

Kräuterkurs für Fortgeschrittene

Mit Monika Bachlechner



Termine:

Jeweils Samstag von 9:00 – 12:00 Uhr
26. Mai, 23. Juni, 21. Juli, 18. August,
6. September 2018

Kursort:

Ortnerhof, 9782 Nikolsdorf 32

Informationen und Anmeldung:

Monika Bachlechner, 0664 75 02 71 63
oder klang-reich@gmx.at

- Wie schon der Anfängerkurs so findet auch dieser Kurs teilweise im Freien statt, die Pflanzen werden nach Möglichkeit vor Ort besprochen.
- Im ersten Teil wird gekocht - eventuelle Allergien oder besondere Ernährungsformen bitte bei der Anmeldung bekannt geben, damit darauf Rücksicht genommen werden kann
- Ziel des Kurses ist es, die Wertschätzung gegenüber der Natur und ihren Schätzen zu vermitteln und die Neugier auf weiteres Lernen zu wecken!

KOSTEN:

50 €/Termin (inkl. Unterlagen und Materialkosten)

Die Module sind einzeln buchbar, bei gleichzeitiger Buchung aller Termine 10% Rabatt

Modul 1 - Mai

Thema:

Wildkräuterküche - von der Wiese auf den Teller

Wichtige Pflanzen:

was man jetzt so alles essen kann

Kräuterprodukt:

Kochen mit Kräutern

Modul 2 – Juni

Thema:

Gesunder Darm – gesunder Mensch

Wichtige Pflanzen:

Wermut, Tausendguldenkraut, Kümmel, Mariendistel, Pfefferminze, Enzian, Andorn, Majoran, Fenchel

Kräuterprodukt:

Bittertropfen und Pulver

Modul 3 – Juli

Thema:

Grüne Kosmetik nach Gabriele Nedoma

Referentin:

Gastreferentin Gabi Brunner (Dipl. Pädagogin für Grüne Kosmetik, Dipl. Ernährungstrainerin)

Kräuterprodukt:

verschiedene Kosmetikprodukte

Modul 4 – August

Thema:

Pflanzen für die Seele

Wichtige Pflanzen:

Rosenwurz, Rose, Johanniskraut, Hopfen, Melisse, Eisenkraut, Baldrian, Lavendel, Passionsblume, Hafer, Stinkender Storchschnabel, Rosmarin

Kräuterprodukt:

Entspannungsbad, Räuchermischung

Modul 5 – September

Thema:

Bäume und Sträucher in der Volksheilkunde

Wichtige Pflanzen:

Birke, Lärche, Walnuss, Eiche, Weißdorn, Schlehe

Kräuterprodukt:

Lärchenpechbalsam