Geplante Termine der Kräuterwerkstatt Februar bis Juni 2024

Änderungen vorbehalten)
Alle Kurse nur mit Voranmeldung!*)

Dienstag, 20. Februar – Workshop: Die Hauskäserei
Die Grundlagen der Käseherstellung vom Quark zum Käse und halbfesten Schnittkäse. Vortrag mit Vorführung und mit selbst hergestellten Kostproben. Aus technischen Gründen kann an diesem Abend nur eine Käsesorte vollständig hergestellt werden. Mit Anleitung für zu Hause und Verkostung vieler schon vorbereiteten Variationsmöglichkeiten.

Uhrzeit: 19:00 bis 21:30 Uhr
Kosten: 32,- €
Treffpunkt: Kräuterwerkstatt
Leitung: Iris Strehlow
Anmeldung in der Kräuterwerkstatt oder direkt bei Iris Strehlow unter 06152-858616

Montag, 26. Februar - Kleiner Leitfaden „Permakultur“- Natürliches Gärtnern
Was ist Permakultur? Lernen Sie geschlossene Lebenskreisläufe zu schaffen. Biologisches Gärtnern für Anfänger und Fortgeschrittene. Mit möglichst geringem Aufwand größtmöglichen Ertrag erwirtschaften, mit dem zu Ihnen passenden Ökosystem. Lösungen statt Probleme!.Theoretischer Einführungskurs.

Uhrzeit: 18.00 bis ca.20.00 Uhr
Kosten: 22,- €
Treffpunkt: Kräuterwerkstatt
Leitung: Petra Kramer

Montag, 11. März Blütenessenzen nach Dr. Bach und einheimische Essenzen
Was sind Blütenessenzen und wie arbeiten sie? Blütenessenzen können unser seelisches, geistiges und körperliches Wohlbefinden harmonisieren und so helfen mit Problemen unterschiedlichster Art besser zurecht zu kommen.Sie können unser Selbstwertgefühl stärken und uns auch in schwierigen Situationen Zuversicht, Lebensfreude und die nötige Kraft neue Wege einzuschlagen, geben.Der Kurs ist geeignet, um in die Arbeit mit Blütenessenzen einzusteigen. Schwerpunkt dieses Kurses sind die Anwendungsmöglichkeiten in der Familie, für sich selbst und Freund, zur Harmonisierung und Stärkung des inneren Gleichgewichtes. Dabei lernen wir einige einheimische Blütenessenzen kennen.

Uhrzeit: 18.00 – 20.30 Uhr
Kosten: 35 € inkl.
Treffpunkt: Kräuterwerkstatt
Leitung: Petra Kramer

Montag, 18. März - Brotzeit
Keine Lust auf Wurst oder Käse? Das alternative Angebot ist mittlerweile groß und leider teuer. Abgesehen davon was da so manchmal drin ist. Es gibt leckere Brotaufstriche zum selbst machen: aus Linsen, Sonnenblumenkernen, Mandeln, Sesam,.... Wie mache ich das und wie bekommt man diese haltbar gemacht? Mal im Kleinen die verschiedenen Rezepturen auseinander genommen, versteht man auch den Aufbau. Und nix steht mehr im Wege für eigene Kreationen. Wir machen verschiedene Aufstriche zusammen (die natürlich mitgenommen werden dürfen) und lernen das Prinzip der Haltbarmachung. Mit Script

Uhrzeit: 19:00 bis 21:30 Uhr
Kosten: 25,- €
Teilnehmer mindestens 4 höchstens 6 Personen
Treffpunkt: in der Kräuterwerkstatt
Leitung: Petra Kramer

Karfreitag, 29. März - Alles wieder grün
Kleine Kräuterwanderung am Pfungstädter Moor. Das Leben kehrt zurück! Frischaustrieb und Jungpflanzen unerer heimischen Flora finden, erkennen und verwenden lernen.

Uhrzeit: 10:00 bis ca. 12:00 Uhr
Kosten: 18,- €

Treffpunkt: Am Naturfreundehaus Pfungstädter Moor
Leitung: Petra Kramer

Samstag, 6. April - Ab in den Bärlauch
Alles über Bärlauch: Wie erkennt man den Bärlauch, womit könnte man ihn verwechseln, wofür ist er gut und was für lukullische Spezereien und Heilmittel könnte man aus ihm zubereiten? Lasst uns mal Licht in die Sache bringen. Und auf dem Weg dahin schauen wir mal welche Kräuter schon den Kopf rausstrecken und wofür sie gut sind.

Uhrzeit: 14.00 bis ca. 16.30 Uhr
Kosten: 18,- €
Treffpunkt: Auf dem kleinen Parkplatz am Sandbach in Eschollbrücken (Am Reitverein).
Bitte auf der rechten Seite des Sandbachs parken!
Leitung: Petra Kramer

Montag, 8. April – Workshop: Senf- Heilmittel und Würze
Alles Wissenswerte über die Pflanze, ihre Inhaltsstoffe und Heilkräfte sowie deren Verarbeitung zu köstlichen Leckereien. Jeder darf „seinen“ Senf mit nach Hause nehmen. Es werden drei verschiedene Sorten, passend zur Jahreszeit, hergestellt. Zur Bereicherung der heimischen Tafel, Geschenkidee oder individuelles Mitbringsel. Viele Rezeptideen mit Anleitung.

Uhrzeit: 18.30 - 20.30 Uhr
Kosten: 25 € inkl. Script
Treffpunkt: Kräuterwerkstatt
Leitung: Petra Kramer

Grünes Leben
Führung im Lehr- und Versuchsgarten der Kräuterwerkstatt. Im Rhythmus der Jahreszeiten stellen sich viele Pflanzenpersönlichkeiten vor:
- *wild und frei*
- *heilsam und stärkend*
- *würzig und schmackhaft*
- *geheimnisvoll und magisch*

Einheimische, regional vorkommende, mediterrane und außergewöhnliche Pflanzen erkennen lernen und etwas über den Einsatz in der Küche oder den Medizinschrank erfahren.

Mittwoch 17.04 ab 17.30 Uhr
Mittwoch 15.05 ab 17.30 Uhr
Donnerstag 13.06 ab 18.00 Uhr

Die Führungen dauern zwischen 2 und 3 Stunden
Kosten: 20,- €
Treffpunkt: Lehr- und Versuchsgarten der Kräuterwerkstatt
Leitung: Petra Kramer

Donnerstag, 9. Mai - Nahrung und Medizin am Wegesrand (Christi Himmelfahrt)
Kleine Kräuterführung : Kräuter finden und erkennen für die kleine Hausapotheke oder den Küchentisch.

Uhrzeit: 10:00 bis ca. 12:00 Uhr
Kosten: 18,- €
Treffpunkt: Vor dem Pfungstädter Naturfreundehaus/ Pfungstädter Moor
Leitung: Petra Kramer

Samstag, 11. Mai - Kleiner Gärtnermarkt:
Lasst uns die Eisheiligen ausläuten! In unserer kleinen Gärtnerei am Rande von Pfungstadt!
Nach dem 15. Mai soll es keinen Frost mehr geben und die empfindlichen Pflanzen können gesetzt und in den Garten gebracht werden: Tomaten, Paprika, Gurken, Zucchini, Kübelpflanzen wie Zitrone und viele mehr.
Wir bieten heute besondere Sorten an Kräuter- und Gemüsepflanzen sowie Wild- und Heilpflanzen an.

Der Gartenmarkt geht durchgehend von **10.00 - 16.00 Uhr**
Wegbeschreibungen im Laden oder demnächst auf unserer Seite im Internet. Gut mit dem Fahrrad oder auch bei einem Spaziergang zu erreichen. Unsere kleine Gärtnerei ist umgrenzt von einem naturnahen Garten (der an diesem Tag auch besucht werden darf).

Hier wird naturnaher Anbau und Vermehrung einheimischer Wild- und Würzkräuter betrieben. Zudem ist hier auch die Pflegestation von zugekauften Kräutern aus Spezialgärtnereien, die in der Regel in der Kräuterwerkstatt in der Pfarrgasse angeboten werden. Natürlich kann man auch hier mit Terminvereinbarung oder im Zusammenhang mit den Kursen die Pflanzen käuflich erwerben.

Mittwoch, 22. Mai - Workshop: Oxymel – die Heilkraft des Sauerhonigs
Oxymel ist seit Jahrhunderten Bestandteil unserer Heilkultur. Leider ist es in Vergessenheit geraten. So einfach wie er in der Herstellung und in der individuellen Zusammensetzung ist, so einfach ist er in der Handhabung. Oxymels können als wohlschmeckende Küchenzutat zur Gesunderhaltung oder als Heilmittel eingesetzt werden.

Uhrzeit: 17.30 - 19.30 Uhr
Kosten: 35 € (Beinhaltet 1 Glas feinsten Imkerhonig, 1 Flasche Bio Apfelessig und Script. Bitte kleine Gefäße mitbringen).
Treffpunkt: im Lehr- und Versuchsgarten der Kräuterwerkstatt
Leitung: Petra Kramer

Samstag, 15. Juni - Workshop: Räucherwerk aus Garten, Kübelkultur und unserem heimischen Umfeld
Welche Pflanzen kann man trocknen und zum Räuchern verwenden? Pflanzen erkennen und Kübelpflanzen in der Pflege und die Verarbeitung zu Räucherwerk. Selbst bereitetes Räucherwerk kann mit nach Hause genommen werden.

Uhrzeit: 16.00 – 18.30 Uhr
Kosten: 22 €
Treffpunkt: Garten
Leitung: Petra Kramer

Mittwoch, 19. Juni - Pfungstadts wilder Osten
Kleine Exkursion entlang der Modau über die Sanddünen Richtung Wald. Üppige Vegetationen, verbreitet durch den Wind der Eisenbahn auf kargen sandigem Boden, eine Herausforderung für die Pflanzenwelt. Aber alles braucht und hat seine Nischen. Essbares und Heilsames in Pfungstadts wildem Osten.

Uhrzeit: 18.00 Uhr
Kosten: 18,- €
Treffpunkt: Vor der Büchner Villa , Büchnerweg in Pfungstadt,
Leitung: Petra Kramer

Samstag, 29. Juni - Der summende, brummelnde Insektengarten
Für unsere Insekten sieht es übel aus! Ob Bienen, Hummeln, Libellen oder Schmetterlinge. Lebensraum und Futter wird immer knapper. Aber jeder kann zu einer Verbesserung der Situation beitragen! Statt hoch-gezüchtete Blüten oder karge Graslandschaften kann jeder etwas Leben in seinen Garten zurück holen. Mit den richtigen Pflanzen und einem für Insekten angenehmen Umfeld. selbst wenn man nur einen kleinen Balkon hat, kann man Abhilfe schaffen.

Ohne Bienen oder Hummeln fast keine Lebensmittel für den Menschen! Packen wir es an! Pflanzenlisten und Bauanleitungen inklusive.

Uhrzeit: 16.00 bis ca. 18.00 Uhr
Kosten: 20,- €
Treffpunkt: Im Lehr- und Versuchsgarten der Kräuterwerkstatt.
Leitung: Petra Kramer

Donnerstag, 4. Juli - Workshop: Kräuterlimonaden selbst gemacht
Viele Kräuter aus dem Garten, der freien Natur, Kübel oder auch von der Fensterbank ergeben mit wenigen Handgriffen und Zutaten leckere Erfrischungsgetränke. Abwechslungsreiche, kostengünstige und gesündere Alternative zu den käuflichen Softdrinks.Ob aus Ananasminze, Zitronenverbene, Lindenblüten, Schafgarbe, Labkraut, es ist für jeden Geschmack etwas dabei. Hat man genug frische Kräuter, können daraus auch Vorräte in Form von Sirup hergestellt werden. Hier erfahrt ihr alles was ihr darüber wissen müsst.

Uhrzeit: 18.00 – 20.00 Uhr
Kosten: 25,- €
Treffpunkt: im Lehr- und Versuchsgarten der Kräuterwerkstatt
Leitung: Petra Kramer

***Ameldung bis 1 Woche vor Kursbeginn sowie weitere Informationen bei:**
Kräuterwerkstatt
Petra Kramer
64319 Pfungstadt
Pfarrgasse 22
Tel. 06157-2231 oder

www.diekraeuterwerkstatt.de