

Angebote für Kräuterabende, Geburtstage, Teamausflüge...

Manufaktur Liebstöckel/Britta Daedelow

Preise auf Anfrage / Rezepte, Speisen o. Getränke inklus

- **Henna-Tattoos und Prosecco**
in gemütlicher Atmosphäre bereiten wir einen Kräutercocktail und ein Fußbad zu, dass wir auch gleich genießen. Es kann für zu Hause ein Tee oder ein Raumduft hergestellt werden und jeder Gast kann sich ein Henna-Tattoo malen lassen....
- **Wintergetränke-Workshop**
in winterlich romantischer Atmosphäre probieren wir gemeinsam einige Rezepte von besonders leckeren Heißgetränken mit und ohne Alkohol aus und verkosten sie im Anschluß. Dazu gibt es Kräuter- Brötchen
- **Kräuterworkshop: „ Essbare Wildpflanzen“**
Einführung zu den essbaren Wildpflanzen, sammeln von Kräutern, Bestimmung, Zubereitung und gemeinsames Essen in gemütlicher Runde Z.B.Suppe, Salat, Tarte, Nascherei, Kräutergetränke
- **Kleiner Kräutertag:**
Bei einer ausgiebigen Kräuterexkursion im Garten sammeln wir Allerlei und zaubern daraus mehrere leckere Snacks und Gerichte und Getränke, die wir anschließend gemeinsam genießen. Z.B. grüne Brötchen, Brennesselchips, Wildes Ei, Kräutergetränke ...
- **Süßigkeiten selbst gemacht**
es werden Marzipan-Nusskartoffeln, Knusperpralinen, Müslipralinen und Gebäck hergestellt, verpackt und mit Etiketten verziert dazu gibt es Bratäpfel und Gewürz-Kakao
- **Bastelangebote nach Saison**
Wir basteln gemeinsam Homedeko aus Naturmaterial, Papier, Modelliermasse oder sonstwas...es entstehen Karten, Fenster- oder Raumschmuck, saisonale Deko, denn zusammen macht es viel mehr Spaß – Inhalt nach Absprache
- **kleine Geschenke aus der Küche**
herstellen von z.B. Kräutersalz, Duftsäckchen, Kräuteressig/-Kräuteröl und Pralinen, Lavendelkissen, Chutney...die Gläser können mit Etikett und Band verziert werden
(Bitte 2 kl Flaschen ca 200ml und 2 kl Gläser a ca 150 -200g mitbringen)
- **getrocknete Kräuter-Workshop I.**
Herstellung von verschiedenen Kräuter-Salzen für zu Hause, einer Teemischung, einer Gewürzmischung für winterliche Heißgetränke, Badesalz, Räuchern mit Kräutern....
- **getrocknete Kräuter-Workshop II.**
Herstellung von Duftsäckchen, Kräuter- Augenkissen, Badesäckchen oder Fußbad aus getrockneten Kräutern, Nähmaschine ist vorhanden, (Stoff bitte mitbringen)
- **Tee- Workshop**
kleine Einführung in die Herstellung von Tees, Rundgang im Garten, Pflücken von Teepflanzen und Blüten, Sammelhinweise, Rezepte, Teestrauß zum Mitnehmen

- **Wellness-Workshop**
wir machen unsere eigene Naturkosmetik: ein Lippenbalsam, ein Deospray, Einführung Räuchern, Raumduft (Geht nicht im Winter) , Lavendelkissen oder Duftbeutel oder Kirschkernkissen...oder.... (Bitte ein Stoffrest ca 40x40cm mitbringen)
- **Likör aus Früchten und Kräutern** Wir sammeln wilde Früchte von Hecken und Sträuchern und setzen mit geheimen Gewürzen, Früchten und etwas Alkohol unseren individuellen Frucht- oder Kräuterlikör an (Bitte mit bringen: 4 schöne Flaschen ca 250 ml, 1 Flasche Doppelkorn oder Wodka)
- **Ländliches Frühstücksbuffet in der Gruppe zubereitet**
Einen idealen Start in den Tag bietet ein Frühstücksbuffet mit unseren ländlichen Zutaten. Duftender Kaffee, hausgebackene Brote und Brötchen, ein leckere Dorfhuhneier, Joghurt mit Frucht und Kräutern, Kräuterkäse und Fruchtschnecken nach Hausrezept und viele hausgemachte Kräuter- Spezialitäten werden gemeinsam vorbereitet und genossen. (auch als Abendbrot möglich)
- **Kräuterprodukte aus frischen Kräutern**
Wir ernten und verarbeiten frische Kräuter zu Kräuterpaste, frische Gemüsebrühe, Kräutersalz aus frischen Kräutern, Kräuternessig, Kräuteröl o.ä. Und machen sie so haltbar (Bitte 2 kl Flaschen ca 200ml und 3 kl Gläser a ca 150 -200g mitbringen)
- **Grill-Kräuter-Workshop**
wir bereiten selbst Marinaden, Senf, Dips und ein Pesto oder Chutney zu, grillen gemeinsam und genießen das leckere Grillbuffet, Dazu gibt`s Salat und Brot
- **Chutney, Grillsoße und Stekgewürz hausgemacht**
Chutneys sind die perfekte Ergänzung zu Fleisch, Reisgerichten, Brot, wie auch zu Käse. Es gibt zahlreiche Zubereitungsarten von scharf-pikant bis süß-sauer. Wir verwenden an diesem Abend lokales Obst und Gemüse. Außerdem machen wir noch eine tolle Barbeque-Soße und ein Senf. Wir probieren Rezepte aus und verkosten gleich auf leckerem hausbackenem Brot.
- **Mix it - Cocktails mit Kräutern**
Cocktails klassisch und modern abgewandelt mit Kräutern bieten völlig andere Geschmackserlebnisse.Sie erhalten die Rezepte und probieren sie gleich aus. Natürlich gibt es auch interessante nichtalkoholische Varianten. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich
- **Lieblingsrezepte mit Holunderblüten**
Wie vielfältig die alte Kulturpflanze Holunder in der Küche eingesetzt werden kann, erfahren Sie in diesem Kurs. Die Blüten werden zu Likör und Essig angesetzt und zu Kuchen, feinen Desserts (Hollerküchle und Panna cotta) verarbeitet.
(Bitte 2 kl Flaschen ca 200ml mitbringen)
- **Holunder-Workshop**
(Beeren im September)Wir zaubern aus den dunklen Beeren die verschiedensten Leckereien, z.B. Suppe, Marmelade, Kuchen oder Torte und setzen Likör und Essig an. Dann wird gemeinsam gegessen.
- **Kürbis- Workshop**
Wir bereiten Kürbissuppe auf 2 verschiedene Arten zu, Kürbisbrot und noch weitere Kürbisgerichte. Anschließend wird alles in gemütlicher Runde verzehrt

- **Malen mit Pflanzenfarben**
mit gemeinsamer Herstellung aus Obst, Gemüse, und anderen Pflanzenteilen werden auf verschiedene Weise Pflanzenfarben hergestellt, und gleich auf Karten und kleinen Bildern ausprobiert. Die zarten Farben haben ihren eigenen Reiz.
- **Blüten-Workshop**
Bei einem Streifzug durch den Garten sammeln wir essbare Blüten, die wir zu hübsch anzusehenden und leckeren Köstlichkeiten verarbeiten. Z.B. Blütensalat, Aufstrich mit Blüten, Blütendessert und Blütenzucker, und kreativ: Rosen-Karten stempeln
- **Frauenmantel-Workshop**
Sie erfahren einiges über die Wirkung des Frauenmantels für die Gesundheit und das Wohlbefinden von Frauen. Der Frauenmantel ist eines der wertvollsten Frauenheilkräuter, die in unseren Breiten wachsen. Die umfangreichen Wirkstoffe bieten natürliche Hilfe bei vielen Frauenbeschwerden. Wir schauen uns die Pflanze und einige Wirkungen an, und erstellen folgende Produkte, für zu Hause :
Kräuterwein, Frauenmanteltinktur, Frauenmanteltee, Frauenmantel-Räucherung, Frauenmantel in Kräuterlimonade
- **Brot-back-Workshop**
Es wird immer schwieriger, hochwertiges Brot ohne überflüssige Zusätze zu bekommen. Wir backen drei verschiedene Varianten von Broten (mit Hefe und Dinkelmehl), die ganz schnell zu machen und deshalb alltagstauglich sind. Dazu bereiten wir einen Aufstrich/ Dip vor. Freuen Sie sich schon jetzt auf den Duft Ihres frisch gebackenen Brotes und auf das Krachen der Kruste beim reinbeißen.
- **Kräuter-Wanderung**
Wir schauen, was die Wiese so alles für uns bereit hält. Es werden Un-Kräuter gesammelt und bestimmt. Anschließend stellen wir in der Manufaktur wilde Kräutersnacks und Kräutergetränke her und genießen alles an einer großen Tafel am Teich unter den alten Weiden.
- **Kräuteressig und -Öl Workshop**
Wir pflücken uns einmal durch den Kräutergarten und setzen einige Sorten Kräuteressig und -Öl als Vorrat für zu Hause an. Es gibt einen kleinen Imbiss (Bringen sie bitte 4 schöne Flaschen a ca 200-250 ml mit weiterem Hals mit.)
- **Kartoffel-Workshop**
Wir verarbeiten die tolle Knolle zu verschiedensten Leckereien. Sie wird gebacken, gekocht, püriert, gratiniert, kombiniert.....Es kommen viele Kräuter zum Einsatz. Anschließend gibt es ein gemeinsames Kartoffelgelage.
- **Herstellen von Hausmitteln für die Erkältungszeit**
(Hustensaft, Hustentee, Erkältungsbalsam, dazu gibt es Brote mit Tomaten-Thymian-Aufstrich und Tee)

Anfragen und Anmeldung (für bis zu 12 Personen)
unter: 039820/30177 oder 0162699002
Ort: Lindenallee 65 - 17258 Feldberger Seenlandschaft