

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:

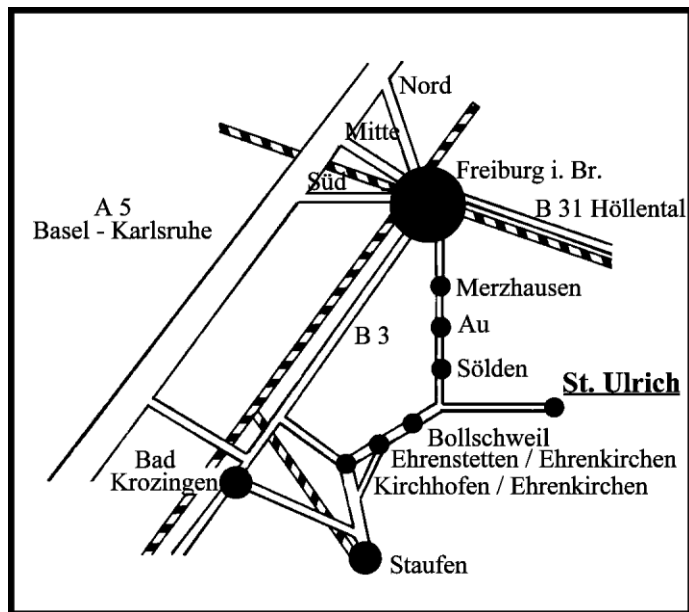
€ 850 (DZ), € 900 (EZ)

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

Termine:

- 15. - 16. April 2024
- 03. - 04. Juni 2024
- 15. - 16. Juli 2024
- 07. - 08. Oktober 2024

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



Kräuter-Grundkurs 2024

Grundlagenwissen über heimische
Wild- und Gartenkräuter

- 15. - 16. April 2024
- 03. - 04. Juni 2024
- 15. - 16. Juli 2024
- 07. - 08. Oktober 2024



**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, 15. April 2024 – Eva-Maria Schüle
Einführung und Kennenlernen aller Referentinnen
Lebensräume und Standortverhältnisse
Kräuter selbst anbauen, Frühlingssmoothies
Abendprogramm: Lebensweg St. Ulrich

Mittwoch, 16. April 2024 – Bärbel Höfflin-Rock
Botanische Grundlagen und Pflanzensystematik
Was darf ins Körbchen? Kräutersalz, Kräuteröl
Kreuzblütler, Hahnenfußgewächse – typische Inhaltsstoffe

Modul 2: Fit in den Frühsommer

Donnerstag, 03. Juni 2024 – Bärbel Höfflin-Rock
Wildkräuter in der Küche
Bärlauch, Giersch, Holunder, Löwenzahn und Co.
Liliengewächse, Doldenblütler,
Rötegewächse und deren wichtigen Inhaltsstoffe
Abendprogramm: Likör- und Schnapsprobe

Freitag, 04. Juni 2024 – Andrea Tellmann
Rosengewächse - Gerbstoffe erleben
Haustee: sammeln, mischen und genießen
Brennnessel: von Küche bis Kosmetik

Modul 3: Sommerzeit

Montag, 15. Juli 2024 – Andrea Tellmann
Bitter im Mund, im Magen gesund
Magenbitter und Tinktur ansetzen
Johanniskraut: Öl, Räuchern, Mythologie
Abendprogramm: Lagerfeuer in der Steinmühle

Dienstag, 16. Juli 2024 – Karin Rotzler
Ätherische Öle verwöhnen die Sinne
Melisse und mehr
Hydrolate, die Düfte der Natur

Modul 4: Der Herbst

Montag, 07. Oktober 2024 – Karin Rotzler
Kräuterkekse
Wiesensvisitenkarten
Abendprogramm: Kartausgarten

Dienstag, 08. Oktober 2024 – Eva-Maria Schüle
Kraft aus der Wurzel, Wurzeln graben
Erkältungs- und Flügelpflege-Balsam
Pflanzenpräsentationen der TeilnehmerInnen
Abschluss mit allen Referentinnen

MACHEN SIE MIT?!