagen, Getränken, Kaffee und dem 3-Gänge-Menü, welches gemeinsam verzehrt wird.

Aktuelle Termine		
Donnerstag	18. Oktober 2018	10-15 Uhr
Freitag	19. Oktober 2018	10-15 Uhr

Homepage + Shop

Die Plattform für alle Backbegeisterten im Netz. Unsere neue Internetplattform ist Homepage und Webshop in einem.
Hier finden Sie viele Informationen zu unseren Produkten, viele Rezepte und viel Fachwissen.

... und vieles mehr. Schauen Sie regelmäßig vorbei. Es lohnt sich.

www.backdorf.de

Häussler im Online Bereich

Häussler auf Facebook:

Unser Service für Sie

- Aktuelle Beiträge
- Rezepte
- Videos
- Inspirationen

www.facebook.com/backdorf

Häussler auf YouTube:

Praktische Videos

- Seminare für zu Hause
- In meiner Geschwindigkeit
- Immer wieder aufrufbar
- HD-Qualität

www.youtube.com/KarlHeinzHäusslerGmbH

Häussler auf Pinterest:

Bilder und Rezepte

- Rezepte sammeln
- Bilder
- Inspirationen

www.pinterest.de/haeusslerbackdorf

Häussler auf Instagram:

Inspirationen

- Bilderstrecken
- Kurzvideos
- Inspirationen

www.instagram.com/haeussler_backdorf

Jetzt Online anmelden

Bitte gehen Sie auf unsere Homepage **www.backdorf.de.** Unter dem Menüpunkt Backdorf – Backkurse und Seminare sehen Sie die einzelnen Kurse. Öffnen Sie Ihren gewünschten Kurs, wählen Sie Ihren Wunschtermin aus und melden sich an. Sie können auch mehrere Personen anmelden (Menge und Namen im entsprechenden Feld angeben). Anschließend die Bestellung im Warenkorb abschließen und bezahlen – schon sind Ihre Plätze reserviert. Durch die Onlinebuchung können Sie 7 Tage die Woche, 24 Stunden am Tag, Ihre Plätze reservieren.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die Gebühr bei kurzfristigen Absagen oder Nichterscheinen nicht erstatten können.

Informationen und Termine für Gruppen, Landfrauen und Vereine unter Telefon 0 73 71 / 93 77 - 0.
Fordern Sie unser Programmheft an!

Es erwarten Sie drei gemütliche Vorführ- und Schulungsräume

Übernachtungen

Wir geben Ihnen gerne Auskunft, wo Sie in unserer Nähe gut essen und übernachten können. Gerne reservieren wir ein Zimmer für Sie.

→ Kleber Post in Bad Saulgau (ca. 20 km von Häussler)

1. **Kloster Heiligkreuztal**
   Am Münster 7, 88499 Heiligkreuztal
   Tel. 0 73 71 / 186-0 (DZ ab € 70,-)

2. **Hotel–Restaurant und Bacchusstube Donaublick**
   Bahnhofstraße 21-28, 72516 Scheer an der Donau
   Tel. 0 75 72 / 76 38-0 (DZ ab € 80,-)

3. **Gasthof zum Löwen**
   Riedlinger Straße 1, 88515 Wilflingen
   Tel. 0 73 76 / 733 (DZ ab € 86,-)

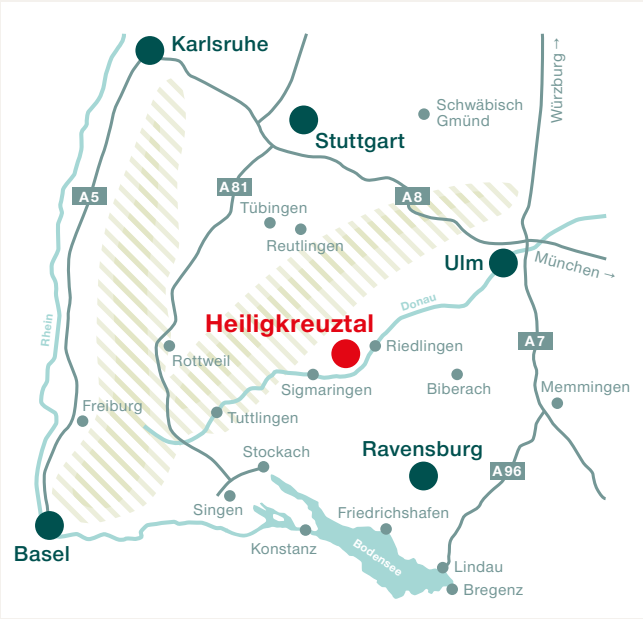
4. **Hotel Kleber Post ******
   Poststraße 1, 88348 Bad Saulgau
   Tel. 0 75 81 / 50 10 (DZ ab € 139,-)

5. **Brauereigasthof Adler**
   Ortsstraße 1, 88518 Hundersingen
   Tel. 07586 / 378 (DZ ab € 75,-)

HÄUSSLER

Der gute Weg ins Backdorf im schönen Oberschwaben

Ihr Navigationssystem findet uns unter 88499 Heiligkreuztal Zentrum



Karl-Heinz Häussler GmbH
Nussbaumweg 1
88499 Heiligkreuztal
Telefon 0 73 71 / 93 77-0

www.backdorf.de

SP/0818/1000 Änderungen und Irrtümer vorbehalten.