

Betreff: HPA-SommerInfo vom Wasenhof 2023 - Stand der Ausbildungsmöglichkeit/ZusatzSeminar - Neuerungen - Kosten - ganz zuletzt noch was zum Löwenzahn...

Von: Kräuterzentrum Wasenhof <info@kraeuterzentrum-wasenhof.de>

Datum: 30.08.2023, 12:36

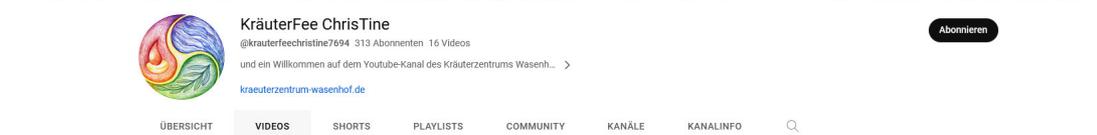
Meine lieben HeilkräuterPädagoginnen
und angehenden HeilkräuterPraktikerinnen und -Praktiker,

die meisten von Euch haben ja unser "normales" Wasenhof-Infomail bekommen und nun noch das "genauere Update" für euch alle, die Ihr Interesse an unseren Ausbildung im Wasenhof habt. Auf euren Wunsch hin machen wir ja noch ein bisschen weiter und es wird wohl noch ein Runde die Möglichkeit der Ausbildung im Wasenhof im **Modulsystem** geben - und damit noch die Möglichkeit die Ausbildung zum **HeilkräuterPraktiker/in** (mit **Zertifikat**) zu vollenden. Die Ausbildung kann im Moment noch begonnen werden und wenn wir dann aufhören, werde ich das rechtzeitig bekannt geben, damit - wer möchte - noch fertig machen kann.

Und auch nochmal als kleinen Hinweis: es gibt die Seite **wasenhof.de** mit kleinen Filmchen,



den Onlineangeboten und dem Link zum YoutubeKanal... (schaffe es im Moment leider nicht, viel neues einzustellen... - mal sehn, wann wieder mehr kommt)



In diesem Jahr startet ja nun das erste Seminar **der neuen Seminarreihe** mit der ich nun schon so viele Jahre schwanger gegangen bin und mich sehr freue, dass sie doch noch geboren werden.... Ich glaube, die Zeit ist nun reif dafür und ich hoffe, dass genügend Interesse daran besteht und ich hoffe auch, dass ich alle Systeme durchbekomme, denn ich möchte jedem Organsystem ein ganzes Jahr schenken - ein Jahr in dem wir damit schwanger gehen - so wie früher (oder noch heute) mit den Jahrespflanzen, so soll es ab dem nächsten Jahr immer ein JahresSystem geben.

In diesem Jahr gibt es die Übersicht, **das erste Seminar** der neuen (ziemlich sicher einmaligen) Seminarreihe. Hier geht es um die **Übersicht über die Organsysteme**, um eine innige Verbindung, um die Einordnung in die Qualitäten des Jahreskreises, auch ein Blick zu den Jahreskreisfesten, warum sie gerade dort liegen und welche Qualitäten dahinterstehen. Wir erarbeiten uns diesmal alle 5 Organsysteme (jede/r darf sich dann noch einem System intensiver widmen und wir tragen zuletzt wieder alle zusammen) und wir verbinden das einzelne System natürlich auch mit unseren heimischen Heilpflanzen (sprich passenden Pflanzenhelfern...) und erschließen uns das Thema ganzheitlich und naturverbunden - als Teil des großen, Wunder-vollen Ganzen.

Ich freue mich sehr, dass so viel Interesse daran ist (das Seminar war mit dem neuen Termin gleich ausgebucht)

Da wir bereits eine längere Warteliste haben und ich weiß, dass noch mind. 3 nicht an dem Termin können, habe ich mich entschlossen, nochmal ein [Zusatzseminar](#) in den Herbstferien anzubieten.

Wenn Du noch Interesse, aber keinen Platz mehr bekommen hast, dann **bitte melde Dich einfach [hier](#) an**. Es ist **am Beginn der Herbstferien von Mo. 30.10. bis Mi 1.11. (Allerheiligen-Feiertag)**.

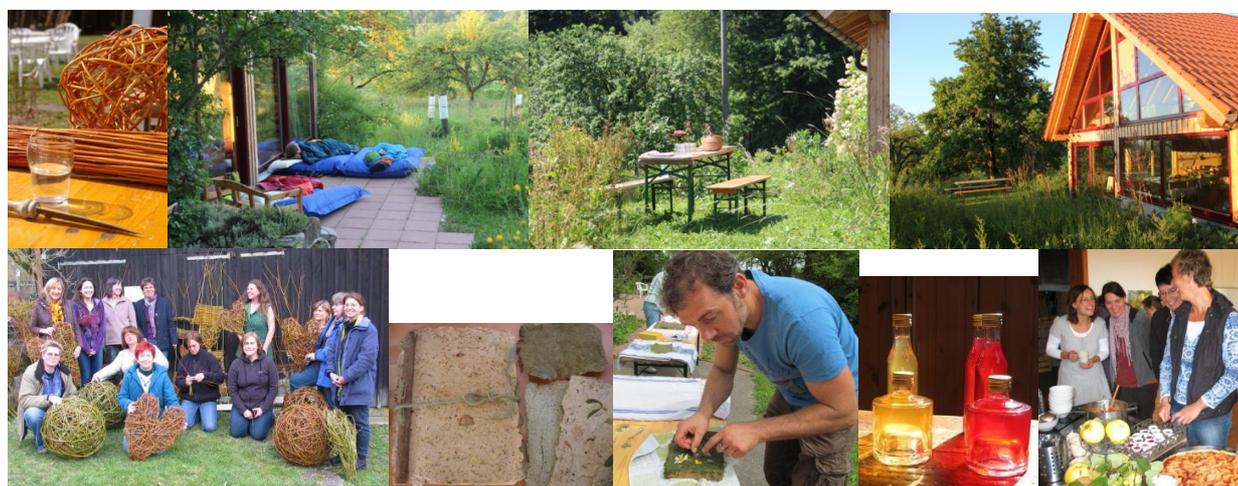
Das Seminar startet, wenn genug Anmeldungen zusammenkommen - es ist eine spannende Jahreszeit



Jetzt **ab 2024** wird uns also **immer ein Organsystem das Jahr über begleiten** - wir dürfen damit ein bißchen "schwanger gehen" und wir versuchen, das System und alles was so drumherum dazugehört zu verstehen.

2024 wird uns als erstes das Nieren-Blasensystem begleiten und die Seminare drumherum werden dann immer auch ein bißchen damit zu tun haben... So ist Folgendes angedacht:

- als Hauptseminare (HPA-Pflicht): **Weide, Kräuter in Aklohol** und das **Organsystem Niere-Blase**
 - sowie als Kreative KräuterWerkstätten auf jeden Fall die Brennessel (mit Papier schöpfen/Schnur herstellen) und die **Goldrute** (vermutlich zusammen mit dem Nibla-HauptSeminar) und vielleicht die Labkräuter (mit Färben...)
- (Ich habe Nibla u.a. ausgewählt, weil zu ihm auch die Ängste und Sorgen gehören, die Tinituspiesper u.v.m und ich glaube, dass wir da zur Zeit viel Stärkung gebrauchen können)



Ganz grob plane ich im Moment, dass wir 2025 vielleicht mit dem Leber-Gallensystem schwanger gehen (mit Spagyrik und der Schafgarbe...) und so kommt jetzt jedes Jahr ein Schwerpunkt.

So geben wir jedes Jahr einem anderen System die besondere Ehre, wie immer verbinden wir das einzelne System auch mit unseren heimischen Heilpflanzen, also den passenden Pflanzenhelfern, sowie auch einer ausgewählten Pflanzenfamilie, einem wichtigen zentralen Inhaltsstoff und was uns so alles dazu einfällt und gut machbar ist

- so erschließen wir uns das Thema ganzheitlich und naturverbunden - als Teil des großen, Wunder-vollen Ganzen! Die Seminare bauen zwar aufeinander auf, können aber auch einzeln gebucht werden - wie bisher bei fast allen unseren Ausbildungen und...

sie sind auch eine gute Ergänzung für alle ausgebildeten HeilkräuterPädagoginnen und HeilkräuterPraktiker/innen.

Vielleicht für unsere Neuen noch einmal ein paar allgemeine Infos

Zum Modulsystem

als kleine **Übersicht über das Modulsystem**: die **HeilkräuterPraktikerAusbildung** im Wasenhof (dazu zählen wie immer alle bisher besuchten HPASeminare - siehe auch im WasenhofSeminarOrdner)

Es gibt Seminare mit verschiedener Kennzeichnung, die alle zur "HPA" (Ausbildung) gehören

HPA-Pflicht => meint, wenn Du das Zertifikat möchtest, brauchst Du dieses Seminar

HPA-anrechenbar => meint, von diesen Seminaren kannst Du Dir - fürs Zertifikat - 4 Stück wählen

HPA-vertiefend => vermitteln viel Fachwissen, Hintergründe und sind meist wichtige Praxiseinheiten, müssen aber zum Erlangen des Zertifikates nicht besucht werden

Seminare ohne all diese Kennzeichnung sind einfach schön und interessant, aber nicht zur Ausbildung anrechenbar, das bedeutet, dass sie Dein Wissen (auf das es ja letztlich ankommt) unterstützen....

Die einzelnen Module:

- Wildkräuterküche durchs Jahr & Inhaltstoffe (4 Tage)
- Öle & Salben (4 Tage)
- Alkoholische Ansätze (2 Tage)
- Seifenküche (2-3 Tage)
- Räuchern (2 Tag)
- Organsystemik, Heu, Tee, Güsse, Wickel & Auflagen - dieser AusbildungsTeil teilt sich ab jetzt (ab 2024) in die einzelnen Organsystemikmodule (NiBla, LebGa, HeDün, LunDi und MiMa) (jeweils 2-3 Tage) und einem extra Hausmittelseminar mit Heu, Tee, Güsse, Wickel & Auflagen (2 Tage)
- Weide (2-3 Tage)
- Praxistage/KräuterWerkstätten (mind. 4)

zuletzt, wenn alle Pflichtmodule und mind 4 zusätzliche KräuterWerkstätten besucht wurden, gibt es dann das "Abschlußgespräch" (3Tage PraxisWiederholungsSeminar mit mündlicher Prüfung)
=> **Zertifikat HeilkräuterPraktiker/HeilkräuterPraktikerin**

Wer nicht ganz fertig machen möchte, kann auf Wunsch - wenn wir dann aufhören - auch ein Teil-Zertifikat für die "Ausbildung in Heilpflanzenkunde" mit Angabe der Bereiche, die sie/er bereits belegt hat, bekommen.



Die ersten Fotos sind von Ines - Goldruten-Färben 2020 (vom "Golden-färben" - auch mit Zwiebelschalen)
- Danke für die schönen Fotos! - die anderen Bilder sind wieder von mir (WiesenLimo/Rotöl & Co ;-)

Nun leider noch ein paar Sätze und Gedanken zu den leidigen, doch leider notwendigen Finanzen:
Wir haben unsere knapp kalkulierten **WasenhofSeminarPreise nun seit 2012 gleich** gehalten!
Damals sind wir auf einen "normalen" Tagessatz mit 105€ ab 12 Teilnehmenden (-25/30TN) - und auf Wunsch hatten wir dann damals auch kleinere Gruppen von 6-12 TN als "intensiv" mit 155€ Tagessatz angeboten, dies mit den Materialkosten, Getränken und unserer gewohnten WasenhofMittagsverpflegung (wie immer möglichst Bio und möglichst alle bekannten Sonderkosten berücksichtigend).
Und bis letztes Jahr auch im vollen Leistungsumfang gehalten - das ging vor allem deshalb, weil ich wieder weniger mit Mitarbeitenden, sondern immer mehr alleine gemacht habe - und ich für mich so keine Lohn-/Nebenkosten... einrechnen muss - aber auch das hat irgendwann leider seine Kraft- und Zeit-Grenzen.

So haben wir diesjahr den Versuch gestartet bei der Verpflegung neue Wege zu gehen und gebeten, dass jede/r am ersten Tag etwas von sich mitbringt für ein großes Buffet, das wir dann mit Getränken, Brot... ergänzten und danach hab ich zusammen mit eurer Unterstützung die Küche gemacht (gespült, weggeräumt..)
Das hat sehr gut geklappt und ich fand es war auch immer ein wunderbarer Austausch von Rezepten....
Vielen Dank für Euer Mittun!!

Damit erklärt sich nun der neue Begriff "**Teil-Verpflegung**" - der meint, das der erste Tag von uns gemeinsam verpflegt wird und wir am zweiten Tag dann wieder unsere "normale", einfache Bio-Wasenhofküche haben, die ich zum größten Teil immer vorbereitet habe, aber dann eben bei den ganz frischen Sachen, wie den Salaten... doch noch Unterstützung brauche - und am dritten Tag haben wir meistens schon gegen Mittag (ohne Mittagsverpflegung) beenden - wenn es Reste gibt, haben wir mal spontan noch zusammen gegessen - das war auch schön und ist uns ja auch weiterhin unbenommen (die UnterrichtsGesamtzeit wird dadurch **nicht** gekürzt).

Getränke gibt es weiterhin: wie immer unsere feinen eigenen Streuobstsäfte, Tee und unser Wasser.
Um die Preise noch einigermaßen zu halten ist es auch wichtig, dass immer wieder jemand spontan Zeit und Lust hat, mir (nach meiner Anweisung) beim Aufräumen, Spülen, Hinrichten... zu helfen - das macht ihr ja bisher auch schon ganz liebevoll und wunderbar.

Auch an dieser Stelle **an alle meine stillen, Wunder-vollen Helferinnen ganz vielen lieben Dank!!!**

Ohne Euch hätte ich es nicht bis hierher geschafft!!

Fürs neue Jahr habe ich mir nun überlegt, wie wir vielleicht bei **einem Teil der Materialkosten** noch **sparen** könnten, um so die Seminargebühren nicht erhöhen zu müssen - also die Kosten nochmal zu halten.

Und zwar wäre das z.B., dass jede/r selber einen Teil der Materialien mitbringt, so z.B. die Ansatzgläser (zw. 100 - 250 - 500ml mit gut schließenden TwistOff-Verschlüssen), die man ja dann ab jetzt schonmal sammeln könnte, und den Korn oder das gute Olivenöl...

- die Infos dazu (was man mitbringen sollte) kommen dann in dem SeminarInfomail, das ja sowieso in der Woche vor dem Seminar kommt (daher ist die Mailadresse bei der Anmeldung so wichtig und sehr wichtig, dass Du da nochmal reinschaust und dass Deine Mailbox in der Zeit nicht ganz voll ist ;-)
Ich hoffe, dass Du das **als eine gute Idee siehst - falls nicht, bitte mir mailen** - dann finden wir sicher andere Lösungen.

Die Kostenseite in der Kürze zusammengefasst:

- **Gebühren waren seit 2012 gleich** (keine Erhöhungen! aber starke Kostenanstiege in den letzten 10 Jahren)
 - Neu seit 2023: nur noch **Teil-Verpflegung** (1x selber was mitbringen und bei Küche und Aufräumen mir helfen)
 - Neu ab 2024: einen Teil der **Materialien** (Ansatzgläser, Korn, Olivenöl...) selber mitbringen (Seminar-Infomail)
 - **Teilnehmerzahlen:** Preise für "normale" Seminare gelten nun ab 14, statt ab 12 - (105€/Tag)
- und lieber wären mir auch die Kleingruppen, die eben dann auch den Kleingruppenpreis "intensiv" haben müssen - das wären dann 8 - 12 - und das waren (schon 2012 knapp kalkulierte) 155€ pro Seminartag.

Nun wünsch ich Euch noch viel innige, gesegnete Zeit im Frauendreißiger, Geborgenheit in der Natur, gehüllt als geliebter Teil unserer Mutter Erde und gestärkt von unserem Vater im Himmel

- mit vielen schönen PflanzenBegegnungen und SommerErlebnisse!
Bleibt alle behütet und bewahrt!

HerzensGrüße vom Wasenhof

von Eurer alten KräuterFee ChrisTine - mitsamt dem kleinen WasenhofTeam mit



Natalie (Büro) - Ingeborg (Hauswirtschaft) - Joschi und Manfred (Technik) - ChrisTine (KräuterFee ;-)

P.S: Für all diejenigen, die kein "normales" Infomail bekommen, hier noch ein paar Bilder und Infos zu Öffnungszeiten... - die anderen kennen das meiste schon -



In diesem Jahr sind wir **nur am Freitag, 1. September** bei den **Gartentagen Langenburg** - und zwar **um 13 Uhr**

mit einem **Vortrag: Starkes Immunsystem für wilde Zeiten - Gottes Schätze aus der KüchenApotheke**
Tipps zur Stärkung unseres Immunsystems, welche „Strategien“ haben die Pflanzen zur Abwehr von Viren und Bakterien, welche Organsysteme helfen uns und wie können wir sie stärken.

Nach dem Vortrag gibt es noch eine **kleine Einkaufsmöglichkeit**. Vorab **bestellte Sachen** können wir **mitbringen**.
Der Markt hat an diesem Tag von 10 - 18.30 Uhr geöffnet - Wir freuen uns auf Deinen Besuch!



Den **Hofladen öffnen wir wieder am Samstag den 9. September** von 16-19 Uhr - **oder nach Vereinbarung** - (andere Zeiten an diesem Freitag - also etwas vorher oder nachher - einfach anfragen)



Den **Hofladen öffnen wir wieder am Freitag den 6. Oktober** (evtl. auch am Samstag nachmittag 7.10.) - **oder nach Vereinbarung** - da ist dann **auch wieder Zeit für Pflanzentausch!**

Und evtl. mit zwei Extras: Torsten mit **Messerschärfen** (mit Verlosung) und Martina mit ihren **Lichtschalen**... Vermutlich bin ich am Anfang vor allem draußen im Garten und später dann im Laden - angedacht ist 15-16 Uhr Pflanzen und dann ab 16 Uhr den Hofladen bis ca 19 oder wenn jemand auch erst später kann, gern auch bis 20 Uhr - einfach dann vorher melden, dann warten wir auf Dich.

Bitte wie immer die genaue Zeit nochmal vor der Abfahrt bei uns [im Internet](#) nachschauen -

Wetter und andere "persönliche" Vorkommnisse ;-) können zu einem Verschieben des Termins führen.



Gegen Ende Oktober gibt es auch wieder unsere **frischen Steuobssäfte**, die zu den offenen Hofladenzeiten, bei Besuchen von Seminaren oder Praxis - oder nach vorheriger Vereinbarung gerne gekauft werden können! Wir freuen uns, wenn unsere feinen, biologisch gepflegten und liebevoll gesammelten vollreifen Äpfel, Birnen und Quitten von den Streuobstwiesen zu Saft verarbeitet und dann von euch und uns allen genossen werden können. WasenhofQualität, die man schmecken kann!

Die Saftboxen halten sich geschlossen gut 2 Jahre und geöffnet, nach unserer Erfahrung, auch mind 3 Monate.

Die Kräuter-Tier-Werkstatt - Für Katzen und Hunde mit Natalie Auwärter und ChrisTine Pommerer

Wir lernen geeignete Kräuter für Katzen und Hunde kennen und wie man diese weiterverarbeitet, um sie für die Pflege von innen und außen anwenden zu können.

Diesmal stellen wir auch feine Pflegeöle für Katzen und für Hunde her und zeigen Euch unserer Tricks, wie wir unsere Katzen und Hunde gegen Zecken schützen - **So. 8. Oktober 2023 14 - 17 Uhr**

Da wir ja überall etwas reduzieren müssen, wird dieses Seminar vorerst mal das letzte seiner Art sein.

Als Gruppenprogramm wird es weiterhin buchbar bleiben, aber so als offenes Seminar in nächster Zeit nicht mehr. Wer also nochmal mit dabei sein möchte, ist herzlich willkommen.

Hier nochmal ein paar Erinnerungen an unser geliebtes Mäxle.... (er fehlt mir sehr)



Zu allerletzt kommt wohl noch **unser kleiner Adventsmarkt - in der Woche vor dem ersten Advent.**

Mal sehn, was wir diesjahr für kleine Schätzchen für Euch zusammenstellen....
Dann wird es wieder ruhiger - der Winter kann kommen -



Alles Liebe vom Wasenhof aus dem Herzen des Naturparkes Schwäbisch-Fränkischer Wald



Ja und nun möchte ich doch noch was zum wunderbaren **Löwenzahn** schreiben, der mit seinen feinen, jungen Blättchen meine "Gartengemüsebeet-Wiese" im Moment so wunderbar bereichert!
Wie wäre es denn mit einer kleinen, **kräfteaufbauenden und ausleitenden Löwenzahnkur**?!
Ich esse gerade jeden Tag einen schönen Strauß voll frischer, saftiger Löwenzahnblätter - am allerliebsten als Salat - angemacht mit Olivenöl, Essig und Zitrone, etwas Brennesselsalz und Pfeffer - gern verfeinert mit all dem, was mir gerade unterwegs begegnet ist: ein paar Blättchen zarten Wegerich, Knoblauchrauke, Gundermann... und auch gern mit ein paar Blütchen (das war heute auch mein Frühstück ;-)
Man kann die Blätter auch in Tee geben, zum Gemüse oder anrösten u.v.m.
Letztes Jahr hat mir das soooo viel Kraft gegeben - da kamen sie nach der langen Tockenheit auch so herrlich, wie in diesem Jahr - also nützt es aus!
Und falls mal einer irgendwo raus muss, so kann man die Wurzeln wunderbar als Gemüse braten (ich mag sie in Olivenöl mit einem Stich Butter und einem Hauch Brennesselsalz am liebsten) - oder für den feinen Löwenzahnkaffee rösten (in Kombi mit Kornellkirschkernen besonders gut).

Hier **noch ein paar Infos, warum er so super ist** - Interessanter Auszug aus Wikipedia 2015:
Neuere Forschungsarbeiten aus dem Bereich der Ethnopharmakologie untersuchen die physiologischen Eigenschaften des Taraxasterols. Die Sesquiterpenfraktion scheint für die beobachtete hepatoprotektive Wirkung verantwortlich zu sein und zeigt potentielle chemo-protective Effekte.
Für Extrakte aus Löwenzahn konnte eine **hemmende Wirkung auf das Größenwachstum und die Invasivität von Prostata- und Brustkrebs-zellen als auch eine apoptosefördernde Wirkung bei Leberkarzinomzellen, Leukämiezellen und Pankreaskrebszellen nachgewiesen werden.**
Im Tierversuch zeigte sich eine leistungssteigernde und erschöpfungswidrige Wirkung nach der Gabe eines Löwenzahnextraktes, wobei ein verzögertes **Absinken der Blutglukosewerte bei gleichzeitigem verzögertem Anstieg der Triglyzerid- und Laktatwerte auffiel.**
Und noch neue Forschungen zeigten: **Extrakt aus Löwenzahnblättern blockiert die Bindung von Spike-Proteinen (Corona) an den ACE2-Zelloberflächenrezeptor.** (uncutnews.ch)

Auf Deutsch heißt das: Esst fleißig Löwenzähne, dankt dem lieben Gott für die goldenen Sonnensterne - und freut Euch eines langen Lebens!!

HerzensGrüße von Eurer KräuterFee ChrisTine