



Veranstaltungen 2023

Fachseminare – Arbeiten mit Kräutern im Jahreslauf

Seminare, die zur **HeilkräuterPraktiker-Ausbildung** zählen, werden mit „HPA“ gekennzeichnet. Es gibt dabei „HPA-Pflicht-“, „HPA-anrechenb.“ und „HPA-vertiefende“ Seminare - Einteilung zum Erlangen des Zertifikats („Pflicht“ sind zwingend notwendig, „anrechenbar“ braucht man mind. 4) **Kleinstgruppen**Seminare ab 6 Pers. sind mit „intensiv“ gekennzeichnet (bis max. 10/12 TeilnehmerInnen), „normale“ Seminare starten mit 12 TN Unsere **OnlineAktivitäten** sind auf der neuen Seite **wasenhof.de** Hier gibt es u.a. auch „VorschauFilme“ mit Tipps rund um die Hausmittel... Bei LiveSeminaren können Frauen im hüttenromantischen Teil der Remise **übernachten** - in aller Ruhe mit Blick über den Garten und weit über die Hügel des Naturparks und auch am Abend die Stille und die gute Luft genießen und den Tag vielleicht am Lagerfeuer ausklingen lassen.

- **Waldgarten - Selbstversorgung - Permakultur - Kreative Kräuterwerkstatt** - mit Stephan Konzack und ChrisTine Pommerer - schattigere Waldränder und Streuobstwiesenbereiche sinnvoll nutzen - Stephan ist Permakulturberater, Schlossermeister und Sensenlehrer SVD und zeigt uns Auswahl, Benutzung, Pflege und Dengeln (schärfen) der Sense, sowie Mähen in versch. Geländearten. Mit ChrisTine verarbeiten wir das Kräuter & Co für Küche & Gesundheit und beleuchten deren Heilkräfte **Teil 1 am 24. bis 26. März 2023 und Teil 2 am 7. - 9. Juli 2023**

1. Einführung in die Permakultur. Gestaltung eines essbaren Waldgartens. Wir packen es an! Und wandeln in diesem Kurs, mit viel Praxis, ein Stück Streuobstwiese in einen biodiversen Hotspot mit Zukunftspotenzial. Wir nutzen Randzonen, schließen Kreisläufe und freuen uns auf die Ernte! **Teil 2** Erste Ernte und Weiterentwicklung im Waldrandgarten. Resiliente Pflanzen für den Klimawandel. Gesunder Boden durch Humusaufbau. Handwerklich wird es beim „Sensen- und Dengelkurs“ und der Gestaltung mit Holz! - mit wilder Wiesen-Feuerküche und Heuverarbeitung Start freitags 12 Uhr bis sonntags 13 Uhr mit je 8 - 15 Teilnehmenden Buchung Einzelteil je 260 € - gleichzeitige Buchung beider Teile 500€ inkl. 19% MWST, Skript, Material, Teil-Verpflegung und Übernachtung

kräuterzentrum
Wasenhof[®]
mit allen Sinnen erlebte Natur

71577 Großlarch/Wasenhof Tel. 07192 -20769 kraeuterzentrum-wasenhof@gmx.de
ChrisTine Pommerer www.kraeuterzentrum-wasenhof.de und wasenhof.de

WasenhofOnline - Angebote auch unter **wasenhof.de** und im **Youtube Kanal** von **KräuterFee ChrisTine**

Hier gibts filmische Tipps rund um die Kräuterei einfach so und auch als OnlineSeminare z.B. **ChrisTines Hausmittel-Erfahrungen** - immer auch mit einem kleinen (kostenlosen) Einführungsfilm - zwischendrin bieten wir dann noch **Online-Live-Abende** für den Austausch...- vorbeischaun lohnt sich ;-)

Wilde WeidenWerkstatt mit ChrisTine Pommerer
Kreative Kräuterwerkstatt - Heilkraft der Weide

Wir schneiden die Weiden, spüren ihrer heilenden Kraft nach, stellen Tee und Urtinktur her, vielleicht auch eine Bachblüte (wenn es Blüten gibt), machen Wickel... und beleuchten weitere Verwendungsmöglichkeiten. Wie wundervoll regenerierend sie auf unsere Haut wirkt oder auch wie befreiend ihre Schmerzstillung war, duften wir oft live erleben...
Fr eitag 31. März 2023 10 - 17 Uhr
105 € inkl. 19% MWST, Skript, Material und Teil-Verpflegung

Kreative Kräuterwerkstatt - Weiden flechten (Korb, Stäbe, Herzen)
An diesen Tagen werden wir uns in der Kunst des Flechtens üben. Wir greifen damit das älteste Kunsthandwerk und eine Tradition auf, die weltweit von „allen Völkern“ und zu „allen Zeiten“ aktiv ausgeführt wurde und wird. Wir lernen unter anderem einfaches Zäunen, Fitzen, französisches Flechten, Glockengeflecht, Chaotechnik, Drehstäbe und eine Schablonentechnik, die sich auch sehr gut für die Arbeit mit Kindern eignet. Jeder Teilnehmende kann selbst entscheiden, was er flechten möchte. Körbchen sollten am Fr. abend den Boden fertig bekommen...
(mit Heilkraft HPA anrechenbar - Pflichtseminar)
Freitag, 31. März 2023 18 Uhr bis Samstag, 1. April 2023 17 Uhr
150 € inkl. 19% MWST, Material und Teil-Verpflegung

kräuterzentrum
Wasenhof

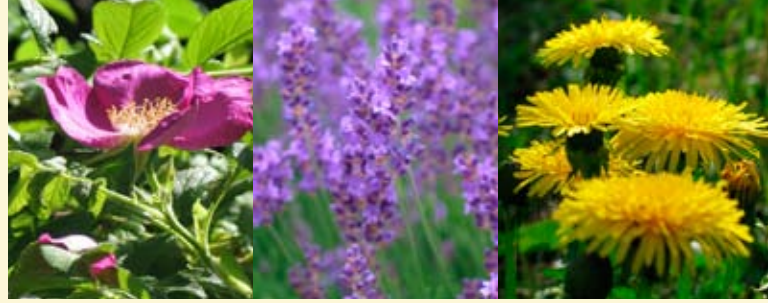
Die Wunder der ganzen Welt lassen sich auffinden im eigenen Garten. Phil Bosmann





kräuterzentrum Wasenhof®

mit allen Sinnen erlebte Natur



Die wilde Feuerküche - Heilkraft aus Wald & Wiese -

mit kleiner Feuer- und Kräuterkunde sammeln wir Essen u. Brennmaterial und zaubern als Team daraus kreative heilkräftige Genüsse, z.B. leckere Blätterchips, die bei eingerissenen Nagelhäutchen und Fingerkuppenrissen helfen, eine Kräutersuppe für Knochen und Gelenke oder eine Tannensuppe für ein gutes Immunsystem, Beinwellfilets, vielleicht auch schwäbische Waldoliven, einen (alkoholfreien) wilden Aperol und vieles mehr - wir schauen, was uns begegnet und verarbeiten es gemeinsam. (Natürlich kann man die Gerichte „zur Not“ auch in der Küche zubereiten ;-))
Sonntag, 30. Juli 2023 10 - 17 Uhr (HPA vertiefend)
105 € inkl. Materialkosten, Getränk und kleinem Skript

Organsysteme - Teil 1 Übersicht mit ChrisTine Pommerer auf vielfachen Wunsch tauchen wir intensiv in die Organsysteme ein. Im erste Seminar der neuen Seminarreihe geht es um den Überblick. Daran anschließend geben wir jedes Jahr einem System die besondere Ehre - und natürlich verbinden wir das einzelne System auch mit unseren heimischen Heilpflanzen, ausgewählten Pflanzenfamilien, einem wichtigen zentralen Inhaltstoff... - so erschließen wir uns das Thema ganzheitlich und naturverbunden - als Teil des großen, Wunder-vollen Ganzen. Ich freue mich sehr, wenn Du mit dabei bist!
Die Seminare bauen aufeinander auf, können aber auch einzeln gebucht werden - wie bisher bei fast allen unseren Ausbildungen - auch eine gute Ergänzung für alle Heilkräuterpädagoginnen/Praktiker/innen.
Fr. 8. bis So. 10. September 2023 (HPA vertiefend)
350 € inkl. 19% MWST, Skript, Material, Teil-Verpflegung, Übernachtung

Anmeldungen und Gutscheine über das Kräuterzentrum Wasenhof am liebsten via Internet www.kraeuterzentrum-wasenhof.de/seminare

Offene Zeiten im Wasenhof z.B. am 1. Juli mit Gläserner Produktion über weitere Veranstaltungen... informieren wir auf Wunsch via Infomail.

Wilde KräuterKüche für die Arbeit mit Kindern mit ChrisTine Pommerer PraxisSeminar für BeKi-Referentinnen, Multiplikatoren u.a. Interessierte Wilde heimische Pflanzenschätze, Besonderheiten und die Verarbeitungen kennenlernen. Mit vielen Tricks und Tipps für die Arbeit mit Kinder- und Jugendgruppen. Aus der Praxis für die Praxis.
Freitag, 14. April 2023 10 Uhr bis 17 Uhr (HPA vertiefend) (8-15 TN)
120 € incl. 19% MWST, Skript, Material und Tagesverpflegung

Kreative Kräuterwerkstatt - LöwenSonne mit ChrisTine Pommerer Löwenzähne - Sonnenkraft in der Fülle - von Wurzelkaffee bis Blütengelee - mit seinem sonnigen Gemüt hilft uns der Löwenzahn nicht nur, wenn wir uns aufregen - wie wir ihm auch in der Küche die Ehre geben können und was die Gelenke damit zu tun haben - wenn das Wetter mitmacht, schöpfen wir auch zartes LöwenPapier - und vieles mehr...
HPA anrechenbar - intensiv (8 - 12 TN) P.S. Donnerstag ist Feiertag ;-)
Donnerstag, 18. Mai 2023 12 Uhr bis Samstag, 20. Mai 2023 13 Uhr
350 € inkl. 19% MWST, Skript, Material, Teil-Verpflegung

Die Kräuter-Tier-Werkstatt - Für Katzen und Hunde

mit Natalie Auwärter und ChrisTine Pommerer
Wir lernen geeignete Kräuter für Katzen und Hunde kennen und wie man diese weiterverarbeitet, um sie für die Pflege von innen und außen anwenden zu können. Diesmal stellen wir feine Heil- und Pflegeöle für Katzen und für Hunde her und zeigen Euch unserer Tricks, wie wir unsere Katzen und Hunde gegen Zecken schützen
Sonntag, 21. Mai 2023 10 Uhr bis 13 Uhr
55 € inkl. 19% MWST, Skript, Material und Getränke

Kreative Kräuterwerkstatt - Waldgarten - Selbstversorgung - Permakultur - Teil 2 - mit Stephan Konzak und ChrisTine Pommerer
Teil 2: 7. - 9.7.2023 Weiterentwicklung im Waldrandgarten. Resiliente Pflanzen für den Klimawandel. Gesunder Boden durch Humusaufbau. Handwerklich wird es beim „Sensen- und Dengelkurs“ und der Gestaltung mit Holz! - mit wilder Wiesen-Feuerküche und Heuverarbeitung
Teil 2 260 € (8-15 Pers.) genaue Beschreibung, siehe bei Teil 1 vorne...

Kreative Kräuterwerkstatt - Die Wurzeln der Engel

Wir streifen durch die Wälder, ernten liebevoll die Samen, Blätter und Wurzeln unserer heimischen Angelika sylvestris, topfen Ableger und verarbeiten sie zu kandierten Angelikastielen (Süßigkeit für ein gutes Immunsystem), Angelikasirup, Bauchwehöl, Nasensalbe, Hustenbalsam, Tee, UrTinktur u.v.m. - wunschgemäß so lange die Zeit reicht - Die große Lichtpflanze Angelika gehört zu den Doldenblütler, daher muss man Geschmack und Geruch der Engel auf der Zunge spüren, verinnerlichen.
Fr. 28.7. 12 Uhr bis Sa. 29. Juli 2023 17 Uhr (HPA anrechenbar)
210 € inkl. 19% MWST, Skript, Material und Teil-Verpflegung

Alle Termine und Preise unter Vorbehalt - Stand Februar 2023 -

Zu uns

Landstraße von Murrhardt nach Grab, zwischen Frankenweiler und Trauzenbach, am Verbindungsstraße nach Hohenbrach (falls doch Navi: bitte Großerlach und als Straße Wasenhaus eingeben)