

Seminarort, Anmeldung und Informationen:

Bildungshaus Kloster St. Ulrich, Landvolkshochschule
St. Ulrich 10
79283 Bollschweil
Tel: 07602/9101- 0
Fax: 07602/9101-90
E-Mail: info@bksu.de

Kursgebühr:

€ 930 (DZ), € 980 (EZ)

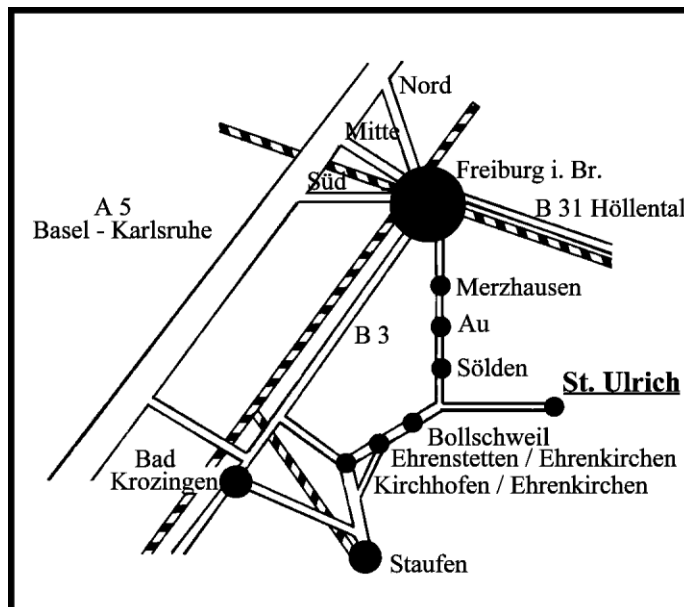
Die Kursgebühr beinhaltet Unterkunft und Verpflegung, Seminarkosten, Material und Kursliteratur für alle 4 Module

Termine:

2. – 3. April 2025
2. – 3. Juli 2025
15. – 16. Oktober 2025
3. – 4. Dezember 2025

Seminarbeginn jeweils am 1. Tag 9.30 Uhr

Seminarende jeweils am 2. Tag 17.00 Uhr



Naturaromen

Riechen – Schmecken – Genießen



uch • **Frühlingsaromen** • Löwenzahn • Rosenduft • Ätherische Öle • Hydro
Pilzkunde • Schmecken • Morcheln • **Wurzelkraft** • Bärwurz • Herbstaro

Naturaromenkurs 2025

Riechen – Schmecken - Genießen

2. – 3. April 2025
2. – 3. Juli 2025
15. – 16. Oktober 2025
3. – 4. Dezember 2025



**Bildungshaus
Kloster St. Ulrich**
Landvolkshochschule

Bauerngarten- und
Wildkräuterland Baden e.V.



kraeuter-regio.de

Liebe Genießerinnen und Genießer,

wie schön, dass Sie sich für unseren Naturaromen-Kurs interessieren.
Über das Jahr verteilt lernen Sie typische Aromen der einzelnen Jahreszeiten in Theorie und Praxis kennen und tauchen so ein in eine Welt des Genusses und Geschmacks.

Der Kurs ist nur als Ganzes buchbar und begrenzt auf 16 Personen.

Sie lernen unterschiedliche Referentinnen kennen und werden durchgängig von einer erfahrenen Kräuterpädagogin begleitet.

Es laden Sie herzlich ein:

Bernhard Nägele, Bildungshaus Kloster St. Ulrich und das
Team der Kräuter-Regio:

Petra Rehm-Hug, Kräuterpädagogin, Elektronikerin (Kursbegleitung)

Marion Bödecker, Kräuter-, Aroma- und Räucherfachfrau, Volkskundlerin

Susanne Hill-Rivero, Kräuterpädagogin, Forstwirtin, Aromafachfrau

Margot Auer, Kräuterpädagogin

Almuth Baron-Weiß, Pilzberaterin, Kräuterpädagogin

und Hans-Peter Rombach, Bio-Sterne-Koch, Sonne, St. Peter

Naturaromen mit allen Sinnen – aus dem Programm:

Modul 1: Frühlingsaromen: Erstes Grün, Kräuter...

Mittwoch, 2. April 2025 – P. Rehm-Hug/S. Hill-Rivero

Vorstellungsrunde der TeilnehmerInnen und Referentinnen

Erste Riechübung

Frühlingskräuter und ihre wohlschmeckende Verwendung in der Küche

Donnerstag, 3. April 2025 – M. Bödecker/S. Hill-Rivero

Physiologie des Riechens und Schmeckens: Was passiert beim Riechen?

Zusammenhang von Riechen und Schmecken

Die Kraft des Frühlings – Aromatische Frühlingskur

Wirkung von Bitterstoffen und Schwefelverbindungen kennenlernen und nutzen.

Modul 2: Sommeraromen: Blüten, Heu, Kräutersenf ...

Mittwoch, 2. Juli 2025 – M. Bödecker/A. Baron-Weiß

Ätherische Öle: Gewinnung, Wirkweise, Anwendung

Duftende Pflanzenwässer - Praxis Wasserdampfdestillation

Hydrolate herstellen mit verschiedenen Destillen

Donnerstag, 3. Juli 2025 – A. Baron-Weiß/P. Rehm-Hug

Pflanzendüfte - die Sprache der Natur:

Ätherisch-Öl- und Cumarinpflanzen erleben

Senf: Geschichte(n), Herstellung und Rezepte

Modul 3: Herbstaromen: Pilze, Wurzeln, Beeren...

Mittwoch, 15. Oktober 2025 – A. Baron-Weiß

Pilze – Verborgene Riesen / Bäume – sichtbare Riesen

PILZKUNDE: Bau – Bestimmung – Vermehrung; Bäume und Pilze;

Giftpilze – Pilzvergiftungen

PRAXIS: Exkursion: Pilze (richtig) sammeln; Naturschutz; Zubereitung ausgewählter Rezepte

WALDKUNDE: Terpene und die Heilkraft des Waldes;

PRAXIS: Wald-Oxymel herstellen

Donnerstag, 16. Oktober 2025 – S. Hill-Rivero/M. Auer

Wurzeln: Inhaltstoffe, Rezepte mit Wein und Wurzeln

Sanddorn: Sonnenbeere mit Fruchtmus-Fruchtfleischöl-Kernöl

Praxis: Salbe herstellen und Muffins backen

Modul 4: Winteraromen: Nadeln, Harze, Räuchern...

Mittwoch, 3. Dezember 2025 - alle Referentinnen / H.-P.Rombach

Vorstellung: Projektarbeiten

Abschlussmenü: Kochen mit Sternekoch Hans-Peter Rombach

Donnerstag, 4. Dezember 2025 – M. Bödecker

Vorstellung: Projektarbeiten

Räucherkunde: Geschichte, Wirkung, Rituale, Räucherpflanzen

Abschluss-Feuerritual