



# VIERTEILIGER KRÄUTERKURS

## Frühling bis Herbst 2012

BIOGÄRTNEREI  
NATURGÄRTEN

Lenzenhausstrasse 9  
CH-8586 Erlen

  
neubauer  
gmbh

## Faszinierende Kräuter und wilde Kostbarkeiten

Vierteiliger Kräuterkurs der Biogärtnerei Neubauer, Frühling bis Herbst 2012

### Inhalt und Ziele:

- Kräuter in ihrer Vielfalt und mit ihren Ansprüchen kennen lernen.  
Die Vielseitigkeit der Kräuter entdecken: Schönheit, Geschmack, Heilwirkung, Wohlbefinden.
- Essbare Wildpflanzen neu entdecken und ihre kulinarischen Seiten ausprobieren.
- Wichtigste Heilkräuter und ihre Anwendung für die Hausapotheke kennenlernen.
- Ausgewählte Küchenkräuter verarbeiten. Dessertküche mit Stevia.

### Umfang:

Kurspaket in vier Teilen von je 1 Samstag, 09.00 - 17.00 Uhr.

Es ist möglich, jemanden als Ersatz für einen Kurstag zu delegieren.

### Voraussetzungen:

Freude und Interesse an Kräuter- und Wildpflanzen.

### Kosten für 4 Kurstage:

Fr. 130.- pro Kurstag und Person,

Total Fr. 520.- inkl. Material und Kursunterlagen.

## Themen und Termine:

<b>Teil 1</b>	<b>Kräuterwelt</b>	<b>31. März</b>
	Eintauchen in die Vielfalt der Kräuter. Die Ansprüche der Pflanzen und das Kultivieren im Garten und auf dem Balkon kennen lernen. Kräuter in ihrer vielseitigen Wirkung wahrnehmen: optisch, geschmacklich, heilend, wohltuend. <i>Kursleitung: Madlen und Markus Neubauer, Erlen</i>	
<b>Teil 2</b>	<b>Essbare Wildpflanzen und Wildkräuter</b>	<b>2. Juni</b>
	Wildpflanzen und Wildkräuter kennenlernen, suchen und während des Flurgang sammeln. Zubereiten eines vielfältigen Wildpflanzenmenues und die kulinarischen Spezialitäten geniessen. <i>Kursleitung: Judith Degen, Frauenfeld</i>	
<b>Teil 3</b>	<b>Kräuterapotheke vor der Haustüre</b>	<b>18. August</b>
	Kräuter aus Grossmutter's Zeiten für unsere Hausapotheke kennenlernen. Einfache Hausmittel herstellen. Heiltees zusammenstellen. <i>Kursleitung: Madlen Neubauer-Weber, Erlen</i>	
<b>Teil 4</b>	<b>Kräuterverarbeitung in der Küche</b>	<b>1. September</b>
	Verarbeitung von ausgewählten Küchenkräutern. Würziges und Pfiffiges für den Familientisch und besondere Gelegenheiten. Herstellen von Kräutersalz, Kräuternessig und Kräuterölen, Pestos und Pasten. Zubereitung eines vielfältigen Menues und dekorieren mit essbaren Blüten. <i>Kursleitung: Ursula Haltiner</i>	