

Kosten/Organisation

Jedes Seminar kann einzeln besucht werden.
Dauer: jeweils **Samstag, 9 Uhr bis 18 Uhr**
und **Sonntag, 9 Uhr bis 13 Uhr**

Seminarbeitrag pro Einheit: 110,00 €
incl. Mittagessen am Samstag im Gästehaus
der Abtei und einem gemeinsamen
Kräutermenü am Samstagabend. Bei
Belegung von allen Seminarteilen reduziert
sich der Beitrag je Einheit auf 100,- €
Die Übernachtung ist selbst zu organisieren.
Das Gästehaus der Abtei Plankstetten
(Tel. 08462-206130) hilft gerne weiter.

Anmeldung

Die SDL bittet um schriftliche Anmeldung bis
spätestens 3 Wochen vor Seminartermin per
Fax (08462-20536), per E-Mail oder auf dem
Postweg.

Die Zahl der Teilnehmer ist auf 15 begrenzt!
Die Plätze werden nach Eingang der
Anmeldung vergeben.

Bei Nichterscheinen oder kurzfristiger Absage
innerhalb von 7 Tagen vor den jeweiligen
Terminen muss der volle Seminarbeitrag in
Rechnung gestellt werden.

Veranstalter

Schule der Dorf- und Landentwicklung Abtei Plankstetten

Stadtverwaltung Berching
Pettenkoferplatz 12, 92334 Berching
Tel. 08462-20535, Fax 08462-20536
E-Mail: landentwicklung@berching.de
Internet: www.sdl-plankstetten.de

**in Zusammenarbeit mit den
Kräuterpädagogen®**
Qualifiziert durch die Gundermannschule



Seminarleitung und Info

Claudia Vögele, Kräuterpädagogin
Hofmarkstraße 12 - Staufersbuch
92334 Berching
Tel. 08460/667
E-Mail: sternweber@vr-web.de

Tagungsort

Abtei Plankstetten,
Klosterplatz 1, 92334 Berching
Tel. 08462-2060, Fax: 206121



Plankstettener Un- und Wildkräuterschule

*Un-kräuter – ein
wertvoller Teil
der
Schöpfung*

Termine:

19./20.04.2008

31.05./01.06.2008

28./29.06.2008

02./03.08.2008

20./21.09.2008



Schule der Dorf- und Landentwicklung
Abtei Plankstetten
School of Good Governance

Die Plankstettener Un- und Wildkräuterschule

Vor unserer Haustür tut sich ein wahres Paradies an Un-Kräutern und Wildkräutern auf. Haben Sie schon mal Bärenklau „süß-sauer“ probiert? Oder Vogelbeeren zum Camembert genossen?

Ja, wer weiß schon wie Un-Kräuter schmecken und wie wertvoll und bekömmlich sie sind?

Leider ist vieles an Wissen, an Rezepten und damit auch an Geschichten und Mythen verloren gegangen.

Aus diesem Grund möchte die Plankstettener Un- und Wildkräuterschule Sie wieder dafür begeistern, die Natur in ihrem Reichtum und ihrer Vielfalt wahrzunehmen, an altes Erfahrungswissen anzuknüpfen und die „Bodenschätze der Region“ zu heben und zu nutzen.

Die Kräuterpädagogen® zeigen Ihnen in dieser Seminarreihe, wo Sie die Wildkräuter finden und wie sie sie erkennen können. Sie werden erleben wie sie sie schätzen, lieben und zu nutzen lernen. Damit können auch Sie künftig einen Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung unserer Natur- und Kulturlandschaft leisten.

Seminarinhalte

- Heimische Wildkräuter in der Natur entdecken, kennen lernen und sammeln
- Pflanzen-Wesen entdecken
- Schmackhafte Wildkräutermenüs zubereiten
- Kräuteröle, Kräuternessig, Kräuterliköre, Kräuterbalsam, Kräuterkonfekt selbst herstellen
- Überblick über Inhalts- und Wirkstoffe von Wildkräutern erhalten
- Traditionen und altes Kräuterwissen neu beleben
- Kreatives aus Kräutern und Wildblumen gestalten

Eingeladen sind

- Engagierte in der Gruppen- und Gemeindegemeinschaft
- Bauern und Bäuerinnen
- Aktive aus Naturschutz und Landespflege, Umweltbildung und Dorfentwicklungsmaßnahmen
- Alle, die Freude und Interesse an unseren heimischen Un-Kräutern haben

Seminarprogramm

19. - 20. April 2008

„Frühjahrsputz für Körper, Geist und Seele“

Frühlingskräuter: Vogelmilch, Scharbockskraut und Co. – Frühlingskräutermenü und Ansetzen von Tinkturen.

Referenten: Eveline Pohl und Hansjörg Hauser

31. Mai - 01. Juni 2008

„Der Mai ist gekommen - nicht nur die Bäume schlagen aus“

Vorsommerkräuter und ihre Besonderheiten, z.B. Gundermann, Waldmeister und Freunde – Brotaufstriche, Suppen und Blütensalat, Ansetzen von Likören

Referentin: Eveline Pohl

28. - 29. Juni 2008

„Sonnenwend´ - die geballte Kraft des Sommers in unseren Pflanzen“

Johanniskraut, Beinwell, Holunder....!
Sommerpflanzen ernten und weiterverarbeiten zu Ölen, Kräuterlimo und anderen Leckereien.

Referentin: Claudia Vögele

02. - 03. August 2008

„7 Kräutlein für Segen und Schutz - Kräuterbuschen und sein Brauchtum“

Hochsommer-Wildkräuter und Sommerblumen, binden eines Kräuterbuschen als zeitgerechter Brauch, Sommermenü und Kräuterweihe
Referent: Hansjörg Hauser

20. - 21. September 2008

„Kraut, Wurzeln und Beerenfrüchte“

Wunderwelt der Hecken, Brennesselwurzeln, Weißdornbeeren, Hagebuttenfrüchte, Holunder und andere Früchte – Ansetzen von Fruchtessig, Balsam u.Ä. , Dekoratives aus Kräutern und Beeren

Referenten: Claudia Vögele und Eveline Pohl

Die Referenten

Claudia Vögele

Gelernte Krankenschwester, Hausfrau, Mutter von 3 Kindern und begeisterte Kräuterpädagogin™.

Hobby: Kräuter trocknen und weiterverarbeiten.

Eveline Pohl

Fachlehrerin für Hauswirtschaft, Textilarbeit und Gestalten, Dozentin i.d. Erwachsenenbildung an einer Fachschule, VHS-Kursleiterin, zertifizierte Kräuterpädagogin™ - vernarrt in jedes Kraut!

Hansjörg Hauser

Diplom-Agraringenieur und Kräuterpädagoge™
Leitet verschiedene Kräuterseminare, Bildungs- und Vermarktungsprojekte, leidenschaftlicher Kräuter- und Pflanzenfreund, Regensburg