

Veranstungskalender 2025



„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, 04. Januar `25 12.00 – 14.00 Uhr	Kochwerkstatt „Chutney“ Winterliche Wurzeln und Rüben, Schwarzkümmel und Koriander, wir kochen ein Chutney, mit 1 Punsch & Rezept 39,90 € / Pers.
Sa, 11. Januar 11.00 – 14.00 Uhr	Kochwerkstatt „Brot backen“ Brote backen mit Walnüssen, Gewürzen, Wildfrüchten mit 1 Punsch, Rezept, kleines Brot 44,90 € / Pers.
Sa, 18. Januar 12.00 – 14.00 Uhr	Kochwerkstatt „Fermentieren“ Alles rund ums Fermentieren mit Wurzelgemüse, mit 1 Kräutertee, Rezept und Glas 39,90 € / Pers.
Fr, 31. Januar 16.00 – 18.00 Uhr	„GURKE UND PROSECCO“ - Der Freundinnen-Nachmittag „Frühlingsmaske - Entspannung für Haut und Seele“, mit 1 Glas Prosecco & Wildkräutersnack 44,90 € / Pers.
Sa, 25. Januar 11.00 – 14.00 Uhr	Kochwerkstatt „Brot backen“ Brote backen mit Vollkorn, Dinkel und Gewürzen, mit 1 Punsch, Rezept, kleines Brot 44,90 € / Pers.
Sa, 01. Februar 10.00 – 12.00 Uhr oder 13.00 – 15.00 Uhr	Kochwerkstatt „Alles Käse“ Käse selbst herstellen mit Töplitzer Milch - bitte ein Gefäß mit Sieb mitbringen, inkl. deinem selbst gemachten Käse, dem Rezept und Tee 44,90 € / Pers.



Veranstaltungskalender 2025 - Seite 2

So, 02. Februar 12.00 – 15.00 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, 49,90 € / Pers.
Sa, 08. Februar 12.00 – 14.00 Uhr	Kochwerkstatt „Fermentieren“ Alles rund ums Fermentieren mit Wurzelgemüse, mit 1 Kräutertee, Rezept und Glas 39,90 € / Pers.
So, 09. Februar 12.00 – 15.00 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, 49,90 € / Pers.
Sa, 15. Februar 11.00 – 14.00 Uhr	Kochwerkstatt „Brot backen“ Brote backen mit Walnüssen, mit 1 Punsch, Rezept, kleines Brot 44,90 € / Pers.
Fr, 28. Februar 16.00 – 18.00 Uhr	„GURKE UND PROSECCO“ - Der Freundinnen-Nachmittag „Frühlingsmaske - Entspannung für Haut und Seele“, mit 1 Glas Prosecco & Wildkräutersnack 44,90 € / Pers.
Sa, 22. Februar 10.00 – 14.00 Uhr	Kräuterwerkstatt „Rund um die Knolle“ - Kurs mit Sammeln und Kochen! Alte Gemüsesorten wie Pastinaken, Topinambur und Anderen. Gemeinsam kochen wir daraus ein schmackhaftes Menü und runden das Ganze ab mit Wildkräutern aus dem Garten wie z.B. Schaumkraut und Schafgarbe, Gewürzen aus der Kräuterküche und selbst hergestelltem Currygewürz inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 59,90 € / Pers.
Sa, 01. 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 59,90 € / Pers.
Sa, 08. März 10.00 – 12.00 Uhr oder 13.00-15.00 Uhr	Kochwerkstatt „Alles Käse“ Käse selbst herstellen mit Töplitzer Milch - bitte ein Gefäß mit Sieb mitbringen, inkl. deinem selbst gemachten Käse, dem Rezept und Tee 44,90 € / Pers.
Sa, 15. März 10.00 – 18.00 Uhr	Wir feiern „Acht Jahre Kräuterwerkstatt in Ferch!“ Es gibt Wildkräutersnacks, Bowle, Tee, wilden Kaffee, Kesselgulaschsuppe vom Wildschwein, lecker selbstgebackenen Kuchen, unser Veganer Schmalz auf frischem Brot, frische Kräuter, Wein vom Wachtelberg, Honig vom Drachenberg Wir färben und bemalen Ostereier, Tipp: Die Kinder können wieder Lämmer einseifen!
Fr, 28. März 16.00 – 18.00 Uhr	„GURKE UND PROSECCO“ - Der Freundinnen-Nachmittag „Frühlingsmaske - Entspannung für Haut und Seele“, mit 1 Glas Prosecco & Wildkräutersnack 44,90 € / Pers.

Veranstaltungskalender 2025 - Seite 3

<p>Sa, 29. März 10.00 – 14.00 Uhr</p>	<p>Kräuterwerkstatt „Ach du preußische, grüne Neune!“ - Kurs mit Sammeln und Kochen! Lernt mit uns die Garten- und Wildkräuter wie Pimpinelle, Sauerampfer, Kerbel und Co. für die Grüne Soße kennen, eine regionale Spezialität, die auch der Alte Fritz schon kannte. Entdeckt mit uns auch Brunnenkresse und Scharbockskraut! Wir sammeln gemeinsam und kochen daraus ein preußisches Menü, inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 59,90 € / Pers.</p>
<p>So, 30. März 11.00 – 15.00 Uhr</p>	<p>Kräuterwerkstatt "Wilde Küche" - Kurs mit Sammeln und Kochen! Altes Kräuterwissen rund um unsere heimischen "Un-kräuter" Wir sammeln gemeinsam unsere geliebten "Un-kräuter", bereiten daraus wilde Snacks und genießen alles im Kräutergarten. inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 59,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 05. April 10.00 – 14.00 Uhr</p>	<p>Kräuterwerkstatt „Grüne Hausapotheke“ - Kurs mit Sammeln und Kochen! Birke, Fichte, Brennnessel 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 64,90 € / Pers</p>
<p>Sa, 12. April, 10.00 – 14.00 Uhr</p>	<p>Kräuterwerkstatt "Wilde Küche" - Kurs mit Sammeln und Kochen! Altes Kräuterwissen rund um unsere heimischen "Un-kräuter" Wir sammeln gemeinsam unsere geliebten "Un-kräuter", bereiten daraus wilde Snacks und genießen alles im Kräutergarten. inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 59,90 € / Pers.</p>
<p>So, 13. April 11.00 – 15.00 Uhr</p>	<p>Kochwerkstatt „Rund um die Wurst“ - Wir stellen Wildkräuter-Bratwurst her! Mit Fercher Wildschwein und Heidis Wildkräutern - regional und einfach lecker inkl. Getränke, 6 Würstchen für Zuhause und Rezept 64,90 € / Pers.</p>
<p>Fr, 25. April 16.00 – 18.00 Uhr</p>	<p>"Gurke und Prosecco" - Der Freundinnen-Nachmittag "Wildkräuter-Pesto selbst herstellen" mit 1 Glas Prosecco und Wildkräutersnack 44,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 26. April 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 59,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 03. 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 64,90 € / Pers.</p>

Veranstaltungskalender 2025 - Seite 5

Sa, 14. Juni 10-18 Uhr	Brandenburger Landpartie 2025 Programm auf der Internetseite
So, 15. Juni 10-18 Uhr	Brandenburger Landpartie 2025 Programm auf der Internetseite
Sa, 21. Juni 10.00 – 17.00 Uhr	Kreativwerkstatt "WEIDEN FLECHTEN" Unter fachkundiger Anleitung Henkelkorb, Gartenkorb, oder Pflanzkorb herstellen. Ein schönes Tagesseminar mit Christine Herling, inkl. Snack und Tee 74,90 € / Pers.
Sa, 21. Juni 12.00 – 14.00 Uhr	Kochwerkstatt „Wildkräuter-Quiche“ Mit Kräutern aus dem Garten wie Melde, Malve, Melisse backen wir eine Wildkräuter-Quiche, inkl. Gierschlimonade, Rezept, Mini-Quiche zum Mitnehmen 44,90 € / Pers.
Fr, 27. Juni 16.00 – 18.00 Uhr	"Gurke und Prosecco" - Der Freundinnen-Nachmittag "Wildkräuter-Pesto selbst herstellen" mit 1 Glas Prosecco und Wildkräutersnack 44,90 € / Pers.
Sa, 28. Juni, 10.00 – 14.00 Uhr	Kräuterwerkstatt „Alles blüht“ - Kurs mit Sammeln und Kochen! Die Zeit der Johannikräuter wie Mädesüss, Johanniskraut und Nachtkerze Wir sammeln gemeinsam und stellen daraus ein köstliches Wildkräuter Menü mit essbaren Blüten her. Außerdem lernen wir Johannikräuter und ihre Bedeutung im ländlichen Brauchtum (z.B. Kräuterbuschen) kennen. Für zu Hause kann sich jeder Teilnehmer ein flüssiges Herbar herstellen inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 64,90 € / Pers.
So, 29. Juni 11.00 – 15.00 Uhr	Kochwerkstatt „Rund um die Wurst“ - Wir stellen Wildkräuter-Bratwurst her! Mit Fercher Wildschwein und Heidi's Wildkräutern - regional und einfach lecker inkl. Getränke, 6 Würstchen für Zuhause und Rezept 64,90 € / Pers.
Sa, 05. Juli 10.00 – 14.00 Uhr	Kräuterwerkstatt „Die Fülle im Garten“ - Kurs mit Sammeln und Kochen! Wir stellen Kräuter zum Räuchern in der Küche vor, wie Eberraute, Quendel 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 59,90 € / Pers.
Sa, 12. 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 44,90 € / Pers.
Sa, 12. Juli 10.00-17.00 Uhr	Kreativwerkstatt "WEIDEN FLECHTEN" Unter fachkundiger Anleitung Korb, Vogelfutterhaus oder Nisthöhle gestalten. Ein schönes Tagesseminar mit Christine Herling inkl. Snack und Tee 74,90 € / Pers.
Sa, 13. Juli 10.00 – 14.00 Uhr	Kräuterwerkstatt "Wilde Küche" - Kurs mit Sammeln und Kochen! Altes Kräuterwissen rund um unsere heimischen "Un-kräuter" Wir sammeln gemeinsam unsere geliebten "Un-kräuter", bereiten daraus wilde Snacks und genießen alles im Kräutergarten. inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 59,90 € / Pers.

Veranstaltungskalender 2025 - Seite 6

<p>Sa, 19. Juli 10.00 – 14.00 Uhr</p>	<p>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 59,90 € / Pers.</p>
<p>Fr, 25. Juli 16.00 – 18.00 Uhr</p>	<p>Gurke und Prosecco" - Der Freundinnen-Nachmittag "Wildkräuter-Pesto selbst herstellen" mit 1 Glas Prosecco und Wildkräutersnack 44,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 26. Juli 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 64,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 16. August 10.00-14.00 Uhr</p>	<p>Kräuterwerkstatt "Wilde Küche" - Kurs mit Sammeln und Kochen! Altes Kräuterwissen rund um unsere heimischen "Un-kräuter" Wir sammeln gemeinsam unsere geliebten "Un-kräuter", bereiten daraus wilde Snacks und genießen alles im Kräutergarten. inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 59,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 23. August 10.00 – 12.00 Uhr + 13.00 – 15.00 Uhr</p>	<p>Kochwerkstatt „Alles Käse“ Käse selbst herstellen mit Töplitzer Milch - bitte ein Gefäß mit Sieb mitbringen, inkl. deinem selbst gemachten Käse, dem Rezept und Tee 44,90 € / Pers.</p>
<p>Fr, 29. August 16.00 – 18.00 Uhr</p>	<p>Gurke und Prosecco" - Der Freundinnen-Nachmittag "Wildkräuter-Pesto selbst herstellen" mit 1 Glas Prosecco und Wildkräutersnack 44,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 30. August 11.00 – 14.00 Uhr</p>	<p>Kochwerkstatt „Brot backen“ Brote backen mit Vollkorn, Dinkel und Gewürzen, mit 1 Punsch, Rezept, kleines Brot 49,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 06. September 10.00 – 14.00 Uhr</p>	<p>Kräuterwerkstatt „Der Garten voller wilder Früchte“ - Kurs mit Sammeln und 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! Wir geben außerdem Tipps zum Likör herstellen, inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 59,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 13. September 10.00 – 14.00 Uhr</p>	<p>Kräuterwerkstatt "Wilde Küche" - Kurs mit Sammeln und Kochen! Altes Kräuterwissen rund um unsere heimischen "Un-kräuter" Wir sammeln gemeinsam unsere geliebten "Un-kräuter", bereiten daraus wilde Snacks und genießen alles im Kräutergarten. inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 59,90 € / Pers.</p>
<p>Fr, 26. September 16.00 – 18.00 Uhr</p>	<p>Gurke und Prosecco" - Der Freundinnen-Nachmittag "Wildkräuter-Pesto selbst herstellen" mit 1 Glas Prosecco und Wildkräutersnack 44,90 € / Pers.</p>



Die **Kräuterwerkstatt**



Veranstaltungskalender 2024 - Seite 7

Sa, 27. September 10.00 – 14.00 Uhr	Kräuterwerkstatt „Der Garten voller wilder Früchte“ - Kurs mit Sammeln und Kochen! Wir stellen Wildfrüchte vor wie Sanddorn, Weißdorn, Aronia u.a. Wir sammeln diese gemeinsam und kochen zusammen ein fruchtiges Wildkräuter Menü. Wir geben außerdem Tipps zum Konservieren, inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 59,90 € / Pers.
So, 05. Oktober 11.00 – 14.00 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, 49,90 € / Pers.
Sa, 11. Oktober 10.00 – 14.00 Uhr	Kräuterwerkstatt „Rund um die Knolle“ - Kurs mit Sammeln und 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 59,90 € / Pers.
Sa, 18. Oktober 10.00 – 14.00 Uhr	Kräuterwerkstatt „Wilde Küche“ Kurs mit Sammeln und Kochen Wir kochen mit den Früchten aus dem Garten, Gewürzen und Kräutern, sammeln Wildkräuter, stellen ein Oxymel her inkl. Getränke, Snack, eigenes Oxymel, Unterlagen 59,90 € / Pers.
Fr, 24. Oktober 16.00 – 18.00 Uhr	Gurke und Prosecco" - Der Freundinnen-Nachmittag "Wildkräuter-Pesto selbst herstellen" mit 1 Glas Prosecco und Wildkräutersnack 44,90 € / Pers.
Sa, 25. Oktober 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 64,90 € / Pers.
So, 26. Oktober 12.00-15.00 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, 49,90 € / Pers.
Sa, 01. November 10.00 -14.00 Uhr	Kräuterwerkstatt "Wilde Küche" - Kurs mit Sammeln und Kochen! Altes Kräuterwissen rund um unsere heimischen "Un-kräuter" Wir sammeln gemeinsam unsere geliebten "Un-kräuter", bereiten daraus wilde Snacks und genießen alles in der Kräuterwerkstatt. inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 59,90 € / Pers.
So, 02. November 11.00 – 15.00 Uhr	Kochwerkstatt „Rund um die Wurst“ - Wir stellen Wildkräuter-Bratwurst her! Mit Fercher Wildschwein und Heidi´s Wildkräutern - regional und einfach lecker inkl. Getränke, 6 Würstchen für Zuhause und Rezept 64,90 € / Pers.
Sa. 08. November 10.00-13.00Uhr	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, 49,90 € / Pers.



Veranstaltungskalender 2025 - Seite 8

So. 09. November 11.00 – 15.00 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 64,90 € / Pers.
Fr, 07. November 15.00 – 18.00 Uhr	Adventsfloristik in der Kräuterwerkstatt mit Miriam Ott Sucht euch euer Lieblingsthema selbst aus! inkl. Punsch 79,90 € / Pers.
Sa, 08. November 15.00–18.00 Uhr	1. Einzigartig und besonders – Adventskränze im ‚Dreierlei‘ Look Eine liegende Mondsichel aus Koniferengrün und silbrigen Ranken, gebunden, Der Adventskranz im Waldlook mit Moos, Eicheln, Kastanien, Kiefernduft, Der mediterrane Adventskranz mit Olivenlaub und Kräuterduft Kränze mal ganz anders als sonst! oder
Fr, 14. November 15.00–18.00 Uhr	2. Adventliche Gestecke aus Wurzel-, Borke- und Rindenstücken Aus Naturmaterialien, individuelle Gestecke für die Adventszeit, unter fachlicher Anleitung den eigenen Adventsschmuck gestalten und mit Duftkräutern dekoriieren!
Sa, 15. November 16.00 –19.00 Uhr	Ihr möchtet einen anderen Termin? Dann ruft bitte bei Miriam an! Miriam Ott , Tel. 030 30 20 75 90, Mobil: 0171 730 99 95 ott@frischegartenideen.de www.frischegartenideen.de
So d. 16. November 11.00-14.00 Uhr	Kochwerkstatt „Winterküche“ Wir backen nach Mamas Rezept einen saftigen, fruchtigen Butterstollen! Mit Punsch, Rezept, Mini-Stollen zum Mitnehmen 49,90 € / Pers.
Sa, 22. November 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 64,90 € / Pers.
Fr, 28. November 16.00–18.00 Uhr	Kochwerkstatt „Winterküche“ Wir zaubern einen winterlichen Lebkuchen-Sahne-Likör mit Ihrem selbst gefertigten Lebkuchengewürz, mit Quittenpunsch, Rezept, dekorativer Likörfflasche 0,2l zum Mitnehmen, 49,90 € / Pers.
Fr, 05. Dezember 14.00 – 18.00 Uhr	Unsere kleine, romantische Weihnachts- Kräuterwerkstatt Es erwartet euch ein romantisches, familiäres Ambiente Heiße Quitte, Feuerschale, „wilde“ Snacks , Mamas Butterstollen, Leckerer vom Wild, Märchenerzähler(in), Gestricktes zum Verschenken und selbst behalten, Körbe, handgesiedete Seifen, Honig, Säfte, Weine, Kaffee und Gebäck aus der Region, Getöpfertes, Pastellmalerei, Bücher und natürlich unsere „Kräuter-Heidi“ Produkte

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 gerne mit Ihnen ab.**

Weitere Seminare mit Gastdozenten und zusätzliche Veranstaltungen finden Sie auf unserer Website

www.kraeuter-heidi.de unter der Rubrik "Aktuelles".

Ihre "Kräuter-Heidi" Knappe (Kräuterpädagogin)