

Seminarprogramm des Bio-Honig und Kräuterfrauennetzwerkes

Ort der Seminare:

Ebnerhof, Seminarraum, Wiesen und Wälder und Kräuterfelder
Eckersberg 4
4122 Arnreit

Anmeldungen und Infos unter: Maria Grünbacher
info@amebnerhof.at, www.amEbnerhof.at
0043 7282 7007

Freitag, 3. November 2017, 18 Uhr 30

Atelierblicke: „Kunst trifft Kräuter“

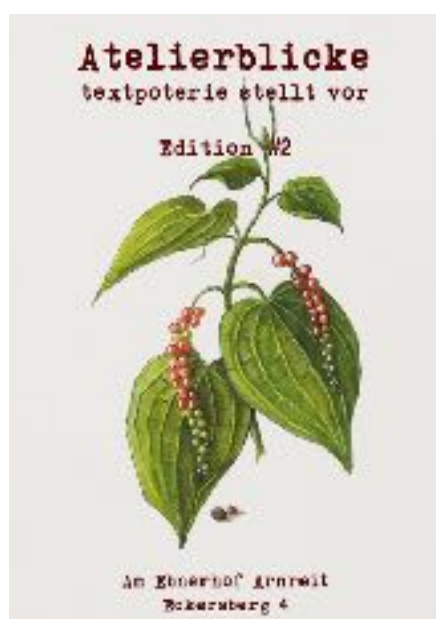
Eine Künstlerin stellt ihre Bilder vor, die Kräuterfrauen eröffnen den neuen Seminarraum.

Atelierblicke ermöglichen Einblicke in Unternehmen im Kreativbereich. *Textpoterie* stellt regelmäßig in einem schönen Ambiente Menschen vor, die ihre Kreativität beruflich ausüben.

Mit Ihnen/Dir stellt Christine Mittermayr Fragen an:

- **Mariana Pacheva** von Mariana Nikolai
Illustration
- die **Kräuterfrauen** rund um den Ebnerhof

Du magst bei den Atelierblicken am Ebnerhof dabei sein?
Dann komm und nimm jemanden mit! Melde dich bitte bis
31.10.2017 verbindlich an. Eintritt frei.



Donnerstag, 23. November 2017, 18 bis 22 Uhr

Salben selbst gemacht!

Als Referentin konnten wir Eveline Mittermayr aus Niederwaldkirchen gewinnen. (eves-biokosmetik.at)

Sie wird mit uns Salben herstellen. Wir werden unsere getrockneten Ringelblumenblüten zur Verfügung stellen. Eine gute Idee für hochwertige Weihnachtsgeschenke.
Anmeldung ab sofort. Unkostenbeitrag: ca. 20 Euros

Freitag, 12. Jänner 2018, 20 bis 22 Uhr

Teeverkostung in edlem Gewande!

Die Künstlerin und Nachbarin Christine Mittermayr präsentiert einmalig schönes Porzellan aus ihrem Atelier.

(www.textpoterie.at)

Wir servieren darin unsere einmalig guten Kräutertees, die wir den Sommer über geerntet haben. Und wollen Eure Meinung als Tee(st)verkosterInnen hören.

Kommt alle zu diesem gemütlichen Teekränzchen mitten im Winter! Anmeldung erbeten!



Freitag, 9. Februar 2018

ab 20 Uhr

Kräuterstammtisch

Für Interessierte, Erfahrene und Unerfahrene! Wir laden zu einem anregenden Austausch ein. Eintritt frei. Anmeldung erbeten.

Freitag, 23. März 2018, 15 bis 18 Uhr

Ostarasuppe - 9 Kräutersuppe - Frühlingskraftsuppe

Sammeln - Kochen - Genießen mit der Kräuterpädagogin Maria Lang aus Altenfelden.

Wir beginnen den Nachmittag mit einem Rundgang, bei dem wir gemeinsam die Wildkräuter für unsere Frühlingskraftsuppe sammeln.

Dabei erfahrt Ihr viel Wissenswertes über die Wildkräuter, deren Verwendung und deren besondere Kraft im Frühling. Anschließend verarbeiten wir die gesammelten Kräuter und genießen die traditionelle Ostarasuppe. Unkostenbeitrag: 10 Euros, Anmeldung ab sofort.

In Planung:

Seminar zu Kräutern und Honig im April/Mai: Wird zeitgerecht auf der Homepage bekanntgegeben.