NAHRHAFTE LANDSCHAFT

Über die Praxis von Nutzpflanzen aus der Speisekammer der Natur…

mit **Dr. Michael Machatschek**
im Seminarzentrum - Waldhotel Bad Jungbrunn, Tristach 2024

„Wo in der Natur suche ich das, was mich wirklich ernährt, den eigenen Geist füllt und begeistert?“

Den Reichtum der **Naturvielfalt** zu kennen, eröffnet uns ein Tor für Zeiten, wo wir das alte Gebrauchs-Wissen für unsere **Ernährung und Heilung** wieder benötigen werden. Der beste Rat ist der Vorrat.

Eine spannende Lehrzeit, wo **Kulinarik** und die **Heilaspekte von Wildkräutern** vom Frühling bis zum Herbst Erläuterung finden. Bei den Ausführungen soll uns das fröhliche Botanisieren motivieren, sich aus dem sinnlichen Gebrauch verschiedene Pflanzen und Nutzbarkeiten besser zu merken. Schwer punkte sollen dabei die **Pflanzenkenntnisse** Vorort, wie auch die unmittelbare Nutzung in der Küche, die **Vorratswirtschaft,** die **Fermentation** sein.

INHALT DER LEHRZEIT:

03.04.2024	18:30 Uhr	Einführungsvortrag
11.05.2024	9:00 Uhr	Seminar: Speisekammer aus der Natur
12.06.2024 – 13.06.2024		Wanderung und Kochworkshop: Nahrhafte Landschaft
		Fermentieren von Wildpflanzen ab 9:00 Uhr
02.08.2024 – 03.08.2024		zwei Almkräuterwanderungen ab 9:00 Uhr
17.09.2024	9:00 Uhr	Seminar und Kochworkshop: Nutzung des Wildobstes

KOSTEN:

650 € für den gesamten Lehrgang inkl. Material und ohne Nächtigungen

950 € für den gesamten Lehrgang inkl. Material, 6 Übernachtungen im Doppelzimmer mit Frühstück

1050 € für den gesamten Lehrgang inkl. Material, 6 Übernachtungen im Einzelzimmer mit Frühstück

ANMELDUNG/KONTAKT:

Waldhotel Bad Jungbrunn
E-Mail: rezeption@dolomitenresort.at

Bad Jungbrunn 3, A-9907 Tristach
Tel: +43 4852 65210