



Die **Kräuterwerkstatt**



Veranstaltungskalender 2017



„Die Kräuterwerkstatt“ Heidi Knappe (Kräuterpädagogin)
 14548 Schwielowsee OT Ferch, Kammeroder Weg 4, Tel./ AB 033209 / 43 90 78
 Seminarhaus mit Eventküche, Hofladen, Kräutergarten
 geöffnet Mi - Fr 12.00 – 18.00 Uhr, Sa 10.00 – 16.00 Uhr und nach Absprache

Sa, 07. Januar, 12.00–14.00 Uhr	<p>„Kochwerkstatt“ Curry Das beliebte Currygewürz selbst herstellen, dazu kochen wir ein Risotto, mit 1 Cydoniapunsch, Ihrem persönlichen Curry & Rezept 24,90 € / Pers.</p>
Sa, 14. Januar, 12.00–14.00 Uhr	<p>„Kochwerkstatt“ Polenta-Flans Wir kochen würzige Polenta-Flans mit Kurkuma und Muskat mit 1 Cydoniapunsch & Rezept 24,90 € / Pers.</p>
Sa, 21. Januar, 12.00–14.00 Uhr	<p>„Kochwerkstatt“ Chutney Winterliche Wurzeln und Rüben, Schwarzkümmel und Koriander, wir kochen ein Chutney, mit 1 Punsch & Rezept 24,90 € / Pers.</p>
Fr, 27. Januar, 16.00–18.00 Uhr	<p>„GURKE UND PROSECCO“ - Der Freundinnen-Nachmittag „Peeling mit Heilerde und Weizenkleie“, mit 1 Glas Prosecco & Wildkräutersnack 24,90 € / Pers.</p>
Di, 31. Januar, 17.00–20.00 Uhr	<p>Wildkräutermenüs kochen mit „Kräuter-Heidi“ 54,90 € / Pers., inkl. Rezepturen, Prosecco, jeden letzten Dienstag im Monat! Menü auf unserer Website</p>
Sa, 04. Februar, 12.00-15.00 Uhr	<p>„Kochwerkstatt“ Brote backen mit Vollkorn, Dinkel und Gewürzen mit 1 Punsch, Rezept und kleinem Brot 24,90 € / Pers.</p>
Sa, 11. Februar, 12.00-15.00 Uhr	<p>„Kochwerkstatt“ Walnussbrote backen mit Kräutern, Gewürzen und Früchten mit 1 Punsch, Rezept und kleinem Brot 24,90 € / Pers.</p>

„Die Kräuterwerkstatt“, 14548 Schwielowsee/ OT Ferch, Kammeroder Weg 4
 Tel./ AB 033209 / 43 90 78 Heidi Knappe 0173 / 723 80 96
www.kraeuter-heidi.de www.potsdamer-kraeuterwerkstatt.de
 Email: info@kraeuter-heidi.de



Die **Kräuterwerkstatt**



Di, 14. Februar, 16.00-20.00 Uhr	Wir kochen zusammen ein VALENTINS-MENÜ 64,90 € / Pers. inkl. „Hugo“, Rezepturen, „Liebe geht durch den Magen mit orientalischen Kräutern, Gewürzen und Meeresfrüchten“
Sa, 18. Februar, 10.00–14.00 Uhr	Spezialkurs „Seifensieden“ - Ein altes Handwerk neu entdecken, Seifen selber siedend und fertigen, inkl. Getränke, Snack, Seife & Unterlagen 59,90 € / Pers.
Fr, 24. Februar, 16.00–18.00 Uhr	GURKE UND PROSECCO“ - Der Freundinnen-Nachmittag „Frühlingsmasken-Entspannung für Haut und Seele“, mit 1 Glas Prosecco & Wildkräutersnack 24,90 € / Pers.
Sa, 25. Februar, 12.00–14.00 Uhr	„Kochwerkstatt“ Curry Das beliebte Currygewürz selbst herstellen, dazu kochen wir ein Risotto, mit 1 Cydoniapunsch, Ihrem persönlichen Curry & Rezept, 24,90 € / Pers.
Di, 28. Februar, 17.00–20.00 Uhr	Wildkräutermenüs kochen mit „Kräuter-Heidi“ 54,90 € / Pers., inkl. Rezepturen, Prosecco, jeden letzten Dienstag im Monat! Menü auf unserer Website
Sa, 04. März, 12.00-14.00 Uhr	„Kochwerkstatt“ Alles genudelt Nudelteig selbst gemacht, raffiniert verarbeitet und äußerst lecker, mit 1 Punsch & Rezept 24,90 € / Pers.
Sa, 11. März. 10.00–14.00 Uhr	Kräuterwerkstatt „Winter Ade“ - Kurs mit Kochen! Die ersten frischen Kräuter für die Frühlingskur sind da! Wir stellen unsere Garten- und Wildkräuter vor, probieren leckere Rezepte aus und kombinieren diese mit Grapefruit, Granatapfel und Orangen, inkl. Essen, Getränken, Kräuterunterlagen 39,90 € / Pers.
Sa, 18. März, 12.00–14.00 Uhr	„Kochwerkstatt“ Alles Vegan, Wir verführen Sie in die Welt der veganen Küche, inkl. Rezept und Tee 24,90 € / Pers.
Sa, 25. März 10.00-18.00 Uhr	Wir feiern die Eröffnung unserer Kräuterwerkstatt in Ferch! Es gibt Wildkräutersnacks, Bowle, Tee, Kaffee und lecker, selbstgebackenen Kuchen. Tipp: Die Kinder können Lämmer einseifen!
Sa, 25. März 10.00-15.00 Uhr	Kreativwerkstatt "WEIDEN FLECHTEN" Gestalten Sie unter fachkundiger Anleitung Ihre eigene Osterfloristik o.ä. und erlernen Sie die Kunst des Korbflechtens. Ein schönes Seminar mit Christine Herling im neuen Ambiente! Inkl. Getränke, Snack, Korb 45,00 Euro/Pers.
Di, 28. März, 17.00–20.00 Uhr	Wildkräutermenüs kochen mit „Kräuter-Heidi“ 54,90 € / Pers., inkl. Rezepturen Menü auf unserer Website, jeden letzten Dienstag im Monat
Fr, 31. März, 16.00–18.00 Uhr	„GURKE UND PROSECCO“ - Der Freundinnen-Nachmittag „Frühlingsmasken - Entspannung für Haut und Seele“, mit Prosecco & Wildkräutersnack 19,90 € / Pers.
Sa, 01. April, 10.00–14.00 Uhr	Kräuterwerkstatt „Ach du preußische, grüne Neune!“ Kurs mit Sammeln und Kochen! Lernen Sie mit uns die Garten- und Wildkräuter wie Pimpinelle, Sauerampfer, Kerbel und Co. für Ihre Grüne Soße kennen, Eine regionale Spezialität, die auch der alte Fritz schon kannte. Wir sammeln gemeinsam und kochen ein preußisches Menü, inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 44,90 € / Pers.

„Die Kräuterwerkstatt“, 14548 Schwielowsee OT Ferch, Kammeroder Weg 4

Tel./ AB 033209 / 43 90 78 Heidi Knappe 0173 / 723 80 96

www.kraeuter-heidi.de

www.potsdamer-kraeuterwerkstatt.de

Email: info@kraeuter-heidi.de



Die **Kräuterwerkstatt**



Sa, 08. April 12.00-14.00 Uhr	„Kochwerkstatt“ Backen Wir backen leckere Kräuterbrote im Glas inkl. Rezept, 1 Brot im Glas, Glas Prosecco 24,90 € / Pers.
Sa, 22. April, 10.00–14.00 Uhr	Kräuterwerkstatt „Was wächst denn da?“ Kurs mit Sammeln und Kochen! Altes Kräuterwissen über Knoblauchrauke, wilder Knoblauch, Berliner Lauch und andere Wildkräuter, deren Wirkungsweise und wertvolle Inhaltsstoffe, zusammen entdecken, sammeln und zu einem schmackhaften Menü verarbeiten, inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 44,90 € / Pers.
Di, 25. April, 17.00–20.00 Uhr	Wildkräutermenüs kochen mit „Kräuter-Heidi“ 54,90 € / Pers., inkl. Rezepturen jeden letzten Dienstag im Monat! Menü auf unserer Website
Fr, 28. April 16.00-18.00 Uhr	"Gurke und Prosecco" - Der Freundinnen-Nachmittag "Wildkräuter-Pesto selbst herstellen" mit 1 Glas Prosecco und Wildkräutersnack 19,90 € / Pers.
Sa, 29. April, 10.00–14.00 Uhr	Kräuterwerkstatt „Grüne Hausapotheke“ Kurs mit Sammeln und Kochen! Birke, Fichte, Brennnessel, Beinwell und andere Heilkräuter kennenlernen, sammeln und kleine Helfer für die Hausapotheke entwickeln, wie z.B. Birkenwasser, Fichtenspitzensirup u.a., Zubereiten eines Wildkräutersnacks aus Giersch, Gundermann und Co , inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen, Materialkosten 44,90 € / Pers.
Sa, 06. Mai, 10.00-14.00 Uhr	Kräuterwerkstatt " Wilde Küche" Kräuter zur Walpurgisnacht Altes Kräuterwissen rund um unsere heimischen "Un-kräuter" Wir sammeln gemeinsam unsere geliebten "Un-kräuter", bereiten daraus wilde Snacks und genießen alles im Kräutergarten. Gekocht wird mit einfachsten Mitteln unterm freien Himmel. Inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 44,90 € / Pers.
Sa, 13. Mai, 10.00–14.00 Uhr	Kräuterwerkstatt „Ein Korb voller Blüten“ Kurs mit Sammeln und Kochen! Alant, Schafgarbe, Ringelblume und Co, Wir gehen auf Blütensuche, sammeln gemeinsam Korbbblütengewächse und stellen daraus kulinarische Köstlichkeiten her, wie Blütenbutter, Käsepralinen, Blütensalat... inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 44,90 € / Pers.
Sa, 20. Mai, 10.00–14.00 Uhr	Kräuterwerkstatt „Grillkräuter“ - Kurs mit Sammeln und Kochen! Männer und Frauen an den Grill – Wir stellen Garten- und Wildkräuter zum Marinieren und Räuchern vor. Gemeinsam ernten wir Kräuter und bereiten diese für unsere Grillparty zu. Raffiniert mariniertes Gemüse, Kräuterdips, Kartoffeln im Stroh, der Grill wird aktiviert!! Inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 44,90 € / Pers.
Fr, 26. Mai, 16.00–18.00 Uhr	„GURKE UND PROSECCO“ - Der Freundinnen-Nachmittag „Wildkräuter-Pesto selbst herstellen“, mit Prosecco & Wildkräutersnack 19,90 € / Pers.

„Die Kräuterwerkstatt“, 14548 Schwielowsee OT Ferch, Kammeroder Weg 4

Tel./ AB 033209 / 43 90 78 Heidi Knappe 0173 / 723 80 96

www.kraeuter-heidi.de www.potsdamer-kraeuterwerkstatt.de

Email: info@kraeuter-heidi.de



Die **Kräuterwerkstatt**



Sa, 27. Mai 10.00-14.00 Uhr	Kräuterwerkstatt "Wilde Küche" Altes Kräuterwissen rund um unsere heimischen Un-kräuter wie Giersch, Gundermann und Co Wir sammeln unsere geliebten "Un-kräuter", bereiten daraus leckere wilde Snacks zu und genießen alles im Kräutergarten, inkl. Getränke, Snack, Unterlagen 44,90 € / Pers.
Di, 30. Mai 17.00-20.00 Uhr	Wildkräutermenüs kochen mit "Kräuter-Heidi" 54,90 € / Pers. , inkl. Rezepturen, Getränke, Menü, jeden letzten Dienstag im Monat, Menü auf unserer Website
Sa, 03. Juni 12.00–14.00 Uhr	„Kochwerkstatt“ Blütenküche Wir kochen ein Blüten-Flammeri, dazu gibt es hausgemachte Waldmeisterbowle, inkl. Rezept und Getränk 24,90 € / Pers.
Sa, 10. Juni, 10.00–14.00 Uhr	Kräuterwerkstatt „Grillkräuter“ -Kurs mit Sammeln und Kochen! Männer und Frauen an den Grill – Wir stellen Garten- und Wildkräuter zum Marinieren und Räuchern vor. Gemeinsam sammeln wir Grillkräuter, bereiten diese für unsere Grillparty zu. Raffiniert mariniertes Gemüse, Kräuterdips, Kartoffeln im Stroh, der Grill wird aktiviert!! Inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 44,90 € / Pers.
Sa, 10. Juni 10.00-15.00 Uhr	Kreativwerkstatt "WEIDEN FLECHTEN" Gestalten Sie unter fachkundiger Anleitung „Schönes für den Garten“ z.B. ein Rankgerüst, ein Kräutersammelkorb o.ä. Erlernen Sie die Kunst des Flechtens. Ein schönes Seminar mit Christine Herling im neuen Ambiente! Inkl. Getränke, Snack, Korb 45,00 € / Pers.
Sa, 17. Juni 12.00-14.00 Uhr	„Kochwerkstatt“ „Pesto“ Wir stellen mit Kräutern aus dem Garten ein Wildkräuter-Pesto her, inkl. Kräuterlimonade, Rezept und Glas Pesto zum Mitnehmen 24,90 € / Pers.
Fr, 23. Juni 16.00-18.00 Uhr	"Gurke und Prosecco" - der Freundinnen-Nachmittag "Wildkräuter-Pesto selbst herstellen" oder doch eine erfrischende Gesichtsmaske? nach Absprache, mit 1 Glas Prosecco & Wildkräutersnack 19,90 / Pers.
Sa, 24. Juni, 10.00–14.00 Uhr	Kräuterwerkstatt „Alles blüht“ Kurs mit Sammeln und Kochen! Die Zeit der Johannikräuter wie Mädesüss, Johanniskraut und Königskerze Wir sammeln gemeinsam und stellen daraus ein köstliches Wildkräutermenü mit essbaren Blüten her. Außerdem lernen Sie Johannikräuter und ihre Bedeutung im ländlichen Brauchtum (z.B. Kräuterbuschen) kennen. SPEZIAL: Für zu Hause kann sich jeder Teilnehmer ein flüssiges Herbar herstellen Inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 44,90 € / Pers.
Di, 27. Juni 17.00-20.00 Uhr	Wildkräutermenü kochen mit "Kräuter-Heidi" 54,90 / Pers. inkl. Rezepturen, Getränke, Menü, Menü auf unserer Website
Sa, 01. Juli 12.00-14.00 Uhr	"Kochwerkstatt " Wildkräuter-Quiche Mit Kräutern aus dem Garten wie Melde, Malve, Melisse eine Wildkräuter-Quiche herstellen, inkl. Gierschlimonade, Rezept, Mini-Quiche zum Mitnehmen 24,90 € / Pers.
FÜR KINDER!!!	Ferienprogramm im Sommer und Themen für Geburtstage ganzjährig!!! Blütenseifen herstellen, Gärtnern im Garten, Backen und Kochen in der Kräuterküche (Grüne Brötchen, Nudeln, Cake Pops), Weide flechten, Insektenhotels bauen, inkl. Getränke ab 5,50 € / Kind pro Stunde



Die **Kräuterwerkstatt**



www.kraeuter-heidi.de

Sa, 08. Juli 10.00–14.00 Uhr	Kräuterwerkstatt „Das Ding mit der Dolde“ Kurs mit Sammeln und Kochen! Was haben die Wilde Möhre, Koriander, Kerbel und Giersch gemeinsam? Wir gehen auf Entdeckung, sammeln gemeinsam Doldenblütengewächse und bereiten daraus leichte Speisen, fein gewürzt, ideal für die Sommerküche. Wir geben Tipps zum Konservieren und stellen ein Gewürzsalz her. Inkl. Getränke, Menü, Salz, Kräuterunterlagen 44,90 € / Pers.
Sa, 15. Juli 12.00-14.00 Uhr	"Kochwerkstatt" Sommerküche Tarte-Tartin Mit Früchten und Kräutern aus dem Garten zaubern wir eine Tarte-Tartin, inkl. Sommerbowle, Rezept und Minitarte zum Mitnehmen 24,90 € / Pers.
Sa, 22. Juli 10.00-14.00 Uhr	Kräuterwerkstatt „Die Fülle im Garten“ Kurs mit Sammeln und Kochen! Wir stellen Kräuter zum Räuchern wie Perilla, Eberraute und Ysop vor und kombinieren diese mit Afrikanischen Rosmarin und Currykraut . Gemeinsam wird geerntet und zubereitet z.B. ein in Wildkräutern mariniertes und auf würzigem Heu geräucherter Handkäse. Wir versprechen ein spannendes Menü. Inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 44,90 € / Pers.
Di, 25. Juli, 17.00–20.00 Uhr	Wildkräutermenüs kochen mit „Kräuter-Heidi“ 54,90 € / Pers., inkl. Rezepturen Jeden letzten Dienstag im Monat! Menü auf unserer Website
Fr, 28. Juli, 16.00–18.00 Uhr	„GURKE UND PROSECCO“ - Der Freundinnen-Nachmittag „Wildkräuter-Pesto selbst herstellen“, mit Prosecco & Wildkräutersnack 19,90 € / Pers.
Sa, 05. August 10.00-14.00 Uhr	Kräuterwerkstatt " Wilde Küche" Altes Kräuterwissen rund um unsere geliebten "Un - kräuter" wie Giersch, Gundermann und Co Wir sammeln gemeinsam, bereiten daraus wilde Snacks her und genießen alles im Kräutergarten, ein Überraschungsmenü!! Inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 44,90 € / Pers.
Sa, 12. August 12.00-14.00 Uhr	"Kochwerkstatt" Wildkräuter-Pesto Wir stellen mit Kräutern aus dem Garten ein Wildkräuter-Pesto her, inkl. Gierschlimonade, Rezept und 1 Glas Pesto zum Mitnehmen 24,90 € / Pers.
Sa, 19. August, 10.00–14.00 Uhr	Kräuterwerkstatt „Die Fülle im Garten“ Kurs mit Kochen! Wir stellen Frauenmantel, Fette Henne, Fingerkraut u.a. vor und kombinieren diese mit würzigem Basilikum und erfrischender Minze . Wir sammeln gemeinsam Garten- und Wildkräuter und stellen daraus Pesto`s her, dazu backen wir ein kräftiges Kräuterbrot, rühren Dips an und lassen das Essen mit einem selbst gefertigten Dessert im Garten ausklingen. Inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 44,90 € / Pers.
Fr, 25. August 16.00-18.00 Uhr	"Gurke und Prosecco" - Der Freundinnen-Nachmittag Wildkräuter-Pesto selbst herstellen, inkl. 1 Glas Prosecco & Wildkräutersnack 19,90 € / Pers.
Sa, 26. August 12.00-14.00 Uhr	Kochwerkstatt "Sommerküche" Mit Kräutern aus dem Garten wie Melde, Malve, Melisse eine Wildkräuter-Tarte herstellen, inkl. Kräuterlimonade, Rezept und Minitarte zum Mitnehmen 24,90 € / Pers.

„Die Kräuterwerkstatt“, 14548 Schwielowsee OT Ferch, Kammeroder Weg 4
Tel./ AB 033209 / 43 90 78 Heidi Knappe 0173 / 723 80 96
www.kraeuter-heidi.de www.potsdamer-kraeuterwerkstatt.de
Email: info@kraeuter-heidi.de



Die **Kräuterwerkstatt**



Di, 29. August 17.00-20.00 Uhr	Wildkräuter-Menüs kochen mit " Kräuter- Heidi" 54,90 € / Pers. inkl. Rezepturen, Getränke, Menü, Menü auf unserer Website
Sa, 02. Sep. 10.00–14.00 Uhr	Kräuterwerkstatt „Die Fülle im Garten“ Kurs mit Kochen! Wir stellen Kräuter zum Räuchern wie Perilla, Eberraute und Ysop vor und kombinieren diese mit Afrikanischen Rosmarin und Currykraut . Gemeinsam wird geerntet und zubereitet z.B. ein in Wildkräutern marinierter und auf würzigem Heu geräucherter Handkäse. Wir versprechen ein spannendes Menü. Inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 44,90 € / Pers.
Sa, 09. Sep. 12.00–14.00 Uhr	„Kochwerkstatt“ Brot backen mit Vollkorn, Dinkel, frischen Kräutern und Gewürzen, inkl. Kräuterlimonade, Rezept und kleines Brot 24,90 € / Pers.
Sa, 16. Sep. 10.00–14.00 Uhr	Kräuterwerkstatt „Der Garten voller wilder Früchte“ Kurs mit Sammeln und Kochen! Wir stellen Wildfrüchte vor wie Sanddorn, Holunder, Brombeere u.a. Wir sammeln diese gemeinsam und kochen ein beerenstarkes Menü, abgerundet mit unseren geliebten Un-kräutern wie Giersch und Gundermann . SPEZIAL: Zum Abschluss kann sich jeder Teilnehmer seinen eigenen, beerenstarken Fruchtesig herstellen. Inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 44,90 € / Pers.
Sa, 23. Sep. 10.00-14.00 Uhr	"Kochwerkstatt" Wildkräuter-Quiche Wir stellen mit Kräutern aus dem Garten eine Wildkräuter-Quiche her, inkl. Rezept, Kräuterlimonade und Mini-Quiche zum Mitnehmen 24,90 € / Pers.
Di, 26. Sep. 17.00-20.00 Uhr	Wildkräuter-Menü kochen mit " Kräuter-Heidi" 54,90 € / Pers. inkl. Rezepturen, Getränke, Menü auf unserer Website
Fr, 29. Sep. 16.00–18.00 Uhr	„GURKE UND PROSECCO“ - Der Freundinnen-Nachmittag „Wildkräuter-Pesto selbst herstellen“, mit Prosecco & Wildkräutersnack 19,90 € / Pers.
Sa, 30. Sep. 10.00-14.00 Uhr	Kräuterwerkstatt „Der Garten voller wilder Früchte“ Kurs mit Kochen! Wir stellen Rosengewächse vor wie Hagebutte, Schlehe, Weißdorn u.a. Wir sammeln diese gemeinsam und kochen zusammen ein fruchtiges Wildkräutermenü. Ein Wildfrüchte-Tiramisu darf dabei nicht fehlen! Tipps zum Likörherstellen. Inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 44,90 € / Pers.
Sa, 07. Okt. 12.00-14.00 Uhr	"Kochwerkstatt" Wir kochen mit den Früchten aus dem Garten, Gewürzen und Kräutern, inkl. Rezept, Getränke 24,90 € / Pers., Thema auf Anfrage
Sa, 14. Okt. 10.00 – 14.00 Uhr	Kräuterwerkstatt „Rund um die Knolle“ Kurs mit Kochen! Alte Gemüsesorten wie Pastinaken, Topinambur und Teltower Rübchen . Gemeinsam kochen wir daraus ein herbstliches Menü und runden das Ganze ab mit Wildkräutern aus dem Garten wie z.B. Schaumkraut und Schafgarbe sowie Gewürzen aus der Kräuterküche wie Schwarzkümmel und Kurkuma , inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 44,90 € / Pers.
Sa, 21. Okt. 12.00–14.00 Uhr	„Kochwerkstatt“ Herbstküche Wir kochen mit den Früchten aus dem Garten, Gewürzen und Kräutern ein Chutney! Inkl. Getränk, Rezept und ihr Chutney zum Mitnehmen 24,90 € / Pers.



Die **Kräuterwerkstatt**



Fr, 27. Okt., 16.00–18.00 Uhr	„GURKE UND PROSECCO“ - Der Freundinnen-Nachmittag „Wildkräuter-Pesto selbst herstellen“ oder Gesichtsmaske, mit Prosecco & Wildkräutersnack 19,90 € / Pers.
Sa, 28. Okt. 10.00–16.00 Uhr	„Kreativwerkstatt“ „WEIDEN FLECHTEN“ , Gestalten Sie unter fachkundiger Anleitung ein Vogelhaus aus verschiedenen Weiden und Ranken. Erlernen Sie die Kunst des Weideflechtens. Ein schönes Seminar mit Christine Herling im tollen Ambiente! Inkl. Getränke, Wildkräutersnack, Unterlagen 45,00 € / Pers.
Di, 31. Okt. 17.00–20.00 Uhr	Wildkräutermenüs kochen mit „Kräuter-Heidi“ 54,90 € / Pers., inkl. Rezepturen Jeden letzten Dienstag im Monat! Menü auf unserer Website
Sa, 28. Okt. 12.00-15.00 Uhr	"Kochwerkstatt" Mamas Butterstollen backen Wir backen nach Mamas Rezept einen saftigen, fruchtigen Butterstollen! Mit Punsch, Rezept, Mini-Stollen, zum Mitnehmen 29,90 /Pers.
Sa, 04. Nov. 10.00–14.00 Uhr	Kräuterwerkstatt „Grüne Hausapotheke“ Kurs mit Kochen! Altes Kräuterwissen über Quendel, Salbei, Spitzwegerich u.a. Wir stellen Tee's zusammen, probieren uns an Salben und Tinkturen. Naturkosmetik zum Verschenken! Außerdem fertigen wir zusammen leckere Wildkräutersnacks. Inkl. Getränke, Snack, Kräuterunterlagen 44,90 € / Pers.
Fr, 10. Nov. 15.00–18.00 Uhr	„Kreativwerkstatt“ Kräuterseifen Set Handgefertigte transparente oder reichhaltige Milchseifen mit einem Kräuterauszug aus Salbei, Minze und Kamille, als Duftseife oder pflegende Peelingseife. Ein originelles, selbstgemachtes Seifenset zum Genießen und Verschenken, inkl. Punsch, Wildkräutersnack 39,90 € / Pers.
Sa, 11. Nov. 10.00-18.00 Uhr	Eröffnung unserer Adventsausstellung ! Ab 10 Uhr!! Möchten Sie mit ihrem Team „Adventliches“ im November oder Dezember in Form einer Weihnachtsfeier gestalten oder ein winterliches Menü kochen? Dann rufen Sie uns bitte an oder schicken eine Nachricht! Wir freuen uns auf Sie! Bestellungen für individuelle Adventskränze sind bei uns auch möglich! siehe auch Homepage, www.potsdamer-kraeuterwerkstatt.de ,
Sa, 11. Nov. 13.00–16.00 Uhr	1. „Kreativwerkstatt“ Gewürzkranz aus der Kräuterküche Ob exotische Gewürze, mediterrane Kräuter oder einheimische Heilpflanzen, der kreative „Hingucker“ duftet herrlich nach erlesenen Gewürzen und Kräutern und passt auf jeden Weihnachtstisch - oder als dekorativer Türkranz, inkl. Punsch, Wildkräutersnack 49,90 € / Pers. 2. „Kreativwerkstatt“ Adventliche Gestecke aus Wurzel-, Borke- und Rindenstücken Aus Naturmaterialien, individuelle Gestecke für die Adventszeit, unter fachlicher Anleitung gestalten und mit Duftkräutern dekorieren, inkl. Punsch, Wildkräutersnack 49,90 € / Pers.

Fr, 17. Nov. 15.00-18.00 Uhr	„Kreativwerkstatt“ Einzigartig und besonders – Adventskränze im ‚Dreierlei‘ Look
Sa, 18. Nov. 15.00–18.00 Uhr	Eine liegende Mondsichel aus Koniferengrün und silbrigen Ranken, gebunden, ein Kranz mal anders als sonst!
Fr, 24. Nov. 15.00-18.00 Uhr	Der Adventskranz im Waldlook mit Moos, Eicheln, Kastanien, Kiefernduft. Der mediterrane Adventskranz mit Olivenlaub und Kräuterduft, Suchen Sie sich Ihr Lieblingsthema aus! inkl. Punsch, Snack 49,90 € / Pers.
Di, 28. Nov. 17.00–20.00 Uhr	Wildkräutermenüs kochen mit „Kräuter-Heidi“ 54,90 € / Pers., inkl. Rezepturen Jeden letzten Dienstag im Monat! Menü auf unserer Website
Fr, 01. Dez. 15.00-18.00 Uhr	„Kochwerkstatt“ Winterküche Wir backen nach Mamas Rezept einen saftigen, fruchtigen Butterstollen! Mit Punsch, Rezept, Mini-Stollen zum Mitnehmen 29,90 € / Pers.
Fr, 08. Dez. 15.00-18.00 Uhr	„Kochwerkstatt“ Winterküche Wir zaubern einen winterlichen Lebkuchen-Sahnelikör! Mit Punsch, Rezept, dekorative Likörfflasche 0,2 l zum Mitnehmen 29,90 € / Pers.
Fr, 15. Dez. 14.00-18.00 Uhr	Kleiner romantischer Weihnachtsmarkt Es erwarten Sie ein romantisches Ambiente mit Glühpunsch, Feuerschale, „wilden“ Snacks, Märchenerzähler und Handwerkliches zum Verschenken und selber machen!

Die Kräuterwerkstatt beinhaltet einen theoretischen Teil. Dazu geben wir Seminarunterlagen mit.

Zum Entdecken der „Un-kräuter“ nutzen wir unseren Kräutergarten und das angrenzende Umland.

Die Veranstaltungen finden auch bei Regen statt. Bitte wetterfeste Sachen anziehen.

Das Motto kann monatlich abweichen! Bitte unbedingt vorher anrufen!

Wir führen die Kräuterwerkstätten auch für Schulen, Kitas, Weiterbildungseinrichtungen, Betriebe und Familien durch. Termine und Themen sprechen wir gern mit Ihnen ab.

Weitere Seminare mit Gastdozenten und Veranstaltungen finden Sie auf unserer Website www.kraeuter-heidi.de unter der Rubrik "Aktuelles".

Ihre "Kräuter-Heidi" Knappe (Kräuterpädagogin)