Betreff: WasenhofHerbstKräuterInfo und herzliche Einladung zum kommenden offenen Samstag am 6.10.2018 von 10-17 Uhr
Von: Kräuterzentrum Wasenhof <info@kraeuterzentrum-wasenhof.de>
Datum: 02.10.2018, 18:21
An: kraeuterzentrum-wasenhof@gmx.de

Liebe KräuterFreundinnen und KräuterFreunde,

der letzte o ene Tag mit Kräuterführungen und Aktionen ist in diesem Jahr am kommenden Samstag.
Wir laden Euch alle ganz herzlich dazu ein!

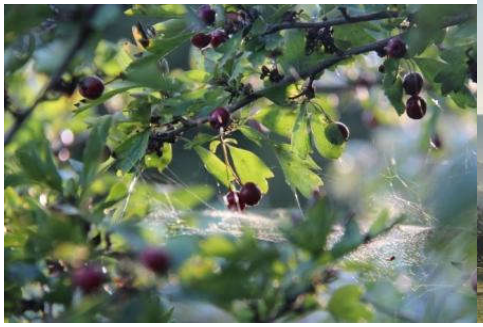
Am kommenden **Samstag, den 6. Oktober 2018** kannst Du noch einmal fast den ganzen Tag
- **von 10 bis 17 Uhr** - den Wasenhof nun in seiner vollen Herbstpracht genießen, ganz anders
als im Sommer, über 400 verschiedenen Heilp anzen in ihren herbstlichen Formen bewundern,
ihr Farbenspiel tief ins Herz aufnehmen und als Seelenfutter für den Winter speichern.
Du kannst den herrlichen Duft der letzten Rosen tief einziehen - vor allem am Bibelgarten - traumhaft schön.
Kaum zu glauben, dass es schon Herbst ist - doch die tiefen Nachttemperaturen zeigen es ja bereits....
Es wird vielleicht der letzte warme Sonnentag des Jahres sein - bis 22 °C lautet die Prognose.

Du kannst noch einmal unsere verwunschenen Plätzchen entdecken, unter der Linde träumen und
eine eigene Geschichte/ein Märchen in unser Märchenbuch schreiben,
durch die Streuobstwiesen lustwandeln, unter der welschen Nuss oder auf dem Hochzeitsbänkle verweilen
und die weiten Blicke über die sanften Hügel des Naturparks genießen (wie auf dem Foto oben)
oder auf der großen Wiese im Osten durch die neue Spirale laufen.
Die Spirale ist ein "Weg zu Mir" - laufen - nachdenken - nach-danken - meditieren - überlegen was
mit wichtig war und ist, meinen Ernte-Dank danken, Kraft tanken, Blicke genießen - innen drin
kannst Du hinsitzen, verweilen und überlegen, was Du in die neue Zeit mitnehmen möchtest - im
Rausgehen genießen, alles mitnehmen, was man braucht, und alles da lassen, was man nicht mehr braucht
(am Abend schick ich es dann weiter zu meinem Heiland im Himmel ;-)....

Oder nochmal an den zwei Kräuterführungen teilnehmen, in der Salbenküche selbst ein Balsam rühren
oder einfach zum Schauen, Stöbern, Einkaufen, Informieren und Genießen vorbeikommen.
Unten im **KräuterCafé in der Remise** gibt es auch die neuen **Aussaattage**, schöne Kalender/Terminplaner
und wieder eine kleine Auswahl an Büchern (am Ende wieder oben im "alten" Seminarraum)
und natürlich Leckeres zur Ka eeStunde. UrOma Uschs wunderbaren Käsekuchen, den Rosenrührkuchen,
frischen Apfelkuchen, unsere feine Hagebuttentorte und wahrscheinlich eine griechische Überraschung
und vielleicht einen Hollerkoch, das ist ein feines (veganes) Herbstkompott "einmal durch den Wasenhof",
dazu feinen Bio-Ka ee, Punsch (Gewürztee mit unserem eigenen Streuobswiesensaft).....

Die ersten **frischen Säfte** sind auch bereits gepresst und Du kannst den Wintervorrat mitnehmen.
Für unsere Säfte lese/sammle ich nur das vollreife Obst unserer alten Streuobstbäume - alte Sorten wie Gewürzluiken, Bohnäpfel oder auch Oberösterreicher oder Butter-Birnen - jedes Jahr so kombiniert, dass sich die Süße und das feine Aroma ergänzen - jedes Jahr und mit jedem Mal ein anderer feiner Saft.
Die Äpfel, Birnen und manchmal auch Quitten lassen wir pressen und frisch in Bag-in-Box verpacken.
Dabei wird der Saft sanft und kurz erwärmt und dann abgefüllt, so ist er weit über ein Jahr haltbar.
Beim Ö nen muss man darauf achten, dass keine Luft rein kann - also das Schnäbele (den kleinen Hahn) erst ganz ö nen, wenn die Saftkiste liegt (der Druck des Saftes zieht - bei aufgestellter Kiste - Luft hinein und dann ist es, als wäre es frischer Saft - er beginnt zu gären).
Geö net kann man mind 2-3 Monate lang immer soviel frischen Saft zapfen, wie man gerade mag und braucht - das ist auch bei uns besonders praktisch, weil die benötigten Mengen doch sehr variieren. Es gibt bis jetzt reinen Apfelsaft und Apfel mit wenig Birnen - und vom letzten Jahr geb ich die mit Apfel, Birne, Quitte jetzt auch "frei" 🙂.
Außerdem wird es am Samstag eine **Apfel-Essig-Aktion** geben - für 10€ bekommt Ihr eine 5-ltr Saftbox und einen Essig mit Mutter - zum selber Essig herstellen.
Natürlich muss man nicht den ganzen Saft zu Essig machen - man kann ihn auch einfach trinken...

Nun die Zeiten des Samstags-Programms im Einzelnen:
meine **Kräuterführungen** starten gegen **11 und 14 Uhr** (Unkostenbeitrag 5 €/pro Person und Führung)
Als erstes Thema haben wir "Die kalten Tage kommen - Stärkung unseres Immunsystem und Sonnenschutz"
Ich möchte Euch vielen Tipps geben zum Selbermachen von Hustenbalsam, SonnenLotion, Raumreinigung...
Anschließend **um 12 Uhr** kannst Du mich alles rund um Ausbildung und Seminare im Café im S2 fragen einschließlich der **Information zur HeilkräuterPädagogenAusbildung** auf dem Wasenhof, bei der die letzte Runde des großen durchgehenden HeilkräuterPädagogenAusbildungsSeminars am 1.November 2018 startet - es sind nur noch ganz wenige Plätze frei.
Bei der **Kräuterführung um 14 Uhr** liegt der Schwerpunkt auf der Verarbeitung unserer heimischen Harze "Burgunderharz & Waldweihrauch. Heilkraft des Waldes für Husten und Gelenke" - aber auch über Moxa oder das Diplomatenkraut werde ich ansprechen, so kannst Du dann später zuhause schauen wo die letzten KräuterSchätze des Jahres sich versteckt halten, Du kannst sie heben - ernten und verarbeiten - und, wenn es dann richtig kalt wird, in aller Ruhe genießen....
Ab 15.30 Uhr ö net unsere Natalie wieder die **Individuelle Salbenküche.** Wer mag, darf sich unter fachkundiger Anleitung eine ganz persönliche individuelle Salbe selbst kochen. Das geht ganz einfach.
Der Unkostenbeitrag für eine Salbe beträgt wieder 7 € (nur zur Info: das deckt unsere Kosten nicht - die Restkosten sind liebevolles Geschenk vom Wasenhof zu einem segensreichen Gebrauch!)



Nocheinmal ö net das kleine **WasenhofKino** in der kleinen Werkstatt in der Remise seine Pforten.

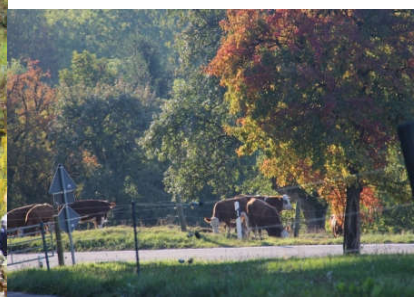
Hier kannst Du einfach eine zeitlang sitzen und Fotos und Filmchen über den Wasenhof anschauen.
Oben im S1 ndest Du wie immer unsere Hauptküche und den **Verkauf von Kräuterprodukten,** Salben, Öle (auch das Kräuter-Harz-Öl), Tee, feine Kräutersalze, Löwenzahnsirup für Wiesenlimo oder LöwenRausch, Rosengelee ("William and friends" und die goldene RosenSonne), P anzenDuftStövchen, Kräuter und Harze zum Duften und Räuchern und vieles mehr - dazu viele interessante Bücher (da freu ich mich schon auf die langen Abende zum Schmökern...)

Vor der Türe hat unsere **Andrea ihre P anzenkinderstube** aufgebaut - Wünsche, auch fürs nächste Jahr, dürfen
gern auch vorab gemailt werden, dann schauen wir, was sich machen läßt - besonders empfehlen kann ich noch
die Engelwurzkinder, die dann im nächsten Jahr im eigenen Garten zu voller Pracht erwachen,
sowie den Beifuß und seinen chinesischen Bruder zum Räuchern.
Bei Ihr bekommst Du auch noch unser feines Kräuterheu für die kleinen HaustierLieblinge oder zu Kräuterkissen.

Unsere **WasenhofKräuterKüche** im S1 bietet diesmal wieder eine feine kräuterige Verp egung mit KräuterChili,
Kürbissuppe (vegan), Kräutersuppe für Knochen und Gelenke (vegetarisch) - und die frischen WasenhofWürstchen
kann man warm oder kalt, un- oder geraucht genießen. In den Würstchen ist nur das Fleisch der glücklichen freilaufenden DurocSchweinen aus dem Nachbarort - gewürzt und verfeinert mit meinen WasenhofKräutern, unserem feinen VollMeerSalz und als Bindemittel die Eier von deren eigenen freilaufenden Hühnern und gutes
Mineralwasser - sonst ist nichts drin!
Und man kann die Würstchen auch mit nach Hause nehmen - immer 4 Stück verpackt für 10€ -
die gerauchten Würste eignen sich auch zun Trockenen lassen, dann schmecken sie wie Salami oder Landjäger.
(Ursprünglich waren die Würstchen eigentlich als einmalige Aktion für unser damals 10jähriges Jubiläum geplant,
aber sie haben uns allen so gut geschmeckt, dass es sie seither immer wieder gibt.
Über 2 Stunden brauche ich bis ich die, mir am besten erscheinende, Kräutermischung aus meinen viele feinen
Heilp anzen zusammengestellt habe...)

Den Rest gilt es nun selbst zu erkunden 😊🙂

Also Du siehst, ein Besuch auf dem Wasenhof kann sich lohnen.
Ich würde mich sehr freuen, wenn Du am Samstag zu Besuch kommen würdest!



Und zuletzt noch eine kleine Übersicht über die letzten Seminare im Herbst 2018

27.10.2018 Kreative Kräuterwerkstatt - Tannengold
28.10.2018 Von Wald & Wiese in die Küchenapotheke - Tannengold
31.10.2018 Leben im Einklang und Rhytmus der Natur, der Schöpfung
- Allerheiligen/Allerseelen/Samhain -
unser letztes FrauenJahreskreisFest im alten Zyklus
23.11.2018 Kreative Kräuterwerkstatt - Naturkosmetik

am 5.12. startet unser neuer Zyklus der FrauenJahreskreisFeste mit "Weihnachten und Raunächte"
(dieses Seminar wird mit den neuen Seminaren im Internet eingestellt, dann kann man sich dazu anmelden)

Winterpause im Wasenhof startet Mitte Dezember, dann Januar und Februar.
In dieser Zeit arbeiten wir im Hintergund für Euch weiter, korrigiere ich Arbeiten,
gestalte neue Programm...

Das neue Programm für 2019 ist auch bereits fertig und im Anhang.
Ich denke, dass wir bis in ca 2 Wochen die Seminare eingestellt haben,
danach kann man sich dazu anmelden - vielleicht mailen wir es nochmal durch.
Es gibt ein paar Neuerungen und auch die Veränderung der Ausbildungsstruktur...

Und es gibt auch wieder ein Rezept - ich dachte daran, wie man auch jetzt im Herbst
noch etwas Gutes für die Erkältungszeiten herstellen kann....
So soweit mal für heute.

Viele ganz herzliche bunte HerbstKräuterSonnenGrüßla vom Wasenhof
Eure wilde KräuterFee ChrisTine

samt unserem Mäxle

P.S. weitere Infos ndest Du wie immer unter www.kraeuterzentrum-wasenhof.de
Die letzte o ene Zeit, in der man 2018 einfach so den Wasenhof besuchen kann, ist in der Woche
vor dem 1. Advent. Da ö net unser AdventsMärktle vom 27.-30. November 2018 immer von 10-17 Uhr
- oder nach Vereinbarung.

Und: Wenn Du keine Infos mehr möchtest, so lass es uns einfach wissen, denn ich wünsche mir,
dass alle die Infos zur Freude bekommen, die Fotos anschauen oder ansonsten auch mal wegklicken...

Anhänge:

Programm_Wasenhof_2019.pdf 299 KB