

Hallertauer Kräuterschule

— Johanna Kiermeier —



Kursangebot 2025

Abendworkshops:

Di. 8.4.25 18 Uhr Tee und Salz
Di. 27.5.25 18 Uhr Tinktur und Oximel
Di. 15.7.25 18 Uhr Salbe rühren
Gebühr jeweils 35,- € / Dauer ca. 2 Stunden

Bei einem Spaziergang durch unseren Garten schauen wir uns Kräuter der Saison genauer an. Wir werden frische Kräuter sammeln und daraus für Küche und Wohlbefinden etwas zubereiten. Sie können Ihr Schmankerl mitnehmen und erhalten wertvolle Tipps für zuhause.



jahresbegleitender Ausbildungslehrgang zum „Kräuterliebhaber“

4 x 2 Tage Kursgebühr 750,- €
Termine je Freitag+Samstag 9-17 Uhr : 4.+5.April 25 /
23.+24.Mai 25 / 11.+12.Juli 25 / 26.+27. Sept. 25



heimische Wildkräuter erkennen und sammeln
Anfertigung eines Herbariums
Pflanzenbiologie und -ökologie,
Inhaltstoffe und Verwendung
Kräuter in der Küche (z.B. Salz, Pesto, Likör, Sirup)
Kräuter zum Wohlbefinden (z.B. Oximel, Tinktur, Tee, Salbe)
Hinweis: Es wird keine Prüfung abgehalten.
Dieser Kurs ist keine Ausbildung zum Kräuterpädagogen.

Bitte anmelden unter:

Teilnehmerzahl:

Ort:

08751/810346 (Büro), 01520/9097072 (Mobil)
oder johanna@hallertauer-kraeuterschule.de
8 bis 10 Personen
Auerkofen 5, 84091 Attenhofen (Kräuterküche)