

Betreff: Wasenhof-Sommer-Info 2025 - Offener Wasenhof, Rezept KräuterKüchla und viele liebe HerzensGrüße

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

Datum: 01.07.2025, 14:38

An: Kräuterzentrum Wasenhof <kraeuterzentrum-wasenhof@gmx.de>

Liebe KräuterFreunde und KräuterFreundinnen,

der Sommer im Wasenhof ist voller Blüten und Kräuterdüfte.

Die Rosen blühen nacheinander diesjahr schon seit Anfang Mai - jetzt sind gerade noch die letzten Blüten der Apothekerrosen, die Rosa rugosa und andere dran - einige haben schon Hagebutten...

Die Glockenblumen und die Winterlinden buhlen um die Gunst der Bienen, genauso wie die vielen Lavendelsorten, die gelben Kleearten und Labkräuter, die Prunella und auch die ersten Heilzieste - die Oreganos stehen schon in den Startlöchern.

Die Wärme hüllt mit den Blütendüften die Sinne und macht es leicht, die Seele baumeln zu lassen - die Blicke weit übers Land schweifen zu lassen....



Am kommenden **Samstag, den 5. Juli 2025**, öffnen wir wieder die Tore für die Gäste.

Der **Tag der offenen Tür im Wasenhof** ist von **10 bis ca 15 Uhr** mit Gläserner Produktion.

Unser Programm:

10 Uhr Betriebsführung Gläserne Produktion

anschließend Öffnung des **Hofladens** (bis 15 Uhr)

12 Uhr organsystemische Kräuterführung mit ChrisTine und vielen praktischen Tipps für zuhause und Rezeptblatt von ChrisTines PflanzenHaarwaschmittel

13-14 Uhr PflanzenSeifenWorkshop mit Elke (Wenn Du selber Seife herstellen und auch mit nach Hause nehmen möchtest, bring bitte ein größeres TwistoffGlas mit) Ausklang gegen 15 Uhr.

Die ganze Zeit kannst Du durch die Streuobstwiesen lustwandeln, unter der Märchenlinde dem Summen der Bienen lauschen (so die Linde noch blüht), auf dem Hochzeitsbänkle sitzen und weit über die Hügel schauen (bei guter Sicht bis zum Albtrauf) die Spirale als gemähtes HeuWiesenwegle bis zur wilden Mitte gehen oder hinten am Tümpelchen schauen, was die Kaulquappen machen.....

Im Hofladen haben wir wieder die Sonnenstrahlen in einigen feinen KräuterProdukten für Euch eingefangen - Salben und Öle (auch wieder SonnenLavendel), Kornell- und SchlehOliven, Brennesselsalz, geröstete Kornellkerne für LöwenKernKaffee, Kräuter für Tee und Räucherwerk, PflanzenDuftstövchen, um Kräuter und Rosen noch intensiver zu genießen....

Wir haben auch Waschmittel aus der Natur mit Rezeptblatt für Haarwäsche und Waschmaschine, (nur solange Vorrat reicht!)

Und viele interessante Bücher über Heilkräftiges auch Garten und Natur, Permakultur, Koch- und andere Praxisbücher und vieles mehr

Und: **Wir freuen uns auf Deinen Besuch!!**

Zu den Seminaren:

Die ÖleSeminare laufen - Teil 2 kommt jetzt im Juli - dazu ist keine Anmeldung mehr möglich. Aber bei den späteren kann man noch dabei sein - hier sind noch ein paar Plätzchen frei:



Juli/August 2025

Ende Juli startet die [Kreative Kräuterwerkstatt Schafgarbe - Spagyrik](#) mit **Christian Sollmann** und mir. Christian führt uns ein in die Kunst der Spagyrik. Wir werden alle Schritte – so exakt wie möglich nach den Regeln der Kunst – erarbeiten um aus der Schafgarbe eine schöne spagyrische Essenz herzustellen

-
Auszüge in Alkohol und Öl, Destillieren, Veraschen.... und zum Schluß gibt es einen Vulkan und die Chymische Hochzeit. Aber auch noch vieles andere für Küche und Gesundheit.

Kraftvolle Tage mit einer großen Heilpflanze und eine wunderbare Ergänzung zu unserem diesjährigen OrgansystemSchwerpunkt Leber-Galle. - intensiv - (Kleingruppe 8 - 12 TN)

Do. 31. Juli bis So. 3. August 2025 (HPA-anrechenbar und vertiefend, [Material und Verpflegung](#))

September 2025

wahrscheinlich sind wir am ersten Septemberwochenende auf den Langenburger Gartentagen Und dann starten, die Hausmittel - für mich ein sehr wichtiges Seminar - eigentlich das Seminar, wo die meisten aktiven, schnell umsetzbaren Tipps drin sind, in Theorie und mit in viel Praxis.

Im großen Skript kann man auch später immer wieder nachschauen, selber ergänzen...

Es ist auch eines der zentralen, wichtigen Seminare der Ausbildung - die Organsysteme werden hier nur eine kleinere Rolle spielen (die Übersicht). Sie sind ja nun einzeln in voller Länge in jedem Jahr mit einem Schwerpunkt dran (letztes Jahr Niere-Blase und diesjahr Leber-Galle)

12.-14.9.25 **Hausmittel & Organsysteme** - [normal](#) -

15.-17.9.25 dasselbe als Kleingruppe - [intensiv](#) - (8-12 TN) (HPA-Pflicht - normal oder intensiv)

Ende September und Anfang Oktober gibt es wieder einen **BienenkorbFlechtkurs** (GastSeminar). Darauf feue ich mich schon sehr!!

Und im **November 2025** werde ich nochmal in Waldenburg sein um mit euch wunderbare, Öle, Salben und andere Pflegeprodukte herzustellen - für einem selbst und auch als Geschenke - [Naturkosmetik](#) - 7.11. abends und den 8.11.

Natürlich auch Feines für die kommenden kalten "Erkältungszeiten", wir lernen ein paar Techniken, mit denen wir uns selbst helfen und natürlich kommen auch die Organsysteme zur Sprache -

halt ein "ChrisTine-PraxisSeminar" und mein letztes Seminar in 2025 -

praktisch mein JahresSchlußSeminar und **ich freu mich sehr, wenn wir uns da nochmal sehen!!**

Du kannst Dich gern über unsere Seite anmelden, wir leiten es dann weiter.

Die Ländliche Heimvolkshochschule Hohebuch liegt sehr verkehrsgünstig an der Autobahn in der Nähe von Waldenburg unweit von Schwäbisch Hall.

Und nun zuletzt die **Kräuterküchla**:

eine schnelle Variante mit ganz vielen Entfaltungsmöglichkeiten - mit allem, was gerade da ist....

- ganz getreu dem Motto meiner Oma: Man nehme, so man hat -

DinkelVollkornmehl (ca 2EL pro Person) mit etwas Brennesselsalz oder Gemüsebrühe und Wasser

zu einem weichen Brei anrühren, quellen lassen. Nun Gemüse reiben und Kräuter kleinschneiden - was man halt gerade hat - fein finde ich z.B. Karotten, Zwiebel, Brennessel, Giersch, Sonnenblumen- oder Pinienkerne, auch Löwenzahnblätter fein geschnitten passen gut.

Alles zusammen anrühren.

In einer Pfanne mit Olivenöl und einem Stich Butter (als Überhitzungsschutz für das Öl) ganz dünn und knusprig rausbacken - fertig!

Schmeckt super zu feinem Salat und gerade in der Wärme ein gutes, schnelles Mittagessen.

Und es geht auch mit Schrot und anderen Mehlen, allem Gemüse, das gerade weg muss oder kleinen Resten - oder einfach nur mit "Unkraut" aus dem Garten, Zwiebel/Knoblauch.....

(In der Hitze ist auch Salbei gut, denn er hilft uns nicht so viel Wasser zu verlieren.)

Guten Appetit!!

Du kannst mir gern Deine LieblingsKüchlesVariante schreiben - ich freu mich drauf!

Mit ganz vielen HerzensGrüßen vom Wasenhof
von Eurer alten, wilden KräuterFee ChrisTine

