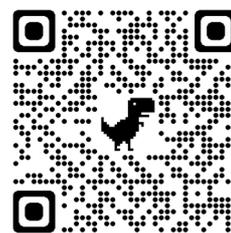


Veranstungskalender 2022



www.kraeuter-heidi.de



„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, 08. Januar, 12.00 – 14.00 Uhr	Kochwerkstatt „Chutney“ Winterliche Wurzeln und Rüben, Schwarzkümmel und Koriander, wir kochen ein Chutney, mit 1 Punsch & Rezept 34,90 € / Pers.
Sa, 15. Januar, 11.00 – 14.00 Uhr	Kochwerkstatt „Brot backen“ Brote backen mit Walnüssen, Gewürzen und Wildfrüchten mit 1 Punsch, Rezept, kleines Brot 39,90 € / Pers.
Sa, 22. Januar, 12.00 – 14.00 Uhr	Kochwerkstatt „Fermentieren“ Alles rund ums Fermentieren mit Wurzelgemüse, mit 1 Kräutertee, Rezept und Glas 34,90 € / Pers.
Fr, 28. Januar, 16.00 – 18.00 Uhr	„GURKE UND PROSECCO“ - Der Freundinnen-Nachmittag „Frühlingsmaske - Entspannung für Haut und Seele“, mit 1 Glas Prosecco & Wildkräutersnack 39,90 € / Pers.
Sa, 29. Januar, 11.00 – 14.00 Uhr	Kochwerkstatt „Brot backen“ Brote backen mit Vollkorn, Dinkel und Gewürzen, mit 1 Punsch, Rezept, kleines Brot 39,90 € / Pers.
Sa, 05. 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 39,90 € / Pers.
So, 06. 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 oder Verschenken, inkl. Punsch 44,90 € / Pers.

Veranstaltungskalender 2022 - Seite 2

<p>Sa, 12. Februar, 10.00 – 12.00 Uhr und 13.00 – 15.00 Uhr</p>	<p>Kochwerkstatt „Alles genudelt“ Nudeln selbst gemacht, raffiniert verarbeitet, z.B. in Salbeibutter, mit 1 Punsch & Rezept 39,90 € / Pers.</p>
<p>So, 13. Februar, 11.00 – 15.00 Uhr</p>	<p>Internationale Kochwerkstatt „Wir kochen über`n Tellerrand“ Wir kombinieren koreanische, thailändische und vietnamesische Küche, Kaffirlimette, Zitronengras, Koriander, Galgant, Kurkuma, Chili... Die Welt der asiatischen Gewürze kennenlernen! Inkl. Getränke, Menü 59,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 19. Februar, 11.00 – 14.00 Uhr</p>	<p>Kochwerkstatt „Brot backen“ Brote backen mit Walnüssen, mit 1 Punsch, Rezept, kleines Brot 39,90 € / Pers.</p>
<p>Fr, 25. Februar, 16.00 – 18.00 Uhr</p>	<p>„GURKE UND PROSECCO“ - Der Freundinnen-Nachmittag „Frühlingsmaske - Entspannung für Haut und Seele“, mit 1 Glas Prosecco & Wildkräutersnack 39,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 26. Februar, 10.00 – 14.00 Uhr</p>	<p>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 54,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 05. März, 10.00 – 14.00 Uhr</p>	<p>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 54,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 12. März. 11.00 – 14.00 Uhr</p>	<p>Kochwerkstatt „Rund um den Fisch vom Schwielowsee und Umland“ Wir kochen einen leckeren, regionalen Fischtopf mit Fenchel, Petersilie, Anis, inkl. Rezept, Kräuterbrot, Tee 39,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 19. März. 10.00 – 14.00 Uhr 10.00 – 18.00 Uhr</p>	<p>Kreativwerkstatt "WEIDEN FLECHTEN" Unter fachkundiger Anleitung Brotkörbe, Windlichter und Küchenkörbe aus Weide gestalten. Ein schönes Seminar mit Christine Herling inkl. Snack und Tee 49,90 € / Pers.</p> <p>Wir feiern „Fünf Jahre Kräuterwerkstatt in Ferch!“ 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!</p>
<p>Fr, 25. März, 16.00 – 18.00 Uhr</p>	<p>„GURKE UND PROSECCO“ - Der Freundinnen-Nachmittag „Frühlingsmaske - Entspannung für Haut und Seele“, mit 1 Glas Prosecco & Wildkräutersnack 39,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 26. 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 54,90 € / Pers.</p>



Veranstungskalender 2022 - Seite 3

Sa, 02. 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 54,90 € / Pers.
Sa, 09. April 10.00 – 14.00 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 54,90 € / Pers.
Sa, 23. 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 54,90 € / Pers.
So, 24. April 11.00 – 15.00 Uhr	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 59,90 € / Pers.
Fr, 29. April, 16.00 – 18.00 Uhr	"Gurke und Prosecco" - Der Freundinnen-Nachmittag "Wildkräuter-Pesto selbst herstellen" mit 1 Glas Prosecco und Wildkräutersnack 39,90 € / Pers.
Sa, 30. 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 54,90 € / Pers.
Sa, 07. Mai, 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 54,90 € / Pers.
Sa, 14. 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 54,90 € / Pers.
11.00 – 14.00 Uhr	Kreativwerkstatt "WEIDEN FLECHTEN" Unter fachkundiger Anleitung kleine Weidezäune, Staudenstützen oder Rankhilfen für den Garten gestalten. Ein schönes Seminar mit Christine Herling inkl. Tee 49,90 € / Pers.
Sa, 21. Mai, 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 54,90 € / Pers.

Veranstaltungskalender 2022 - Seite 4

<p>Fr, 27. Mai, 16.00 – 18.00 Uhr</p>	<p>Gurke und Prosecco" - Der Freundinnen-Nachmittag "Wildkräuter-Pesto selbst herstellen" mit 1 Glas Prosecco und Wildkräutersnack 39,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 28. Mai, 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 54,90 € / Pers.</p>
<p>So, 29. Mai 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 59,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 04. 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 54,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 11. Juni 12.00 – 14.00 Uhr</p>	<p>Kochwerkstatt „Pesto“ Wir stellen mit Kräutern aus dem Garten ein Wildkräuter-Pesto her, mit Kräuterlimonade, Rezept und einem Glas Pesto zum Mitnehmen 39,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 18. Juni 10.00 – 16.00 Uhr</p> <p>12.00 – 14.00 Uhr</p>	<p>Kreativwerkstatt "WEIDEN FLECHTEN" Unter fachkundiger Anleitung Einkaufs- oder Mehrzweckkörbe oder Gartenkiepen gestalten. Ein schönes Tagesseminar mit Christine Herling inkl. Snack und Tee 59,90 € / Pers.</p> <p>Kochwerkstatt „Wildkräuter-Quiche“ Mit Kräutern aus dem Garten wie Melde, Malve, Melisse backen wir eine Wildkräuter-Quiche, inkl. Gierschlimonade, Rezept, Mini-Quiche zum Mitnehmen 39,90 € / 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, Pralinen), Weide flechten, Insektenhotels bauen, inkl. Getränke ab 5,50 € / Kind pro Stunde (je nach Alter)</p>
<p>Fr, 24. Juni 16.00 – 18.00 Uhr</p>	<p>Gurke und Prosecco" - Der Freundinnen-Nachmittag "Wildkräuter-Pesto selbst herstellen" mit 1 Glas Prosecco und Wildkräutersnack 39,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 25. Juni, 10.00 – 14.00 Uhr</p>	<p>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 54,90 € / Pers.</p>
<p>So, 26. Juni 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 59,90 € / Pers.</p>

Veranstaltungskalender 2022 - Seite 5

<p>Sa, 02. Juli 10.00 – 14.00 Uhr</p>	<p>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 54,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 09. Juli 12.00 – 14.00 Uhr</p>	<p>Kochwerkstatt „Sommerküche Tarte-Tartin“ Mit Äpfeln und Kräutern aus dem Garten zaubern wir eine Tarte-Tartin, inkl. Sommerbowle, Rezept und Minitarte zum Mitnehmen 39,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 16. Juli 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 54,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 23. 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 54,90 € / Pers.</p>
<p>Fr, 29. Juli 16.00 – 18.00 Uhr</p>	<p>Gurke und Prosecco" - Der Freundinnen-Nachmittag "Wildkräuter-Pesto selbst herstellen" mit 1 Glas Prosecco und Wildkräutersnack 39,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 30. 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 54,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 06. 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 54,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 13. August 10.00 – 14.00 Uhr</p>	<p>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 54,90 € / Pers.</p>
<p>Fr, 19. August 16.00 – 18.00 Uhr</p>	<p>Gurke und Prosecco" - Der Freundinnen-Nachmittag "Wildkräuter-Pesto selbst herstellen" mit 1 Glas Prosecco und Wildkräutersnack 39,90 € / Pers.</p>
<p>Sa, 20. August 10.00 – 12.00 Uhr und 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 39,90 € / Pers.</p>

Veranstaltungskalender 2022 - Seite 6

Sa, 03. September 11.00 – 14.00 Uhr	<p style="text-align: center;">Kochwerkstatt „Brot backen“ Brote backen mit Vollkorn, Dinkel und Gewürzen, mit 1 Punsch, Rezept, kleines Brot 39,90 € / Pers.</p>
So, 04. September 11.00 – 14.00 Uhr	<p style="text-align: center;">Kochwerkstatt „Rund um den Fisch vom Schwielowsee und Umland“ Wir kochen einen leckeren, regionalen Fischtopf mit Fenchel, Petersilie, Anis, inkl. Rezept, Kräuterbrot, Tee 39,90 € / Pers.</p>
Sa, 10. September 10.00 – 14.00 Uhr	<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 Wildkräuter Menü. Ein Wildfrüchte-Tiramisu darf dabei nicht fehlen! Wir geben außerdem Tipps zum Likör herstellen, inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 54,90 € / Pers.</p>
Sa, 24. September 10.00 – 14.00 Uhr	<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 54,90 € / Pers.</p>
Fr, 30. September 16.00 – 18.00 Uhr	<p>Gurke und Prosecco" - Der Freundinnen-Nachmittag "Wildkräuter-Pesto selbst herstellen" mit 1 Glas Prosecco und Wildkräutersnack 39,90 € / Pers.</p>
Sa, 01. Oktober 10.00 – 14.00 Uhr	<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 Wildkräuter Menü. Ein Wildfrüchte-Tiramisu darf dabei nicht fehlen! Wir geben außerdem Tipps zum Likör herstellen, inkl. Getränke, Menü, Kräuterunterlagen 54,90 € / Pers.</p>
Sa, 08. Oktober 10.00 – 12.00 Uhr 10.00 – 16.00 Uhr	<p style="text-align: center;">Kochwerkstatt „Wildkräuter-Quiche“ Wir stellen mit Kräutern aus dem Garten eine Wildkräuter-Quiche her, inkl. Rezept, Kräuterlimonade und Mini-Quiche zum Mitnehmen 34,90 € / Pers.</p> <p style="text-align: center;">Kreativwerkstatt "WEIDEN FLECHTEN" Unter fachkundiger Anleitung Pilzkörbe, Bogelhaus oder eine Nisthöhle gestalten. Ein schönes Tagesseminar mit Christine Herling inkl. Snack und Tee 59,90 € / Pers.</p>
So, 09. Oktober 11.00 – 14.00 Uhr	<p style="text-align: center;">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, 44,90 € / Pers.</p>
Sa, 15. Oktober 10.00 – 14.00 Uhr	<p>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 54,90 € / Pers.</p>



Die **Kräuterwerkstatt**



Veranstaltungskalender 2022 - Seite 7

So, 16. Oktober 14.00 – 18.00 Uhr	Internationale Kochwerkstatt „Wir kochen über`n Tellerrand“ Wir kombinieren koreanische, thailändische und vietnamesische Küche, Kaffirlimette, Zitronengras, Koriander, Galgant, Kurkuma, Chili... Die Welt der asiatischen Gewürze kennenlernen! Inkl. Getränke, Menü 59,90 € / Pers.
Sa, 22. Oktober 12.00 – 14.00 Uhr	Kochwerkstatt „Chutney“ Wir kochen mit den Früchten aus dem Garten, Gewürzen und Kräutern ein Chutney inkl. Getränke, Chutney, Unterlagen 34,90 € / Pers.
Fr, 28. Oktober 16.00 – 18.00 Uhr	Gurke und Prosecco" - Der Freundinnen-Nachmittag "Wildkräuter-Pesto selbst herstellen" mit 1 Glas Prosecco und Wildkräutersnack 39,90 € / Pers.
Sa, 29. 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 54,90 € / Pers.
Fr, 04. November 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, 44,90 € / Pers.
Sa, 05. 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 54,90 € / Pers.
Fr, 11. November 15.00 – 18.00 Uhr	1. Gewürzkranz aus der Kräuterküche mit Miriam Ott 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,
Sa. 12. November 15.00 – 18.00 Uhr	2. Einzigartig und besonders – Adventskränze im ‚Dreierlei‘ Look mit Miriam Ott Eine liegende Mondsichel aus Koniferengrün und silbrigen Ranken, gebunden, Der Adventskranz im Waldlook mit Moos, Eichen, Kastanien, Kiefernduft, Der mediterrane Adventskranz mit Olivenlaub und Kräuterduft
Fr. 18. November 15.00 – 18.00 Uhr	Kränze mal ganz anders als sonst - sucht euer Lieblingsthema aus!
Sa. 19. November 16.00 – 19.00 Uhr	3. Adventliche Gestecke aus Wurzel-, Borke- und Rindenstücken Aus Naturmaterialien, individuelle Gestecke für die Adventszeit, unter fachlicher Anleitung gestalten Sie Ihren eigenen Adventsschmuck mit Duftkräutern dekorieren, inkl. Punsch 69,90 € / Pers.
	Individuelle Termine können mit Miriam Ott, Tel. 030/30 20 75 90 - Mobil: 0171/730 99 95, Email: ott@frischegartenideen.de, vereinbart werden (s. auch www.frischegartenideen.de)

Veranstaltungskalender 2022 - Seite 8

Fr, 18. November, 15.00–18.00 Uhr	<p style="text-align: center;">Kochwerkstatt „Winterküche“</p> <p style="text-align: center;">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>
Sa, 19. November 11.00 – 14.00 Uhr	<p style="text-align: center;">Kochwerkstatt „Winterküche“</p> <p style="text-align: center;">Wir backen nach Mamas Rezept einen saftigen, fruchtigen Butterstollen! Mit Punsch, Rezept, Mini-Stollen zum Mitnehmen 39,90 € / Pers.</p>
Fr, 02. Dezember 14.00 – 18.00 Uhr	<p style="text-align: center;">Unser kleiner romantischer Weihnachtsmarkt</p> <p style="text-align: center;">Es erwartet euch ein romantisches, familiäres Ambiente</p> <p style="text-align: center;">Heiße Quitte, Feuerschale, „wilde“ Snacks , Mamas Butterstollen, Leckerer vom Wild</p> <p style="text-align: center;">Märchenerzähler(in),</p> <p style="text-align: center;">Origami, Gestricktes und Handwerkliches zum Verschenken und selbst behalten,</p> <p style="text-align: center;">Körbe, handgesiedete Seifen, Honig, Säfte, Weine, Kaffee und Gebäck aus der Region,</p> <p style="text-align: center;">Getöpferes, Pastellmalerei, Bücher und natürlich unsere „Kräuter-Heidi“ Produkte</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 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)