Die Kräuterwerkstatt

KräuterHeidi
www.kraeuter-heidi.de

Veranstaltungskalender 2027



„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 und Ferienwohnung

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

und nach Absprache

Bitte zu den Veranstaltungen anmelden!!!!!

Sa, 09. Januar **11.00 – 14.00 Uhr**	**Kochwerkstatt „Brot backen“** **Brote backen mit Walnüssen, Gewürzen, Wildfrüchten** mit 1 Punsch, Rezept, kleines Brot 49,90 € / Pers.
Sa, 16. Januar **und** **Sa, 30.Januar** **12.00 – 14.00 Uhr**	**Kochwerkstatt „Fermentieren“** **Alles rund ums Fermentieren mit Wurzelgemüse,** mit 1 Kräutertee, Rezept und Glas 44,90 € / Pers.
Sa, 23. Januar **11.00 – 14.00 Uhr**	**Kochwerkstatt „Brot backen“** **Brote backen mit Vollkorn, Dinkel und Gewürzen,** mit 1 Punsch, Rezept, kleines Brot 49,90 € / Pers.
Fr, 29. Januar **16.00 – 18.00 Uhr**	**„GURKE UND PROSECCO“ - Der Freundinnen-Nachmittag** „Frühlingsmaske - Entspannung für Haut und Seele“, mit 1 Glas Prosecco (mit oder ohne Alkohol) & Wildkräutersnack 49,90 € / Pers.
Sa, 06. Februar **10.00 – 12.00 Uhr** **oder** **13.00 – 15.00 Uhr**	**Kochwerkstatt „Alles Käse“** Käse selbst herstellen mit Töplitzer Rohmilch - bitte ein Gefäß mit Sieb mitbringen, inkl. deinem selbst gemachten Käse, dem Rezept und Tee 49,90 € / Pers.
So, 07. 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, 54,90 € / Pers.

Die Kräuterwerkstatt

KräuterHeidi
www.kraeuter-heidi.de

Veranstaltungskalender 2027 - Seite 2

Sa, 13. Februar **11.00 – 14.00 Uhr**	**Kochwerkstatt „Brot backen“** **Brote backen mit Walnüssen,** mit 1 Punsch, Rezept, kleines Brot 49,90 € / Pers.
Sa, 20. Februar **10.00 – 14.00 Uhr**	**Kräuterwerkstatt „Rund um die Knolle und Curry“ - Kurs mit 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 64,90 € / Pers.
Fr, 26. Februar **16.00 – 18.00 Uhr**	**„GURKE UND PROSECCO“ - Der Freundinnen-Nachmittag** „Frühlingsmaske - Entspannung für Haut und Seele“, mit 1 Glas Prosecco & Wildkräutersnack 49,90 € / Pers.
Sa, 28. Februar **10.00 – 14.00 Uhr**	**Kräuterwerkstatt „Winter Ade“ - Kurs mit Kochen!** Die ersten frischen Garten und Wildkräuter für die Frühlingskur sind da! **Scharbockskraut, Berliner Lauch, Giersch**… Wir stellen diese vor, probieren leckere Rezepte aus und kombinieren diese mit Grapefruit, Granatapfel und Orangen, inkl. Essen, Getränken, Kräuterunterlagen 64,90 € / Pers.
Sa, 06. März **10.00 – 12.00 Uhr** **oder** **13.00-15.00 Uhr**	**Kochwerkstatt „Alles Käse“** Käse selbst herstellen mit Töplitzer Rohmilch - bitte ein Gefäß mit Sieb mitbringen, inkl. deinem selbst gemachten Käse, dem Rezept und Tee 49,90 € / Pers.
Sa, 13. März **10.00 – 18.00 Uhr**	**Wir feiern mit euch „Zehn Jahre Kräuterwerkstatt in Ferch am Schwielowsee!“** **Es gibt Wildkräutersnacks, Bowle, Heidis Wildkräuterpesto, Kräutertee, Gierschlimonade, Arnos Kesselgulaschsuppe vom Wildschwein, lecker selbstgebackenen Kuchen, unser veganes Schmalz auf frischem Brot, frische Kräuter, Wein vom Wachtelberg, Honig und Alpakaseifen aus Ferch, Oxymel von Kruut,** **Wir färben und bemalen Ostereier,** **Tipp: Die Kinder können wieder Lämmer einseifen!**
Fr, 19. März **16.00 – 18.00 Uhr**	**„GURKE UND PROSECCO“ - Der Freundinnen-Nachmittag** „Frühlingsmaske - Entspannung für Haut und Seele“, mit 1 Glas Prosecco (mit oder ohne Alkohol) & Wildkräutersnack 49,90 € / Pers.
Sa, 20. März **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", wie Giersch, Gundermann und Knoblauchsrauke. Bereiten daraus wilde Snacks und genießen alles im Kräutergarten. inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 64,90 € / Pers.
So, 21. März **11.00 – 15.00 Uhr**	**Kräuterwerkstatt „Ach du preußische, grüne Neune!“ - Kurs mit Sammeln und Kochen!** Wir zeigen euch Garten- und Wildkräuter wie **Pimpinelle, Sauerampfer, Kerbel** und Co für unsere Fercher Grüne Soße ! Eine regionale Spezialität, die auch der Alte Fritz schon kannte. Entdeckt mit uns **Brunnenkresse und Scharbockskraut**! Wir sammeln gemeinsam und kochen daraus ein preußisches Menü, inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 64,90 € / 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 - Email: info@kraeuter-heidi.de

Die Kräuterwerkstatt

KräuterHeidi
www.kraeuter-heidi.de

Veranstaltungskalender 2027 - Seite 3

Sa, 03. April, 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 64,90 € / Pers.
So, 04.April 11.00 – 15.00 Uhr	**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 69,90 € / Pers. .
Sa, 10. April, 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 64,90 € / Pers.
So, 11. April 11.00 – 15.00 Uhr	**Kochwerkstatt „Rund um die Wurst“ - Wir stellen Wildschwein-Bratwurst her!** Mit Fercher Wildschwein und Heidis Wildkräutern - regional und einfach lecker inkl. Getränke, 6 Würstchen für Zuhause und Rezept 74,90 € / Pers.
Sa, 17. April 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 Korbblütengewächse und stellen daraus kulinarische Köstlichkeiten her wie Blütenbutter, Käsepralinen, Blütensalat... inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 64,90 € / Pers.
So,18 .April 11.00 – 15.00 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 64,90 € / Pers.
Sa, 24 .April 10.00 – 14.00 Uhr	**Kräuterwerkstatt „Was blüht denn da?“ - Kurs mit Sammeln und Kochen** **Brunnenkresse, Schafgarbe, Ringelblume und Co,** Wir gehen auf Blütensuche, sammeln gemeinsam Garten- und Wildkräuter, stellen daraus leckere Snacks her... inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 64,90 € / Pers.
Fr, 30. April 16.00 – 18.00 Uhr	**"Gurke und Prosecco" - Der Freundinnen-Nachmittag** "Wildkräuter-Pesto selbst herstellen" mit 1 Glas Prosecco (mit oder ohne Alkohol) und Wildkräutersnack 49,90 € / Pers.
So 02. Mai 11.00 – 15.00 Uhr	**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 69,90 € / 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 - Email: info@kraeuter-heidi.de

Die Kräuterwerkstatt

KräuterHeidi
www.kraeuter-heidi.de

Veranstaltungskalender 2027 - Seite 4

Sa, 08. Mai **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 64,90 € / Pers.
So, 09. Mai **11.00 – 15.00 Uhr**	**Kräuterwerkstatt „Ein Korb voller Blüten - Zum Muttertag“** **Kurs mit Sammeln und Kochen** **Schafgarbe, Ringelblume, Gänseblümchen, Löwenzahn** und Co, Wir gehen auf Blütensuche, sammeln gemeinsam Garten- und Wildkräuter, stellen daraus kulinarische Köstlichkeiten her wie Blütenbutter, Käsepralinen, Blütensalat… inkl. Getränke, Begrüßungsprosecco, Menü, Kräuterunterlagen 64,90 € / Pers.
Sa, 15.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 69,90 € / Pers.
Fr, 21. Mai **16.00 – 18.00 Uhr**	**Gurke und Prosecco" - Der Freundinnen-Nachmittag** "Wildkräuter-Pesto selbst herstellen" mit 1 Glas Prosecco und Wildkräutersnack 49,90 € / Pers.
Sa, 22. und 29.Mai **10.00 – 14.00 Uhr** **Sa, 29. Mai** **10.00 – 17.00 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 64,90 € / Pers. **Kreativwerkstatt "WEIDEN FLECHTEN"** Unter fachkundiger Anleitung Henkelkorb oder Gartenkorb herstellen. Ein schönes Tagesseminar mit Christine Herling inkl. Tee, Snack 84,90 € / Pers.
So, 30. Mai **11.00 – 15.00 Uhr**	**Kochwerkstatt „Rund um die Wurst“ - Wir stellen Wildschwein-Bratwurst her!** Mit Fercher Wildschwein und Heidis Wildkräutern - regional und einfach lecker inkl. Getränke, 6 Würstchen für Zuhause und Rezept 74,90 € / Pers.
Sa, 05. Juni **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 64,90 € / Pers.
Sa, 12. Juni **10.00 -18.00 Uhr** **und** **So,13.Juni** **10.00-18.00 Uhr**	**Brandenburger Landpartie 2027** **Es gibt Heidis Wildkräuter-Pesto und Gierschlimonade, Wildkräutersnacks, Erdbeerbowle mit Waldmeister, Tomatenstulle mit Strauchbasilikum, Arnos Kesselgulaschsuppe vom Wildschwein, Rosis selbstgebackenen Kuchen , frische Garten- und Wildkräuter, Wein vom Werderaner Wachtelberg, Honig und Alpakaseifen aus Ferch, Oxymel von Kruut, Programm auf der Internetseite www.kraeuter-heidi.de**

„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

Die Kräuterwerkstatt

KräuterHeidi
www.kraeuter-heidi.de

Veranstaltungskalender 2027 - Seite 5

Sa, 19.Juni **10.00 – 14.00 Uhr**	**Kräuterwerkstatt „Wilde Küche“** 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 64,90 € / Pers.
So, 20. Juni, **11.00 – 15.00 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 Wildkräutermenü 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.
Fr, 25. Juni **16.00 – 18.00 Uhr**	**Gurke und Prosecco" - Der Freundinnen-Nachmittag** "Wildkräuter-Pesto selbst herstellen" mit 1 Glas Prosecco (mit oder ohne Alkohol) und Wildkräutersnack 49,90 € / Pers.
Sa, 26. Juni **10.00 – 12.00 Uhr** **oder** **13.00-15.00 Uhr**	**Kochwerkstatt „Alles Käse“** Käse selbst herstellen mit Töplitzer Rohmilch - bitte ein Gefäß mit Sieb mitbringen, inkl. deinem selbst gemachten Käse, dem Rezept und Tee 49,90 € / Pers.
Sa, 26. Juni **10.00 – 17.00 Uhr**	**Kreativwerkstatt "WEIDEN FLECHTEN"** Unter fachkundiger Anleitung Henkelkorb, Pilzkorb oder Pflanzkorb herstellen. Ein schönes Tagesseminar mit Christine Herling, inkl. Snack und Tee 84,90 € / Pers.
So, 27. Juni **11.00 – 15.00 Uhr**	**Kochwerkstatt „Rund um die Wurst“ - Wir stellen Wildschwein-Bratwurst her!** Mit Fercher Wildschwein und Heidi´s Wildkräutern - regional und einfach lecker inkl. Getränke, 6 Würstchen für Zuhause und Rezept 74,90 € / Pers.
Sa, 03.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 marinierter und auf würzigem Heu geräucherter Handkäse. Wir versprechen ein spannendes Menü. inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 64,90 € / Pers.
Sa, 10. Juli **10.00 – 14.00 Uhr**	**Kräuterwerkstatt „Wilde Küche“** 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 64,90 € / Pers.
So, 11.Juli **11.00 – 15.00 Uhr**	**Kräuterwerkstatt „Wilde Küche“-Oxymel** 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, Oxymel, Kräuterunterlagen 69,90 € / Pers.
Sa, 17. 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 Doldenblütler und bereiten daraus ein leckeres Wildkräutermenü, Tipps zum Konservieren , Gewürzsalz für zu Hause, inkl. Getränke, Menü, Salz, Kräuterunterlagen 64,90 € / Pers.
Sa, 24. Juli **10.00 – 14.00 Uhr**	**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 69,90 € / 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 - Email: info@kraeuter-heidi.de

Die Kräuterwerkstatt

KräuterHeidi
www.kraeuter-heidi.de

Veranstaltungskalender 2027 - Seite 6

Fr, 30. Juli **16.00 – 18.00 Uhr**	**Gurke und Prosecco" - Der Freundinnen-Nachmittag** "Wildkräuter-Pesto selbst herstellen" mit 1 Glas Prosecco und Wildkräutersnack 49,90 € / Pers.
Sa. 31.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 64,90 € / Pers.
Sa, 31.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 84,90 € / Pers.
Sa, 07. August **10.00 – 12.00 Uhr** **oder** **13.00 – 15.00 Uhr**	**Kochwerkstatt „Alles Käse“** Käse selbst herstellen mit Töplitzer Rohmilch - bitte ein Gefäß mit Sieb mitbringen, inkl. deinem selbst gemachten Käse, dem Rezept und Tee 49,90 € / Pers.
So, 08.August **11.00- 15.00 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 64,90 € / Pers.
Sa, 14. August **10.00-14.00 Uhr**	**Kräuterwerkstatt „Was blüht denn da?“ - Kurs mit Sammeln und Kochen** **Basilikum, wilder Thymian, Duftrosen und Co,** Wir gehen auf Blütensuche, sammeln gemeinsam Garten- und Wildkräuter, stellen daraus leckere Snacks her und genießen alles unterm Walnussbaum... inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 64,90 € / Pers.
Sa, 21. August **10.00 – 14.00 Uhr**	**Kräuterwerkstatt „Wilde Küche“** 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 64,90 € / Pers.
So, 22.August **11.00-15.00 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 Obst und Gemüse, Wildkräuterdips, Wildkräutersalat, Kartoffeln im Stroh, Käse im Rauch, Gierschlimo. Der Gasgrill wird aktiviert! inkl. Getränke, Menü 69,90 € / Pers.
Fr, 27. August **16.00 – 18.00 Uhr**	**Gurke und Prosecco" - Der Freundinnen-Nachmittag** "Wildkräuter-Pesto selbst herstellen" mit 1 Glas Prosecco (mit oder ohne Alkohol) und Wildkräutersnack 49,90 € / Pers.
Sa, 28.August **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 64,90 € / Pers.
Sa, 04. September **10.00 – 14.00 Uhr**	**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 64,90 € / 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 - Email: info@kraeuter-heidi.de

Die Kräuterwerkstatt

KräuterHeidi
www.kraeuter-heidi.de

Veranstaltungskalender 2027 - Seite 7

Sa, 11.September **10.00 - 14.00 Uhr**	**Kräuterwerkstatt „Wilde Küche“** 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 64,90 € / Pers.
Fr, 24. September **16.00 – 18.00 Uhr**	**Gurke und Prosecco" - Der Freundinnen-Nachmittag** "Wildkräuter-Pesto selbst herstellen" mit 1 Glas Prosecco (mit oder ohne Alkohol) und Wildkräutersnack 49,90 € / Pers.
Sa, 25.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 Wildkräutermenü. Wir geben außerdem Tipps zum Konservieren, inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 64,90 € / Pers.
Sa, 02. 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 64,90 € / Pers.
Sa, 09. Oktober **10.00 – 14.00 Uhr**	**Kräuterwerkstatt „Wilde Küche-Oxymel“ 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 69,40 € / Pers.
So, 10. 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, 54,90 € / Pers.
Sa, 16.Oktober **10.00 – 14.00 Uhr**	**Kräuterwerkstatt „Der Garten voller wilder Früchte“ - Kurs mit Sammeln und Kochen!** Wir stellen Wildfrüchte vor wie **Hagebutte, Schlehe, Weißdorn** u.a. Wir sammeln diese gemeinsam und kochen zusammen ein fruchtiges Wildkräutermenü. Wir geben außerdem Tipps zum Likörherstellen, inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 64,90 € / Pers.
Fr, 22. Oktober **16.00 – 18.00 Uhr**	**Gurke und Prosecco" - Der Freundinnen-Nachmittag** "Wildkräuter-Pesto selbst herstellen" mit 1 Glas Prosecco und Wildkräutersnack 49,90 € / Pers.
Sa, 23. 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 69,90 € / Pers.
So, 24.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, 54,90 € / Pers.
Sa, 30.Oktober **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 64,90 € / 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 - Email: info@kraeuter-heidi.de

Die Kräuterwerkstatt

KräuterHeidi
www.kraeuter-heidi.de

Veranstaltungskalender 2027 - Seite 8

Sa, d. 06.November **10.00 - 14.00Uhr**	**Kräuterwerkstatt „Wilde Küche-Oxymel“ 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 69,40 € / Pers
So, 07.November **11.00 – 15.00 Uhr**	**Kochwerkstatt „Rund um die Wurst“ - Wir stellen Wildschwein-Bratwurst her!** Mit Fercher Wildschwein und Heidi´s Wildkräutern - regional und einfach lecker inkl. Getränke, 6 Würstchen für Zuhause und Rezept 74,90 € / Pers.
Sa, 13. 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 69,90 € / Pers.
Sa, 13. November **15.00 – 18.00 Uhr** **So, 14. November** **15.00–18.00 Uhr** **Sa, 20. November** **15.00–18.00 Uhr** **So, 21. November** **15.00 –18.00 Uhr**	**Adventsfloristik in der Kräuterwerkstatt mit Miriam Ott** Sucht euch euer Lieblingsthema selbst aus! inkl. Punsch 84,90 € / Pers. **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 **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 dekorieren! 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
Fr. d. 26.November **15.00-18.00 Uhr**	**Kochwerkstatt „Winterküche“** Wir backen nach Mamas Rezept einen saftigen, fruchtigen Butterstollen! Mit Punsch, Rezept, Mini-Stollen zum Mitnehmen 54,90 € / Pers.
Sa, 27. 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 69,90 € / Pers.
So. 28.November **11.00-15.00Uhr**	**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, 54,90 € / Pers.
Fr, 03. 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, Leckeres 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**
Fr, 10. Dezember **16.00–18.00 Uhr**	**Kochwerkstatt „Winterküche“** Wir zaubern einen winterlichen Lebkuchen-Sahne-Likör mit Ihrem selbst gefertigten Lebkuchengewürz, mit Quittenpunsch, Rezept, dekorativer Likörflasche 0,2l, 54,90 € / Pers.

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)