Betreff: WasenhofKräuterinfo Juni 2020 - es geht wieder los!! - Gott sei Dank!! - HolderKüchles-Rezept
Von: Kräuterzentrum Wasenhof <info@kraeuterzentrum-wasenhof.de>
Datum: 07.06.2020, 13:37
An: Kräuterzentrum Wasenhof <kraeuterzentrum-wasenhof@gmx.de>

Meine lieben Kräuterfreundinnen und Kräuterfreunde,

hurra! Es kann wieder losgehen - zwar mit einigen Beschränkungen,
aber dafür wieder live!

P ngsten steht für Aufbruch und Erneuerung (schrieb kürzlich unser Willi Beck im Mail)
und genau so spüre ich es - laßt uns den neuen Geist der Liebe und der Wertschätzung für die Schöpfung und für alles Miteinander leben und weben wir an einem neuen Jahresteppich....

Im Wasenhof blühen überall die Rosen - duftender denn je - in allen Rosenfarben und -formen - und ich freu mich sehr, dass Ihr bald wieder (zumindest einen Teil davon) live einatmen, erfühlen, erleben dürft! Ich freu mich heute schon sehr auf unser Wiedersehen!!!

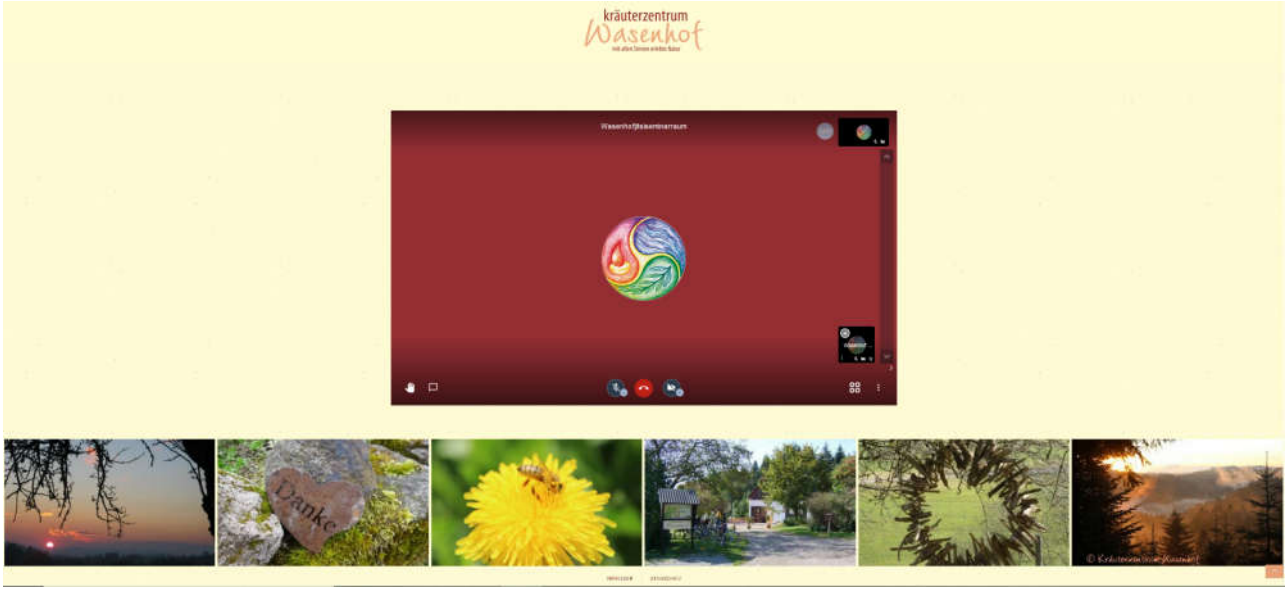
Ab dem 16.6.2020 werden wir unseren Seminarbetrieb wieder aufnehmen und
freuen uns auf die Live-Begegnungen - wenngleich wir noch einen ziemlichen Mehraufwand haben und gerade dran sind alle Bedingungen irgendwie unter zu bringen.
(den aktuellen Stand, der sich ja stetig ändern kann, schreiben wir dann immer direkt in die Seminar-infomails und ich möchte Dich bitten, diese zu beherzigen - im Voraus schonmal vielen Dank!!)

Am **17. Juni** startet das erste Seminar **Kräuter & Öle - intensiv -**
(ich glaub, es gibt noch 2 Plätze) - **live im Wasenhof** - ein Lichtblick!
(weitere SeminarTermine gibt es weiter unten)

Und es gibt noch **zwei Online-Live-Seminare**
- zu den Ölen (Herstellung von **Kräuteröle**n) und urspünglich geplant war die Vielfalt des **Lavendel**s (mit Sonnenöl-Herstellung) - nun werden wir die LavendelVielfalt "live" anbieten - und für alle, die (noch) nicht auf den Wasenhof kommen können (oder die einfach so Interesse dran haben), als Online-Live-Seminar eine Kräuterölige **SommerSonnenP ege** mit der Sonnenöl- & Salben-Herstellung.
Ich hätte nicht gedacht, dass mir diese Art der Seminarleitung doch so viel Freude bereitet und ich denke, dass wir da unter Umständen auch in Zukunft weitere Seminar anbieten.
Diese besondere Art ist zwar nicht Live im Wasenhof, doch wir haben so viele liebevolle und schöne Rückmeldungen bekommen, dass es mich sehr!! freut und mich schon ein bißchen be ügelt....
Außerdem könnte ich vielleicht auch Freundinnen aus Übersee oder aus Neuseeland erreichen?

Ablauf meiner Online-Live-Seminare:
Für die, die noch nicht dabei waren, möchte ich einen kleinen Einblick in den Ablauf so eines Seminars geben. Vor dem Seminar packen wir liebevolle die **Päckchen** für Dich.
Drin ist: das Skript, ein Tutorial (genaue Beschreibung, wie Du in unser OnlineKlassenzimmer kommst und welche "Werkzeuge" dort auf Dich warten, wie Du alles handeln kannst) und immer auch etwas Material - oft auch beschriftet (z.B. die Weidenarten oder der Feenstaub bei der Seife)
(für die Reise nach Übersee müssen wir uns noch was einfallen lassen 😊)

Dazu gibt es vorab eine Seminarinfo mit all den Sachen, die Du selbst zuhause hinrichten kannst.
So kannst Du, wenn Du magst, Dich auch schonmal ein bißchen vorbereiten, vielleicht ne Frage notieren...
und wir können dann am eigentlichen Seminartag/im Seminar live zusammenarbeiten.
Auch eigene LieblingsP anzen und andere Materialien dürfen natürlich mitverwendet werden.
Am **Seminartag**:
Zur Zeit haben wir den Sonntagmorgen von 8-10 Uhr ausgewählt, da in dieser Zeit nach unserer Erfahrung die Internetverbindungen am besten sind - wir versuchen auch mal einen Samstag morgen.
Unser Joschi, Janosch Pommerer, ist Kybernetiker, arbeitet dafür bei uns und hat mir das Onlineklassenzimmer so schön "eingerichtet": *(bin ganz begeistert 🙂)*



Es geht alles über einen deutschen Server, man braucht nichts runterladen und sich nirgens anmelden.
Voraussetzung ist lediglich ein aktueller, kostenloser Firefox und natürlich PC/Laptop/Mobiltelefon... 🙂
Wir sind grad dabei noch eine extra Telefonnummer einzurichten, bei der man während des Seminars bei technischen Problemen am PC Joschi anrufen kann. Er wird in dieser ersten Zeit noch alles begleiten - vielen Dank!
Falls Du ebenfalls gerade so eiskalt in der digitalen Welt gelandet bist und Du auch gern so ein schönes, individuelles Klassenzimmer hättest, so kannst Du Dich gern an Janosch wenden (einfach uns mailen).

Im **Online-Live-Seminar** wechseln **Vorträge und praktisches Zeigen**
mit Phasen des **Fragen**s **und Selber-tun**s einander ab - ich zeige etwas und Du kannst gleich danach alle Fragen stellen, mir Deine Sachen zeigen....
So fühlt es sich irgendwie doch ganz nah an - das war in dieser so besonderen Coronazeit schon fast wie live! Die Zeit ist zwar auf zwei Stunden ausgeschrieben und ich versuche bis dahin alles beantwortet zu haben, sodass wir auch da fertig sind und das Seminar beschließen können, wenn aber noch eine Frage wäre, so bemühen wir uns immer, alles, so weit wie möglich, zu beantworten
- auchmal etwas länger - wie sonst ganz live auch -

Vielleicht noch eine kurze Info zu den neuen **Online-Live-Seminare**n selbst:
Vielfalt der KräuterÖl-Herstellung am **Sonntag, den 14. Juni 2020 8-10 Uhr**
mit Live-Herstellung eines Kräuteröls im Siedeauszugsverfahren
Du erfährst wie man Kräuteröle früher und heute herstellen kann (verschiedene Verfahren),
Vor- und Nachteile unterschielicher Sammelzeiten (sowohl in Bezug auf die P anzen am Beispiel der Rose, als auch in Bezug auf Inhaltsto e und Haltbarkeit der unterschiedlichen Öle),
was ein Siede- oder Sonnenauszug ist, wann man welches Verfahren bevorzugt anwendet und auch wie man die Reste (den Trester) noch gewinnbringend anwenden kann.
Wir verwenden die P anzen, die uns Gottes Schöpfung gerade schenkt und beleuchten am Rande auch ihre Heilkräfte. (bitte bei Interesse ganz zeitnah dazu anmelden)
Ich freu mich auf Dich!!
https://www.kraeuterzentrum-wasenhof.de/seminare#seminar524

Geplant war ursprünglich:
LavendelVielfalt mit der Kräuter**SonnenÖl**-Herstellung als OnlineVariante am **Sonntag, 21. Juni 2020**

Ihr solltet im Paket verschiedene beschriftete Lavendelsorten bekommen.... Das ist viel Aufwand für mich, aber so kannst Du danach auch Deine eigenen Lavendel zuhause versuchen einzuordnen und richtig anzuwenden... Ich selbst bin begeistert von der Vielfalt des Lavendels (auch im Wasenhof), der besonderen Verarbeitungs- und Anwendungsmöglichkeiten und ich möchte auf jeden Fall mit Dir einen Erste-Hilfe-Rollon und ein KräuterSonnenÖl herstellen - und das möchten wir nun ganz live mit Dir zusammen machen.... (Vielleicht gibt es diese OnlineVariante im nächsten Jahr?)

Da wir nun ja wieder live arbeiten dürfen, möchten wir also den **Lavendel-Live** anbieten!!
Und zwar ebenfalls am **Sonntag, den 21. Juni 2020** aber **von 10 - 17 Uhr** - so könnten auch die TeilnehmerInnen des großen Öleseminars einfach nochmal eine Nacht da bleiben und am Sonntag mit dabei sein. Ich ho e sehr, dass Dich das freut!
Wir werden es als **Kreative KräuterWerkstatt - Lavendel** auch zur Ausbildung zählen lassen (also HPA anrechenbar) - mit Lavendelkeksen und Panacotta, mit Erste-Hilfe-Rollons, Sonnenöl und individuellem Lavendel-Balsam - ich zeige Euch, wie man Lavendelstäbe herstellt und einiges mehr. Ein aktiver und entspannter Lavendeltag mit viel Praxis!

Dafür gibt es dann das zweite **Online-Live-Seminar**, als weitere Ergänzung, mit dem Thema **KräuterÖlige SommerSonnenP ege**. Da werden wir dann wieder zusammen ein Sonnenöl und ein Sonnenbalsam herstellen und es ist besonders geschickt als "OnlineÖle-Teil 2", weil wir dann den Siedesauszug vom OnlineLiveSeminar vom 14.6. oder den vom Lavendelseminar am 21.6. weiter verarbeiten können. Natürlich kannst Du das Seminar auch ohne Vorkenntnisse mitmachen - ich erkläre alles in Ruhe und gebe viele Tipps rund um Öle und Salben....

Du darfst mir gerne auch Wünsche für OnlineLiveSeminare schreiben - ich freu mich!
Vielleicht entsteht da ein schönes kleines Zusatzangebot.....

Bis zum Sommer wären dies die weitere Wasenhof-Live-Zeiten:
- **Kräuter & Öle am 19./20.Juni** (ist vollständig ausgebucht - gern darf man noch ins "intensiv" wechseln!!)
- unser Frauen JahreskreisFest Johanni **am 24. Juni** (genau an Johanni 🙂)
- **Von der Wiese in die KüchenApotheke am Sonntag, den 28. Juni 2020** (war ursprünglich im April geplant) die kleine Familientour zu den Weiden und rund um die Weide - natürlich auch mit einem kleinen Aus ug zu P anzen, die es grad gibt, wie z.B. die vielen schönen Rosen...
- **O ener Wasenhof am 4. Juli 13-17 Uhr** - um 13.15 Uhr werde ich eine kleine Kräuterführung machen, werde viel über die Heilkraft und die Ernte und Weiterverarbeitung erzählen, damit wir die Gartenschätze zuhause gewinnbringend einsetzen können - anschließend von **14-17 Uhr** kann man bei uns **einkaufen** - wir haben wieder feine Öle und Balsame, organsystemische Kräutermischungen (z.B: für Tee), wundervolle neue P anzenduftstövchen (Raumluftreinigung ganz natürlich und sehr e ektiv!!), P anzenkinder (Artemisia annua, Engelwurzen und vieles mehr), interessante Bücher...
- **Kreative KräuterWerkstatt Doldenblütler am Sonntag 5. Juli 2020** mit Reinhard Huber und mir (ist ebenfalls vollständig ausgebucht)
- **Kreative KräuterWerkstatt Heu - vom Sensen, Dengeln und Verarbeiten am 11./12. Juli 2020** (hier hat es noch ein oder zwei Plätze frei)
- **JahreskreisFest der Schnitterin am 22.7.** mit Buschen binden... - Maria Himmelfahrt -
- Die **WildkräuterKüche - intensiv - am 23./24.7.2020** hier dürfen gern noch einige mitmachen - bis jetzt sind es fast noch zu wenige Anmeldungen - wer gern in kleiner Gruppe arbeitet, ist hier goldrichtig! Bei schönem Wetter werden wir auch eine Einheit draußen am Feuer kochen - das liebe ich besonders - wilde Spezialitäten von Distelpäckchen über Tannacotta bis zur Hagebuttentorte
- Die **WildkräuterKüche - normal - am 25./26.7.** (ist vollständig ausgebucht - gern darf man noch ins "intensiv" wechseln!!- kurze Info per Mail an uns genügt- meine Natalie meldet sich dann bei Dir)

Zu guter letzt möchte ich Dir heut mein momentanes Lieblingsessen vorstellen.
Viele werden es kennen und es gibt wahrscheinlich 100 Varianten die Küchla zu machen.
Meine LieblingsLuxusVariante verate ich heute und vielleicht hast Du ja Lust es mal nachzumachen.
Holunderblüten gibt es im Moment überall zu hauf
- SommerFülle pur - welch ein Geschenk des Himmels!

Holderküchles-Rezept
damit man davon satt wird reicht bei uns pro Person 1EL Dinkelvollkornmehl, 1 Ei und etwas Milch.
Daraus machen wir einen P annkuchenteig - ich liebe ihn dünner üssig - und es würde auch bei
3 oder 4 Personen ein Ei reichen - wie sagte meine Oma immer: man nehme, so man hat!
Es geht auch ganz ohne Eier - aber mit schmeckts einfach besser (nd ich) - da schmeckt es nach
meiner Kindheit 🙂 - ein bißchen Vollrohrzucker würde auch noch dazupassen und ich tu gern noch
eine kleine Prise Brennesselsalz rein. Also alles zusammen zu einem Pfannkuchenteig rühren und
einige Zeit quellen lassen (für Veganer einfach mit Mandelmilch und länger quellen lassen oder
mit den sonst üblichen PfannkuchenteigZutaten).
Die schönen Holunderblüten sammeln, etwas ausschütteln - ich liebe sie am meisten, wenn sie
gerade am Aufblühen sind - so kann man sie auch gut für Tee trocknen (hier aber die Blütentage
des AussattageKalenders beachten - falls jemand noch einen braucht - wir haben ncoh welche)
Nun in einer Pfanne etwas Butter und/oder Öl erhitzen und dann der Reihe nach die Blüten zuerst
in den Teig tauchen und dann ins heiße Fett setzen. Wenn die Unterseite etwas angebräunt ist,
werden die Küchla gewendet, etwas platt gedrückt und ebenfalls schön knusprig gebacken.
(Manche backen sie in der Fritteuse aus - das sieht etwas schöner aus - im Alltag ist es halt die Pfanne)
Wir haben dazu letzte Woche Beerengrütze gegessen - sehr lecker!
Die Küchla schmecken uns aber auch gut zu Salat, zum Tässchen Ka ee oder Tee,
als Nachtisch mit Vanilleeis oder Pudding.....
- halt einfach immer - auch kalt - HollerZeit ist eben KüchlesZeit 🙂

Laß es Dir schmecken!
Ich freu mich sehr, wenn wir uns bald wiedersehen.

Alles Liebe vom Wasenhof
ChrisTine