

Betreff: Wasenhof Infomail - Februar 2023 - Neuanfang und Abschied - mit WinterKnabberTipp

Von: Kräuterzentrum Wasenhof <kraeuterzentrum-wasenhof@gmx.de>

Datum: 01.02.2023, 10:38

Liebe KräuterFreundinnen und liebe KräuterFreunde,

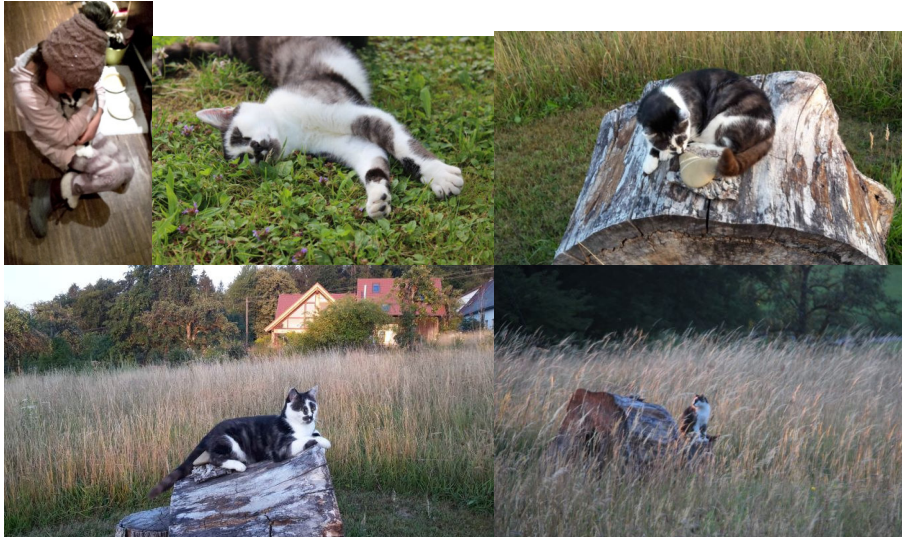
wir hoffe, Ihr seid gut ins neue Jahr gestartet und konntet die Zeit zwischen den Jahren genießen, die Liebe des neugeborenen Lichts, unseres Heilands tief im Herzen spüren und neue Kraft tanken. Möge es ein gutes Jahr werden - 2023 -

Und - falls noch jemand einen **Kalender** braucht oder die **Aussaatage für 2023** - gern! - beide Lieferungen sind diesjahr leider erst sehr verspätet angekommen und so hab ich noch ganz arg viele und freu mich sehr, wenn Du noch was brauchen kannst - ich denke, dass ich am **Mittwoch den 15.2. im Wasenhof** im Büro sein werde und gern kann dann auch jemand im **Hofladen** vorbeischaun (wahrscheinlich zwischen 11 und 15 Uhr) Hab auch noch viele schöne Bücher... - bitte schau vor der Abfahrt am besten nochmal kurz auf unsere Homepage - im Winter ist alles immer wetterabhängig... Und falls Du in die Nähe kommst, kannst Du vorher einfach mal per Mail anfragen, vielleicht läßt sich ein Besuch im Hofladen ja organisieren.

Ja und nun zum Neuanfang des Jahres kam gleich noch ein Abschied - wie doch beides so oft ganz nah beieinander liegt - Freud und Leid - Liebe und Trauer - Lebendigkeit und Stille -



unser so innig geliebtes **Mäxle**, unser Kater Max Schnuggelbär, der ein so wichtiger und warmherziger Teil des Wasenhofs war, der ihn zu einem Zuhause machte, ist am 27./28. Januar für immer eingeschlafen, an meinem Herzen ausgeschnurrt, leise und sanft - und wir haben ihn liebevoll gebettet und dann schweren Herzens in die Stille der Ewigkeit an Mutter Erde zurückgegeben - er ruht nun in sanftem Frieden im Westen des Wasenhofs - und nun gibt es ein Neuanfang ohne unser Mäxle - bin sehr traurig und auch sehr dankbar, dass wir ihn haben durften, dass er mit seiner Liebe und seinem Schnurren so viel Freude, so viel Lächeln in die Gesichter und so viel Zuversicht geben durfte - er war einfach was ganz besonderes - Wunder-volles. Da ja viele von euch ihn auch sehr gern hatten, dachte ich, ich mach ein kleines **MäxlesBüchle** mit lauter Geschichten, Erlebnissen und Bildern von Euch und von mir - und - wenn Du magst, **kannst Du gern auch eine Seite gestalten, Fotos und kleine Geschichten** schreiben und (am besten auf DinA4) **mir mailen** - das würde mich sehr freuen! Ich drucke die Sachen dann aus und heft sie zusammen.... (vielleicht ins Gästebuch, dann könnt Ihr Euch beim nächsten Besuch auch nochmal an ihn erinnern...)



Frühmorgensspaziergang im Wasenhof mit einem Mäxle....

Auf unserem [Youtube-Kanal KräuterFee ChrisTine](#) findest Du auch ein kleines Filmchen....

Und als kleinen Hinweis: es gibt auch eine neue Seite wasenhof.de mit kleinen Filmchen, den Onlineangeboten...

Noch ein kleiner Rückblick:

In den letzten 2 Jahren haben **über 50 Teilnehmerinnen** die Ausbildung im Wasenhof abgeschlossen und das **Zertifikat HeilkräuterPädagogin** oder **HeilkräuterPraktikerin** erhalten - und es waren fast alles ganz hervorragende Arbeiten und überall ein sehr erfolgreicher Abschluß - an dieser Stelle nochmal einen **ganz herzlichen Glückwunsch!**

Ein Ab-Schluß, der genau genommen eigentlich erst ein Anfang ist - der Anfang in die unendlichen Weiten der Schöpfung - der Beginn der Entdeckungsreise zu soooo vielen Möglichkeiten der Anwendungen, Heilungsmöglichkeiten, Naturerlebnisse...

Ich freue mich ganz arg, dass ich ein kleiner Teil eures Wunder-vollen Weges sein durfte und hoffe sehr, dass wir weiterhin in Verbindung bleiben.

Und ich freue mich sehr, dass immernoch so viel Interesse an unseren Aus- und Weiterbildungen ist, dass wir so schöne Rückmeldungen und so liebe Anfragen bekommen haben - HerzensDank dafür!! Nur mit Euch allen ist der Wasenhof zu dem geworden, was er heute ist: eine licht- und liebevolle kleine Oase, ein kleines Paradies im Herzen des Naturparks Schwäbisch-Fränkischer Wald mit wertschätzendem, herzlichem und liebevollem Miteinander aller Geschöpfe - habt vielen Dank!

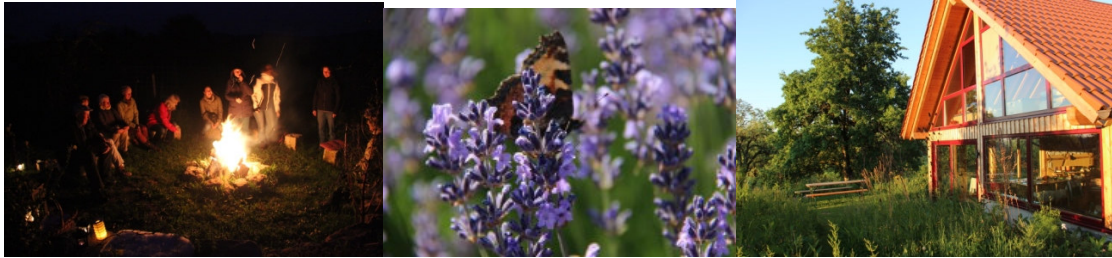


Ein paar Bilder aus den letzten Jahren....

Ab diesem Jahr wird es **nur ein kleines WasenhofSeminarprogramm** geben - **und** dafür mehr Platz für schöne **Gastseminare** - ein paar davon findet ihr auch in der Jahresübersicht - zurück zu unseren eigenen Seminaren: wie immer kann man jedes einzelne Seminar für sich alleine genießen - etliche zählen zur "HPA" unserer WasenhofAusbildung, die im Moment noch im Modulsystem läuft und mit einem **Zertifikat HeilkräuterPraktiker/in** enden kann genauer Infos dazu und auch zur **Weiterbildung Heilpflanzenkunde** findest Du im HPA-Infomail, das Du entweder auf unserer Internetseite bei den [Infomails](#) (ganz unten) findest oder über den [Ausbildungsverteiler](#) oder per Mail anfordern kannst.

Und auch ich entwickle mich weiter - entdecke immer neue Wege, neue Möglichkeiten, es offenbaren sich mir Pflanzenkinder auf eine ganz unbekannte Wunder-volle Weise und ich freue mich schon sehr, wenn ich Dir irgendetwas einmal davon erzählen kann. So knüpfe ich in diesem Jahr auch an eine alte Liebe wieder neu an - an die **Selbstversorgung**.

Und zwar in Form unseres ersten [PermakulturSeminars](#) mit Stephan Konzack. Wir möchten zeigen, wie man auch in schattigeren Gartenbereichen, auf Streuobstwiesen oder am Waldrand noch wunderbare selbstversorgende Bereiche gestalten kann, möchten euch mitnehmen in die Kreisläufe der Natur, unsere Erfahrungen und Ideen mit Euch teilen.... Ich habe in den letzten Jahren ein Stück im Wasenhof dafür angedacht und bereits etwas vorbereitet und freue mich nun sehr darauf es mit euch zusammen zu gestalten. [Teil 1](#) ist im **März** und der [Teil 2](#) im **Juli 2023**



Eigentlich waren in diesem Jahr keine Weiden geplant und nun gibt es doch eine kleine Minirunde - so kommen dann unsere eigenen Kopfweiden auch wieder in Euren Gläsern und Flechtwerken gut zum Einsatz. Es gibt 2 Teile: die **Weide** bestehend aus [Heilkraft der Weide](#) und [Weiden flechten](#) (Körbe, Stäbe, Herzen u.a.) am **Fr. 31. März 2023** die Heilkraft der Weide **und** das Flechten startet am **Fr. abend u. geht bis 1. April** (beide sind zusammen ein Pflichtseminar der HPA **HeilkräuterPraktikerAusbildung**)



Weiter geht es **im April 2023** mit der [Wilden KräuterKüche für die Arbeit mit Kindern](#) PraxisSeminar für BeKi-Referentinnen, Multiplikatoren und andere Interessierte, die unsere wilden heimischen Pflanzenschätze, Besonderheiten und die Verarbeitungen kennenlernen möchten. Mit vielen Tricks und Tipps für die Arbeit mit Kinder- und Jugendgruppen. Aus der Praxis für die Praxis. (HPA vertiefend) (8-15 TN) am Freitag, 14. April 2023 von 10 bis 17 Uhr

Im Mai widmen wir uns der **löwenstarken Sonnenkraft** in der [Kreative Kräuterwerkstatt - LöwenSonne](#) Löwenzähne - Sonnenkraft in der Fülle - von Wurzelkaffee bis Blütengelee - mit seinem sonnigen Gemüt hilft uns der Löwenzahn nicht nur, wenn wir uns aufregen, er soll auch VirenSpikeproteine am Andocken hindern und ganz vieles mehr (dazu gibt es interessante neuere Forschungen) - und natürlich geben wir ihm in der Küche die Ehre, sprich wir zaubern feine kullinarische Spezialitäten - und wir tauchen ein in die Organsystemik und lernen welche Gelenke was damit zu tun haben - und wenn das Wetter mitmacht, dann schöpfen wir auch zartes LöwenPapier - und vieles mehr... - solange die Zeit reicht 😊
HPA anrechenbar - intensiv (8 - 12 TN) - Do **18. Mai** 12 Uhr **bis Sa. 20.Mai 2023** ca 13 Uhr
P.S. Donnerstag ist Feiertag ;-)



und im Anschluß daran, am So. **21. Mai 2023** von 10-13 Uhr gibt es die [Kreative TierWerkstatt](#) 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 auch feine Pflegeöle für Katzen und für Hunde her und zeigen Euch unserer Tricks, wie wir unsere Katzen und Hunde gegen Zecken schützen Natalie und ich nehmen Dich mit in die **Salbenküche für Hund und Katz** - wir zeigen Euch worauf man achten sollte und stellen natürlich auch gleich in der Praxis ein **WundKatz-** und ein **WundHundöl**, sowie eine Salbe her. Wir freuen uns, wenn Du mit dabei bist.
(es ist der Geburtstag meines Paps, er wäre an dem Sonntag 86 geworden. Ihm verdanken wir den Wasenhof 😊)

Im Juni haben wir Gastseminare und andere Aufgaben und **im Juli** gibts nochmal zwei schöne Wochenenden einmal den 2. Teil der [Permakultur](#) am **7.-9. Juli 2023** und dann die [Kreative Kräuterwerkstatt - Die Wurzeln der Engel](#)
Da möchte ich mit Euch durch die Wälder streifen, die wilden Engel entdecken, liebevoll ernten und verarbeiten - zum Beispiel zu kandierten Angelikastielen (Süßigkeit für ein gutes Immunsystem), Angelikasirup, -bauchwehöl, -nasensalbe, - hustenbalsam, Tee, Tinktur - was jeder halt machen möchte und wie lange die Zeit reicht - Als Abschluß hören wir zum feinen Duft das Märchen von der Angelika. Die große, nordische Lichtpflanze Angelika gehört zu den Doldenblütler. Da es in der Familie auch sehr giftige Vertreter gibt, ist es besonders wichtig, dass wir unsere Angelika ganz genau erkennen. Den Geschmack und Geruch der Engel auf der Zunge zu spüren und zu verinnerlichen ist Ziel des Seminars.

Wir tauchen ganz ein in die Zauberwelt der himmlischen Engelwurz - (HPA anrechenbar)

Fr. 28. Juli 2023 12 Uhr bis Sa. 29. Juli 2023 17 Uhr



Angelika - von der Blattgeburt bis zu den Dauer-Übernachtungsgästen - ist das letzte Foto auch eine?

und gleich danach [Die wilde Feuerküche - Heilkraft aus Wald & Wiese](#) (gibt ein Wasenhofwochenende ;-)
mit kleiner Feuer- und Kräuterkunde - wir sammeln unser Essen und 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.

Es wird für "Neueinsteiger" und "alte Hasen" sicher viel Schönes dabei sein - Freu mich auf Dich!

(Natürlich kann man die Gerichte "zur Not" auch in der Küche zubereiten ;-)
(HPA vertiefend)

Am Sonntag, 30. Juli 2023 von 10 bis 17 Uhr



Im August ist der Wasenhof für Besucher geschlossen und wahrscheinlich das letzte Seminar 2023 ist dann
Anfang September am letzten Ferienwochenende. Da startet eine neue Seminarreihe.

- [Organsysteme - Teil 1 Übersicht](#) vom Fr. 8. bis So. 10. September 2023

Dazu schreibe ich später nochmal mehr - oder Du schaust vorab schonmal in der neusten HPA-Info nach.

Es ist ein kleines Programm und ich freue mich schon auf die Begegnungen mit Euch allen!!

Falls Du etwas Spezielles brauchst, so gibt es auch noch die Möglichkeit der [persönliche Beratung](#),
die auch buchbar wäre - ebenso wie Einzel- oder Privatunterricht.

Die Praxis wird dann im März wahrscheinlich auch wieder in kleinem Umfang weitergehen, allerdings nicht
mehr wie früher mit langgeplanten Terminen, sondern eher kurzfristiger, so viel wie meine Kraft reicht
- Notfälle dürfen sich jederzeit (per Mail) melden, dann schau ich was möglich ist.

Der Hofladen kann auf Anfrage besucht werden, die offenen Tage schreib ich dann per Mail
(langfristiger angedacht ist schonmal der 1. Juli als Gläserne Produktion)

Und noch ein **kleiner WinterKnabberTipp**:

Wenn Du jetzt draußen im Garten bist oder einen Spaziergang gemacht hast, dann gibt es im Winter
zwar keine oder nur wenige Kräuter zum Knabbern, aber dafür viele feine Knöspchen

- die **Linden** sind eine meiner liebsten - pur und ganz lang im Mund gekaut gibt ein kleines Knöspchen
einen ganzen Mund voll feinsten innerer Salbe (und Helfer bei Sodbrennen...) (hier gibt es in meinem
ersten [Filmchen](#) den Sammeltipp aus dem schönem Schnee auf dem Wasenhof) - oder die herrlichen

Brombeeren schmecken immer mal nach Kokos - mal mehr mal weniger, aber sehr fein - sie fördern
die unsere Regeneration (unseres Gewebes...) - und - im Prinzip kannst Du alle Knöspchen von den
Bäumen und Stäuchern probieren, von denen man auch die anderen Teile essen kann (Früchte, Blätter..)
also die Ungiftigen - auch **Schwarze Johannisbeeren** sind eine echte fruchtige Knospentdeckung mit
herrlichem Cassisgeschmack (und wunderbarer Helfer für Allergiker) - probier dann die roten oder weißen
und du wirst staunen, wie unterschiedlich sie sind...

Ich wünsch Dir viel Freude an der winterlichen Entdeckungsreise...

(und falls Du später mal mehr über die Heilkraft der Knospen erfahren möchtest, dann hätte ich
im Wasenhof 2 sehr schöne Bücher dazu)

Soweit mal für heute - ich freu mich schon sehr aufs Wiedersehen!!

Ich wünsch Dir ein reich gesegnetes neues Jahr 2023 mit viel Freude,
schönen, erfüllenden Naturerlebnissen, Dankbarkeit im Herzen,
Kraft für alle anstehenden Aufgaben, mit grüner, kraftvoller KräuterGesundheitspflege
und dass Du die Wunder der Schöpfung wieder ganz neu sehen, erleben darfst
- liebevoll, innig und wertschätzend -

HerzensGrüße vom winterlichen Wasenhof
von Deiner alten KräuterFee ChrisTine

