

Anita Jung

Dipl.- Ing. Agr. (FH)

Ihr Fachgebiet:

Kräuter-Pflanzenkunde,
Jahreszeitevents,
Spirituelle Wanderungen



Do
30.04.

Walpurgisnacht

von 17 Uhr bis ca. 21 Uhr

Es werden Heilkräuter gesucht und ihre Wirkungen besprochen, Heilweine und andere Tinkturen gegen alle Wehwechen probiert und altes Wissen über Hexenpflanzen, Aberglaube und Brauchtum vermittelt. Zum Abschluss der Veranstaltung gibt es eine Suppe, die den Körper erneuern soll.

Kosten: 23 € inkl. Suppe
Anmeldung erforderlich unter:
info@mut-sauerland.de

Mi
29.04.
06.05.

Jungpflanzenverkauf

Junge Pflanzensetzlinge, darunter verschiedene sehr robuste Tomatenpflanzen, diverse seltene Kräuter, Spinat- und Salatsorten werden im Cultivarium verkauft.

Mi: 14.30 Uhr - 17.30 Uhr
So: 13 Uhr - 17 Uhr

So
10.05.

Im Kultursommer plant Anita Jung noch weitere Angebote für Familien oder Erwachsene wie Wildnisküche, Jahreszeitevents, Zwischenweltenwanderungen etc. Weitere Informationen finden Sie dann unter www.mut-sauerland.de

Das Buch zu den Kräutern des Cultivariums ist im Schrabben Hof für 13 € erhältlich.



Unter dem Fantasiebegriff „Cultivarium“ verbirgt sich eine Museums-Freiland-Werkstatt, die an das Museumskonzept des Heimatmuseums anknüpft.



Rund um den Backes wurde auf ca. 400 m² ein Lern- und Erlebnisort für regionale Geschichte, Handwerk, Kultur und Natur errichtet. Hierzu gehören ein Garten, ein überdachter Außenarbeitsplatz und ein historisches Backhaus mit Gewölbekeller (Carpe Diem).



Das Carpe Diem ist Arbeits- und Seminarraum des Cultivariums.



Impressionen zur Entstehung des Cultivariums gibt es hier:



Wir haben noch mehr im Naturprogramm, aktuelle Angebote u. Termine gibt es hier:

Das Carpe Diem ist Arbeits- und Seminarraum des Cultivariums.

Allgemeine Infos

Mittwochs ist Waffeltag im Schrabben Hof von 14.30 Uhr bis 17.30 Uhr.

Das Programm kann sich kurzfristig ändern. Aktuelle Änderungen kann man der Homepage entnehmen: www.mut-sauerland.de

Anmeldungen zu den Workshops unter info@mut-sauerland.de

Nähere Infos zu den Inhalten der Workshops und was man mitbringen sollte, findet man unter www.kulturgut-schrabbenhof.de oder www.mut-sauerland.de

Unser Kulturprogramm: (www.mut-sauerland.de)



Kursangebote im Cultivarium Museums-Freiland-Werkstatt



**Garten - Anbau
Pflege - Kräuterwissen
Altes Handwerk
Natur & Spiritualität**



Schrabben Hof - Silberger Straße 32
57399 Kirchhündem-Silberg

www.mut-sauerland.de
www.kulturgut-schrabbenhof.de

Simone Simon

zertifizierte Kräuterpädagogin
www.naturgetreu.com/Termine
Alle Workshops von 14.30 Uhr
bis ca. 16.30 Uhr; Preisnachlass
bei Gruppenanmeldung



Sa 28.02. Erkältungs-/Lippenbalsam herstellen

Kosten: 25 € p.P. (inkl. Zutaten/Rezept/Skript), bitte mitbringen: ein ausgedienter Cremetiegel oder ein kleines Schraubglas

Sa 07.03. Pflanzenstoffe kennenlernen und Tinkturen herstellen

Kosten: 20 € p. P. (inkl. Sole/Kräuter/Skript), bitte mitbringen: 1 Fl. Vodka, 3 Gläser mit Schraubverschluss (200 ml), Schneidebrett und -messer

Sa 21.03. Frühlingserwachen - Frühjahrskur mit Wildkräutern - 9-Kräutersuppe

Kosten: 20 € p. P. (inkl. Rezept/Skript/Zutaten für die Suppe)

Sa 25.04. Löwenzahn & Gänseblümchen – 2 starke (unterschätzte) Heilkräuter

Kosten: 20 € p. P. (inkl. Skript, Rezept), bitte mitbringen: 1 Fl. natives Bio-Öl, 1 Fl. Vodka, 3 Gläser mit Schraubverschluss (200 ml), Schneidebrett u. -messer

Sa 09.05. Maiwipferl - Hustensirup + Tinktur herstellen

Kosten: 20 € p. P. (inkl. Skript), bitte mitbringen: ein weithalsiges Schraubglas, 1 Paket Zucker oder 1 Glas Honig, 1 Fl. Vodka, 1 Glas mit Schraubverschluss (200 ml), Schneidebrett und -messer

Sa 23.05. Liebstöckl, Koriander & Co. - die unbekanntesten Heilwirkungen der bekannten „Küchenkräuter“

Kosten: 20 € p. P. (inkl. Kräuter, Skript und Rezept), bitte mitbringen: 1 Fl. Vodka, 1 Fl. natives Bio-Öl, 4 leere Gläser mit Schraubverschluss (200 ml), Schneidebrett und -messer

Sa 27.06. Johanniskraut effizient nutzen

Preis 20 €/Person (inkl. Skript), bitte mitbringen: 2 kl. Schraubgläser, 1 Fl. natives Bio-Öl
Wer noch zusätzlich eine Tinktur herstellen möchte: 1 weiteres Schraubglas, 1 Fl. Vodka

Gudrun Hieber

Kräuterpädagogin BNE
Pilz-Coach
Natur- und Waldpädagogin
www.gh-wildkraeuter.de



Mi 04.02. 04.03. 01.04. Naturspaziergang

jeweils von 15 Uhr bis ca. 16.30 Uhr
bei jedem Wetter außer bei Unwetterwarnung
Kosten: jeweils 13 €

Sa 21.02. Altes Handwerk

Spinnen - von der Rohwolle zum gesponnenen Faden
von 11 Uhr bis ca. 16 Uhr
Teilnehmergebühr: 80,- € inkl. aller Materialien und Mittagsimbiss mit Getränken
max. 4 Teilnehmer*innen

Mi 06.05. Frühlingskräuterspaziergang

von 16 Uhr bis ca. 18 Uhr
Kosten: 18 € inkl. Imbiss

Mi 03.06. Frühsommerspaziergang

von 16 Uhr bis ca. 18 Uhr
Kosten: 18 € inkl. Imbiss

Mi 18.03. 15.04. 29.04. 13.05. 27.05. 10.06. 24.06. Happy Flower

mit Gudrun Hieber und Karin Kraft
Jeder ist unverbindlich herzlich willkommen, bei der Pflege der Blumen- und Kräuterbeete mitzumachen. Hier wird gejätet, geschnitten, gequatscht, gelacht und genossen und man erfährt viel Wissenswertes über Pflanzenpflege.
Beginn: 15 Uhr



Gabriele Stähler

Fachberaterin für Gärten
„Gartenarbeit bedeutet für mich Achtsamkeit, Nachhaltigkeit und Verantwortung für Natur und Mensch.“



Der grüne Donnerstag

Erfolgreich Gärtnern, praxisnah und inspirierend, ob naturnahes Gärtnern oder kreative Gartengestaltung.
Für Einsteiger und Hobbygärtner jeden Alters.
Vortrag und Erfahrungsaustausch, ca. 1,5 Std.
Eintritt: 18 € Beginn: 18 Uhr

Do 05.02. Der Boden lebt

so bleibt der Boden fruchtbar.
Mehr Ertrag in gesundem Boden, was „Erde“ im Garten bedeutet

Do 05.03. Das Gartenjahr beginnt

Anbauplanung, Mischkultur und Kulturfolge, was bedeutet das?
Worauf muss ich achten?

Do 09.04. Düngen im Biogarten

Biodünger selbst gemacht.
Wir setzen Pflanzenjauche an.
Welche Pflanzen sind geeignet und wofür?

Do 07.05. Klein- und Kleinstbiotope im Garten

Planung und Ausstattung eines naturnahen Gartens
Nisthilfen und Versteckräume für Insekten und viele andere Tierarten.
Insektenhäuser, Käferkeller und Sandarinen
Wo ist der Standort für einen wirkungsvollen Käferkeller?