



Kräuter-, Natur- und Ernährungspädagogik



Katja Sagan



Rüdiger Sagan



Kräutermanufaktur Sagan
Friedensstraße 2 | 08491 Brockau

Liebe Kräuter-, Natur und Ernährungsbegeisterte,

für Schulklassen, Kitas, Vereine, Mitarbeiter, Ihre Kunden oder andere Gruppen bieten wir eine Reihe an Vorträgen, Seminaren, Wanderungen und Workshops an. Für eine Buchung schreiben Sie uns bitte eine E-Mail. Wir benötigen den Terminwunsch, das ausgewählte Angebot und die Teilnehmerzahl, sowie Ihre Kontaktdaten.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen
Ihr Team der Kräutermanufaktur

ZU UNS

Katja Sagan Ernährungs- und Gesundheitsberaterin, Vitalstoffberaterin, Fastenleiterin, Gewichtscoach, Kräutergärtnerin, Ayurveda-Beraterin

Rüdiger Sagan Kräuterpädagoge, Kräutergärtner

INHALT

K	Angebot für Kinder
G	Gruppenangebote
H	Hexenküche
WS	Workshops & Seminare



Die Angebote gelten sowohl in unserem Haus als auch bei Ihnen vor Ort. (Bitte beachten Sie die Zeile „Wir benötigen dazu“)

Fahrtkosten: Wir erheben eine Anfahrtspauschale von 0,45 Euro / km.

Wir sind gern für Sie da. Hier sind unsere Kontaktdaten:

TELEFON 03765/3096416
MOBIL 0176/21329802
WHATSAPP 0176/46090435
FAX 03765/3093958
E-MAIL info@druwido.de
POST Friedensstraße 2 | 08491 Brockau



K01 **Kräuterpflanzen – kosten, schnuppern, staunen**

Die Kinder schnuppern an einer Vielzahl (40-90) von Kräuterpflanzen, dürfen sie kosten und lernen den Namen und teilweise die Familie kennen. Die Unterschiede werden verblüffen.

Alter: 5-14 Jahre

Dauer: ca. 1h (besser immer etwas mehr einplanen)

Optimaler Zeitraum: Ende April bis Mitte Juli (evtl. auch später)

Wir benötigen dazu: Platz wo alle sitzen können (Achtung, der Fußboden wird schmutzig)

Mögliche Anzahl der Teilnehmer in unserem Haus: bis 20

Kosten je Durchführung: 60,00 Euro (inkl. 19% MwSt)

Dazu buchbar: Vollkornnudeln mit Kräuterpesto

Kosten je Person: 4,00 Euro (inkl. 7% MwSt)

Dazu buchbar: Kräuterbowle alkoholfrei

Kosten je 5l: 20,00 Euro (inkl. 7% MwSt)

K02 **Gewürzquiz & Gewürzsalz mischen**

Es gilt die Gewürze durch Riechen, Fühlen, Kosten und Sehen zu erkennen und richtig einem von 14 Namen zuzuordnen. (Im Team oder jeder für sich, je nach Altersstufe)

Die Kinder erhalten im Anschluss jeweils ein Gläschen mit 50% Salz gefüllt und sollen dies mit Gewürzen auffüllen. Wir beraten sie dabei und stehen zu Seite.

Alter: 6 -16 Jahre (jünger geht als Team mit Erziehern)

Dauer: ca. 30-45 min (besser immer etwas mehr einplanen)

Optimaler Zeitraum: ganzjährig

Wir benötigen dazu: Sitzplätze an Tischen für alle (Tische werden schmutzig)

Mögliche Anzahl der Teilnehmer in unserem Haus: 10 - 15

Kosten je Quiz: 35,00 Euro (inkl. 19% MwSt) zzgl.

Kosten je Gewürzsalz: 5,00 Euro (inkl. 7% MwSt)

Dazu buchbar: Vollkornnudeln mit Kräuterpesto

Kosten je Person: 4,00 Euro (inkl. 7% MwSt)

Dazu buchbar: Kräuterbowle alkoholfrei

Kosten je 5l: 20,00 Euro (inkl. 7% MwSt)



K03 Kräuterwanderung für Kinder

Wir gehen mit den Kindern über die Wiesen am Fuße des Kuhbergs und erklären die heimischen Kräuter kindgerecht. Dabei wird auch auf Gefahren und das rücksichtsvolle Leben mit der Natur hingewiesen. Gern bieten wir das auch bei Ihnen an, insofern entsprechende Natur zu finden ist.

Alter: 4 -16 Jahre

Dauer: ca. 1,5 h (besser immer etwas mehr einplanen)

Optimaler Zeitraum: April-Juni

Wir benötigen dazu: Natur (wir müssen die Umgebung vorher besichtigen)

Mögliche Anzahl der Teilnehmer: bis ca. 20

Kosten je Wanderung: 85,00 Euro (inkl. 19% MwSt)

Dazu buchbar: Kartoffeln und Quark (vegan)

Anschließend können wir mit den Kindern gemeinsam einen Quark (vegane Alternative auf Kokosbasis) mit selbst gesammelten Kräutern verfeinern und diesen zu Kartoffeln genießen. (ab 10 Personen)

Kosten je Person: 3,50 Euro (inkl. 7% MwSt)

Dazu buchbar: Kräutersalz mörsern

Anschließend besteht die Möglichkeit aus mitgebrachten und selbst gesammelten Kräutern ein frisches Kräutersalz zu mörsern. Dies können die Kinder, abgepackt in einem Tütchen, dann mitnehmen.

Kosten je Person: 3,00 Euro (inkl. 7% MwSt)

Dazu buchbar: Kräuterbowle alkoholfrei

Kosten je 5l: 20,00 Euro (inkl. 7% MwSt)



G301 **Kräuterpflanzen erleben**

Wir zeigen Ihnen eine Vielzahl (40-90) von Kräuterpflanzen. Sie dürfen kosten, riechen und fühlen. Wir erläutern die Ansprüche, Verwendung und gehen auf kleine Geschichten, rund um die Kräuter ein. Schwerpunkt liegt auf dem Erleben der Vielfalt.

Dauer: ca. 1h (besser immer etwas mehr einplanen)

Optimaler Zeitraum: Ende April bis Mitte Juli (evtl. auch später)

Wir benötigen dazu: Platz wo alle sitzen können (Achtung, der Fußboden kann schmutzig werden)

Mögliche Anzahl der Teilnehmer in unserem Haus: bis 20

Kosten je Durchführung: 60,00 Euro (inkl. 19% MwSt)

Dazu buchbar: Vollkornnudeln mit Kräuterpesto

Kosten je Person: 5,00 Euro (inkl. 7% MwSt)

Dazu buchbar: Kräuterbowle alkoholfrei

Kosten je 5l: 20,00 Euro (inkl. 7% MwSt)

G302 **Gewürzquiz & Gewürzsalz mischen**

Es gilt die Gewürze durch Riechen, Fühlen, Kosten und Sehen zu erkennen und richtig einem von 14 Namen zuzuordnen. Im Team oder jeder für sich. Danach darf jeder ein Glas Gewürzsalz mischen, wir stehen Ihnen zu Seite.

Dauer: ca. 30-45 min (besser immer etwas mehr einplanen)

Optimaler Zeitraum: ganzjährig

Wir benötigen dazu: Sitzplätze an Tischen für alle (Tische werden schmutzig)

Mögliche Anzahl der Teilnehmer in unserem Haus: 10 - 15

Kosten je Quiz: 35,00 Euro (inkl. 19% MwSt) zzgl.

Kosten je Gewürzsalz: 5,00 Euro (inkl. 7% MwSt)

Dazu buchbar: Vollkornnudeln mit Kräuterpesto

Kosten je Person: 5,00 Euro (inkl. 7% MwSt)

Dazu buchbar: Kräuterbowle alkoholfrei

Kosten je 5l: 20,00 Euro (inkl. 7% MwSt)



G303 **alltagstaugliche Kräuterwanderung**

Wir nehmen Sie mit auf eine Wanderung durch die Welt der Kräuter. Alltagstauglich erläutern wir die besten Wildkräuter und ihre Verwendung. Wenn es in Brockau stattfindet, gehen wir danach noch eine Runde durch unseren kultivierten Kräuterbestand.

Gern bieten wir das auch bei Ihnen an, insofern entsprechende Natur zu finden ist.

Dauer: ca. 2 h (besser immer etwas mehr einplanen)

Optimaler Zeitraum: April-Juni

Wir benötigen dazu: Natur (wir müssen die Umgebung vorher besichtigen)

Mögliche Anzahl der Teilnehmer: bis ca. 20

Kosten je Wanderung: 85,00 Euro (inkl. 19% MwSt)

Dazu buchbar: Kartoffeln und Quark (vegan)

Anschließend können wir gemeinsam einen Quark (vegane Alternative auf Kokosbasis) mit selbst gesammelten Kräutern verfeinern und diesen zu Kartoffeln genießen. (ab 10 Personen)

Kosten je Person: 4,50 Euro (inkl. 7% MwSt)

Dazu buchbar: Kräutersalz mörsern

Anschließend besteht die Möglichkeit aus mitgebrachten und selbst gesammelten Kräutern ein frisches Kräutersalz zu mörsern. Dies können Sie, abgepackt in einem Tütchen, dann mitnehmen.

Kosten je Person: 3,00 Euro (inkl. 7% MwSt)

Dazu buchbar: Kräuterbowle alkoholfrei

Kosten je 5l: 20,00 Euro (inkl. 7% MwSt)



G304 **Gruppentreff – „was mit Kräutern machen“**

Oft erhalten wir eine Anfrage nach einem Angebot, bei dem sich die Gruppe treffen möchte, Neuigkeiten besprechen möchte, etwas leckeres essen möchte und etwas mit Kräutern machen möchte. Das Ganze soll einen gewissen finanziellen Rahmen nicht übersteigen. Und dafür haben wir nun dieses Angebot für Sie kreiert. Hier erhalten Sie genau das. Ihr Zusammentreffen ist hierbei das Wichtigste und wir halten uns im Hintergrund. Sie erhalten leckere Kräuterschnittchen, Kräutertee/Kräuterbowle und eine Reihe von frischen geschnittenen Kräutern, um daraus Duft- und Teesträußchen zu binden.

Dauer: solange Sie möchten

Optimaler Zeitraum: April-Oktober

Mögliche Anzahl der Teilnehmer: 10-15

Kosten je Person: 15,00 Euro (inkl. 7% MwSt)

G305 **Vortrag: Wirkstoffe statt Schadstoffe – Tee & Gewürze**

Viele Zutatenlisten lesen sich wie eine Inventur in der Chemiefabrik, doch was steckt dahinter? An den Beispielen von Kräutertee und Gewürzen gehen wir darauf näher ein. Dazwischen gibt es auflockernde Verkostungen von unseren Kräutertees und Würzmischungen, sowie der Bio-Brühe.

Dauer: ca. 1,5 h (besser immer etwas mehr einplanen)

Optimaler Zeitraum: ganzjährig

Wir benötigen dazu: Strom, helle Wand und Stellplatz für Beamer

Mögliche Anzahl der Teilnehmer in unserem Haus: bis 20

Kosten je Durchführung: 85,00 Euro (inkl. 19% MwSt)



HK100 **Hexenküche**

Unsere Hexenküchen-Angebote ist eine Sammlung an Workshops, wo Sie sich Ihre Kräuterprodukte selbst herstellen können. Um dies für Ihre Gruppe zu ermöglichen, setzen wir einiges an Vor- und Nacharbeit in Bewegung. In der Grundgebühr sind aber auch die Einführung ins Thema und leckerer Kräutertee oder ein Kräuter-Kaltgetränk enthalten.

Die Hexenküche-Angebote sind für Jung und Alt gleichermaßen geeignet.

Mögliche Anzahl der Teilnehmer in unserem Haus: 6 - 15

Grundgebühr je Durchführung: 25,00 Euro (inkl. 19% MwSt)

Dazu buchbar: Kräuterbüfett

Eine Vielzahl an leckeren hausgemachten Aufstrichen und verarbeiteten Kräutern auf ofenfrischem Brot warten darauf von Ihnen verzehrt zu werden.

Durchführung ab 6 Personen

Kosten je Person: 9,00 Euro (inkl. 7% MwSt)

HK 01 **Hexenküche - Kräuteressig und -öl selbst gemacht**

In einem kurzweiligen Workshop erfahren Sie auf was man bei der Herstellung von Kräuterölen und -essig achten sollte. Sie suchen die Zutaten selbst aus, ernten sie frisch oder wählen leckere Gewürze zum Abrunden. Wir verarbeiten nur natives Bio-Öl und hochwertigen Bio-Essig. Inkl. 2 Schmuckflaschen mit Essig und Öl

Dauer: ca. 30 min (je nach Gruppengröße)

Optimaler Zeitraum: Ende April bis September (frische Kräuter) und ganzjährig (Gewürze)

Kosten je Person: 17,00 Euro (inkl. 7% MwSt)



HK 02 Hexenküche – Pesto herstellen

Gemeinsam stellen wir aus verschiedenen Kräutern (wilde und kultivierte Kräuter) ein leckeres Pesto her. Das Rezept erhalten Sie ausgehändigt. Jeder Teilnehmer bekommt ein Gläschen voll mit nach Hause.

Dauer: ca. 30 min (je nach Gruppengröße)

Optimaler Zeitraum: Ende April bis September (frische Kräuter)

Kosten je Person: 6,00 Euro (inkl. 7% MwSt)

Dazu buchbar: Vollkornnudeln mit Kräuterpesto

Kosten je Person: 5,00 Euro/Erwachsener oder 4,00 Euro/Kind (inkl. 7% MwSt)

HK 03 Hexenküche – Tinktur und Likör kreieren

Aus Ihren eigenen Ernten daheim, lassen sich ganz einfach leckere Liköre und wohltuende Tinkturen herstellen. Wir erläutern Ihnen ganz kurz, worauf Sie achten sollten, und setzen gemeinsam einen zur Saison passenden Likör und eine Tinktur an. Beides haben wir vorher auch schon für Sie vorgearbeitet und somit können wir direkt danach die weiteren Arbeiten anschließen und die Ergebnisse Abfüllen. Sie erhalten jeweils 100 ml mit nach Hause.

Dauer: ca. 45 min (je nach Gruppengröße)

Optimaler Zeitraum: ganzjährig möglich (Achtung: unbedingt 4 Wochen vorher verbindlich buchen)

Kosten je Person: 17,00 Euro (inkl. 19% MwSt)

HK 04 Hexenküche – Aufstrich selbst herstellen

3 leckere, bunte, vegane Aufstriche stellen wir gemeinsam her. Natürlich aus besten Zutaten und mit reichlich Kräutern und Gewürzen. In Frischkostschalen, erhalten Sie jede Variante mit nach Hause (gern können Sie leere Gläschen mitbringen)

Dauer: ca. 1h (je nach Gruppengröße)

Optimaler Zeitraum: ganzjährig möglich

Kosten je Person: 10,00 Euro (inkl. 19% MwSt)

Dazu buchbar: frisches Brot

Zu diesem Angebot kann kein Kräuterbüfett gebucht werden, da Sie die Aufstriche schon selbst hergestellt haben. Aber frisches Brot können Sie dazu buchen, um die leckeren Ergebnisse auch gleich zu genießen.

Kosten je Person: 3,00 Euro (inkl. 7% MwSt)



WS401 **Kräuterteeküche**

In einem Kurzvortrag geben wir einen kurzen Einblick in unser Handwerk "Teeherstellung" und klären über die kleinen Fallen und Ammenmärchen auf, welche sogar der Gesundheit schaden können.

Anschließend werden wir das Wissen um die Herstellung eines guten Kräutertees vertiefen. Sie lernen die Bestandteile näher kennen und erhalten Tipps, wie man den Tee richtig zusammenstellt. Es gibt eine kurze Einführung in die Kräuterkunde der beliebtesten Teekräuter, welche Sie auch in einem Quiz geschmacklich kennenlernen.

Dauer: ca. 1h

Optimaler Zeitraum: ganzjährig, wir empfehlen NICHT im Sommer

Wir benötigen dazu: Sitzplätze am Tisch, Strom, helle Wand und Stellplatz für Beamer

Mögliche Anzahl der Teilnehmer in unserem Haus: bis ca. 15

Kosten je Durchführung: 85,00 Euro (inkl. 19% MwSt)

Dazu buchbar: Workshop „Teeherstellung“

Im praktischen Teil füllen wir Ihre Vorratskammer mit: einem selbstgemachten Haustee/Heiltee, einem winterlichen Früchte-Tee und einem Gewürztee. Die Rezepte schreiben Sie unter fachlicher Anleitung selbst.

Dauer: ca. 1h

Durchführung ab 6 Personen

Kosten je Person: 15,00 Euro (inkl. 7% MwSt)

Dazu buchbar: Teeverkostung

Verkostet werden 10 Teemischungen aus eigener Herstellung. Dazu gibt es Erläuterungen zur Mischung und den Zutaten.

Dauer: ca. 30 min

Kosten je Durchführung: 35,00 Euro (inkl. 7% MwSt)

Dazu buchbar: Kräuterbüfett

Eine Vielzahl an leckeren hausgemachten Aufstrichen und verarbeiteten Kräutern auf ofenfrischem Brot warten darauf von Ihnen verzehrt zu werden.

Durchführung ab 6 Personen

Kosten je Person: 9,00 Euro (inkl. 7% MwSt)



WS402 Seminar „Kräutervielfalt“

Kräuterpflanzen – Ansprüche, richtige Pflege, „wer mit wem“ und Nutzen

Bei diesem Seminar möchten wir Ihnen die Pflege und den Nutzen des Überbegriffes „Kräuterpflanzen“ näherbringen. Was für Ansprüche haben sie und wie erhalten Sie den größtmöglichen Ertrag? Was sind Vor- und Nachteile einer Kräuterspirale? Machen Kräuter auf dem Balkon Sinn?

Dauer: ca. 1h

Optimaler Zeitraum: Pflanzensaison

Wir benötigen dazu: Sitzplätze am Tisch, Strom, helle Wand und Stellplatz für Beamer

Mögliche Anzahl der Teilnehmer in unserem Haus: bis ca. 20

Kosten je Durchführung: 85,00 Euro (inkl. 19% MwSt)

Dazu buchbar: „Steckling pflanzen“ (April-September, Vorrat bitte erfragen)

Im Anschluss an das Seminar pflanzen wir gemeinsam je 2 Stecklinge ein, welche Sie mit Ihren neuen Kenntnissen verwöhnen können.

Dauer: ca. 15 min

Durchführung ab 6 Personen

Kosten je Person: 4,00 Euro (inkl. 7% MwSt)

Dazu buchbar: Kräuterbüfett

Eine Vielzahl an leckeren hausgemachten Aufstrichen und verarbeiteten Kräutern auf ofenfrischem Brot warten darauf von Ihnen verzehrt zu werden.

Durchführung ab 6 Personen

Kosten je Person: 9,00 Euro (inkl. 7% MwSt)



WS403 **Wunderpflanzen**

Einjähriger Beifuß, Jiaogulan, Zistrose, griechischer Bergtee und Moringa - seit Jahren überfluten uns die Wunderpflanzen, doch was ist wirklich war? In einem Kurzvortrag möchten wir Sie für Werbeaussagen und wissenschaftliche Überlegungen sensibilisieren und Verwendungen der Pflanzen aufzeigen.

Dauer: ca. 45 min

Optimaler Zeitraum: ganzjährig

Wir benötigen dazu: Sitzplätze am Tisch, Strom, helle Wand und Stellplatz für Beamer

Mögliche Anzahl der Teilnehmer in unserem Haus: bis ca. 15

Kosten je Durchführung: 85,00 Euro (inkl. 19% MwSt)

Dazu buchbar: Workshop Artemisia-Moringa Tinktur

Bitte buchen Sie diesen Workshop mind. 6 Wochen vorm Termin. Wir bereiten die Tinktur für Sie vor, damit Sie alle Schritte am selben Tag durchleben können. Jeder Teilnehmer erhält eine Tropfflasche mit 100 ml Tinktur.

Dauer: ca. 30 min

Durchführung ab 6 Personen

Kosten je Person: 9,00 Euro (inkl. 7% MwSt)

Dazu buchbar: Workshop Zistrosen-Sirup

Bitte buchen Sie diesen Workshop mind. 1 Woche vorm Termin. Wir bereiten den Sirup für Sie vor, damit Sie alle Schritte am selben Tag durchleben können. Jeder Teilnehmer erhält eine Flasche mit 200 ml Sirup.

Dauer: ca. 30 min

Durchführung ab 6 Personen

Kosten je Person: 6,00 Euro (inkl. 7% MwSt)

Dazu buchbar: Kräuterbüfett

Eine Vielzahl an leckeren hausgemachten Aufstrichen und verarbeiteten Kräutern auf ofenfrischem Brot warten darauf von Ihnen verzehrt zu werden.

Durchführung ab 6 Personen

Kosten je Person: 9,00 Euro (inkl. 7% MwSt)



WS404 **Bittertropfen**

Bitter tut dem Körper gut. Bittertropfen und die enthaltenen Kräuter können laut Volksheilkunde unterstützend wirken. Wir möchten das Thema und die Bitterkräuter genauer beleuchten und stellen gemeinsam Bittertropfen her.

Dauer: ca. 30 min

Optimaler Zeitraum: ganzjährig

Wir benötigen dazu: Sitzplätze am Tisch, Strom, helle Wand und Stellplatz für Beamer

Mögliche Anzahl der Teilnehmer in unserem Haus: bis ca. 15

Kosten je Durchführung: 65,00 Euro (inkl. 19% MwSt)

Dazu buchbar: Workshop Bittertropfen

Bitte buchen Sie diesen Workshop mind. 6 Wochen vorm Termin. Wir bereiten die Tinktur für Sie vor, damit Sie alle Schritte am selben Tag durchleben können. Jeder Teilnehmer erhält eine Tropfflasche mit 100 ml Tinktur.

Dauer: ca. 30 min

Durchführung ab 6 Personen

Kosten je Person: 9,00 Euro (inkl. 7% MwSt)

Dazu buchbar: Kräuterbüfett

Eine Vielzahl an leckeren hausgemachten Aufstrichen und verarbeiteten Kräutern auf offenfrischem Brot warten darauf von Ihnen verzehrt zu werden.

Durchführung ab 6 Personen

Kosten je Person: 9,00 Euro (inkl. 7% MwSt)



WS405 **bunte Pfefferküche**

Im Kurzvortrag „wo der Pfeffer wächst“ erfahren Sie Wissenswertes zu Wirkstoffen, Anbau, Verwendung und Geschmack der verschiedenen Pfeffersorten. Während des Vortrages findet eine Pfefferverkostung statt, so dass Sie mit allen Sinnen unsere 20 Sorten Pfeffer genießen können.

Dauer: ca. 1h

Optimaler Zeitraum: ganzjährig

Wir benötigen dazu: Sitzplätze am Tisch, Strom, helle Wand und Stellplatz für Beamer

Mögliche Anzahl der Teilnehmer in unserem Haus: bis ca. 15

Kosten je Durchführung: 85,00 Euro (inkl. 19% MwSt)

Dazu buchbar: Workshop Pfeffer

Im praktischen Teil füllen wir Ihre Vorratskammer mit: einem Pfeffer-Speiseöl, einem Pfeffer-Essig und einem Pfefferaufstrich (zum zügigen Verbrauch)

Dauer: ca. 1h

Durchführung ab 6 Personen

Kosten je Person: 19,00 Euro (inkl. 7% MwSt)

Dazu buchbar: Kräuter-/Pfefferbüfett

Eine Vielzahl an leckeren hausgemachten Aufstrichen und verarbeiteten Kräutern auf ofenfrischem Brot warten darauf von Ihnen verzehrt zu werden.

Durchführung ab 6 Personen

Kosten je Person: 9,00 Euro (inkl. 7% MwSt)



WS406 **Bärlauch & Brunnenkresse**

Die zwei bekanntesten Frühlingskräuter bringen nicht nur Geschmack in unsere Frühjahrssalate, sondern tragen besonders heilsame Wirkstoffe in sich. Welche dies sind und wie man sie sich zu Nutze machen kann, erfahren Sie in einem Kurzvortrag. Doch ist Brunnenkresse wirklich Brunnenkresse? Und welche Verwechslung droht uns beim Bärlauch?

Dauer: ca. 45 min

Optimaler Zeitraum: März/April

Wir benötigen dazu: Sitzplätze am Tisch, Strom, helle Wand und Stellplatz für Beamer

Mögliche Anzahl der Teilnehmer in unserem Haus: bis ca. 15

Kosten je Durchführung: 65,00 Euro (inkl. 19% MwSt)

Dazu buchbar: kleine Wanderung zur Brunnenkresse

Nach dem Vortrag wandern wir zum nahegelegenen Bach (ca. 1km), der Brunnenkresse auf der Spur. (Bitte bringen Sie Gummistiefel mit.)

Dauer: ca. 45 min

Durchführung ab 6 Personen

Kosten je Durchführung: 20,00 Euro (inkl. 19% MwSt)

Dazu buchbar: Workshop Bärlauch & Brunnenkresse

Die gesammelten Kräuter verarbeiten wir dann im Workshop zu feinsten Produkten.

Im praktischen Teil füllen wir Ihre Vorratskammer mit: einem Pesto, einem Frühlings-Öl und einem frischen Salz

Dauer: ca. 45 min

Durchführung ab 6 Personen

Kosten je Person: 19,00 Euro (inkl. 7% MwSt)

Dazu buchbar: Vollkornnudeln mit Pesto

Durchführung ab 6 Personen

Kosten je Person: 5,00 Euro (inkl. 7% MwSt)



WS407 **Herbstapotheke**

In einem Kurzvortrag werden wir uns der Volksheilkunde widmen und altes Wissen hinterleuchten. Alte Schriften können auch Gefahren mit sich bringen, und die versuchte Selbstheilung mit einem Leberschaden enden lassen. Aber keine Angst, wir widmen uns auch den positiven Seiten der Hexenküche. Auch das richtige Trocknen von Kräutern und Wurzeln wollen wir durchleuchten.

Dauer: ca. 1h

Optimaler Zeitraum: September-November

Wir benötigen dazu: Sitzplätze am Tisch, Strom, helle Wand und Stellplatz für Beamer

Mögliche Anzahl der Teilnehmer in unserem Haus: bis ca. 15

Kosten je Durchführung: 85,00 Euro (inkl. 19% MwSt)

Dazu buchbar: Workshop Herbstapotheke

Im praktischen Teil füllen wir Ihre Vorratskammer mit: einem Hustensaft, einer Beinwell-Salbe, Beinwellwurzel getrocknet und einem Duftstrauß

Dauer: ca. 1,5 min

Durchführung ab 6 Personen

Kosten je Person: 19,00 Euro (inkl. 7% MwSt)

Dazu buchbar: Kürbissuppe vegan

Durchführung ab 6 Personen

Kosten je Person: 5,00 Euro (inkl. 7% MwSt)



WS408 **Wintergewürze**

Winterliche Gewürze lassen sich gut verarbeiten, insbesondere zu Likör, Gewürzmischungen oder Sirup. In einem kurzen Vortrag erfahren Sie mehr zu den Heilwirkungen und Verwendung verschiedener Gewürze und bekommen einen kleinen Einblick über die Stellung von Gewürzen im Ayurveda.

Dauer: ca. 1h

Optimaler Zeitraum: November-Januar

Wir benötigen dazu: Sitzplätze am Tisch, Strom, helle Wand und Stellplatz für Beamer

Mögliche Anzahl der Teilnehmer in unserem Haus: bis ca. 15

Kosten je Durchführung: 85,00 Euro (inkl. 19% MwSt)

Dazu buchbar: Workshop Wintergewürze

Im praktischen Teil füllen wir Ihre Vorratskammer mit: einem Glühwein-Sirup, einem Lebkuchen-Likör und einem gerösteten Curry

Dauer: ca. 1,5 min

Durchführung ab 6 Personen

Kosten je Person: 19,00 Euro (inkl. 7% MwSt)

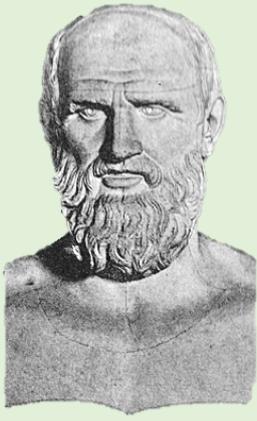
Dazu buchbar: Kräuter-/Gewürzbüfett

Eine Vielzahl an leckeren hausgemachten Aufstrichen und verarbeiteten Kräutern auf offenfrischem Brot warten darauf von Ihnen verzehrt zu werden.

Durchführung ab 6 Personen

Kosten je Person: 9,00 Euro (inkl. 7% MwSt)





„Eure Nahrungsmittel sollen eure Heilmittel sein und eure Heilmittel sollen eure Nahrungsmittel sein.“

Hippokrates von Kos (griechischer Arzt und Lehrer) 460 v.Chr. – 360 v.Chr.



Kräutermanufaktur
SAGAN

Kräuter * Gewürze * Pflanzen

Kräutermanufaktur Sagan
Friedensstraße 2 | 08491 Brockau