Vernissage/Ausstellungseröffnung
So., 1. Sep., 15 Uhr, Bauernmöbelmuseum

Pilze und ihre Heilkraft

Sa., 7. Sep., 13 - 17 Uhr, Biohof Abraham

Wir zeigen euch weniger bekannte Pilze, abseits von Eierschwammerl & Co. Schon Ötzi trug vor 5300 Jahren einen Heilpilz bei sich und wusste von seiner antibakteriellen und antibiotischen Heilkraft. Wo und wann findet man die verschiedenen Heil- und Vitalpilze in unseren Wäldern, wie erkenne ich sie, altes Heilwissen, Rezepte und wertvolle Tipps zum Sammeln, Bestimmen, Verarbeiten bzw. Haltbarmachen runden das Progamm ab. Dem Wetter angepasste Kleidung und gutes Schuhwerk mitnehmen.
Kursleitung: Monika und Hermann Fleischanderl (zert. Natur- und Landschaftsvermittler:innen, Dipl.Kräuterpädagogen:innen)
Kosten: € 50,00/Pers., max. 15 Teilnehmer:innen

Speisepilze unserer Wälder

Sa., 21. Sep., 13 - 17 Uhr, Biohof Abraham

Die wichtigsten Pilze sicher bestimmen. Was ist essbar und wovon sollte man besser die Finger lassen? Die wichtigsten Doppelgänger unserer Speisepilze, wie erkenne ich sie. Wir zeigen euch Tipps zum Sammeln, Bestimmen, Verarbeiten und Haltbarmachen. Zum Abschluss wird so manches „Pilzchen“ verkostet. Sitzunterlage und festes Schuhwerk mitnehmen. Die Veranstaltung findet bei jedem Wetter statt.
Kursleitung: Monika und Hermann Fleischanderl (zert. Natur- und Landschaftsvermittler:innen, Dipl. Kräuterpädagogen:innen)
Kosten: € 50,00/Pers., max. 15 Teilnehmer:innen

Die verborgene Vielfalt der Wurzeln

Do., 17. Okt. 14 - 17 Uhr, Biohof Abraham

Uns ist oft nicht bewusst, welche Schätze sich unter der Erde befinden! Ich möchte euch dieses bewusst machen, aber auch, dass wir uns in dieser Zeit auch verwurzeln dürfen. Welche Wurzel symbolisiert mein Leben, was möchte es mir an Botschaft mitgeben. Wir bereiten uns einen Wurzeleintopf, ein Pflanzenpulver und eine Tinktur zu, rühren eine Beinwellsalbe, trinken Wurzel Tee, uvm.
Kursleitung: Monika Lechner-Kronsteiner (Kräuterpädagogin und TEH-Praktikerin)
Kosten: € 53,00/Pers. (+ € 7,00 Materialkosten, inkl. viele wertvolle Tipps, Rezepte und Kostproben)

Zero Waste Kurs

Sa., 26. Okt., 14 - 17 Uhr, Biohof Abraham

Wir werden hilfreiche und nachhaltige Produkte für den Haushalt herstellen, die sanft zur Umwelt und zur Haut sind. Duschgels, Shampoos, Waschpulver, Putzmittel, Raumduft, uvm. (inkl. Skripten u. selbstgemachte Produkte).
Kursleitung: Doris Freudenthaler (Kräuterpädagogin, Aromapflege, DGKP)
Kosten: € 55,00/Pers. (+ € 5,00 Materialkosten)
Bitte kleine leere Gläser mitbringen!

Von der (Kuh-)Milch zum Mozzarella und mehr in der eigenen Küche

Sa., 9. Nov., 10 - 15 Uhr, Biohof Abraham

In diesem Kurs steht alles im Zeichen der Kuhmilch. Ich zeige euch wie man Mozzarella, Frischkäse und Trinkmolke in der eigenen Küche herstellen kann. Wir lernen, wie die perfekte Gallerte sein sollte und wie das Mozzarella-ziehen funktioniert. Anschließend könnt ihr euch euren selbst hergestellten Frischkäse und Mozzarella mit nachhause nehmen.
In der Mittagspause gibt es dann davon einige Schmankerl zur Verkostung.
Mitzubringen: Kochschürze, Kopfbedeckung, saubere Handschuhe
Kursleitung: Jasmin Schwarz (Direktvermarkterin)
Kosten: € 48,00/Pers. (inkl. aller Materialien und einer Käseform)
max. 8 Teilnehmer:innen

Vernissage/Ausstellungseröffnung
So., 1. Dez., 15 Uhr, Bauernmöbelmuseum

Hirschbacher Adventwochenende *(geplant)*
mit Christbaumverkauf und Standlmarkt
(Kooperation zwischen verschiedenen örtilichen Vereinen)
Sa., 14. Dez. u. So., 15. Dez.
am Franz-von-Zülow-Platz sowie im
Bauernmöbelmuseum und im Kräuterstadl

Kurse auf Abruf - ab 8 Pers./Gruppe
Wildkräuterkochkurs der Saison

Gemeinsam bereiten wir köstliche Speisen mit unseren gesammelten Wildkräutern zu. Lass dich überraschen, wie aus so manchem „Unkraut“ ein leckeres, originelles Gericht gezaubert wird. Kursleitung und Anmeldung: Renate Breinesberger (0664/6415323 oder renate.breinesberger@aon.at)
Kosten: € 30,00/Pers., buchbar Mai bis Oktober, ab 8 Personen

Weiteres Fortbildungsangebot

LFI-Kräuterpädagogik-Ausbildung

Du wolltest immer schon mehr über Wildkräuter wissen, um diese Erfahrungen dann weiter zu geben? In 10 Blockveranstaltungen zu je 2 Tagen wird über das ganze Jahr verteilt sowohl Theoretisches als auch Praktisches in 140 Unterrichtseinheiten spannend vermittelt. Ländliches Fortbildungsinstitut in Linz; Informationen: LFI OÖ, A.d.Gugl 3, 4021 Linz, 050/6902-1254, info@lfi-ooe.at, www.lfi-ooe.at

Löwenzahn - unser Kräutlein des Jahres 2024

Das Jahr 2024 widmen wir dem Löwenzahn.
lateinisch: „Taraxacum officinale Wiggers s.l.“

Löwenzahn wächst fast überall. Er wirkt entwässernd und leicht abführend. Der Löwenzahn enthält sehr viele Bitterstoffe. Man kann alle Teile der Pflanze verwenden (Wurzel, Blätter und Blüte). Besonders im Frühling sind die jungen Blätter sehr geschackvoll.

Natur- und Erlebnisweg „Herbalix“

Beginnend bei der Kräuterpforte laden 16 liebevoll gestaltete Stationen auf 2,5 km Weglänge zum aktiven erLeben der Natur- und Kräuterkraft ein.
Herbalix, unser guter Kräutergeist, ist immer dabei und begleitet mit leichten Übungen für Körper und Geist, Herz und Seele.
Der Lehrpfad führt durch Kräuterwelten und Wiesen zu krönenden Panorama-Blicken um den Kräutergarten und wieder zurück nach Hirschbach. Rätselfüchse erwartet ein spannendes Rätsel, bei dem es auch einen schmackhaften Gewinn zu holen gibt.

Zugestellt durch Post.at

Kräuterkraftquelle Hirschbach

Kräuterwissen erLeben.

Kontakt und Anmeldung

Anmeldung und aktuelle Informationen zu den Kursen, Abruf-Kursen und Vorträgen erhältst du unter kurse@kraeuterkraftquelle.at und der Tel.-Nr. 0650/8916684 (Annemarie Winkler, Mo. bis Sa., 9 - 12 und 14 - 18 Uhr).

Terminänderungen vorbehalten!

Werden Sie Mitglied

Als Mitglieder (Mitgliedsbeitrag € 12,00 jährlich) erhältst du 10% Vergünstigung auf die Kurse.

www.kraeuterkraftquelle.at
Kräuterwissen erleben.

Kurse
Vorträge
Seminare
Veranstaltungen

Kräuterkraftquelle Hirschbach

Aromapressur – eine Herzensverbindung aus Akupunktur & Aroma Öle

Fr., 2. Feb., 14 – 17 Uhr, Biohof Abraham

Die Verbindung aus Akupressur mit ätherischen Ölen ist eine Variante, wie wir unseren Körper unterstützen können, gesund und im Fluss zu bleiben. In diesem Workshop verbinden wir die traditionelle chinesische Medizin, Meridiane und Akupressurpunkte mit der Welt der Düfte. Die Natur liefert uns mit den ätherischen Ölen eine duftende Möglichkeit, Gefühle, Gemüt, Körpervorgänge und vieles mehr positiv zu beeinflussen.
Du erfährst und probierst es gleich aus, wie, wann und wo du Akupressur mit den passenden ätherischen Aroma Ölen anwenden kannst.
Kursleitung: Romana Wögerer (Aromatherapie, Turina Praktikerin)
Kosten: € 58,00/Pers. (inkl. Skript)

Sprossen, Mikrogrün & Co

Do., 22. Feb., 14 – 17 Uhr, Biohof Abraham

Wir haben so viele Möglichkeiten aus der Natur unsere Nährstoffquelle aufzufüllen, sodass wir genährt sind. Ich möchte euch einige Möglichkeiten zeigen, wie wir Sprossen ganz einfach selbst anbauen oder ziehen können. Sprossen werden aus den Samen aktiviert und in Sprossengläsern gezogen. Beim Mikrogrün werden die Samen in einer Anzuchtschale angebaut. Ich vermittle euch die Wirkung auf den ganzen Körper bzw. unser Leben und gebe wertvolle Infos und Schritte zum Selbermachen mit.
Kursleitung: Monika Lechner-Kronsteiner (Kräuterpädagogin, TEH-Praktikerin und spirituelle Fastenleiterin)
Kosten: € 53,00/Pers. (+ € 9,00 Materialkosten inkl. viele wertvolle Tipps, Rezepte und Kostproben)

Gitarrenkurs für Anfänger

Fr., 8. März, 17 Uhr (Dauer: ca. 1 – 2 Std.), Biohof Abraham

Du wolltest immer schon mal Gitarre lernen, begleiten oder dazu singen….. und das ganz ohne Noten. Wenn du nach diesem Kurs Spaß daran gefunden hast, können individuell weitere Termine vereinbart werden. Bitte eigene Gitarre mitbringen.
Kursleitung: Stefan Wieshofer
Kosten: € 25,00/Pers.

Vegane Küche „Wertvolle Kohlenhydrate und pflanzliches Eiweiß“

Sa., 9. März, 14 - 17.30 Uhr, Biohof Abraham

Wir lernen welche Arten von Kohlenhydrate es gibt und welche davon gut für uns sind. Erfahre welche Lebensmittel pflanzliches Eiweiß enthalten und wie daraus vielfältige und bunte Speisen werden (Pflanzliches Eiweiß aus z.B. Quinoa, Amaranth, Buchweizen, Vollkorngetreide, Hülsenfrüchten, Nüssen und Samen sowie Pilze). Wir sehen uns an, wie wir die Guten in unsere Ernährung integrieren und wie sie uns dabei helfen können Heißhungerattacken zu vermeiden und uns wohler zu fühlen.
Kursleitung: Petra Reingruber (Dipl. Ernährungsberaterin, vegane Ernährungstrainerin nach Peace Food)
Kosten: € 70,00/Pers. (+ € 20,00 Materialkosten inkl. Tasche, Mappe und Kochrezepte)

Gesunde Gemeinde

Vernissage/Ausstellungseröffnung
So., 17. März, 15 Uhr, Bauernmöbelmuseum

Die Kraft der Knospen, Baumblätter und deren Verarbeitung

Do., 21. März, 14 – 17 Uhr, Biohof Abraham

Kurze Knospenwanderung, um dabei die verborgenen Schätze der Knospen von Bäumen, Sträuchern und Kräutern zu entdecken und verschiedene Verarbeitungsmöglichkeiten kennen zu lernen. Zubereitung von Baumsalate, Oxymel, Mazerat, Baum Mehl.
Kursleitung: Monika Lechner-Kronsteiner (Kräuterpädagogin, TEH-Praktikerin und spirituelle Fastenleiterin)
Kosten: € 53,00/Pers. (+ € 7,00 Materialkosten inkl. viele wertvolle Tipps, Rezepte und Kostproben)

Naturseifen herstellen

Sa., 23. März, 14 - 17 Uhr, Biohof Abraham

Wir werden gemeinsam Blüten- und Kräuterseife mit Natronlauge herstellen. (inkl. Skripten und handgemachter Naturseife). Bitte eine kleine Schachtel zum Transportieren mitbringen!
Kursleitung: Doris Freudenthaler (Kräuterpädagogin, Aromapflege, DGKP)
Kosten: € 55,00/Pers. (+ € 5,00 Materialkosten)

Stärke dein Immunsystem mit Kombucha

Di., 26. März, 17.30 – 21 Uhr, Biohof Abraham

KOMBUCHA IST EIN URALTES VOLKS- UND HEILMITTEL!
Kombucha ist ein fermentiertes Getränk, das bereits vor Christi Geburt als Mittel zur Erlangung der Unsterblichkeit angesehen wurde. Kombucha wirkt ganzheitlich und fördert die Selbstheilungskräfte des Körpers. Bereite dir dein eigenes „Zaubergetränk“ zu. Alles was du dazu brauchst bekommst du beim Workshop. Du wirst sehen, es ist so einfach wie Tee kochen.
Kursleitung: Mag. Andrea Bierwolf
Kosten: € 83,00/Pers. (+ € 10,00 Materialkosten inkl. Kombuchakultur zum Mitnehmen, Kostproben und Booklet mit allen wichtigen Infos, Anleitungen und Rezepten).

Bärlauch das Superfood

Sa., 6. Apr., 14 - ca. 17 Uhr, Biohof Abraham

Bei diesem Kurs liegt der Fokus ganz beim geschmacksintensiven Bärlauch. Wir lernen wie diese Pflanze mit den verschiedensten Möglichkeiten weiterverarbeitet werden kann, und erfahren allerlei Informationen rund um den Bärlauch. Gemeinsam werden wir, Bärlauchsalz, -öl. -wein und -pesto herstellen. Zur Stärkung bereiten wir zwischendurch einen Bärlauchaufstrich zu, welcher gleich verkostet werden kann. Sämtliche Zutaten werden vor Ort bereitgestellt.
Kursleitung: Veronika Ploier (Kräuterpädagogin)
Kosten: € 40,00/Pers. (+ € 5,00 Materialkosten)
max. 8 Teilnehmer:innen!

Räuchern zu jeder Jahreszeit

Sa., 13. Apr., 14 – 17 Uhr, Biohof Abraham

Gemeinsam sammeln wir Pflanzen, die wir zum Räuchern benutzen können. Diese binden wir zu Kräutersticks, die nach der Trocknung geräuchert werden können. Natürlich werden wir auch einen bereits fertigen Räucherstick entfachen und auf uns wirken lassen. Gerade zu dieser Zeit ist Räuchern ein beliebtes Ritual. Die Natur bietet uns wunderbare Güter, die uns zur Ruhe und zum Innehalten verhelfen. Bitte Körbchen oder Säckchen, kleines Messer, Küchenrolle und ev. Notizheft und Stift mitbringen.
Kursleitung: Verena Schürz
Kosten: € 40,00/Pers.

Kochen mit Frühlingskräuter

Sa., 20. Apr., 14 - 18 Uhr, Biohof Abraham

Zu dieser Jahreszeit sprießen in der Natur überall schmackhafte, oft unscheinbare Wildkräuter. Bei einer kurzen Wanderung lernen wir deren Nutzung kennen und sammeln was wir anschließend in der Küche brauchen. Gemeinsam kochen wir mit unseren wild wachsenden Schätzen leckere Köstlichkeiten.
Kursleitung: Renate Breinesberger (Kräuterpädagogin)
Kosten: € 40,00/Pers.

Korbwickeln - aus Gräsern u. Kräuter

Sa., 27. Apr., 14 - 18.30 Uhr, Biohof Abraham

Das Korbbinden ist so alt wie die Menschheit. Unsere heimischen Zier-, oder Wildgräser, Kräuter und Blumen wie etwa Binsen, Simsen, Ruchgras, Lavendel, Rosmarin, Salbei, Johanniskraut, Vergissmeinnicht und Co werden wir zu wunderschön bunten Körben verarbeiten. Wir gestalten unter Anleitung einen runden Korb, den jede/r mit nach Hause nehmen kann. Material wie Gräser, Kräuter, Nadel und Faden werden zur Verfügung gestellt, wer möchte kann jedoch getrocknete Ziergräser selber mitnehmen.
Kursleitung: Karin Theresa Mikota, (Naturpäd. und Korbmacherin)
Kosten: € 60,00/Pers., max. 15 Teilnehmer:innen

Vernissage/Ausstellungseröffnung
So., 28. Apr., 15 Uhr, Bauernmöbelmuseum

18. Hirschbacher Pflanzerl-Markt
Kräuter- und Gemüsepflanzenmarkt
Sa., 4. Mai, 9 - 15 Uhr, am Ortsplatz
Danach und an weiteren Tagen Selbstbedienung so lange der Vorrat reicht.

Naturkosmetik für Anfänger

Sa., 18. Mai, 14 - 17 Uhr, Biohof Abraham

Wir rühren gemeinsam wertvolle Naturkosmetika. (inkl. Skripten und Gesichtscreme, Lippenbalsam und Salbe). Bitte kleine leere Tiegel, Gläser, Cremedosen, … wenn vorhanden mitbringen.
Kursleitung: Doris Freudenthaler (Kräuterpäd., Aromapflege, DGKP)
Kosten: € 55,00/Pers. (+ € 5,00 Materialkosten)

Internationaler Museumstag
So., 19. Mai, 15 Uhr, Bauernmöbelmuseum

Gemüse fermentieren - Methoden für jede Küche

Mi., 22. Mai, 17.30 – 21 Uhr, Biohof Abraham

FERMENTATION IST GESUND, NACHHALTIG UND MACHT UNABHÄNGIG
Dabei ist es einfach wie Gemüse schneiden. Alles was du dafür brauchst, findest du in deiner Küche. Die Anleitung bekommst du von mir. Dabei erkläre ich, was Fermentation ist und warum es so wertvoll ist. Außerdem gibt es jede Menge Tipps und Ideen für die Verwendung von fermentiertem Gemüse, damit es dann nicht im Kühlschrank oder Keller „versauert“.
Kursleitung: Mag. Andrea Bierwolf
Kosten: € 80,00 (+ € 10,00 Materialkosten inkl. fermentierte Kostproben, Rezeptheft mit allen wichtigen Infos, Anleitungen und Rezepten) max. 18 Teilnehmer:innen

Hydrolat – das Pflanzenwasser entdecken

Do., 23. Mai, 14 – 17 Uhr, Biohof Abraham

Wir bereiten gemeinsam ein Hydrolat mit einer Destille zu, ich zeige euch auch, wie ich Hydrolate ohne Destille, sondern mit einem Küchentopf herstellen kann.
Lerne verschiedenste Anwendungsmöglichkeiten kennen, den Duft der Hydrolate bewusst aufnehmen und wie sich jeder selbst ein eigenes Deo und einen Körperspray zubereiten kann.
Inkl. Seminarunterlagen, Probierflascherl vom zubereiteten Hydrolat, selbstgemachtem Deo und Körperspray.
Kursleitung: Monika Lechner-Kronsteiner (Kräuterpädagogin, TEH-Praktikerin, spirituelle Fastenleiterin)
Kosten: € 53,00/Pers. (+ € 7,00 Materiakosten, inkl. viele wertvolle Tipps, Rezepte und Kostproben)

Geführte Radtour zu den Kräuterfeldern in Hirschbach

Sa., 8. Jun., 15 - ca. 18 Uhr, Treffpunkt Zülowplatz (Gemeindeamt/Bauernmöbelmuseum)

Diese Radtour beginnen wir mit einer Fahrt zum Kräutergarten beim Biohof Abraham, anschließend besuchen wir einen Kräuterbauern und die duftenden Kräuterfelder.
Zum Abschluss machen wir zur kleinen Stärkung beim Kräuterwirt Dunzinger halt (nicht im Preis inkludiert). Länge der Tour ca. 10 Kilometer. Bitte eigene Fahrräder mitbringen.
Kursleitung: Magdalena Malzner
Kosten: € 40,00/Pers.

Räucherritual zur Sommersonnenwende

Do., 20. Jun., 16 - 21.30 Uhr, Biohof Abraham

Gemeinsam erkunden wir die Hirschbacher Kräuterregion und sammeln zu dieser sehr speziellen, kraftvollen Zeit Kräuter und Blumen, die wir dann gemeinsam zu Kräutersticks verarbeiten.
Im Anschluss zelebrieren wir zum Sonnenuntergang ein gemeinsames Ritual als Vorfreude auf die Sonnenwende und schicken mit einer gemeinsamen Räucherung unsere Wünsche ins Universum.
Bitte Körbchen oder Säckchen, kleines Messer, Küchenrolle und ev. Notizheft und Stift mitbringen.
Kursleitung: Verena Schürz
Kosten: € 55,00/Pers. (inkl. kleiner Verpflegung)

Musikalischer Sommerabend (Musikkapelle)
Fr., 5. Juli, 19 Uhr, Franz-von-Zülow-Platz