

Angebote für Kräuterabende, Geburtstage, Teamausflüge...

Kräuterhof Liebstockel/Britta Daedelow- Seydl

Im Freien Frühling/ Sommer

- **Kräuter-Wanderung**
Wir spazieren 2 Stunden über Wiese und durch den Wald und suchen essbare Wildpflanzen und Wildkräuter. Wir bestimmen sie und besprechen ihre Verwendung. Es können Kräuter für zu Hause gepflückt werden z.B. für einen Tee und einen Dip oder Kräuterbutter .
- **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)
- **Kleiner Kräutertag:**
Bei einer ausgiebigen Kräuterexkursion im Garten sammeln wir Allerlei, bestimmen die Wildkräuter und zaubern daraus mehrere leckere Snacks und Gerichte und Getränke, die wir anschließend gemeinsam genießen. Anschließend bereiten wir wilde Kräutersnacks und Kräutergetränke zu und lassen uns alles an einer großen Tafel im Garten schmecken.
- **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, 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)
- **Tee- Workshop**
Kleine Einführung in die eigene Herstellung von Tees, Hinweise zu geeigneten Pflanzen, zum Sammeln, zur Wirkung, zur Verarbeitung und Aufbewahrung, Mischen erster Teemischungen aus getrockneten Kräutern, Rezepte, Rundgang im Garten, Zusammen stellen eines Teestraußes zum Mitnehmen
- **Likör aus Früchten und Kräutern** Wir sammeln wilde Früchte von Hecken und Sträuchern sowie feine Kräuter und setzen mit geheimen Gewürzen, Früchten und etwas Alkohol unseren individuellen Frucht- oder Kräuterlikör an (Bitte mitbringen: 4 schöne Flaschen ca 250 ml, 1 Flasche Doppelkorn oder Wodka)
- **Malen mit Pflanzenfarben**
Wir stellen aus Blüten, Blättern, Kräuter und anderen Dingen zauberhafte Pflanzenfarben her. Es wird geraspelt, gepresst, gekocht und gemörsert. Die zarten Farben werden gleich auf Karten, Lesezeichen und kleinen Bildern ausprobiert. Diese Farben haben ihren eigenen Reiz und das Gestalten entspannt und macht froh.
- **Kartoffel-Workshop**
Wir verarbeiten die tolle Knolle zu verschiedensten Leckereien, die nicht jeder auf seinem Tisch hat. Sie wird gebacken, gekocht, püriert, gratiniert, kombiniert.....Dabei kommen viele Kräuter zum Einsatz. Anschließend gibt es ein gemeinsames Kartoffelgelage und Alles wird durchprobiert.

- **Outdoor- Kochen am Lagerfeuer - Das besondere Naturerlebnis im Freien**
Erlebt einen kulinarischen Abend am Feuer. Ihr lernt, Fisch, Fleisch und viel Gemüse mit verschiedenen Methoden am und auf dem Feuer selbst zuzubereiten (in der Glut, im Dutchoven und Kessel, am Brett, in der Pfanne). Neben der Einführung in verschiedene Methoden der Lagerfeuerküche wird es um das richtige Kochfeuer die Besonderheit des Kochens mit Feuer und die Verwendung vom Dutchoven gehen. Anschließend genießen wir das rustikale Essen an der Feuerstelle (auch vegetarisch). Dauer: 4 h
- **Wanderung „Auf den Spuren der alten Germanen– eine alte Dorfwüstung im Wald“** Wir wandern durch einen Teil des Naturparkes FSL auf der Suche nach Spuren der Menschen, die hier früher lebten. Dort ist eine Ortswüstung mit Fundamentresten zu entdecken. Warum gab es hier eine Siedlung? Wie lebten die Menschen? Warum wurde diese Siedlung aufgegeben? Mitten im Wald, ohne Menschen, ohne Wege ist das ein besonderer Ort voller Stille und Magie. Auch um die Entstehungsgeschichte und der Einfluss der Eiszeit dieser Landschaft soll es dabei gehen. Am Wegesrand gibt es Interessantes über Pflanzen und Tieren zu entdecken und erfahren. Dauer und Strecke: 3 h / 5,5 km/nicht barrierefrei
- **„Kräuterwanderung - Essbare Wildpflanzen „** In Wald und Wiese gehen wir auf die Suche nach essbaren Wildpflanzen. Es gibt eine Vielzahl leckerer Kräuter zu entdecken, die unseren Körper mit wichtigen Inhaltsstoffen versorgen, unseren Speiseplan bereichern und in unserer Umgebung verfügbar sind. Wir werden sie bestimmen, die Merkmale und eventuelle Verwechslungsmöglichkeiten besprechen. Sie erhalten Hinweise zum Sammeln und Lagern. Sie werden etwas über die Verwendung in Küche und Hausapotheke lernen. Es besteht die Möglichkeit, sich Kräuter für den Eigenbedarf zu sammeln. Dazu gibt es ein Handout für die Teilnehmer mit einer Pflanzenübersicht und Wissenswertem. Dauer: 2 h
- **Verwilderungstag - Begegnung mit der Natur und sich selbst. Deine Auszeit im Wald.** Hier kannst du einen Tag abtauchen in die Wildnis des Müritz – Nationalparkes bei Grünow (Mecklbg.Strelitz). Wir atmen, werden langsamer, werden leise, verlieren die Zeit und entspannen. Die Beobachtungen, die Eindrücke, die Bewegung und meine Anregungen zur Wahrnehmung helfen dabei, ganz im Augenblick zu sein und alles andere hinter sich zu lassen. Während des Aufenthaltes im Wald tanken wir Energie und stärken unser Immunsystem. Wir werden die ersten Frühlingskräuter suchen, nach Tierspuren schauen und in den Kontakt mit der Natur gehen. Um die Mittagszeit bereiten wir ein Picknick vor. Die Getränke bringt jeder bitte selbst mit. Außerdem ein Sitzkissen und, wer möchte, ein Schnitzmesser. Bei Regen fällt die Veranstaltung aus. Dauer: 6 h
- **Glühweinwanderung oder Weihnachten im Wald :**
Wir tauchen ein in die Magie des Weihnachtswaldes ab und tief ein in die Gerüche, Geräusche und Farben. Was machen die Bäume im Winter? Welche Tiere leben hier und wie überwintern sie? Mit kleinen Achtsamkeitsübungen für Körper und Geist nehmen wir alles viel aufmerksamer wahr und werden ruhig und schöpfen Kraft. Ihr könnt ein paar Nüsse, Möhren oder Äpfel für die Tiere des Waldes als Geschenk mitbringen. Zwischen alten Bäumen, Moos und Totholz machen wir eine kleine Pause, jeder auf seinem mitgebrachten Kissen. Wir stärken uns mit einem kleinen Waldimbiss und heißem Waldtee/ Glühwein. Wer mag, kann sich ein kleines Waldandenken gestalten.
- **Winterwanderung der Sinne – den Wald mit allen Sinnen anders wahrnehmen und entdecken** Bei einem abendlichen Rundgang durch den dunklen Wald können wir uns ohne Taschenlampe nicht nur auf unsere Augen verlassen. An verschiedenen Punkten werden wir unsere Sinne schärfen und tastend, hörend, riechend, sehend und auch schmeckend den Wald und ein Stück Advent erleben. Seien sie offen und gespannt!"

Bei Ihnen im Herbst /Winter

- **Kürbis- Workshop**
Wir bereiten Kürbisse auf 4 verschiedene Arten zu. So entsteht ein feines 4- Gänge – Menü. Anschließend wird alles in gemütlicher Runde verzehrt
- **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.
- **Süßigkeiten selbst gemacht**
es werden Marzipan-Nusskartoffeln, Knusperpralinen, Müslipralinen und Gebäck hergestellt, verpackt und mit Etiketten verziert
dazu gibt es Bratäpfel und Gewürz-Kakao
- **kleine Geschenke aus der Küche**
herstellen von z.B. Kräutersalz, Duftsäckchen, Kräuternessig/-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**
Herstellung von verschiedenen Kräuter-Salzen für zu Hause, einer Teemischung, einer Gewürzmischung für winterliche Heißgetränke, Duftsäckchen,Badesalz, Räuchern mit Kräutern....

Anfragen und Anmeldung
039820/30177 oder 01626990028
Ort: Lindentallee 65 - 17258 Feldberger Seenlandschaft