



Die **Kräuterwerkstatt**



## Veranstaltungskalender 2020



### „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, 18. Januar, 12.00–14.00 Uhr	<b>Kochwerkstatt „Chutney“</b> Winterliche Wurzeln und Rüben, Schwarzkümmel und Koriander, wir kochen ein Chutney, mit 1 Punsch & Rezept 29,90 € / Pers.
Sa, 25. Januar, 11.00–14.00 Uhr	<b>Kochwerkstatt „Brot backen“</b> Brote backen mit Vollkorn, Dinkel und Gewürzen, mit 1 Punsch, Rezept, kleines Brot 29,90 € / Pers.
Fr, 31. Januar, 16.00–18.00 Uhr	<b>„GURKE UND PROSECCO“ - Der Freundinnen-Nachmittag</b> „Frühlingsmaske - Entspannung für Haut und Seele“, mit 1 Glas Prosecco & Wildkräutersnack 29,90 € / Pers.
Sa, 01. Februar, 12.00–14.00 Uhr	<b>Kochwerkstatt „Fermentieren“</b> Alles rund ums Fermentieren mit Wurzelgemüse, mit 1 Kräutertee, Rezept und Glas 29,90 € / Pers. WINTERFERIEN
Sa, 08. Februar, 11.00–14.00 Uhr	<b>Kochwerkstatt „Brot backen“</b> Walnussbrote backen mit Kräutern, Gewürzen und Früchten, mit 1 Punsch, Rezept und kleinem Brot 29,90 € / Pers. WINTERFERIEN
Fr, 14. Februar, Valentinstag 17.00-20.00 Uhr	<b>Wir kochen zusammen ein VALENTINS-MENÜ</b> Ceviche vom Saibling, Herzpralinen mit Himbeeren gefüllt und noch viel mehr, inkl. „Fercher Hugo“ und Rezepturen 64,90 € / Pers
Sa, 15. Februar, 12.00-14.00 Uhr	<b>Kochwerkstatt „Alles Käse“</b> Käse selbst herstellen mit Töplitzer Milch - bitte ein Gefäß mit Sieb mitbringen, inkl. deinem selbst gemachten Käse, dem Rezept und Tee 29,90 € / Pers.

## Veranstaltungskalender 2020 – Seite 2

Sa, 22. Februar, 10.00-14.00 Uhr	<b>Spezialkurs „Seifensieden“ - Ein altes Handwerk neu entdecken</b> Seifen selbst siedend und fertigen, unter fachkundiger Anleitung, inkl. Tee, Snack, Seifen, Seminarunterlagen 59,90 € / Pers.
Sa, 22. Februar, 12.00-14.00 Uhr	<b>Kochwerkstatt „Curry“</b> Das beliebte Currygewürz selbst herstellen, dazu kochen wir ein Risotto, mit 1 Cydoniapunsch, dem persönlichen Curry & Rezept 29,90 € / Pers.
Fr, 28. Februar, 16.00-18.00 Uhr	<b>„GURKE UND PROSECCO“ - Der Freundinnen-Nachmittag</b> „Frühlingsmaske - Entspannung für Haut und Seele“, mit 1 Glas Prosecco & Wildkräutersnack 29,90 € / Pers.
Sa, 29. Februar, 12.00-14.00 Uhr	<b>Kochwerkstatt „Alles genudelt“</b> Nudeln selbst gemacht, raffiniert verarbeitet, z.B. in Salbeibutter, mit 1 Punsch & Rezept 29,90 € / Pers.
Sa, 07. März, 10.00-14.00 Uhr	<b>Kräuterwerkstatt „Winter Ade“ - Kurs mit Kochen!</b> 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 49,90 € / Pers.
Sa, 14. März, 11.00-14.00 Uhr	<b>Kochwerkstatt „Rund um den Fisch vom Schwielowsee und Umland“</b> Wir kochen einen leckeren, regionalen Fischtopf mit Fenchel, Petersilie, Anis, inkl. Rezept, Kräuterbrot, Tee 39,90 € / Pers.
Sa, 21. März, 10.00-18.00 Uhr	<b>Wir feiern „Drei Jahre Kräuterwerkstatt in Ferch!“</b> Es gibt Wildkräutersnacks, Bowle, Tee, Kaffee, Lupinenkaffee, Kesselgulaschsuppe vom Wildschwein, lecker selbstgebackenen Kuchen, unser Veganes Schmalz auf frischem Brot, frische Kräuter und Honig vom Drachenberg Wir färben und bemalen Ostereier, Tipp: Die Kinder können wieder Lämmer einseifen!
11.00-14.00 Uhr	<b>Kreativwerkstatt „WEIDEN FLECHTEN“ (bitte hierfür anmelden !!),</b> Gestaltet unter fachkundiger Anleitung <b>Österliches aus Weide“.</b> Ein Schnupperkurs mit Christine Herling, inkl. Tee 39,90 € / Pers.
Fr, 27. März, 16.00-18.00 Uhr	<b>„GURKE UND PROSECCO“ - Der Freundinnen-Nachmittag</b> „Frühlingsmasken - Entspannung für Haut und Seele“, mit 1 Glas Prosecco & Wildkräutersnack 29,90 € / Pers.
Sa, 28. März, 10.00-14.00 Uhr	<b>Kräuterwerkstatt „Ach du preußische, grüne Neune!“ - Kurs mit Sammeln und Kochen!</b> 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 <b>Brunnenkresse</b> und <b>Scharbockskraut!</b> Wir sammeln gemeinsam und kochen daraus ein preußisches Menü, inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 49,90 € / Pers.
Sa, 04. April, 10.00-14.00 Uhr	<b>Kräuterwerkstatt „Grüne Hausapotheke“ - Kurs mit Sammeln und Kochen!</b> <b>Birke, Fichte, Brennnessel und andere Heilkräuter</b> kennenlernen, sammeln und kleine Helfer für die Hausapotheke entwickeln, wie z.B. Birkenwasser, Fichtenspitzensirup u.a., Zubereiten eines Wildkräutersnacks aus <b>Giersch, Gundermann und Co,</b> inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen, Materialkosten 54,90 € / Pers. <b>OSTERFERIEN</b>
Sa, 11. April, 10.00-14.00 Uhr	<b>Kräuterwerkstatt "Wilde Küche" - Kurs mit Sammeln und Kochen!</b> 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 49,90 € / Pers. <b>OSTERWOCHELENDE</b>

**Veranstaltungskalender 2020 – Seite 3**

<p><b>Sa, 18. April, 12.00-14.00 Uhr</b></p>	<p><b>Kochwerkstatt „Alles Käse“</b> Käse selbst herstellen mit Töplitzer Milch (bitte ein Gefäß mit Sieb mitbringen), inkl. dem eigenen Käse, dem Rezept und Tee 29,90 € / Pers. <b>OSTERFERIEN</b></p>
<p><b>Sa, 25. April, 10.00–14.00 Uhr</b></p>	<p><b>Kräuterwerkstatt "Wilde Küche" - Kurs mit Sammeln und Kochen!</b> 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 49,90 € / Pers.</p>
<p><b>So, 26. April, 12.00-16.00 Uhr</b></p>	<p><b>Kochwerkstatt „Rund um die Wurst“ - Wir stellen Wildkräuterwürstchen her!</b> Mit Fercher Wildschwein und Heidis Wildkräutern - regional und einfach lecker inkl. Getränke, 6 Würstchen für Zuhause und Rezept 59,90 € / Pers.</p>
<p><b>Do, 30. April, 16.00–18.00 Uhr</b></p>	<p><b>"Gurke und Prosecco" - Der Freundinnen-Nachmittag</b> "Wildkräuter-Pesto selbst herstellen" mit 1 Glas Prosecco und Wildkräutersnack 29,90 € / Pers.</p>
<p><b>Sa, 02. Mai, 10.00-14.00 Uhr</b></p>	<p><b>Kräuterwerkstatt „Grüne Hausapotheke“ - Kurs mit Sammeln und Kochen!</b> <b>Mädesüss, Gänseblümchen, Nelkenwurz und andere Heilkräuter</b> kennenlernen, sammeln und kleine Helfer (Salben, Tinkturen) für die Hausapotheke entwickeln, zubereiten eines Wildkräutersnacks aus <b>Giersch, Gundermann und Co</b>, inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen, Materialkosten 54,90 € / Pers. <b>Freitag Feiertag: 1. Mai</b></p>
<p><b>Sa, 09. Mai, 10.00–14.00 Uhr</b></p>	<p><b>Kräuterwerkstatt „Ein Korb voller Blüten“ - Kurs mit Sammeln und Kochen</b> <b>Alant, Schafgarbe, Ringelblume und Co,</b> 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><b>Sa, 09. Mai, 11.00–14.00 Uhr</b></p>	<p><b>Kreativwerkstatt "WEIDEN FLECHTEN"</b> Gestaltet unter fachkundiger Anleitung Fische, Sonnen, Körbe oder doch etwas anderes? Einfach sagen! Ein Schnupperkurs mit Christine Herling, inkl. Tee 39,90 € / Pers. <b>Sonntag, 10. Mai: Muttertag</b></p>
<p><b>Sa, 16. Mai 10.00–14.00 Uhr</b></p>	<p><b>Kräuterwerkstatt „Grillkräuter“ - Kurs mit Sammeln und Kochen!</b> <b>Männer und Frauen an den Grill !!!</b> 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 49,90 € / Pers.</p>
<p><b>Sa, 23. Mai, 10.00–14.00 Uhr</b></p>	<p><b>Kräuterwerkstatt "Wilde Küche" - Kurs mit Sammeln und Kochen!</b> <b>Altes Kräuterwissen rund um unsere heimischen Un-kräuter</b> <b>wie Giersch, Gundermann und Co</b> Wir sammeln unsere geliebten "Un-kräuter", bereiten daraus leckere wilde Snacks zu und genießen alles im Kräutergarten, inkl. Getränke, Snack, Unterlagen 49,90 € / Pers. <b>Donnerstag, 21. Mai: Christi Himmelfahrt</b></p>
<p><b>Fr, 29. Mai 16.00-18.00 Uhr</b></p>	<p><b>„GURKE UND PROSECCO“ - Der Freundinnen-Nachmittag</b> „Wildkräuter-Pesto selbst herstellen“, mit Prosecco &amp; Wildkräutersnack 29,90 € / Pers.</p>
<p><b>Sa, 30. Mai, 12.00–14.00 Uhr</b></p>	<p><b>Kochwerkstatt „Blütenküche“</b> Wir kochen ein Blüten-Flammeri, dazu gibt es hausgemachte Waldmeisterbowle, inkl. Rezept und Getränk 29,90 € / Pers. <b>PFINGSTWOCHELENDE</b></p>



**Veranstaltungskalender 2020 – Seite 4**

<p><b>Sa, 30. Mai,</b> <b>15.00–19.00 Uhr</b></p>	<p><b>Kochwerkstatt „Rund um die Wurst“ - Wir stellen Wildkräuterwürstchen her!</b> Mit Fercher Wildschwein und Heidis Wildkräutern- regional und einfach lecker inkl. Getränke, 6 Würstchen für Zuhause und Rezept 59,90 € / Pers. <b>PFINGSTWOCHELENDE</b></p>
<p><b>Sa, 06. Juni,</b> <b>10.00–14.00 Uhr</b></p>	<p><b>Kräuterwerkstatt „Grillkräuter“ - Kurs mit Sammeln und Kochen!</b> <b>Männer und Frauen an den Grill !!!</b> 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 49,90 € / Pers.</p>
<p><b>Sa, 13. Juni,</b> <b>11.00-15.00 Uhr</b></p> <p><b>12.00-14.00 Uhr</b></p>	<p><b>10.00-18.00 Uhr: Brandenburgische Landpartie mit Kaffee und Kuchen</b></p> <p><b>Kreativwerkstatt "WEIDEN FLECHTEN"</b> Gestaltet unter fachkundiger Anleitung „Schönes für den Garten“ z.B. ein Rankgerüst, ein Kräutersammelkorb o.ä. Erlernst die Kunst des Flechtens. Ein schönes Tagesseminar mit Christine Herling, inkl. Tee, Snack 59,90 € / Pers.</p> <p><b>Kochwerkstatt „Pesto“</b> Wir stellen mit Kräutern aus dem Garten ein Wildkräuter-Pesto her, mit Kräuterlimonade, Rezept und einem Glas Pesto zum Mitnehmen 29,90 € / Pers.</p>
<p><b>So, 14. Juni,</b> <b>12.00–14.00 Uhr</b></p>	<p><b>10.00-18.00 Uhr: Brandenburgische Landpartie mit Kaffee und Kuchen</b></p> <p><b>Kochwerkstatt „Pesto“</b> Wir stellen mit Kräutern aus dem Garten ein Wildkräuter-Pesto her, mit Kräuterlimonade, Rezept und einem Glas Pesto zum Mitnehmen 29,90 € / Pers.</p>
<p><b>Sa, 20. Juni,</b> <b>10.00–14.00 Uhr</b></p>	<p><b>Kräuterwerkstatt „Alles blüht“ - Kurs mit Sammeln und Kochen!</b> <b>Die Zeit der Johannikräuter wie Mädesüss, Johanniskraut und Nachtkerze</b> 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. <b>Für zu Hause kann sich jeder Teilnehmer ein flüssiges Herbar herstellen</b> inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 49,90 € / Pers.</p>
<p><b>Fr, 26. Juni,</b> <b>16.00–18.00 Uhr</b></p>	<p><b>„GURKE UND PROSECCO“ - Der Freundinnen-Nachmittag</b> „Wildkräuter-Pesto selbst herstellen“, mit Prosecco &amp; Wildkräutersnack 29,90 € / Pers. <b>Donnerstag, 25. Juni: Beginn der Sommerferien</b></p>
<p><b>FÜR KINDER- GRUPPEN!!!</b></p>	<p><b>Ferienprogramm im Sommer und Themen für Geburtstage ganzjährig!!!</b> <b>Blütenseifen herstellen, Gärtnern im Garten, Backen und Kochen in der Kräuterküche</b> <b>(Grüne Brötchen, Nudeln, Cake Pops, Pralinen), Weide flechten, Insektenhotels bauen,</b> <b>inkl. Getränke ab 5,50 € / Kind pro Stunde (je nach Alter)</b></p>
<p><b>Sa, 27. Juni,</b> <b>12.00-14.00 Uhr</b></p> <p><b>15.00-19.00 Uhr</b></p>	<p><b>Kochwerkstatt „Wildkräuter-Quiche“</b> Mit Kräutern aus dem Garten wie Melde, Malve, Melisse backen wir eine Wildkräuter-Quiche, inkl. Gierschlimonade, Rezept, Mini-Quiche zum Mitnehmen 29,90 € / Pers.</p> <p><b>Kochwerkstatt „Rund um die Wurst“</b> <b>Wir stellen Wildkräuterwürstchen her!</b> Mit Fercher Wildschwein und Heidis Wildkräutern- regional und einfach lecker inkl. Getränke, 6 Würstchen für Zuhause und Rezept 59,90 € / Pers.</p>

Veranstaltungskalender 2020 – Seite 5

<p>Sa, 04. Juli, 10.00-14.00 Uhr</p>	<p><b>Kräuterwerkstatt „Das Ding mit der Dolde“ - Kurs mit Sammeln und Kochen!</b> 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 49,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 11. Juli, 12.00–14.00 Uhr</p>	<p><b>Kochwerkstatt „Sommerküche Tarte-Tartin“</b> Mit Äpfeln und Kräutern aus dem Garten zaubern wir eine Tarte-Tartin, inkl. Sommerbowle, Rezept und Minitarte zum Mitnehmen 29,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 18. Juli, 10.00–14.00 Uhr</p>	<p><b>Kräuterwerkstatt „Die Fülle im Garten“ - Kurs mit Sammeln und Kochen!</b> Wir stellen Kräuter zum Räuchern in der Küche vor, wie <b>Eberraute, Quendel und Ysop</b> und kombinieren diese mit <b>Rosmarin</b> und <b>Currykraut</b>. 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.</p>
<p>Sa, 25. Juli, 12.00–14.00 Uhr</p>	<p><b>Kochwerkstatt „Alles Käse“</b> Käse selbst herstellen mit Milch aus Töplitz, bitte ein Gefäß mit Sieb mitbringen, Ihr eigener Käse &amp; Rezept, Gierschlimonade, 29,90 € / Pers.</p>
<p>Fr, 31. Juli, 16.00-18.00 Uhr</p>	<p><b>"Gurke und Prosecco" - der Freundinnen-Nachmittag</b> "Wildkräuter-Pesto selbst herstellen" oder doch eine erfrischende Gesichtsmaske? Nach Absprache, mit 1 Glas Prosecco &amp; Wildkräutersnack 29,90 / Pers.</p>
<p>Sa, 01. August, 10.00-14.00 Uhr</p>	<p><b>Kräuterwerkstatt " Wilde Küche" - Kurs mit Sammeln und Kochen!</b> <b>Altes Kräuterwissen rund um unsere geliebten "Un- kräuter"</b> <b>wie Giersch, Gundermann und Co</b> Wir sammeln gemeinsam, bereiten daraus wilde Snacks her und genießen alles im Kräutergarten, ein Überraschungsmenü!! inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 49,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 08. August, 12.00-14.00 Uhr</p>	<p><b>Kochwerkstatt „Wildkräuter-Pesto“</b> Wir stellen mit Kräutern aus dem Garten ein Wildkräuter-Pesto her, inkl. Gierschlimonade, Rezept und Glas Pesto zum Mitnehmen 29,90 € / Pers. <b>Freitag, 07. August: Ende der Sommerferien</b></p>
<p>Sa, 15. August, 10.00–14.00 Uhr</p>	<p><b>Kräuterwerkstatt „Die Fülle im Garten“ - Kurs mit Sammeln und Kochen!</b> 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 Pestos 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.</p>
<p>Sa, 22. August, 12.00-14.00 Uhr</p>	<p><b>Kochwerkstatt „Sommerküche Tarte-Tartin“</b> Mit Äpfeln und Kräutern aus dem Garten zaubern wir eine Tarte-Tartin, inkl. Sommerbowle, Rezept und Minitarte zum Mitnehmen 29,90 € / Pers.</p>
<p>Fr, 28. August, 16.00-18.00 Uhr</p>	<p><b>"Gurke und Prosecco" - der Freundinnen-Nachmittag</b> "Wildkräuter-Pesto selbst herstellen" oder doch eine erfrischende Gesichtsmaske? Nach Absprache, mit 1 Glas Prosecco &amp; Wildkräutersnack 29,90 / Pers.</p>
<p>Sa, 29. August, 10.00-14.00 Uhr</p>	<p><b>Kräuterwerkstatt „Grüne Hausapotheke“ - Kurs mit Sammeln und Kochen!</b> Wir stellen Heilkräuter vor, wie Nachtkerze, Nelkenwurz und Mädesüss. Wir sammeln diese gemeinsam und probieren uns an Salben und Tinkturen. Außerdem fertigen wir zusammen einen bunten Wildkräutersnack. inkl. Gierschlimonade, Snack, Kräuterunterlagen 54,90 € / Pers.</p>

Veranstaltungskalender 2020 – Seite 6

<p>Sa, 05. September, 11.00–14.00 Uhr</p>	<p><b>Kochwerkstatt „Brot backen“</b> Brote backen mit Vollkorn, Dinkel, frischen Kräutern und Gewürzen, inkl. Kräuterlimonade, Rezept und einem kleinen Brot 29,90 € / Pers.</p>
<p>So, 06. September, 11.00-14.00 Uhr</p>	<p><b>Kochwerkstatt „Rund um den Fisch vom Schwielowsee und Umland“</b> Wir kochen einen leckeren, regionalen Fischtopf mit Fenchel, Petersilie, Anis , inkl. Rezept, Kräuterbrot, Tee 39,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 19. September, 10.00–14.00 Uhr</p>	<p><b>Kräuterwerkstatt „Der Garten voller wilder Früchte“ - Kurs mit Sammeln und Kochen!</b> <b>Wir stellen Rosengewächse vor wie Hagebutte, Schlehe, Weißdorn u.a.</b> 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 49,90 € / Pers.</p>
<p>Fr, 25. September, 16.00–18.00 Uhr</p>	<p><b>„GURKE UND PROSECCO“ - Der Freundinnen-Nachmittag</b> „Wildkräuter-Pesto selbst herstellen“, mit Prosecco &amp; Wildkräutersnack 29,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 26. September, 12.00-14.00 Uhr</p>	<p><b>Kochwerkstatt „Wildkräuter-Quiche“</b> Wir stellen mit Kräutern aus dem Garten eine Wildkräuter-Quiche her, inkl. Rezept, Kräuterlimonade und Mini-Quiche zum Mitnehmen 29,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 03. Oktober, 17.00–20.00 Uhr</p>	<p><b>Kräuterwerkstatt „Der Garten voller wilder Früchte“ - Kurs mit Sammeln und Kochen!</b> Wir stellen Wildfrüchte vor wie <b>Sanddorn, Holunder, Brombeere u.a.</b> Wir sammeln diese gemeinsam und kochen ein beerenstarkes Menü, abgerundet mit unseren geliebten Un-kräutern wie <b>Giersch und Gundermann.</b> <b>SPEZIAL: Zum Abschluss kann sich jeder Teilnehmer seinen eigenen, beerensarken Fruchtestig herstellen,</b> inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 49,90 € / Pers. <b>TAG DER DEUTSCHEN EINHEIT - FEIERTAG</b></p>
<p>Sa, 10. Oktober 11.00-14.00 Uhr</p> <p>11.00-15.00 Uhr</p>	<p><b>Kreativwerkstatt "Kräuterseifen-Set</b> 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, 39,90 € / Pers.</p> <p><b>Kreativwerkstatt "WEIDEN FLECHTEN"</b> 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 59,90 € / Pers. <b>Beginn der Herbstferien</b></p>
<p>So, 11. Oktober, 14.00–18.00 Uhr</p>	<p><b>Internationale Kochwerkstatt</b> <b>„Wir kochen über`n Tellerrand“</b> Wir kombinieren koreanische, thailändische und vietnamesische Küche, inkl. Getränke, Menü 59,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 17. Oktober, 10.00–14.00 Uhr</p>	<p><b>Kräuterwerkstatt „Rund um die Knolle“ - Kurs mit Sammeln und Kochen!</b> 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.</p>



Die **Kräuterwerkstatt**



**Veranstaltungskalender 2020 – Seite 7**

<p><b>Sa, 24. Oktober, 12.00–14.00 Uhr</b></p>	<p><b>Kochwerkstatt „Chutney“</b> Wir kochen mit den Früchten aus dem Garten, Gewürzen und Kräutern ein Chutney inkl. Getränke, Chutney, Unterlagen 29,90 € / Pers. Ende der Herbstferien</p>
<p><b>Fr, 30. Oktober, 16.00-18.00 Uhr</b></p>	<p><b>„GURKE UND PROSECCO“ - Der Freundinnen-Nachmittag</b> „Wildkräuter-Pesto selbst herstellen“, mit Prosecco &amp; Wildkräutersnack 29,90 € / Pers.</p>
<p><b>Sa, 31. Oktober, 10.00–14.00 Uhr</b></p>	<p><b>Kräuterwerkstatt „Grüne Hausapotheke“ - Kurs mit Kochen!</b> Altes Kräuterwissen über <b>Quendel, Salbei, Spitzwegerich</b> 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 54,90 € / Pers. Reformationstag – Feiertag in Brandenburg</p>
<p><b>INFO:</b></p>	<p><b>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! Heidi Knappe 0173 / 723 80 96 Bestellungen für individuelle Adventskränze über Miriam Ott 0171 / 73 09 99 55</b></p>
<p><b>Fr, 06. November, 15.00-18.00 Uhr</b></p>	<p><b>Kreativwerkstatt „Kräuterseifen Set“</b> 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.</p>
<p><b>Sa, 07. November, 10.00–14.00 Uhr</b></p>	<p><b>Kräuterwerkstatt “ Grüne Hausapotheke“ - Kurs mit Kochen!</b> Altes Kräuterwissen über <b>Quendel, Salbei, Spitzwegerich</b> 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 54,90 € / Pers.</p>
<p><b>Fr, 13. November, 15.00-18.00 Uhr</b></p>	<p><b>Kreativwerkstatt „Kräuterseifen Set“</b> 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, <b>inkl. Punsch, Wildkräutersnack 39,90 € / Pers.</b></p>
<p><b>Fr, 13. November, 15.00–18.00 Uhr</b>  <b>und</b>  <b>Sa, 14. November, 16.00-19.00 Uhr</b></p>	<p><b>1. Gewürzkranz aus der Kräuterküche mit Miriam Ott</b> 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,  <b>2. Adventliche Gestecke aus Wurzel-, Borke- und Rindenstücken</b> Aus Naturmaterialien, individuelle Gestecke für die Adventszeit, unter fachlicher Anleitung gestalten Sie Ihren eigenen Adventsschmuck mit Duftkräutern dekorieren,  inkl. Punsch 69,90 € / Pers.</p>
<p><b>Fr, 20. November, 15.00–18.00 Uhr</b></p>	<p><b>Kochwerkstatt „Winterküche“</b> Wir zaubern einen winterlichen Lebkuchen-Sahne-Likör mit Ihrem selbst gefertigten Lebkuchengewürz, mit Quittenpunsch, Rezept, dekorativer Likörfflasche 0,2l zum Mitnehmen, 39,90 € / Pers.</p>

**Veranstaltungskalender 2020 – Seite 8**

<p><b>Fr, 20. November, 15.00–18.00 Uhr</b></p>	<p><b>Einigartig und besonders – Adventskränze im ‚Dreierlei‘ Look mit Miriam Ott</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eine liegende <b>Mondsichel</b> aus Koniferengrün und silbrigen Ranken, gebunden,</li> <li>2. Der <b>Adventskranz im Waldlook</b> mit Moos, Eicheln, Kastanien, Kiefernduft,</li> <li>3. Der <b>mediterrane Adventskranz</b> mit Olivenlaub und Kräuterduft</li> </ol> <p><b>Kränze mal ganz anders als sonst - sucht euer Lieblingsthema aus!</b> inkl. Quittenpunsch, 69,90 € / Pers.</p>
<p><b>Fr, 27. November, 15.00–18.00 Uhr</b></p>	<p><b>Kochwerkstatt „Winterküche“</b> Wir backen nach Mamas Rezept einen saftigen, fruchtigen Butterstollen! Mit Punsch, Rezept, Mini-Stollen zum Mitnehmen 29,90 € / Pers.</p>
<p><b>Fr, 04. Dezember, 14.00-18.00 Uhr</b></p>	<p><b>Unser kleiner romantischer Weihnachtsmarkt</b></p> <p><b>Es erwartet euch ein romantisches, familiäres Ambiente</b></p> <p><b>Heiße Quitte, Feuerschale, „wilde“ Snacks , Mamas Butterstollen, Märchenerzähler, Origami, Gestricktes und Handwerkliches zum Verschenken und selbst behalten, „Kräuter-Heidi“ Produkte</b></p> <p><b>Körbe, handgesiedete Seifen, Honig aus der Region</b></p>

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 Kräuter- und Kochwerkstätten auch für Schulen, Kitas,  
Weiterbildungseinrichtungen, Betriebe und Familien durch.  
Termine und Themen sprechen wir gerne individuell mit euch ab.**

Weitere Seminare mit Gastdozenten und Veranstaltungen findet ihr  
auf unserer Website [www.kraeuter-heidi.de](http://www.kraeuter-heidi.de)  
unter der Rubrik "Aktuelles".

Eure "Kräuter-Heidi" Knappe (Kräuterpädagogin)