

Seminarort, Anmeldung und Informationen:

Bildungshaus Kloster St. Ulrich, Landvolkshochschule
St. Ulrich 10
79283 Bollschweil
Tel: 07602/9101-0
Fax: 07602/9101-90
E-Mail: info@bksu.de

Kursgebühr:

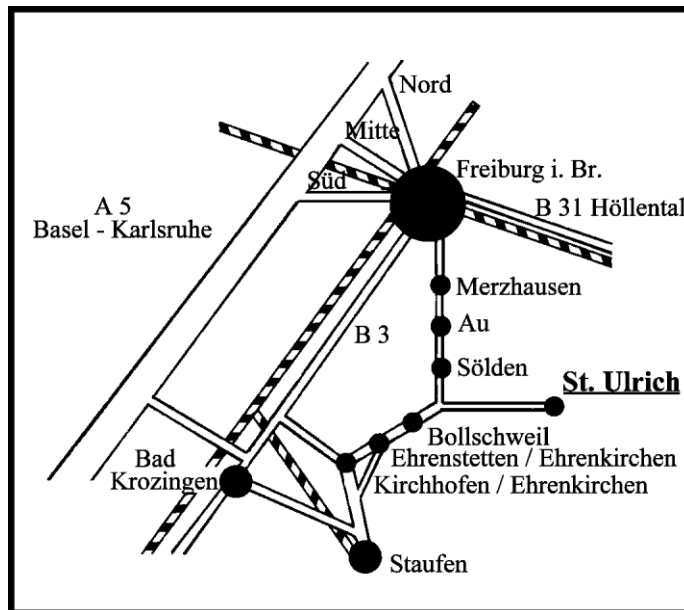
€ 930 (DZ), € 980 (EZ)

Die Kursgebühr beinhaltet Unterkunft und Verpflegung, Seminarkosten, Material und Kursliteratur für alle 4 Module

Termine:

1. – 2. April 2025
5. – 6. Mai 2025
23. – 24. Juni 2025
29. – 30. September 2025

Seminarbeginn jeweils am 1. Tag 9.30 Uhr
Seminarende jeweils am 2. Tag 17.00 Uhr



Kräuter-Grundkurs 2025

Grundlagenwissen über heimische
Wild- und Gartenkräuter

1. – 2. April 2025
5. – 6. Mai 2025
23. – 24. Juni 2025
29. – 30. September 2025



**Bildungshaus
Kloster St. Ulrich**
Landvolkshochschule

Bauergarten- und
Wildkräuterland Baden e.V.
kraeuter-regio.de



Liebe Kräuterfreundinnen und Kräuterfreunde,

wir freuen uns über Ihr Interesse am Kräuter-Regio Grundkurs. Hier wird Ihnen in Theorie und Praxis Grundlagenwissen über unsere heimischen Wild- und Gartenkräuter vermittelt.

Über das Jahr verteilt lernen wir in vier Seminareinheiten die typischen Kräuter der jeweiligen Saison drinnen und draußen kennen und bereiten daraus allerlei Schmackhaftes, Gesundheitsförderndes und Kreatives zu.

Die Seminareinheiten bauen inhaltlich und organisatorisch aufeinander auf, der Kurs ist daher nur als Ganzes buchbar. Es können maximal 16 Personen teilnehmen.

Sie lernen unterschiedliche Referentinnen kennen und werden durchgängig von einer erfahrenen Kräuterpädagogin begleitet. Diese steht Ihnen auch zwischen den Terminen als Ansprechpartnerin zur Verfügung.

Wir laden Sie herzlich ein!

Bernhard Nägele, Bildungshaus Kloster St. Ulrich und das **Team der Kräuter-Regio:**

- **Petra Rehm-Hug**, Kräuterpädagogin, Elektronikerin (Kursleitung)
- **Andrea Tellmann**, Heilpraktikerin, Krankenschwester
- **Bärbel Höfflin-Rock**, Dipl.-Geografin, Kräuterpädagogin
- **Karin Rotzler**, Kunstpädagogin, Krankenschwester
- **Eva-Maria Schüle**, Dipl.-Ing. agr., Klostergärtnerin

Kräuter zum Genießen – aus dem Programm:

Modul 1: Kräuter im Frühling

Dienstag, 1. April 2025 – Eva-Maria Schüle

Einführung und Kennenlernen aller Referentinnen
Lebensräume und Standortverhältnisse
Kräuter selbst anbauen, Frühlingssmoothies
Abendprogramm: Lebensweg St. Ulrich

Mittwoch, 2. April 2025 – Bärbel Höfflin-Rock

Botanische Grundlagen und Pflanzensystematik
Was darf ins Körbchen? Kräutersalz, Kräuteröl
Kreuzblütler, Hahnenfußgewächse – typische Inhaltsstoffe

Modul 2: Fit in den Frühsommer

Montag, 5. Mai 2025 – Bärbel Höfflin-Rock

Wildkräuter in der Küche
Bärlauch, Giersch, Holunder, Löwenzahn und Co.
Liliengewächse, Doldenblütler,
Rötegewächse und deren wichtigen Inhaltsstoffe
Abendprogramm: Likör- und Schnapsprobe

Dienstag, 6. Mai 2025 – Andrea Tellmann

Rosengewächse - Gerbstoffe erleben
Haustee: sammeln, mischen und genießen
Brennnessel: von Küche bis Kosmetik

Modul 3: Sommerzeit

Montag, 23. Juni 2025 – Andrea Tellmann

Bitter im Mund, im Magen gesund
Magenbitter und Tinktur ansetzen
Johanniskraut: Öl, Räuchern, Mythologie
Abendprogramm: Lagerfeuer in der Steinmühle

Dienstag, 24. Juni 2025 – Karin Rotzler

Ätherische Öle verwöhnen die Sinne
Melisse und mehr
Hydrolate, die Düfte der Natur

Modul 4: Der Herbst

Montag, 29. September 2025 – Karin Rotzler

Kräuterkissen
Wiesensvisitenkarten
Ab nachmittags: Kartausgarten

Dienstag, 30. September 2025 – Eva-Maria Schüle

Kraft aus der Wurzel, Wurzeln graben
Erkältungs- und Flügelpflege-Balsam
Pflanzenpräsentationen der TeilnehmerInnen
Abschluss mit allen Referentinnen

MACHEN SIE MIT?!