

Kursprogramm 2016

• Workshop „grüne Kosmetik“ - Frisch vom Kräuterbeet in den Cremetopf

Termin: Mittwoch, 20.07.2016, 14:00-18:00 Uhr (weitere Infos bei grüner Kosmetik)

• Workshop „grüne Kosmetik“

1. Termin: Freitag, 09.09.2016,

2. Termin: Freitag, 23.09.2016 jeweils von 18:30-ca. 21:30 Uhr

Kursleiterin: Dipl. Kräuterpädagogin Eva Tragner (Absolventin)

Kosten: € 58,00 - Anmeldungen unter 0664/5976324

Biologisch - einfach - frisch! Wir stellen Naturkosmetik in Lebensmittelqualität her- eine einzigartigen Wirkung frischer Kräuter. z.B. Gesichtswasser, Fluid, Deo, Gesichts-, Lippen- und Körperpflege sowie natürliche Zahnpflege



• Workshop „Blütenzauber“

Termin: Dienstag, 05.07.2016; 18:30 – 21:00 Uhr

Kursleiterin: Dipl. Kräuterpädagogin Eva Tragner (Absolventin)

Kosten: € 50,00 - Anmeldungen unter 0664/5976324

Lass dich verführen vom Duft des Lavendels, der Rose,... Spüre den unvergleichbare Genuss von natürlicher biologischer Körperpflege

• Workshop „Sommer-Sonnen-Pflege“

Termin: Samstag, 09.07.2016, 9:00-13:00 Uhr

Kursleiterin: Dipl. Kräuterpädagogin Eva Tragner (Absolventin)

Kosten: € 58,00 - Anmeldungen unter 0664/5976324

Veneneinreibung, After-Sun-Lotion, Steirischer Erste-Hilfe-Spray,...



• Workshop „Winterfit“

Termin: Samstag, 17.09.2016, 9:00-15:00 Uhr (mit Pause)

Kursleiterin: Dipl. Kräuterpädagogin Eva Tragner (Absolventin)

Kosten: € 85,00 - Anmeldungen unter 0664/5976324

Lärchenpechsalbe, Immunstärkende Tropfen, Halswohlspray,...

• Workshop „Köstliche Kräuter in Brot, Gebäck und Bäckereien“

Termin: Mittwoch, 21.09.2016, 15:00-ca. 18:00 Uhr

Kursleiterin: Dipl.-Päd. Ing. Maria Liebinger

Kosten: € 35,00 inkl. Lebensmittel und Kursunterlage (maximal 12 Teilnehmer/innen)

Den unvergleichlichen Geschmack von Kräutern in Brot, Weckerl und Kleingebäck - wie Keksen - kennenlernen

• Workshop „Essig, Chutney, ...selfmade“

Termin: Samstag, 24.09.2016, 9:00-13:00Uhr

Kursleiter: Chefkoch Manfred Unterwieser

Kosten: € 50,00 inklusive Material und Gläser - Anmeldungen unter 0676/4760305

Ansetzen von Frucht- und Kräuteressig, Verarbeitung von Vogelbeeren als Chutney für Fleisch- und Saucengerichte als schmackhaftes Experiment sehen...

• Workshop „Kochen mit Wildkräutern“

Termin: Samstag, 01.10.2016, 9:00-12:00Uhr

Kursleiter: Chefkoch und Kräuterpädagoge Michael Gross

Kosten: € 46,00 - Anmeldungen unter 0660/147516

Kochen mit Wildkräutern im Herbst! Entdecken Sie ungeahnte kulinarische Köstlichkeiten - „schmackhafte Unkräuter“

• Workshop „Hausapotheke“

Termin: Freitag, 07.10.2016, 18:30-22:00Uhr

Kursleiterin: Dipl. Kräuterpädagogin Eva Tragner (Absolventin)

Kosten: € 58,00 - Anmeldungen unter 0664/5976324

Herstellen von Medizinalweinen, Pechsalbe, Schnupfenbalsam,...



• Spezialführungen durch den Kräutergarten

1. Termin: Samstag, 16.07.2016, 14:00-16:00 Uhr

2. Termin: Samstag, 23.07.2016, 14:00-16:00 Uhr

Kosten: € 15,00

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



LE 14-20



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums.
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

