Betreff: WasenhofHerrbstInfo mit herzlicher Einladung zum offenen Sonntag!
Von: Kräuterzentrum Wasenhof <info@kraeuterzentrum-wasenhof.de>
Datum: 14.09.2019, 02:50
An: kraeuterzentrum-wasenhof@gmx.de

Liebe KräuterFreundinnen und KräuterFreunde,

eine ganz herzliche Einladung zum **kommenden Sonntag, 15. September 2019**
zum letzten großen **Tag der offenen Tür** mit Kräuterführungen, Workshop und feinem Essen.
Das Wetter soll wunderbar werden, die Goldruten leuchten um die Wette, die letzten Rosen
verstömen verführerisch ihren feinen, hüllenden Duft - die Bienchen und Schmetterlinge
flattern und summen freudig und geschäftig um all die üppige Herbstblütenpracht und wir,
wir freuen uns auf Dich!! Auf Sie!

Unser genaues Programm hier in der Übersicht: (das findest Du auch im Internet)

Sonntag, 15. September 2019 10 - 18 Uhr
Tag der offenen Tür - im September - Gläserne Produktion
- zum Schauen, Stöbern und Einkaufen -
10 Uhr Betriebsführung Gläserne Produktion
11 Uhr Information zur HeilkräuterPädagogenAusbildung und HeilkräuterPraktikerAusbildung auf dem Wasenhof
13.30 Uhr Kräuterführung mit ChrisTine Pommerer (Ukb 5 €)
Thema: „Organsysteme und Kräuter für unsere Haut, incl. Tipps für den Sonnenschutz“
Workshop/Mitmachaktion: Individuelle Salbenküche zwischen den Kräuterführungen (Ukb 7 €)
16.30 Uhr Kräuterführung mit ChrisTine Pommerer (Ukb 5 €)
Thema: „Herbstliche Rezepte aus der KüchenApotheke (Öle, Salben, heilende Düfte)“
WasenhofKino und weitere Aktionen wie den Blickwechsel unter der Welschen Nuss...,
Verkauf von Kräuterprodukten wie WohlfühlKräuter, Salben, besondere Öle, kräuterige SonnenPflege,
wunderschöne Pflanzenduftstövchen und feine Räuchermischungen, Haar- und andere Seifen und Pflanzen
feine kräuterige Verpflegung im S1 mit **ganz frischen feinen WasenhofKräuterWürstchen** (auch zum Mitnehmen)
KräuterChili und unten **im Wasenhof-Café** dürft Ihr Euch freuen auf unsere HagebuttenTorte, KornellTorte,
den Rosenkuchen, Oma Uschs Käsekuchen und vielem mehr - natürlich auch mit Tee und fairem BioKaffee.

Die Kornellis für die Torte wurden diesmal sogar international entsteint - mit viel Mühe & fleißigen Frauenhänden
aus Japan, Dänemark und Deutschland! - einen ganzen Abend lang haben wir für Euch geschnippelt
und den anderen Morgen haben wir den Rest verarbeitet - probieren lohnt sich unbedingt.
Wie man die tolle Hagebuttentorte oder anderes herstellen kann, kannst Du in der folgenden Woche lernen
bei unserer **Kaffee&TeeStunde** - ein Seminar, bei dem es vor allem um die süßen Seiten der wilden Küche geht.
Weitere Infos unten im Mail. Natalie hat die Seminare nochmal so schön zusammengestellt.

Am **ersten OktoberSamstag** haben wir auch noch einmal zum Einkauf geöffnet und
bei gutem Wetter gibt es vorab auch nochmal einen ganz kleinen Rundgang im Garten.

Zu dem gibt es im September noch einige interessante Seminare bei denen überall noch Plätzchen frei sind.
Natalie hat uns alle Seminare schön zusammengestellt - mit Anmeldelink - vielen Dank.
So kommt Ihr auch ganz einfach zum Seminar.

Das neue Programm ist auch bereits gedruckt und zum Teil schon ins Netz gestellt,
Ein paar ganz Schnelle haben es schon gemerkt 😉 - uns sich auch schon angemeldet....

Wir freuen uns auf jeden Fall schon sehr auf Deinen Besuch/ auf Ihren Besuch!

Ganz viele herzliche KräuterVollmondGrüße vom Wasenhof
Eure alte KräuterFee ChrisTine

_____

Kaffee & Tee Stunde - von Wiesen AfterEight bis zur Rosentorte
mit ChrisTine Pommerer
WildeWiesenKüche -spezial - welche Zutaten für welche Massen & Teige, Kandieren von Früchten und Kräuterteilen, Blüten und Blätter verzuckert, Kräuterkekse und Marzipan (vollwertig und gut gegen Stress), WiesenAfterEight, Rosenkuchen, Hagebuttentorte und vieles mehr.
Donnerstag 19. September 2019 10-18 Uhr (HPA vertiefend)
105 € incl. Material, Skript und Verpflegung
Link zur Anmeldung: https://www.kraeuterzentrum-wasenhof.de/seminare#seminar452

Kreative Kräuterwerkstatt - Wilde Feuerküche - Natur erleben
Draußen sein - archaisch am Feuer kochen mit den Früchten der Wildnis, mit kleiner Feuerkunde, schönen kreativen Rezepten und viel Freude an der Natur.
Hier ist das Team gefragt - denn nur gemeinsam ist es eine schöne und entspannte Sache - vom Feuerholz sammeln bis zum Essen.
Wir sammeln, bereiten gemeinsam zu, machen Feuer und kochen.... die Abende lassen wir natürlich auch am Feuer ausklingen und wer mag,
darf im Hotel der 1000 Sterne auf den warmen Steinen oder am Lagerfeuer schlafen - je nach Wetter - gekocht wird auf jeden Fall am Feuer!
Wir beginnen am Freitag 20. September um 12 Uhr und enden am Sonntag 22. September 2019 gegen 15 Uhr.
Dies ist ein Kleinstgruppenseminar mit 6 bis max. 12 Teilnehmerinnen incl. Übernachtung im Wasenhof im eigenen Schlafsack - „intensiv“ (HPA vertiefend)
560 € inkl. Skript, Material, TagesVerpflegung und Übernachtung
Link zur Anmeldung: https://www.kraeuterzentrum-wasenhof.de/seminare#seminar453

Kreative KräuterWerkstatt - ZiegenKäse selbst gemacht
Regina Eberl und ChrisTine Pommerer
Aus ihrer eigenen frischen Bio-ZiegenMilch zeigt uns Regina wie man einfach und effektiv selbst Ziegenkäse herstellen und weiterverarbeiten kann. Vom Frischkäse bis zum Zieger - pur, gekräutert oder in Öl eingelegt.
Zusammen mit ChrisTine sammeln wir frische Kräuter und verwenden sie für viele schöne, kreative und individuelle Käsekreationen. Jede/r macht selbst einen Ziegenkäse und darf auch einen Käse und Probiererla mit nach Hause nehmen. Ein intensives PraxisSeminar, das unsere Wasenhof Küchenwoche wunderbar abschließt.
Montag, 23.9. 11-18 Uhr und Dienstag, 24.9. 10-13 Uhr (HPA vertiefend)
"intensiv" (6 - max.12 Teilnehmer)
175 € inkl. Skript, Material, Verpflegung und einen Käse für zuhause
Link zur Anmeldung: https://www.kraeuterzentrum-wasenhof.de/seminare#seminar467

Duftendes, kräuteriges Chakra-Yoga - eine Reise durch die Chakren
Hannah Wiggenhauser (Yoga) und ChrisTine Pommerer (Pflanzendüfte)
Chakren sind nach der indischen Yogalehre die Energiezentren in unserem Körper. Sie versorgen uns mit Energie, damit wir kraftvoll und stark durch das Leben gehen können.
In Verbindung von Yogaelementen und Pflanzenheilkunde erforschen wir alle sieben Chakren, um ihre Funktion & Wirkungsweise zu verstehen und zu unterstützen.
Einführung, Wahrnehmungsübungen, Aktivierung, Meditation/ Tiefenentspannung, duftende Pflanzenhelfer
8 mal dienstags 18.30 „intensiv“ (max. 10 TeilnehmerInnen)
am 24. September - 1. Oktober - 8. Oktober - 15. Oktober - 22. Oktober - 5. November - 12. November und 19. November 2019
280 € inkl. Skript, Material und Getränk
Link zur Anmeldung: https://www.kraeuterzentrum-wasenhof.de/seminare#seminar454

JahresKreisfest - Erntedank/Herbstequinox/Mabon
- Leben im Einklang und Rhytmus der Natur, der Schöpfung -
mit Miriam Nina Schneider und ChrisTine Pommerer durchs Kräuterjahr

Altes Wissen erhalten, die Qualität der Jahreszeit erspüren und feiern, eine Reise nach Innen und zu unserer weiblichen Kraft - Erntedank/Herbstequinox/Mabon - das violette Fest -
der Sommer neigt sich dem Ende zu..... ErnteDank wird gefeiert. Und die Frage stellt sich: "Bist Du der volle Speicher oder das abgeerntete Feld?" Bewusst treten wir den Weg nach innen an und entscheiden uns, was mit soll in die dunkle Jahreshälfte. Die finale Ernte einbringen. Das Ausgedehnte wird zurückgerufen. Wir werden bewusst in die die Spirale nach innen gehen.
(Überblick über alle Termine - Gesamtbuchung möglich)
Mittwoch, 25. September 2019 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr
35 € inkl. 19% MWST, Skript, Material und Getränk
Link zur Anmeldung: https://www.kraeuterzentrum-wasenhof.de/seminare#seminar429

Tag der offenen Tür - im Oktober 2019
- zum Schauen, Stöbern und Einkaufen -
An unserem offenen Samstag am 5. Oktober 2019 haben wir für alle Gäste, die uns besuchen möchten, von 14 - 17 Uhr geöffnet.
Bei gutem Wetter gibt es um 13 Uhr einen Gartenrundgang mit ChrisTine - einfach vorher kurz auf unsere Internetseite schauen...

Räuchern mit heimischen Kräutern (intensiv)
mit ChrisTine Pommerer
Heilung durch den Duft erwärmter, verklimmender oder brennender Pflanzenteile ist eine uralte Tradition.
Wir tauchen ein in die Welt des heilenden Rauchs und stellen uns unser individuelles Räucherwerk her.
Ein besonderes Augenmerk legen wir dabei auf die Pinaceen unseres Waldes mit ihrem Burgunderharz, dem Waldweihrauch - die Tannen, Fichten, Kiefern... sehen, spüren, riechen, räuchern, schmecken und verarbeiten. (HPA anrechenbar)
Mittwoch 16. Oktober 12-19 Uhr - Donnerstag 17. Oktober 2019 10-17 Uhr
"intensiv" (6 bis max. 12 Teilnehmer)
315 € inkl. Skript, Material und Verpflegung
Link zur Anmeldung: https://www.kraeuterzentrum-wasenhof.de/seminare#seminar457

Räuchern mit heimischen Kräutern
mit ChrisTine Pommerer
Heilung durch den Duft erwärmter, verklimmender oder brennender Pflanzenteile ist eine uralte Tradition.
Wir tauchen ein in die Welt des heilenden Rauchs und stellen uns unser individuelles Räucherwerk her.
Ein besonderes Augenmerk legen wir dabei auf die Pinaceen unseres Waldes mit ihrem Burgunderharz, dem Waldweihrauch - die Tannen, Fichten, Kiefern... sehen, spüren, riechen, räuchern, schmecken und verarbeiten.
Freitag 18. Oktober 12-19 Uhr - Samstag 19. Oktober 2019 10-17 Uhr
205 € inkl. Skript, Material und Verpflegung
Link zur Anmeldung: https://www.kraeuterzentrum-wasenhof.de/seminare#seminar458

KräuterWanderung - Wildbeeren im Herbst
mit Ingeborg Springmann-Heinze und im Kräuterzentrum begrüßt Sie ChrisTine Pommerer.
Eine interessante Veranstaltung des Schwäbischen Albvereins und der Deutschen Wanderakademie.
Die Wanderung führt durch eine schöne Wald- und Streuobstwiesenlandschaft mit vielen verschiedenen Kräutern rund um den höchsten Berg des Naturparks Schwäbisch-Fränkischer Wald. Wir werden den Wald erkunden und Interessantes lernen. Auf den Streuobstwiesen finden wir viele Kräuter. Wir schmecken, riechen, fühlen und erfahren, wie vielseitig die Natur ist, und was sie uns alles schenkt: Die Früchte des Herbstes, essbare Kräuter für die Küche und heilende Kräuter für unser Wohlbefinden. Anschließend - oder gleich zu Anfang - werden wir das Kräuterzentrum Wasenhof besuchen, das zu den 25 schönsten Kräutergärten im Südwesten zählt. ChrisTine Pommerer zeigt uns die Beeren und Früchten und Kräuter des WasenhofHerbstes Wir können hauseigene Streuobstsäfte und kräuterige Schmankeln probieren oder auch eine kleine kräuterige Erinnerung im Hofladen erwerben
Treffpunkt 10.00 Uhr im Kräuterzentrum Wasenhof - Dauer bis ca. 15 Uhr
Wegstrecke 6 km, reine Gehzeit ca. 2 Std. - An-/Abstieg 75 Hm - Einkehr im Wasenhof
Kosten 12 €/Person für Führung und Verkostung
Anmeldung bei Ingeborg Springmann-Heinze unter 07192 - 935 2179
Sonntag, 27. Oktober 2019 10:00 Uhr

Treffen der Heilkräuterpädagogen/innen 2019
eine herzliche Einladung an alle bereits fertig ausgebildeten und angehenden HeilkräuterPädagoginnen und HeilkräuterPädagogen.
An diesem Sonntag wollen wir uns im Wasenhof treffen. Ich würde Tee, Saft und Kaffee spendieren und wer mag kann eine Kleinigkeit zum Essen mitbringen.
Der Nachmittag soll als Austausch, wiedersehen, gemeinsam feiern,reden, vielleicht auch was anschauen... wer weiß - alles ganz entspannt.
Bitte melde Dich bei Interesse an und schreib bitte auch mit rein, was Du mitbringen könntest und auch falls Du hier

übernachten möchtest (Schlafsack mitbringen).
Freu mich auf Dich!
Sonntag, 27. Oktober 2019 15:30 Uhr
Link zur Anmeldung: https://www.kraeuterzentrum-wasenhof.de/seminare#seminar468

Von der Wiese in die KüchenApotheke - Öle & Salben für ein gutes Immunsystem
mit ChrisTine Pommerer
eine besondere Kräuterwanderung für die ganze Familie
Im und um den Wasenhof herum sammeln wir die Heilpflanzen für ein gutes Kräuteröl zur Stärkung unseres Immunsystems. Auch der Herbst bietet noch viele Pflanzenschätze, die wir nutzen dürfen. ChrisTine zeigt, wie man das Öl herstellen und weiter verarbeiten kann und gibt viele einfache Tipps für zuhause.
Hier macht nicht nur das Sammeln und die Herstellung eigener Produkte Freude, sondern auch die Gesundheitspflege selbst - so haben Erkältungen & Co in diesem Winter keine Chance mehr....
Montag 28. Oktober 2019 von 12-16 Uhr
Limesplus Onsre Toura
Erwachsene 29 €, Kinder 6-10 Jahre 10 €, Familien (Eltern und eigene Kinder bis 16 Jahre) 65 € inkl. Getränk, kleiner Imbiss, Rezeptblatt und ein selbst hergestelltes Kräuterölchen
Link zur Anmeldung: https://www.kraeuterzentrum-wasenhof.de/seminare#seminar460

Jahreskreisfest - Allerheiligen/Allerseelen/Samhain
- Leben im Einklang und Rhytmus der Natur, der Schöpfung -
mit Miriam Nina Schneider und ChrisTine Pommerer durchs Kräuterjahr
Altes Wissen erhalten, die Qualität der Jahreszeit erspüren und feiern, eine Reise nach Innen und zu unserer weiblichen Kraft - Allerheiligen/Allerseelen/Samhain - das schwarze Fest mit weißem Tuch -
Willkommen Dunkle Zeit , wir sind für dich bereit…….Zeit um der Innerlichkeit Raum zu geben. Und die Dinge so zu sehen wie sie sind- wie die Bäume; die sich uns jetzt ohne Laub und Blüte zeigen.
Es ist eine Zeit um uns unserer Ahnen bewusst zu werden und sie zu ehren - ohne sie gäbe es uns schließlich nicht!
(Überblick über alle Termine - Gesamtbuchung möglich)
Mittwoch, 6. November 2019 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr
35 € inkl. 19% MWST, Skript, Material und Getränk
Link zur Anmeldung: https://www.kraeuterzentrum-wasenhof.de/seminare#seminar430

Kreative Kräuterwerkstatt - Naturkosmetik "intensiv"
mit Christine Pommerer
Aus einer großen Fülle an Zutaten zaubern wir Feines für Haut und Haar.
Am Donnerstag liegt der Schwerpunkt auf der Sonnenpflege und am
Freitag und Samstag möchte ich wieder mal Deos, Puder und ähnliches
machen.
Die individuelle Salbenküche ist natürlich auch mit dabei.
Donnerstag 14. November 2019 von 12-19 Uhr (HPA-vertiefend)
„intensiv“ (5 - 10 Personen)
155 € inkl. 19% MWST, Skript, Material und Verpflegung
Link zur Anmeldung: https://www.kraeuterzentrum-wasenhof.de/seminare#seminar461

Kreative Kräuterwerkstatt - Naturkosmetik
mit Christine Pommerer
Aus einer großen Fülle an Zutaten zaubern wir Feines für Haut und Haar.
Am Donnerstag liegt der Schwerpunkt auf der Sonnenpflege und am
Freitag und Samstag möchte ich wieder mal Deos, Puder und ähnliches
machen.
Die individuelle Salbenküche ist natürlich auch mit dabei.
Freitag 15. November - Samstag 16. November 2019 (10-15 Personen)
erster Tag von 10-19 Uhr - zweiter Tag von 10-14 Uhr (HPA-vertiefend)
205 € inkl. 19% MWST, Skript, Material und Verpflegung
Link zur Anmeldung: https://www.kraeuterzentrum-wasenhof.de/seminare#seminar462

Vor-Weihnachtsmärktle auf dem Wasenhof
In dieser Zeit darf man in aller Ruhe stöbern, gemütlich einen Tee oder Punsch trinken und unsere schönen Sachen ausprobieren und einkaufen.
Liebevoll zusammen- und hergestellt, z.B. Kräuter für Tee, schöne Kräuter- oder Küchen-Seifen, Lichtkraft-Blütengelees, eigene Streuobst-Essige, feine Harzbalsame, Salben und Öle, Kräuteröle, Räucherstövchen und -kräuter, Bienenwachskerzen, sowie Säfte von unseren liebevoll biologisch gepflegten Streuobstwiesen.
Dienstag 26. November bis Freitag 29. November 2019 jeweils von 10 bis 17 Uhr

- oder nach Vereinbarung -

Anhänge:

Programm_Wasenhof_2020.pdf 300 KB