Liebe Kräuterfreundinnen und Kräuterfreunde,

in unglaublicher Geschwindigkeit ist nun alles gewachsen und einen kleinen Blick in den Garten der letzten Tage könnt Ihr wieder bei **SWR3-Grünzeug** werfen. Geplant sind die zwei Beiträge **am 16. Mai und am 13. Juni 2015** - einmal über die Weide und einmal über die wilden Kressen und Schaumkräuter.
Vielen Dank für den Besuch - es war wieder schön mit Euch!

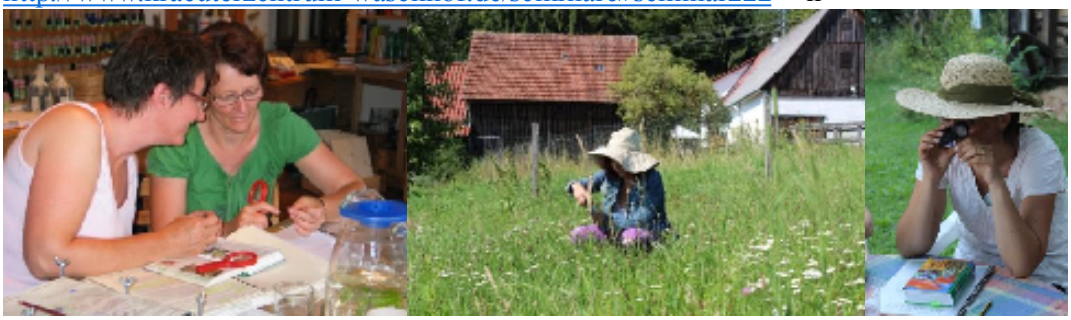
Die Apfelbäume und Flieder blühen, Engelwurzen schenken uns schon feine Blattstiele, die ersten Blütchen sind bereits vorbei, doch es gibt noch genug zum Verarbeiten, zum Verzuckern, Kandieren... daher laden wir ganz herzlich ein zu unserer

Kaffee & Tee Stunde - von Wiesen AfterEight bis zur Rosentorte
- ein vollwertiger, gesunder Genuß für entspannende Stunden
Wir lernen warum welche Zutaten in Massen und Teige kommen, wie man Früchte und Angelikastiele kandiert, Blüten und Blätter verzuckert. Wir stellen feine Kräuterkekse und verschiedene Marzipanvarianten her - vollwertig und gut gegen Stress - Wiesen-After-Eight aus Gundermannblättchen - geplant sind auch Müsliriegel, Rosenkuchen, eine vollwertige Schwarzwälder Kirsch und andere wilde Torten... mal sehn was wir alles schaffen.
Dieses Seminar ist kein Pflichtseminar zur Ausbildung, ergänzt sie aber sehr gut.
Es war ein seit Jahren gewünschtes Seminar, das bis jetzt aber leider nur ganz wenige Anmeldungen hat. Es wird auf jeden Fall stattfinden und wenn Dich das Thema interessiert, dann würde ich mich sehr freuen, wenn Du noch mit dazukommst. (Eine Wiederholung ist erst in einigen Jahren geplant)
Do. 7. Mai 2015 10-18 Uhr incl. Material, Skript und Verpflegung
http://www.kraeuterzentrum-wasenhof.de/seminare#seminar238

An diesem Samstag **9.Mai** haben wir dann **ab 14 Uhr den Wasenhof geöffnet.**

Gegen 15.30 Uhr wird es eine Kräuterführung geben (Unkostenbeitrag 5€) - drumherum kann man Kaffee, Tee oder unseren Streuobstsaft trinken, einen Kuchen u.a. genießen, stöbern und einkaufen, Erfahrungen austauschen oder einfach so durch den Garten bummeln.
Der nächste **offene Samstag** ist am **20. Juni.** Jeden Monat werden wir bei der Führung ein Organsystem in den Mittelpunkt stellen, sodaß im Oktober alle mal dran waren - so kann man den Garten wieder mal durchs Jahr genießen und gleichzeitig einmal durch Garten und Körper "wandern" - es wird bestimmt eine spannende Reise...

Ende Mai startet der Modulbaustein **Botanik & Herbar** in seiner neuen Konzeption
Herbarien kennenlernen, Systematik der Samenpflanzen, bestimmen von Pflanzen mit dem Schwerpunkt auf 6 ausgewählten Pflanzenfamilien.
Ausgewählte Heilpflanzen genauer kennenlernen, dokumentieren und präsentieren und nebenbei Vieles über die Heilkraft unserer heimischen Knospen, Blüten, Blätter, Wurzeln und Rinden lernen.
Ich freu mich auf Euch!
„**i**ntensiv“ (bereits ausgebucht), „**n**ormal“ freitags und samstags
Teil 1 Sommerpflanzen „i“ 27./28. Mai 2015 „n“ 29./30. Mai 2015
Teil 2 Herbstpflanzen „i“ 9./10. Sept. 2015 „n“ 11./12. Sept. 2015
Teil 3 Frühjahrspflanzen „i“ 11./12. Mai 2016 „n“ 13./14. Mai 2016
(Die Seminargebühr kann auch in Raten gezahlt werden)(Ausbildungsbausten = HPA anrechenbar)
http://www.kraeuterzentrum-wasenhof.de/seminare#seminar222 "n"



Unsere Seminare sind in der Regel incl. großem Skript, allem Material und einer guten Bio-Verpflegung bei der wir versuchen auch alle Sonderkostformen zu berücksichtigen.

Der **Juni** steht im Zeichen der **Seifen**siederei.
Kreative Kräuterwerkstatt - **Kräuterseifen kochen - für Einsteiger**
Eine Einführung in die Kunst des Seifensiedens, Kräuter-Seifen herstellen
Jede/r macht mindestens 1-2 kg Seife, so hat man gleich einen schönen Vorrat für sich selbst oder auch zum Verschenken. (Kleingruppe, HPA anrechenbar)
Di. 16. Juni 2015 12-19 Uhr und Mi. 17. Juni 2015 10-17 Uhr
http://www.kraeuterzentrum-wasenhof.de/seminare#seminar223

Kreative Kräuterwerkstatt - **Seifenpflanzen - Pflanzenseifen**
erleben, erfahren, erproben,
Herstellen von Flüssig-Seife aus Efeu, Peeling, Badekugeln...
In diesem Seminar geht es nicht um´s Seifensieden, sondern um die Verarbeitung der sogenannten heimischen "Seifenpflanzen" - um die Wirkung von Kastanien, Seifenkraut und Efeu. Wir erfahren welche Inhaltstoffe dahinterstehen, welche Heilkräfte und verarbeiten sie zu Flüssig-Seife, aber auch Peeling, Badekugeln und anderes werden wir herstellen und - wer mag - darf sich auch

gleich damit ein bißchen verwöhnen.
Do. 18. Juni 2015 10-17 Uhr (Kleingruppe, HPA anrechenbar)
http://www.kraeuterzentrum-wasenhof.de/seminare#seminar224

Kreative Kräuterwerkstatt - **Rosen- & Lavendel-Seifen kochen**
Nachdem wir so oft danach gefragt wurden, können wir Dir/Ihnen in diesem Jahr ein ganz besonderesn Seifen-Siede-Seminar anbieten:
Rosiges für die sanfte Reinigung, Lavendel-Luxusseife, Peeling - natürlich alles aus und mit den feinen Blüten und Kräutern des Wasenhofs.
Gern kann man für die eingen Seife auch die eingenen Pflanzen verarbeiten.
Freitag 19. Juni 2015 12-19 Uhr und Samstag 20. Juni 2015 10-13 Uhr
Wie alles unsere Seifenseminare so ist auch dieser ganz nebenbei als Baustein unserer Ausbildung anzurechnen (HPA anrechenbar).
http://www.kraeuterzentrum-wasenhof.de/seminare#seminar225
Für die Ausbildung sollte man Seifensieden und Seifenpflanzen haben.

Rosen und Lavendel begleiten uns auch noch **im Juli**.
Kreative Kräuterwerkstatt - Rose & Lavendel
Wir tauchen ein in die Welt der heilenden und hüllenden Rosen- & Lavendeldüfte, entdecken die Vielfalt des Lavendels, lernen welche Lavendelsorten sich für Schlafkissen eignen und welche nicht, und wir verarbeiten sie gleich zu vielen verschiedenen Dingen für Küche, als Heilmittel, für die Schönheit - von der Rosensalbe bis zu den Lavendelstäben - Rosiges und Lavendeliges für alle Lebenslagen in Theorie und Praxis.
Eine verwöhnende Auszeit auf dem Wasenhof - natürlich mit großem Skript, damit man die Zeit auf dem Wasenhof ganz entspannt genießen und trotzdem zuhause alles leicht nachmachen kann.
Diese Verwöhntage sind als Praxistag in der HeilkräuterPädagogenAusbildung anrechenbar.
Di. 07.07.15 12-19 Uhr, Mi. 08.07.15 10-18 Uhr, Do. 09.07.15 10-15 Uhr
http://www.kraeuterzentrum-wasenhof.de/seminare#seminar226

Am Samstag drauf zeigt und **Andrea Pelz**, die Gärtnerin vom Wasenhof und Mama unserer geliebten Rica, wie man Pflanzen vermehren kann - an diesem Morgen könnt Ihr dann von den schönen Lavendelsorten des Wasenhofs Ableger machen und mit nach Hause nehmen.
Kreative Kräuterwerkstatt - Pflanzen selber ziehen
Die Staudengärtnerin zeigt wie man Stecklinge z.B. aus der Vielfalt der Lavendelsorten des Wasenhofs machen kann, Pflanzenstöcke teilt u.v.m. Samstag 11. Juli 2015 10-13 Uhr
http://www.kraeuterzentrum-wasenhof.de/seminare#seminar228
(Dieses Angebot könnte man auch als Gruppenprogramm an einem anderem Termin buchen)

So ist diese Woche im Juli doch schön abgerundet - und an diesem Nachmittag haben wir dann wieder **geöffnet** und laden ein zum Essen, Stöbern, Bummeln, Einkaufen und bei

unserer Kräuterführung mitzugehen. **Samstag 11. Juli 2015 14-17 Uhr**

Wer diese Woche gleich als Urlaubswoche auf dem Wasenhof genießen möchte, kann dies tun und **im hüttenromantischen Obergeschoß der Remise übernachten**, abends am Lagerfeuerle sitzen, den Vögeln zuhören, den roten Berg gegenüber und die "Blaue Stunde" genießen, die Ruhe und Stille kommen lassen, sich fallen lassen bis die Dunkelheit das Sternenzelt über dem Wasenhof ausgebreitet hat und die Milchstraße oben über uns leuchtet...
- es ist immer wieder faszinierend.
Wer mag und hat, kann natürlich auch seine Gitarre oder ein anderes Instrument mitbringen, denn Singen und Spielen tun wir alle gern.
Hier ein kleiner Blick in die noch halbfertige Remise, vielleicht könnt ihr schon ein bißchen ahnen, wie es wird. Sobald allesfertig ist und ich zum Schreiben komm, gibts neue Fotos.
Das sind die Giebel des Schlafraumes.

Kreative Kräuterwerkstatt - **Kräuterbuschen und Kränze binden**
meine Cousine **Coco Burckhardt**, die das schöne Wildkräuterbuch geschrieben hat, macht an diesem Tag eine wunderschöne Tradition aus dem Brauchtum wieder lebendig. Kräuterbuschen und -kränze dienten der Heilung, dem Überbringen von Botschaften und manch einer kultischen Handlung. Auch die alte Beziehung der Pflanzen zu den Gestirnen ist Teil des Seminars. Ich freue mich auf eine spannenden Kräuterwerkstatt.
Freitag 18. Juli 2015 10-18 Uhr
http://www.kraeuterzentrum-wasenhof.de/seminare#seminar227

Das in der Mitte sind Coco, Claudi und ich mit Noa 2013 - drei Kräuter-Cousinen.
Auf meiner Homepage unter Seminare/Referenten kann man noch ein bißchen mehr lesen...
links ein Teil des Abendblicks vom neuen Grillplatz aus, rechts der Blick vom Schlafsaal auf den Garten

Im **August** gibt es eine ganz besondere **Woche der Besinnung**
Sich fallen lassen, nach innen gehen, entspannen
Ich freue mich sehr, daß **Anna-Maria Strobel**, die einige von Euch bestimmt noch von den Seminaren kennen, zu uns reist und mit uns diese Woche gestaltet - ich werde mich beim Pflanzenteil miteinbringen.

Anna-Marias großer Erfahrungsschatz und ihre liebevolle Art machen diese Woche bestimmt zu einem ganz besonderen Erlebnis - der Wasenhof mit seiner Ruhe, dem weiten Blick über die Hügel des Naturparks, die Fülle der Heilpflanzen und die neue Remise tragen ihren Teil dazu bei. Im Mittelpunkt steht das **Yoga der Stille**. Es besteht aus Elementen von YinYoga, tibetischem HeilYoga, Sensomotorik, Feldenkrais und Achtsamkeitsübungen. Es ist kein Work-out, sondern ein Work-in - ein Bewegen und Bewegt werden -
mit den Kräften der Natur auf die eigene Wesensnatur wieder Rückbesinnen.
Die schöne ruhige Umgebung und die Fülle und Vielfalt der Heilpflanzen des Wasenhofs helfen uns dabei - Urlaub auf dem Wasenhof für Körper und Seele im Herzen des Naturparks Schwäbisch-Fränkischer Wald - in ganz kleiner Gruppe.
Mo. 3. August 2015 ab 12 Uhr bis Sa. 8.August 2015 12 Uhr „intensiv“
http://www.kraeuterzentrum-wasenhof.de/seminare#seminar244

Wie wär´s denn noch mit einer **BärlauchBlütenButter**?
Die Blütenstiele vom Bärlauch schmecken wunderbar fein und zart, wie zarter knolbäuchiger Schnittlauch. Wenn man sie kleinschneidet und in schaumiggerührte Butter gibt, mitrührt und mit ein wenig Brennesselsalz abschmeckt, hat man ein wohlschmeckendes Heilmittel ohne Verwechslungsgefahr, denn die Maiglöchenblätter sind ja auch schon wieder da.
Wenn mit Brennesselsalz gewürzt wurde ist es gleichzeitig gut für haut, Haar und Knochen und natürlich zur Entgiftung und für´s Immunsystem, denn es wurde bereits nachgewiesen, dass der Bärlauch die Fähigkeit hat Schwermetalle zu entgiften.
Und ohne Verwechslungsgefahr könnt Ihr jetzt Knospen, Blüten, Blütenstiele und junge Samenzwiebelchen essen. Guten Appetit!

Soweit mal für den Moment.
Ich freu mich jetzt schon auf´s Wiedersehen und wünsche Euch bis dahin alles, alles Gute und eine reich gesegnete Zeit!

Sonnige KräuterGrüßla vom Wasenhof mit einem sonnengepuderten Löwen-Bienchen
Eure Wildkräuterfee ChrisTine