

Waldbaden und/oder Kräuterküche für Ihr Zuhause

Methoden der Haltbarmachung



Die Workshop-Teilnehmer erfahren anschaulich, wie vielfältig Naturkräuter verwendet werden. Bei einem kleinen Rundgang sammeln wir aktuelle Wildkräuter.

Welche Kräuter eignen sich wozu?

Neben dem trocknen gibt es noch weitere Möglichkeiten: Kräuter in Essig und Öl konservieren. Damit lassen sich das ganze Jahr Gemüse als auch Fleisch, Salate und Suppen verfeinern. Alle Teilnehmer nehmen einen aromatischen Kräuteressig in einer hübsch dekorierten Flasche mit nach Hause.

Wo, wann und was kostet das Walderlebnis?

- **Donnerstag, 01.05.2025, um 10 Uhr**
- **Ziegelweg 1 in 15749 Mittenwalde Ortsteil Töpchin**
- regeneratives Waldbaden | Dauer: ca. 3,5 Stunden | 35,- € pro Person
- Workshop Kräuterküche | Dauer: 2 Stunden | 35,- € pro Person (inkl. Material)
- einzeln und zusammen buchbar
- Mindestteilnehmerzahl 4, Maximalteilnehmerzahl 12

Naturführerin für das Waldbaden:

Daniela Brockmann | IHK zertifizierte Naturführerin | www.baumgestalten-walderleben.de

Workshop-Leiterin in den Kräuterküche:

Ulrike Schünke | Pflanzen- und Wildnispädagogin | www.waldzeit.net

Kontakt für die Anmeldung:

Daniela Brockmann

Telefon: 033769 / 18716

E-Mail: info@baumgestalten-walderleben.de

www.baumgestalten-walderleben.de

