

Liebe Kräuterfreundinnen und liebe Kräuterfreunde,

es war wieder mal ein richtiger sonniger Sommer - heiß und trocken - und doch so richtig Sommer. Dort wo es noch Wasser gab, blühte und fruchtete es - überhaupt, finde ich, gibt es in diesem Jahr viele Früchte - viele Samen - vielleicht auch um in der Trockenheit diese Vermehrungschance zu nutzen. Auch wir können sie nützen. So gibt es zur Zeit herrlichen Wegerichsamens oder auch die unreifen Fenchelsamen liebe ich im Essen sehr. Samen sind geballte Lebenskraft für einen guten Start ins Leben und damit eine ganz hervorragende Nahrungsergänzung - lasst sie uns noch sammeln: Wegerich, Brennesseln, Angelika, Fenchel, Kümmel... (Doldenblütlern bitte nur, wenn Du sie sicher, auch am Geruch und Geschmack, erkennst)

Der Regen am Freitagnacht - sanft und warm - ein richtiger Landregen - hat die ganze Natur aufatmen lassen - warm-feucht neues Leben einatmend - Tropfenmusik in den Blättern und vor unserem Schlafzimmerfenster haben die Siebenschläfer rumgetanzt und so viele kleine bunte Vögelchen nutzten die Futterstelle am Fenster - es war sooo viel Betrieb - als ob das Wasser alles wieder aus dem Sommerschlaf aufgeweckt hätte. Durch das trockene Sommerbraun blinzelten augenblicklich grüne Lebenszeichen - Hoffnung und Zuversicht, dass Leben, Lebensfreude (und Freiheit) wieder zurückkehren.



Am nächsten Wochenende sind die **Langenburger Gartentage - vom 2. - 4. Sept. 2022** - am Freitag 10 - 18 Uhr und am Samstag und Sonntag von 9.30 bis 18.30 Uhr - und wir sind noch einmal mit dabei - an unserem alten "Stamplatz" ganz hinten hinterm Schloß beim marrokanischen Café/Teezelt. Wir haben wieder viele feine Kräuterschätze für Euch vorbereitet und freuen uns auf Euren Besuch!

Hochwertige Öle, wundervolle, organsystemische Blüten-Kräutermischungen vom Wasenhof (wir nutzen sie als Teekräuter), Salben und Cremes, unser SonnenLavendelöl, feine eigene, lebendige Streuobsessige, die Pflanzenduftstövchen und herrliche Kräutermischungen dazu - kurz: vieles von dem, was der Wasenhof so zu bieten hat -

und ich darf auch wieder einen kleinen **Vortrag** machen - **am Freitag um 15 Uhr** oben im Schloß im Vierjahreszeitensaal (in dieser Zeit ist unser Stand evtl. geschlossen)

Mein Vortragsthema: **"Wilde Schätze des Gartens für ein gutes Immunsystem"**

- Der Garten der Zukunft kann auch der Gesundheitsvorsorge dienen -

Ich möchte einen Teil der Prinzipien der Natur vorstellen, die Organsysteme, die dahinter stecken, und einige Tipps geben, wie wir unser Immunsystem im Alltag ohne großen Aufwand stärken können. Sehr kompakt und praxisnah - und so, dass wir auch selbst weiter damit "arbeiten" können.

Das ganze Thema ist so groß und so wunderbar, dass man dazu eigentlich ein ganzes Seminar füllen kann oder eben auch einen längeren Vortragsabend....



Wer nicht zu den Gartentagen kommen kann, hat nun im Herbst auch nochmal die Gelegenheit

unseren [Hofladen im Wasenhof](#) zu besuchen - zusätzlich zu den Angeboten auf dem Markt gibt es wieder viele interessante Bücher, unsere StreuobstSäfte (auch zum Selber machen von feinen Essigen) eine große Auswahl der DuftstövchenUnikate (alle von Hand hergestellt in unserem Lautertal) und vieles mehr - und bei gutem Wetter führe ich vor der Hofladenöffnung gerne wieder durch mein wildes WasenhofGartenParadies mit vielen Tipps fürs Selbermachen - was und wann genau und vielleicht auch einen Themenschwerpunkt der Führung veröffentlichen wir immer einige Tage vorher auf hier unserer Internetseite. Am besten man schaut vor der Abfahrt nochmal kurz rein.

Angedachte HofladenÖffnungszeiten im Herbst 2022 sind:

- **Sa. 17. Sept. 2022** - voraussichtlich nachmittags (vor dem Tag des schwäbischen Waldes)

- **Sa. 29. Oktober 2022** - voraussichtlich nachmittags

und vor dem ersten Advent am **Donnerstag 24. November 2022 von 10 - 20 Uhr** und

am **Samstag 26.11. von 14 bis 18 Uhr** - unser **VorWeihnachtsMärkte**

Wer zwischendurch dringend etwas braucht, kann sich ja - wie immer - per Mail melden...

Im Seminarbereich gibt es noch eine Gelegenheit den Wasenhof zu besuchen:

[Räuchern mit heimischen Kräutern](#) am **Freitag 21. Oktober und Samstag 22. Okt. 2022**

Heilung durch den Duft erwärmter, verklimmender oder brennender Pflanzenteile ist eine uralte Tradition.

Wir tauchen ein in die Welt der heilenden Düfte und 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. Und in dieser so besonderen Zeit könntest Du Dir auch eine individuelle Raumreinigungsmischung machen - ich habe schon eine schöne Auswahl an Pflanzen vorbereitet und freue mich, wenn wir in der kleinen Gruppe ganz individuelle Mischungen herstellen - vielleicht gibt es eine kleine Auswahl davon dann auch am VorWeihnachtsMärkte - wer weiß -

Dieses Seminar ist auch ein Teil der Ausbildung im Wasenhof und kann mit angerechnet werden (es ist ein **"HPA-Pflicht"**-Seminar - "intensiv", also 6-12 Teilnehmende) und es hat noch ein paar Plätze frei...

In diesem Jahr haben im August **23 frisch gebackene HeilkräuterPraktikerinnen** ihr Zertifikat erhalten - **herzlichen Glückwunsch!!**

Ganz besonders hat mich gefreut, dass die Teilnehmerinnen des Fernstudium so gut abgeschlossen haben - Euch allen an dieser Stelle nochmal ein ganz großes Lob!

Ich wünsche Euch allen und auch all den anderen HeilkräuterPädagoginnen vom Wasenhof, dass Ihr unser altes Kräuterwissen zum Segen und zum Wohl der ganzen Schöpfung in die Welt tragt!

Wir brauchen es überall - bei den Menschen, Tiere und unsere Pflanzen - einfach überall - damit Wertschätzung, Liebe und Vertrauen und nachhaltiger Umgang keine hohlen Worte bleiben, sondern zu liebevollen, sinnvollen Taten werden - zum Wohl unserer so Wunder-vollen Natur!



Da ich ja nun weniger Seminare mache, so können jetzt die **schönen Räume der Remise** auch für andere Seminare angemietet werden und ich freue mich sehr, dass unser Angebot angenommen wird. So möchte ich an dieser Stelle das nächste **Gastseminar** von Susanne Thiel [Natur - Resilienz - Klang](#) vorstellen. Dazu kannst Du Dich noch anmelden und eine schöne Wasenhofauszeit mit Entwicklungspotential am letzten SommerferienWochenende genießen. Susanne ist eine wunderbare Harfinistin und Coach und ich freue mich sehr, dass sie im Wasenhof zu Gast ist. (Die genaue Seminarbeschreibung häng ich nochmal ans Mail dran).

Ab Mitte September ist unser Büro auch wieder mittwoch morgens geöffnet und Du kannst uns in der Regel von 10 - 12 Uhr am Telefon persönlich erreichen - auch unser Anrufbeantworter wird in dieser Zeit abgehört, die Mails gelesen... und wir melden uns so bald wie möglich.



Nun noch ein kleiner Verarbeitungstipp:

Bei uns gibt es gerade feine **Holunderbeeren**. Der Holdersaft darf bei uns nie ausgehen - vor allem nicht im Winter zur Erkältungszeit - das war schon in meiner Kindheit so.

Heißer Holder das ist Holunderbeerensaft mit heißem Wasser - ein geniales Heilmittel bei allen Erkältungen, auch bei Grippe und Corona allerbestens bewährt - wenn es einem kalt ist, wirkt ein ansteigendes Fußbad und einen heißen Holder und danach schlafen wahre Wunder - da kann der Körper wunderbar arbeiten und ausheilen.

Und man darf bei einer Grippe/Erkältung dann auch schwitzen!! oder auch mal fiebern, denn da verbrennt der Körper die falschen Eindringlinge - das ist Teil der gesunden Abwehrstrategie.

Holdersaft kann man auf verschiedene Arten herstellen - ganz wichtig ist dabei immer, dass die Beeren einmal gut erhitzt werden (!!), damit die leicht giftigen Stoffe (Sambunigrin, Lektine) zerfallen - das ist auch beim Trocknen für Tees... wichtig!

(Vorsicht!! Größere Mengen unerhitzter Beeren & Saft sind "superreinigend"- und zwar gleichzeitig nach allen Seiten ;-)

Am schnellsten geht das **Dampfensaften**. Wenn Du keinen Entsafter hast **oder** die Beeren mal recht trocken sind, dann kannst Du sie auch **mit Wasser aufkochen** und dann den Saft abseihen und einkochen (gleich heiß in blitzsaubere Flaschen füllen oder im Wasserbad nochmal erhitzen).

Ich habe sie in diesem Jahr auch zusammen mit Aronias und Brombeeren so gekocht, weil viele Beeren durch die Trockenheit am Stock bereits gedörrt waren - es ergab einen wunderbaren Saft, den ich mit ganz wenig Vollrohrzucker noch "verfeinert"-haltbarer gemacht habe.

Die **ausgedrückten Beerenreste** habe ich mit unserem Honig vermischt und in kleine Gläschen gefüllt und z.T. nochmal erhitzt (eingekocht) - den Rest haben wir gleich als Brotaufstrich und im Müsli gegessen.

Da unsere Vögel die Beeren auch so lieben, habe ich immer mal wieder die bereits reifen Beeren an den Dolden "abgestreichelt" und die unreifen noch roten hängen lassen, bzw. später geerntet.

Und wenn man nur ganz wenige Beeren abbekommen hat, dann kann man sie auch mit Äpfeln oder Birnen und anderem Herbstobst zu einem Kompott kochen - dem Hollerkoch - sehr fein zu Pfannkuchen oder Apfelküchla - guten Appetitt!

Und ganz viele HerzensGrüßla vom spätsommerlichen Wasenhof
von Eurer alten KräuterFee ChrisTine

