



Die **Kräuterwerkstatt**



Veranstaltungskalender 2018



„Die Kräuterwerkstatt“

Heidi Knappe (Kräuterpädagogin)
Kammeroder Weg 4
14548 Schwielowsee OT Ferch

Tel./ AB 033209 / 43 90 78
Funk: 0173 / 723 80 96

Seminarhaus mit Eventküche,
Hofladen, Kräutergarten

geöffnet: Mi - Fr 12.00 – 18.00 Uhr
Sa 10.00 – 16.00 Uhr

und nach Absprache

(Bitte zu den Veranstaltungen anmelden)

Sa, 13. Januar, 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.
Sa, 20. Januar, 12.00–14.00 Uhr	„Kochwerkstatt“ Chutney Winterliche Wurzeln und Rüben, Schwarzkümmel und Koriander, wir kochen ein Chutney, mit 1 Punsch & Rezept 24,90 € / Pers.
Fr, 26. Januar, 16.00–18.00 Uhr	„GURKE UND PROSECCO“ - Der Freundinnen-Nachmittag „Peeling mit Heilerde und Weizenkleie“, mit 1 Glas Prosecco & Wildkräutersnack 24,90 € / Pers.
Sa, 27. Januar, 11.00–14.00 Uhr	Kochwerkstatt“ Backen Brote backen mit Vollkorn, Dinkel und Gewürzen mit 1 Punsch, Rezept, kleines Brot 29,90 € / Pers.
Di, 30. Januar, 17.00–20.00 Uhr	Wildkräutermenüs kochen mit „Kräuter-Heidi“ inkl. Rezepturen, Prosecco oder Fercher „Hugo“ 54,90 € / Pers. jeden letzten Dienstag im Monat! Menü auf unserer Website
Sa, 03. Februar, 11.00-14.00 Uhr	„Kochwerkstatt“ Backen Brote backen mit Sauerteig oder Hefe, Kräutern und Gewürzen mit 1 Punsch, Rezept und kleinem Brot 29,90 € / Pers.
Sa, 10. Februar, 11.00-14.00 Uhr	„Kochwerkstatt“ Backen Walnussbrote backen mit Kräutern, Gewürzen und Früchten mit 1 Punsch, Rezept und kleinem Brot 29,90 € / Pers.
Mi, 14. Februar, 17.00- ca. 20.00 Uhr	Wir kochen zusammen ein VALENTINS-MENÜ „Liebe geht durch den Magen – mit orientalischen Kräutern, Gewürzen und Meeresfrüchten“, Ceviche aus Saibling, Muscheltopf, selbstgebackenem Kräuterbrot, Schokoherzpralinen mit Himbeeren u.m. 64,90 € / Pers. inkl. Fercher „Hugo“, Rezepturen



Die **Kräuterwerkstatt**



Fr, 23. 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, 24. 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.
Sa, 24. Februar, 10.00–14.00 Uhr	Spezialkurs „Seifensieden“ - Ein altes Handwerk neu entdecken Seifen selber siedeln und fertigen, unter fachkundiger Anleitung inkl. Tee, Snack, Seifen, Seminarunterlagen 59,90 € / Pers.
Di, 27. Februar, 17.00–20.00 Uhr	Wildkräutermenüs kochen mit „Kräuter-Heidi“ inkl. Rezepturen, Prosecco oder Fercher „Hugo“ 54,90 € / Pers. jeden letzten Dienstag im Monat! Menü auf unserer Website
Sa, 03. März, 11.00-13.00 Uhr	„Kochwerkstatt“ Alles genudelt Nudelteig selbst gemacht und raffiniert verarbeitet z.B. gefüllt, in Salbeibutter gebraten, und äußerst lecker, mit 1 Punsch & Rezept 29,90 € / Pers.
Sa, 10. 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 44,90 € / Pers.
Sa, 10. März. 10.00–16.00 Uhr	Kreativwerkstatt "WEIDEN FLECHTEN" Gestalten Sie unter fachkundiger Anleitung Ihre eigene Osterfloristik, Osterkörbe, Kräuterkörbe o.ä. und erlernen Sie die Kunst des Korbflechtens, auch für Fortgeschrittene (maximal 8 Teilnehmer) Ein schönes Tagesseminar mit Christine Herling inkl. Tee, Snack, Korb 59,90 Euro/Pers.
Sa, 17. März, 11.00–14.00 Uhr	„Kochwerkstatt Backen“ Wir backen Kräuterbrote im Glas und fertigen eigene Butter, inkl. Rezept, Brot, Tee 29,90 € / Pers.
Sa, 24. März 10.00-18.00 Uhr	Wir feiern „Ein Jahr Kräuterwerkstatt in Ferch!“ Es gibt Wildkräutersnacks, Bowle, Tee, Kaffee und lecker, selbstgebackenen Kuchen. Unser veganes Schmalz auf frischem Brot, Kesselgulaschsuppe aus der Wildschweinbäckerei Wir basteln Österliches aus Weide, färben und bemalen Ostereier, Tipp: Die Kinder können wieder Lämmer einseifen!
Di, 27. März, 17.00–20.00 Uhr	Wildkräutermenüs kochen mit „Kräuter-Heidi“ inkl. Rezepturen, Prosecco oder Fercher „Hugo“ 54,90 € / Pers. jeden letzten Dienstag im Monat! Menü auf unserer Website
Sa, 07. 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 49,90 € / Pers.
Fr, 13. April 16.00-18.00 Uhr	(Eröffnung der Gesundheitswoche am Schwielowsee 2018) „Gurke und Prosecco“ - Der Freundinnen-Nachmittag „Frühlingsmasken-Entspannung für Haut und Seele“, mit 1 Glas Prosecco und Wildkräutersnack 24,90 € / Pers.



Die **Kräuterwerkstatt**



<p>Sa, 14. April, 10.00–14.00 Uhr</p>	<p>(Gesundheitswoche am Schwielowsee 2018) 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 49,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 14. April 10.00–13.00 Uhr</p>	<p>Schnupperkurs "WEIDEN FLECHTEN" Gestalten Sie unter fachkundiger Anleitung Fische, Sonnen, Körbchen o.ä. und erlernen Sie die Kunst des Korbflechtens, auch für Fortgeschrittene (maximal 8 Teilnehmer) Ein schöner Einstieg ins Weiden flechten mit Christine Herling inkl. Tee, Snack, Körbchen 39,90 Euro/Pers.</p>
<p>Sa, 21. April, 10.00–14.00 Uhr</p>	<p>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 49,90 € / Pers.</p>
<p>Di, 24. April, 17.00–20.00 Uhr</p>	<p>Wildkräutermenüs kochen mit „Kräuter-Heidi“ inkl. Rezepturen, Prosecco oder Fercher „Hugo“ 54,90 € / Pers. jeden letzten Dienstag im Monat! Menü auf unserer Website</p>
<p>Fr, 27. April 16.00-18.00 Uhr</p>	<p>"Gurke und Prosecco" - Der Freundinnen-Nachmittag "Wildkräuter-Pesto selbst herstellen" mit 1 Glas Prosecco und Wildkräutersnack 24,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 28. April, 10.00–14.00 Uhr</p>	<p>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.</p>
<p>Sa, 05. Mai, 10.00-14.00 Uhr</p>	<p>Kräuterwerkstatt „Grüne Hausapotheke“ Kurs mit Sammeln und Kochen! Mädesüss, Gänseblümchen, Nelkenwurz und andere Heilkräuter kennenlernen, sammeln und kleine Helfer (Salben, Tinkturen) für die Hausapotheke entwickeln, zubereiten eines Wildkräutersnacks aus Giersch, Gundermann und Co, inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen, Materialkosten 49,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 12. Mai, 10.00–14.00 Uhr</p>	<p>Kräuterwerkstatt „Ein Korb voller Blüten“ Kurs mit Sammeln und Kochen! Alant, Schafgarbe, Ringelblume und Co, Wir gehen auf Blütensuche, sammeln gemeinsam Korbblütengewächse und stellen daraus kulinarische Köstlichkeiten her, wie Blütenbutter, Käsepralinen, Blütensalat... inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 49,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 19. Mai, 10.00–14.00 Uhr</p>	<p>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.</p>
<p>Fr, 25. Mai, 16.00–18.00 Uhr</p>	<p>„GURKE UND PROSECCO“ - Der Freundinnen-Nachmittag „Wildkräuter-Pesto selbst herstellen“, mit Prosecco & Wildkräutersnack 24,90 € / Pers.</p>

<p>Sa, 26. Mai 10.00-14.00 Uhr</p>	<p>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 49,90 € / Pers.</p>
<p>Di, 29. Mai 17.00-20.00 Uhr</p>	<p>Wildkräutermenüs kochen mit „Kräuter-Heidi“ inkl. Rezepturen, Prosecco oder Fercher „Hugo“ 54,90 € / Pers. jeden letzten Dienstag im Monat! Menü auf unserer Website</p>
<p>Sa, 02. Juni 12.00–14.00 Uhr</p>	<p>„Kochwerkstatt“ Blütenküche Wir kochen ein Blüten-Flammeri, dazu gibt es hausgemachte Waldmeisterbowle, inkl. Rezept und Getränk 24,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 09. Juni, 12.00–14.00 Uhr</p>	<p>(zur Brandenburgischen Landpartie) Kochwerkstatt“ „Pesto“ Wir stellen mit Kräutern aus dem Garten ein Wildkräuter-Pesto her, mit Kräuterlimonade, Rezept und Glas Pesto zum Mitnehmen 24,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 09. Juni 10.00-16.00 Uhr</p>	<p>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 Tages-Seminar mit Christine Herling inkl. Tee, Snack, Korb 59,90 € / Pers.</p>
<p>So, 10. Juni 10.00-14.00 Uhr</p>	<p>(zur Brandenburgischen Landpartie) Kochwerkstatt“ „Pesto“ Wir stellen mit Kräutern aus dem Garten ein Wildkräuter-Pesto her, mit Kräuterlimonade, Rezept und Glas Pesto zum Mitnehmen 24,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 16. Juni 10.00-14.00 Uhr</p>	<p>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.</p>
<p>Sa, 23. Juni, 10.00–14.00 Uhr</p>	<p>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 49,90 € / Pers.</p>
<p>Di, 26. Juni 17.00-20.00 Uhr</p>	<p>Wildkräutermenüs kochen mit „Kräuter-Heidi“ inkl. Rezepturen, Prosecco oder Fercher „Hugo“ 54,90 € / Pers. jeden letzten Dienstag im Monat! Menü auf unserer Website</p>
<p>Fr, 29. Juni 16.00-18.00 Uhr</p>	<p>"Gurke und Prosecco" - der Freundinnen-Nachmittag "Wildkräuter-Pesto selbst herstellen" oder doch eine erfrischende Gesichtsmaske? Nach Absprache, mit 1 Glas Prosecco & Wildkräutersnack 24,90 / Pers.</p>
<p>Sa, 30. Juni 12.00-14.00 Uhr</p>	<p>"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.</p>
<p>FÜR KINDER!!!</p>	<p>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 (je nach Alter)</p>



Die **Kräuterwerkstatt**



Sa, 07. 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 Gewürzsatz her. inkl. Getränke, Menü, Salz, Kräuterunterlagen 49,90 € / Pers.
Sa, 14. Juli 12.00-14.00 Uhr	"Kochwerkstatt" Sommerküche Tarte-Tartin Mit Äpfeln und Kräutern aus dem Garten zaubern wir eine Tarte-Tartin, inkl. Sommerbowle, Rezept und Minitarte zum Mitnehmen 24,90 € / Pers.
Sa, 14. Juli 10.00–13.00 Uhr	Schnupperkurs "WEIDEN FLECHTEN" Gestalten Sie unter fachkundiger Anleitung Fische, Sonnen, Körbchen o.ä. und erlernen Sie die Kunst des Korbflechtens, auch für Fortgeschrittene (maximal 8 Teilnehmer) Ein schöner Einstieg ins Weiden flechten mit Christine Herling inkl. Tee, Snack, Körbchen 39,90 Euro/Pers.
Sa, 21. Juli 10.00-14.00 Uhr	Kräuterwerkstatt „Die Fülle im Garten“ Kurs mit Sammeln und Kochen! Wir stellen Kräuter zum Räuchern vor, wie Perilla, Eberraute und Ysop und kombinieren diese mit 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 49,90 € / Pers.
Fr, 27. Juli, 16.00–18.00 Uhr	„GURKE UND PROSECCO“ - Der Freundinnen-Nachmittag „Wildkräuter-Pesto selbst herstellen“, mit Prosecco & Wildkräutersnack 24,90 € / Pers.
Sa, 28. 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 49,90 € / Pers.
Di, 31. Juli, 17.00–20.00 Uhr	Wildkräutermenüs kochen mit „Kräuter-Heidi“ inkl. Rezepturen, Prosecco oder Fercher „Hugo“ 54,90 € / Pers. jeden letzten Dienstag im Monat! Menü auf unserer Website
Sa, 04. 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 49,90 € / Pers.
Sa, 11. August 12.00-14.00 Uhr	"Kochwerkstatt" Wildkräuter-Pesto Wir stellen mit Kräutern aus dem Garten ein Wildkräuter-Pesto her, inkl. Gierschlimonade, Rezept und Glas Pesto zum Mitnehmen 24,90 € / Pers.
Sa, 18. 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 49,90 € / Pers.



Die **Kräuterwerkstatt**



www.kraeuter-heidi.de

Sa, 25. 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.
Di, 28. August 17.00–20.00 Uhr	Wildkräutermenüs kochen mit „Kräuter-Heidi“ inkl. Rezepturen, Prosecco oder Fercher „Hugo“ 54,90 € / Pers. jeden letzten Dienstag im Monat! Menü auf unserer Website
Fr, 31. August 16.00-18.00 Uhr	„GURKE UND PROSECCO“ - Der Freundinnen-Nachmittag „Wildkräuter-Pesto selbst herstellen“, mit Prosecco & Wildkräutersnack 24,90 € / Pers.
Sa, 01. Sep. 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 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 49,90 € / Pers.
Sa, 08. Sep. 11.00–14.00 Uhr	„Kochwerkstatt“ Backen Brote backen mit Vollkorn, Dinkel, frischen Kräutern und Gewürzen, inkl. Kräuterlimonade, Rezept und kleines Brot 29,90 € / Pers.
Sa, 22. 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, beerensarken Fruchtestig herstellen. inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 49,90 € / Pers.
Di, 25. Sep. 17.00-20.00 Uhr	Wildkräutermenüs kochen mit „Kräuter-Heidi“ inkl. Rezepturen, Prosecco oder Fercher „Hugo“ 54,90 € / Pers. jeden letzten Dienstag im Monat! Menü auf unserer Website
Fr, 28. Sep. 16.00–18.00 Uhr	„GURKE UND PROSECCO“ - Der Freundinnen-Nachmittag „Wildkräuter-Pesto selbst herstellen“, mit Prosecco & Wildkräutersnack 24,90 € / Pers.
Sa, 29. Sep. 12.00-14.00 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.
Sa, 06. Okt. 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 49,90 € / Pers.
Sa, 13. Okt. 11.00–14.00 Uhr	(zur Kreativwoche am Schwielowsee 2018) „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, 13. Okt. 10.00–16.00 Uhr	(zur Kreativwoche am Schwielowsee 2018) „Kreativwerkstatt“ „WEIDEN FLECHTEN“ Gestalten Sie unter fachkundiger Anleitung ein Vogelhaus o.ä. aus verschiedenen Weiden und Ranken. Erlernen Sie die Kunst des Weideflechtens. Ein schönes Tagesseminar mit Christine Herling im tollen Ambiente! inkl. Tee, Wildkräutersnack, Unterlagen 59,90 € / Pers.



Die **Kräuterwerkstatt**



So, 14. Okt. 13.00-19.00 Uhr	(zur Kreativwoche am Schwielowsee 2018) Internationale Kochwerkstatt „Wir kochen über`n Tellerrand“ Mit musikalischer Untermalung (Näheres auf der Homepage)
Sa, 20. 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 49,90 € / Pers.
So, 21. Okt. 13.00-19.00 Uhr	(zur Kreativwoche am Schwielowsee 2018) Internationale Kochwerkstatt „Wir kochen über`n Tellerrand“ Mit musikalischer Untermalung (Näheres auf der Homepage)
Fr, 26. Okt., 16.00–18.00 Uhr	„GURKE UND PROSECCO“ - Der Freundinnen-Nachmittag „Wildkräuter-Pesto selbst herstellen“, mit Prosecco & Wildkräutersnack 24,90 € / Pers.
Sa, 27. Okt. 12.00–14.00 Uhr	„Kochwerkstatt“ Chutney Wir kochen mit den Früchten aus dem Garten, Gewürzen und Kräutern ein Chutney inkl. Getränke, Chutney, Unterlagen 24,90 € / Pers.
Di, 30. Okt. 17.00–20.00 Uhr	Wildkräutermenüs kochen mit „Kräuter-Heidi“ inkl. Rezepturen, Prosecco oder Fercher „Hugo“ 54,90 € / Pers. jeden letzten Dienstag im Monat! Menü auf unserer Website
Sa, 03. 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 49,90 € / Pers.
Fr, 09. 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, 10. Nov. 10.00-14.00 Uhr	Kräuterwerkstatt „Grüne Hausapotheke“ 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 49,90 € / Pers.
Fr, 16. 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.
Fr, 16. Nov. 15.00-18.00 Uhr und Sa, 17. 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.



Die **Kräuterwerkstatt**



Sa, 17. Nov. 10.00-18.00 Uhr	Eröffnung unserer Adventsausstellung ! INFO: 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!
Sa, 17. Nov. 13.00-16.00 Uhr	1. „Kreativwerkstatt“ Gewürzkranz aus der Kräuterküche 2. „Kreativwerkstatt“ Adventliche Gestecke s. 16. November 2018
Fr, 23. Nov. 15.00-18.00 Uhr	„Kreativwerkstatt“ Einzigartig und besonders – Adventskränze im ‚Dreierlei‘ Look Eine liegende Mondsichel aus Koniferengrün und silbrigen Ranken, gebunden, ein Kranz mal anders als sonst! 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, 27. Nov. 17.00–20.00 Uhr	Wildkräutermenüs kochen mit „Kräuter-Heidi“ inkl. Rezepturen, Prosecco oder Fercher „Hugo“ 54,90 € / Pers. jeden letzten Dienstag im Monat! Menü auf unserer Website
Fr, 30. Nov. 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, 07. Dez. 15.00-18.00 Uhr 15.00-18.00 Uhr	Kleiner romantischer Weihnachtsmarkt Es erwarten Sie ein romantisches Ambiente mit Heißer Quitte, Feuerschale, „wilden“ Snacks, Mamas Butterstollen, Märchenerzähler, Origami, Gestricktes und Handwerkliches zum Verschenken und selber machen „Kochwerkstatt“ Winterküche Wir zaubern einen winterlichen Lebkuchen-Sahnelikör mit Ihrem selbstgefertigten Lebkuchengewürz! Mit Punsch, Rezept, dekorative Likörfflasche 0,2 l zum Mitnehmen 29,90 € / Pers. Kreativwerkstatt "WEIDEN FLECHTEN" Gestalten Sie unter fachkundiger Anleitung Kugeln, Glocken oder Sterne Erlernen Sie die Kunst des Weide-Flechtens mit Christine Herling inkl. Getränke, Korb 39,90 € / Pers.
Fr, 14. 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)

„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 - Email: info@kraeuter-heidi.de