

Seminarort, Anmeldung und Informationen:

Bildungshaus Kloster St. Ulrich, Landvolkshochschule
St. Ulrich 10
79283 Bollschweil
Tel: 07602/9101- 0
Fax: 07602/9101-90
E-Mail: info@bksu.de

Kursgebühr:

€ 850 (DZ), € 900 (EZ)

Die Kursgebühr beinhaltet Unterkunft und Verpflegung, Seminarkosten,
Material und Kursliteratur für alle 4 Module

Termine:

10. - 11. April 2024

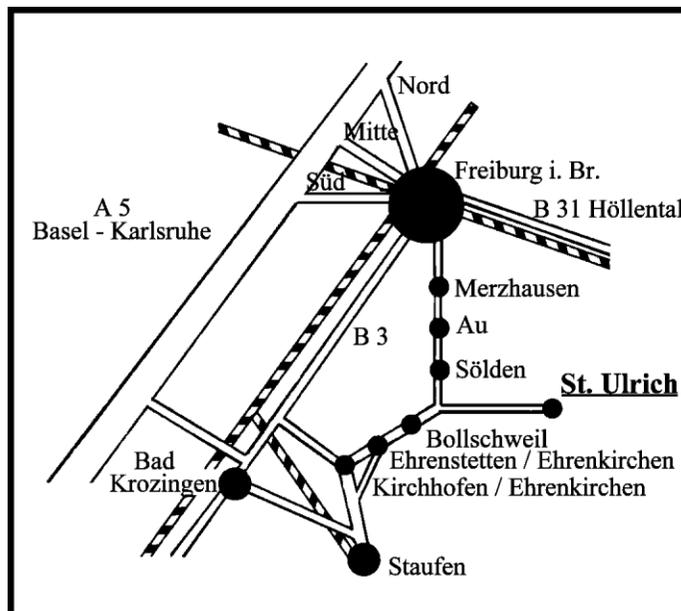
26. - 27. Juni 2024

18. - 19. September 2024

04. - 05. Dezember 2024

Seminarbeginn jeweils am 1. Tag 9.30 Uhr

Seminarende jeweils am 2. Tag 17.00 Uhr



Naturaromen

Riechen - Schmecken - Genießen

Jahreskurs 2024

Barlauch • Frühlingsaromen • Löwenzahn • Rosenduft • Ätherische Öle • Hydrolat • Rosmarin • Sommerdufte • Cumarine • Räuchern • Steinklee • Destilla
Senf • Pilzkunde • Schmecken • Morcheln • Wurzelkraft • Bäurwurz • Herbararomen • Sanddorn • Kräutermenü • Genießen • Nadeln • Oxymel • Harze • Wu

Naturaromenkurs 2024

Riechen – Schmecken - Genießen

10. - 11. April 2024

26. - 27. Juni 2024

18. - 19. September 2024

04. - 05. Dezember 2024



**Bildungshaus
Kloster St. Ulrich**
Landvolkshochschule

Bauerngarten- und
Wildkräuterland Baden e.V.



kraeuter-regio.de

Liebe Genießerinnen und Genießer,

wie schön, dass Sie sich für unseren Naturaromen-Kurs interessieren.
Über das Jahr verteilt lernen Sie typische Aromen der einzelnen Jahreszeiten in Theorie und Praxis kennen und tauchen so ein in eine Welt des Genusses und Geschmacks.

Der Kurs ist nur als Ganzes buchbar und begrenzt auf 16 Personen.

Sie lernen unterschiedliche Referentinnen kennen und werden durchgängig von einer erfahrenen Kräuterpädagogin begleitet.

Es laden Sie herzlich ein:

Bernhard Nägele, Bildungshaus Kloster St. Ulrich und das **Team der Kräuter-Regio:**

Petra Rehm-Hug, Kräuterpädagogin, Elektronikerin (Kursbegleitung)

Marion Bödecker, Kräuter-, Aroma- und Räucherfachfrau, Volkskundlerin

Susanne Hill-Rivero, Kräuterpädagogin, Forstwirtin, Aromafachfrau

Margot Auer, Kräuterpädagogin

Almuth Baron-Weiß, Pilzberaterin, Kräuterpädagogin

und Hans-Peter Rombach, Bio-Sterne-Koch, Sonne, St. Peter

Naturaromen mit allen Sinnen – aus dem Programm:

Modul 1: Frühlingsaromen: Erstes Grün, Kräuter...

Mittwoch, 10. April 2024 – P. Rehm-Hug/S. Hill-Rivero

Vorstellungsrunde der TeilnehmerInnen und Referentinnen

Die Kraft des Frühlings – Aromatische Frühlingskur

Wirkung von Bitterstoffen und Schwefelverbindungen kennenlernen und nutzen.

Donnerstag, 11. April 2024 – M. Bödecker/S. Hill-Rivero

Physiologie des Riechens und Schmeckens: Was passiert beim Riechen?

Zusammenhang von Riechen und Schmecken

Weitere kraftvolle Frühlingskräuter

Wohlschmeckende Verwendung in der Küche

Modul 2: Sommeraromen: Blüten, Heu, Kräutersenf ...

Mittwoch, 26. Juni 2024 – M. Bödecker/A. Baron-Weiß

Ätherische Öle: Gewinnung, Wirkweise, Anwendung

Duftende Pflanzenwässer - Praxis Wasserdampfdestillation

Hydrolate herstellen mit verschiedenen Destillen

Donnerstag, 27. Juni 2024 – A. Baron-Weiß/P. Rehm-Hug

Pflanzendüfte - die Sprache der Natur:

Ätherisch-Öl- und Cumarinpflanzen erleben

Senf: Geschichte(n), Herstellung und Rezepte

Modul 3: Herbstaromen: Pilze, Wurzeln, Beeren...

Mittwoch, 18. September 2024 – A. Baron-Weiß

Pilze – Verborgene Riesen

THEORIE PILZKUNDE: Bau – Bestimmung – Vermehrung; Wo und wie

Pilze leben – Bäume und Pilze; Giftpilze – Pilzvergiftungen (wichtige Adressen),

PRAXIS: Exkursion: Pilze (richtig) sammeln; Naturschutz; Zubereitung ausgewählter Rezepte, Kurioses und Kulturhistorisches

Donnerstag, 19. September 2024 – P. Rehm-Hug/M. Auer

Wurzeln: Inhaltstoffe, Rezepte mit Wein und Wurzeln

Sanddorn: Sonnenbeere mit Fruchtmus-Fruchtfleischöl-Kernöl

Praxis: Salbe herstellen und Muffins backen

Modul 4: Winteraromen: Nadeln, Harze, Räuchern...

Mittwoch, 04. Dezember 2024 - alle Referentinnen / H.-P.Rombach

Vorstellung: Projektarbeiten

Abschlussmenü: Kochen mit Sternekoch Hans-Peter Rombach

Donnerstag, 05. Dezember 2024 – M. Bödecker

Terpene und die Heilkraft des Waldes; Wald-Oxymel

Räucherkunde: Geschichte, Wirkung, Rituale, Räucherpflanzen

Abschluss-Feueritual