

Seminarort, Anmeldung und Informationen:

Bildungshaus Kloster St. Ulrich, Landvolkshochschule
St. Ulrich 10
79283 Bollschweil
Web: www.bksu.de

Kursgebühr:

€ 250 (DZ), € 262 (EZ)

Die Kursgebühr beinhaltet Unterkunft und Verpflegung, Seminarkosten, Material und Kursliteratur

Termin:

7. – 8. Oktober 2026

Seminarbeginn am 1. Tag 9.30 Uhr

Seminarende am 2. Tag 17.00 Uhr

Kursabsage

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir eine Ausfallgebühr in Höhe von 50 % des Teilnehmerbeitrages berechnen, falls Sie innerhalb sechs Wochen vor Seminarbeginn absagen. Wird eine Anmeldung am Tage des Seminarbeginns zurückgezogen oder erscheint die angemeldete Person nicht zum Seminar, wird die volle Gebühr erhoben.

Anreise:

Unser Haus befindet sich etwa 15 km südlich von Freiburg im Dreiländereck Deutschland – Frankreich – Schweiz.

Adresse für Navigationsgeräte:

79283 Bollschweil (Ort),

St. Ulrich 10 (Straße)

Informationen zur Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln finden Sie im Internet unter www.deutsch-bahn.de oder unter www.vag-freiburg.de.

Winterliche Gewürz- Apotheke



Winterliche Gewürzapotheke 2026

7. – 8. Oktober 2026



**Bildungshaus
Kloster St. Ulrich**
Landvolkshochschule

Bauerngarten- und
Wildkräuterland Baden e.V.



kraeuter-regio.de

Liebe Kräuterfreundinnen und Kräuterfreunde,

wir freuen uns über Ihr Interesse am zweitägigen Seminar
Winterliche Gewürzapotheke

Referentin: Andrea Tellmann, Heilpraktikerin, Krankenschwester

Winterliche Gewürzapotheke – aus dem Programm:

Die nahende Winterzeit hält jährlich viele Herausforderungen für uns bereit.

Um besser durch die dunkle und erkältungsreiche Zeit zu gehen, können wir uns mit Heilkräutern und Gewürzen stärken und schützen.

In den 2 Seminartagen erfahren Sie umfangreiche Tipps und Tricks, wie Sie mit heimischen und exotischen Kräutern und Gewürzen Ihre Gesundheit und Ihr Immunsystem stärken, den typischen Winterzipperlein vorbeugen und diese behandeln können.

Sie lernen einen bunten Strauß von Gewürzen, wie z.B. Kardamom und Zimt; Kümmel, Kreuzkümmel, Fenchel, Anis und Ajowan, sowie Gelbwurz, Pfeffer und Ingwer, Rosmarin, Salbei und Lorbeer kennen und verarbeiten diese gemeinsam zu wohlschmeckenden Gewürzzubereitungen.

Neue heimische und exotische Rezepturen, wie z.B. indischer Munderfrischer, Gewürzhonig, Teemischungen, Ölaufgaben, Trockeninhalation geben neue Ideen, gesund und glücklich durch den Winter zu kommen.

MACHEN SIE MIT?!