

DETAILS & LEISTUNGEN

KURS 211-441
Samstag, **28.08.2021**
rund um den Reutsee bei 75433 Zaisersweiher

KURS 211-442
Sonntag, **29.08.2021**
rund um den Bühlweinberg in 74374 Ochsenburg

- ☼ Beginn jeweils 08:30 Uhr
Ende jeweils ca. 18:00 Uhr
- ☼ Mittag- und Abendessen
mit vitalstoffreicher Vollwertkost
- ☼ Alle Seminarleistungen inkl. Dozentengebühr
- ☼ Teilnahme auch ohne Vorkenntnisse möglich
- ☼ 90 € pro Person und Tag

Online-Anmeldung unter:
www.familienbildung-besigheim.de/programm

per Telefon: 07143 - 80 50 32

per E-Mail: info@familienbildung-besigheim.de

oder Code scannen und direkt anmelden!



Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine schriftliche Bestätigung. Ca. 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn erhalten Sie weitere ausführliche Informationen.

IHRE DOZENTINNEN

Cornelia Wirsich

Heilpraktikerin, Landwirtin, Hauswirtschafterin,
Naturparkführerin im Naturpark Stromberg-Heuchelberg,
Schwarzwald-Guide im Naturpark Schwarzwald
Mitte/Nord, Waldpädagogin

Telefon 07147 - 900 082
Mobil 0151 - 522 192 79
E-Mail info@cornelia-wirsich-kraeuterseminare.de

Jessica Reutter

Wildkräuter- und Heilpflanzenpädagogin,
Marketing Manager

Telefon 07143 - 272 484
Mobil 0172 - 780 12 99
E-Mail jessica@kraeuterlis.de



WILDKRÄUTER TAGE ZABERGÄU

Samstag,
28.08.2021 rund um Zaisersweiher
Sonntag,
29.08.2021 rund um Ochsenburg



Im wunderschönen Naturpark
Stromberg-Heuchelberg

SEMINAR INHALT

LIEBE KRÄUTER- BEGEISTERTE!

Im Sommermonat August widmen wir uns an zwei Tagen den Wild- und Heilkräutern im schönen Naturpark Stromberg-Heuchelberg im Zabergäu.

Wir starten den Tag gemeinsam mit Bewegung an der frischen Luft. Dazu gehören leichte sportliche Betätigungen, sowie Atem- und Koordinationsübungen. Jeder so, wie er kann. Im Anschluss erkunden wir die herrliche Natur rund um den Reutsee bei Zaisersweiher und den Gästehof am Bühlweinberg in Ochsenburg. Wild- und Heilkräuter finden wir auf den umliegenden Wiesen, in Wäldern und am Wegesrand. Wir widmen uns mit allen Sinnen den Pflanzen. Wir betrachten, fühlen, riechen und schmecken.



BLÜTEN
SALZ



Unsere heimischen Wildkräuter lernen wir anhand verschiedener Merkmale sicher zu bestimmen. Zwischendurch gibt es ein leckeres, vitalstoffreiches Mittagessen. In praktischen Einheiten verarbeiten wir die Kräuter zu verschiedenen Schätzen. Für Salbe, Honig, Tinktur oder Öl sammeln wir unterwegs gemeinsam die verschiedenen Kräuter und Blüten. Highlight wird das Erstellen einer persönlichen Tinktur sein. Selbstverständlich bleibt auch immer Zeit, die Natur zu genießen. Den Abend lassen wir gemeinsam mit einem bunten Abendessen und Kräutergeschichten ausklingen.

**Freuen Sie sich auf eine
kleine Kräuter-Auszeit!**

Ihre Jessica Reutter & Cornelia Wirsich

WIR FREUEN UNS AUF SIE!

KRÄUTER
HONIG



KRÄUTER
SALBE

