

Seminare

Gewürze, Tee, Wein



Lachen, Genießen, Lernen.

Inhaltsverzeichnis

Der Veranstaltungsort.....	3
Einfache Seminare.....	4
Seminare ohne Verkostung.....	4
Seminare mit Verkostung der Tees	4
Packetangebote.....	4
Intensiv Seminare.....	5
Schwarztee Seminar.....	5
Grüntee Seminar.....	6
Kräutertee Seminare.....	7
Kräuter für die Schönheit.....	7
Kräuter für die Wechseljahre.....	8
Gewürz- und Weinseminar -Standart-.....	9
Gewürz- und Weinseminar -Extra-.....	10

Der Veranstaltungsort

Der über 1.500 Quadratmeter große Gebäudekomplex verläuft über zwei Stockwerke. Das erste Stockwerk besteht aus Verkaufsräumen für Kräuter, Gewürze und Tee. Auf der zweiten Etage wurde ein gemütlicher Gastronomiebereich eingerichtet. Die beiden Stockwerke sind mit Innen- und Außentreppe sowie einem Aufzug miteinander verbunden. Der Innenhof mit Lichtpyramide und die bodentiefen Fenster erhellen mit viel Tageslicht die Innenräume.

Im Erdgeschoss dieses Kräuterzentrums finden Sie auf über 600 qm alles was das Kräuterherz begehrt. Eine kaum übersichtliche Auswahl an Tee, Gewürzen, ätherischen Ölen incl. Accessoires in klar strukturierten Themenbereichen. Die dekorative Darbietung dieser Vielfalt macht den Besuch dieses Teilbereiches schon zum Erlebnis.

Im Obergeschoss befindet sich eine Kräuterstube mit über 100 Sitzplätzen und zusätzlichem Nebenraum für bis zu 50 Personen. Ergänzt wird dieses Sitzplatzangebot mit 100 Sitzplätzen auf einem überdachten Balkon. In diesem ungewöhnlichen Ambiente gibt es feines zum Essen und zum Trinken.

Vergnügte Seminare für die Sinne und für die Gesundheit.

In dieser einzigartigen Kräuter-Erlebniswelt bieten wir Ihnen Informationen aus erster Hand, welche leicht und locker den Weg in Ihre Gehirnzellen findet.

Die -Badische Zeitung- berichtet in der Ausgabe vom 4. Juni 2010

-Allein die Art und Weise, wie Martin Schmidt über Kräuter und Gewürze erzählt, macht ihn zu einem Kräutermärchenonkel-

Bei diesen Veranstaltungen werden nicht nur die angeführten Schwerpunkte besprochen. Bei Bedarf wird auch Themenübergreifend und umfassend auf ein gewünschte Sachverhalte referiert.

Gönnen Sie sich das Wissen aus über 30 Jahren Erfahrung, welches immer wieder mit badischem Humor gewürzt wird.



Zielgruppen:

Mit nachfolgender Auswahl decken wir sämtliche Zielgruppen ab. Neben Landfrauen- und Hausfrauenvereinen hatten wir schon: Musikvereine, Sportvereine, Gartenbauvereine, Wandergruppen, Kegelervereine, Kneippvereine, Betriebsfeiern, Tagesausflüge, Als Messebeiprogramm für internationale Messen.

Alle Seminare werden ab 10 Teilnehmern angeboten. Sollten weniger als 10 Personen eintreffen, so müssen von der Gruppe dennoch 10 Teilnehmer bezahlt werden.

Einfache Seminare

Diese Seminare bieten wir für Kräuter- oder Gewürzneulinge, oder für Gruppen die wenig Zeit haben, an. Dauer etwa eine Stunde. Getränke und Speisen die bei dieser Veranstaltung geordert werden gehen auf eigene Rechnung.

Seminare ohne Verkostung

Kräuteraufsätze mit Wasser (Tee), Wein oder Brantwein.....	10,00 €	pro Person
Likör-Seminar.....	10,00 €	pro Person
Gurkeneinmach-Seminar.....	10,00 €	pro Person
Gewürzseminar. Gewürze sind nicht nur zu Würzen da.....	10,00 €	pro Person
Lustiges Seminar Woher kommen die Kräuternamen, was kann mit Kräutern alles passieren? Anekdoten vom -Freiburger Münsterplatz-.....	10,00 €	pro Person

Seminare mit Verkostung der Tees

Es werden pro Seminar 4 Tees verkostet.

Heilkräuter für die kalte Jahreszeit.....	12,00 €	pro Person
Heilkräuter für den Frühling.....	12,00 €	pro Person
Heilkräuter für den Sommer.....	12,00 €	pro Person
Heilkräuter für die Wechseljahre.....	12,00 €	pro Person
Heilkräuter für das Alter.....	12,00 €	pro Person
Heilkräuter für die Schönheit.....	12,00 €	pro Person
Heilkräuter gegen Stress.....	12,00 €	pro Person
Schwarzteeseminar.....	12,00 €	pro Person
Grünteeseminar.....	12,00 €	pro Person
Weißteeseminar.....	12,00 €	pro Person

Packetangebote

Nachfolgende Packetangebote sind insbesondere für Reisegruppen geeignet, die sich eher selten mit Kräutern beschäftigen und mit einer Tages- oder Halbtagesfahrt unterwegs sind.

Sie bieten einfache Unterhaltung incl. Essen und Kaffee / Tee mit Kuchen. Danach kann jeder nach Interesse im Kräuterhof noch einkaufen.

Marinierter Kräuterbraten mit hausgemachten Spätzle, veredelt mit der französischen Kräutermischung -Herbe de Provence-

Ein Seminar mit Verkostung

Kaffee oder Tee mit Kuchen.....	27,90 €	pro Person
---------------------------------	---------	------------

Marinierter Kräuterbraten mit hausgemachten Spätzle, veredelt mit der französischen Kräutermischung -Herbe de Provence-

Ein Seminar ohne Verkostung

Kaffee oder Tee mit Kuchen.....	25,90 €	pro Person
---------------------------------	---------	------------

Kräuterpfannkuchen. Hausgemache Pfannkuchen mit Rosmarinöl zubereitet und gefüllt mit mediterranem Gemüse und Fetakäse.

Ein Seminar mit Verkostung

Kaffee oder Tee mit Kuchen.....24,90 € pro Person

Kräuterpfannkuchen. Hausgemache Pfannkuchen mit Rosmarinöl zubereitet und gefüllt mit mediterranem Gemüse und Fetakäse.

Ein Seminar ohne Verkostung

Kaffee oder Tee mit Kuchen.....22,90 € pro Person

Intensiv Seminare

Schwarztee Seminar

Dieses Teeseminar beinhaltet Tees der vier wichtigsten Herkunftsländer mit dem jeweils typischen Geschmack.

-Darjeeling

-Assam

-Ceylon

-China

Bei dem Teeseminar wird auf folgende Themen eingegangen

-Besonderheiten der Anbauländer

-Ernte und Teeherstellung, Teequalitäten und Blattgrade.

-Tipps für die Zubereitung, Ziehzeiten

-Gesundheitliche Bedeutung

Die Tees werden verkostet und ihre Vor- und Nachteile besprochen.

Zum Seminar wird selbstgebackener Apfelkuchen und selbstgebackener Hefekuchen gereicht. Es kann Tee in beliebiger Menge getrunken werden.

Werden zusätzliche Getränke geordert, werden diese extra berechnet. Dies gilt im besonderen auch für die Inanspruchnahme der Alternativen.

Pauschalpreis: 27,- € pro Person

Alternative 1

Teeseminar: Anstelle von Kuchen mit Kräutercreme-Suppe und mit selbstgebackenem Brot.

Pauschalpreis: 29,- € pro Person

Alternative 2

Teeseminar: Anstelle von Kuchen nachfolgende Hauptmahlzeit zum gemütlichen Ausklingen.

Marinierter

Kräuterbraten. Veredelt mit Provence Kräutern und hausgemachten Spätzle.

Pauschalpreis: 37,- € pro Person

Alternative 3

Vegetarisch

Teeseminar: Anstelle von Kuchen servieren wir Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Mediterranem Gemüse und Feta Käse.

Pauschalpreis: 34,- € pro Person

Grüntee Seminar

Dieses Seminar beinhaltet Tees der wichtigsten Herkunftsländer mit dem jeweils typischen Geschmack.

-China

-Japan

Bei dem Kurs wird auf folgende Themen eingegangen

-Besonderheiten der Anbauländer

-Ernte und Teeherstellung. Teequalitäten und Blattgrade

-Tipps für die Zubereitung. Ziehzeiten

-Gesundheitliche Bedeutung

Die Tees werden verkostet und ihre Vor- und Nachteile besprochen.

Zum Seminar wird selbstgebackener Apfelkuchen und selbstgebackener Hefekuchen gereicht. Es kann Tee in beliebiger Menge getrunken werden.

Werden zusätzliche Getränke geordert, werden diese extra berechnet. Dies gilt im besonderen auch für die Inanspruchnahme der Alternativen.

Pauschalpreis: 27,- € pro Person

Alternative 1

Teeseminar: Anstelle von Kuchen mit Kräutercreme-Suppe und mit selbstgebackenem Brot.

Pauschalpreis: 29,00 € pro Person

Alternative 2

Teeseminar: Anstelle von Kuchen nachfolgende Hauptmahlzeit zum gemütlichen Ausklingen.

Marinierter

Kräuterbraten. Veredelt mit Provence Kräutern und hausgemachten Spätzle.

Pauschalpreis: 37,- € pro Person

Alternative 3

Vegetarisch

Teeseminar: Anstelle von Kuchen servieren wir Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Mediterranem Gemüse und Feta Käse.

Pauschalpreis: 37,- € pro Person

Kräutertee Seminare

Kräuter für die Schönheit

In diesem Kräuterseminar werden Kräuter verkostet, welche eine wohltuende und schützende Wirkung auf die Haut entfalten.

Es werden folgende Kräuter angesprochen und verkostet.

- Stiefmütterchen
- Buchweizen
- Hamamelis
- Gänseblümchen

Bei dem Kurs wird auf folgende Themen eingegangen

- Dosierung, Ziehzeiten. und Menge.
- Weitere Tipps zur Zubereitung

Andere, zum Mischen eines Haustee verwendbare Kräuter, welche die Wirkung noch unterstützen.

Die Tees werden verkostet und ihre Vor- und Nachteile besprochen.

Zum Seminar wird selbstgebackener Apfelkuchen und selbstgebackener Hefekuchen gereicht. Es kann Tee in beliebiger Menge getrunken werden.

Werden zusätzliche Getränke geordert, werden diese extra berechnet. Dies gilt im besonderen auch für die Inanspruchnahme der Alternativen

Pauschalpreis: 27,- € pro Person

Alternative 1

Teeseminar: Anstelle von Kuchen mit Kräutercreme-Suppe und mit selbstgebackenem Brot.

Pauschalpreis: 29,00 € pro Person

Alternative 2

Teeseminar: Anstelle von Kuchen nachfolgende Hauptmahlzeit zum gemütlichen Ausklingen.

Marinierter

Kräuterbraten. Veredelt mit Provence Kräutern und hausgemachten Spätzle.

Pauschalpreis: 37,- € pro Person

Alternative 3

Vegetarisch

Teeseminar: Anstelle von Kuchen servieren wir Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Mediterranem Gemüse und Feta Käse.

Pauschalpreis: 35,- € pro Person

Kräuter für die Wechseljahre

In diesem Seminar werden Kräuter verkostet, welche den Körper beim Wechsel des Hormonhaushaltes unterstützen.

Es werden folgende Kräuter angesprochen und verkostet.

-Rotklee, Hirtentäschel, Frauenmantel, Mönchspfeffer

Bei der Teeprobe wird auf folgende Themen eingegangen

-Dosierung, Ziehzeiten. und Menge.

-Weitere Tips zur Zubereitung

Andere, zum Mischen eines Haustee verwendbare Kräuter, welche die Wirkung noch unterstützen.

Die Tees werden verkostet und ihre Vor- und Nachteile besprochen.

Zum Seminar wird selbstgebackener Apfelkuchen und selbstgebackener Hefekuchen gereicht. Es kann Tee in beliebiger Menge getrunken werden.

Werden zusätzliche Getränke geordert, werden diese extra berechnet. Dies gilt im besonderen auch für die Inanspruchnahme der Alternativen werden zusätzliche Getränke geordert, werden diese extra berechnet. Dies gilt im besonderen auch für die Inanspruchnahme der Alternativen.

Pauschalpreis: 27,- € pro Person

Alternative 1

Teeseminar: Anstelle von Kuchen mit Kräutercreme-Suppe und mit selbstgebackenem Brot.

Pauschalpreis: 29,00 € pro Person

Alternative 2

Teeseminar: Anstelle von Kuchen nachfolgende Hauptmahlzeit zum gemütlichen Ausklingen.

Marinierter

Kräuterbraten. Veredelt mit Provence Kräutern und hausgemachten Spätzle.

Pauschalpreis: 37,- € pro Person

Alternative 3

Vegetarisch

Teeseminar: Anstelle von Kuchen servieren wir Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Mediterranem Gemüse und Feta Käse.

Pauschalpreis: 35,- € pro Person

Gewürz- und Weinseminar -Standard-

Kräuter und Gewürze werden schon seit jeher vielseitig genutzt sowohl als Heilpflanzen, als auch zum Verfeinern von Speisen und Getränken. Richtig in der Küche eingesetzt können ihre Aromen den Geschmack der verwendeten Zutaten unterstreichen und komplementieren. Das trifft auch für die Wahl der Weine zu, die eine Mahlzeit begleiten. Bei diesem Seminar werden jedoch die Weine den Gewürzen direkt gegenübergestellt. Stellen Sie fest, wie Gewürze und Weine miteinander harmonisieren und begeben Sie sich auf den -Trimm-Dich-Pfad der Sinne-!

Es werden folgende Gewürze und Weine gegenübergestellt.

- Curry Gutedel trocken
- Ingwer Grauburgunder Spätlese trocken
- Piment Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken

Bei dem Gewürzseminar wird auch auf die jeweilige gesundheitlich Bedeutung der Gewürze und deren weiterer Einsatz besprochen.

Die jeweiligen Gewürze sind in Butter eingearbeitet. Dazu wird selbstgebackenes Brot gereicht. Während der Verkostung wird die Butter von den Teilnehmern nach Bedarf auf das Brot gestrichen und verkostet.

Die Menge und das angebotene Brot entsprechen dem Sättigungsgrad eines vollwertigen Vespers.

Pauschalpreis pro Teilnehmer: 27,00 € pro Person

Gewürz- und Weinseminar -Extra-

Kräuter und Gewürze werden schon seit jeher vielseitig genutzt sowohl als Heilpflanzen, als auch zum Verfeinern von Speisen und Getränken. Richtig in der Küche eingesetzt können ihre Aromen den Geschmack der verwendeten Zutaten unterstreichen und komplementieren. Das trifft auch für die Wahl der Weine zu, die eine Mahlzeit begleiten. Bei diesem Seminar werden jedoch die Weine den Gewürzen direkt gegenübergestellt. Stellen Sie fest, wie Gewürze und Weine miteinander harmonisieren und begeben Sie sich auf den -Trimm-Dich-Pfad der Sinne-!

Bei diesem Seminar sind 2 Stunden zu veranschlagen.

Es werden folgende Gewürze und Weine gegenübergestellt.

Kerbel	Riesling trocken
Safran	Chardonnay
Curry	Gutedel
Ingwer	Grauburgunder Spätlese trocken
Piment	Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken

Bei dem Gewürzseminar wird auch auf die jeweilige gesundheitlich Bedeutung der Gewürze und deren weiterer Einsatz besprochen.

Die jeweiligen Gewürze sind in Butter eingearbeitet. Dazu wird selbstgebackenes Brot gereicht. Während der Veranstaltung wird die Butter von den Teilnehmern nach Bedarf auf das Brot gestrichen und bewertet.

Als Auftakt gibt es einen Rotwein, der mit Rosmarin angesetzt wurde.

Danach werden die verschiedenen Kräuterbutter und Weine verkostet und erklärt.

Durch die ganze Veranstaltung gibt es viel wertvolle Tipps für Ihre Gesundheit.

Als krönender Abschluss gibt es folgendes Menü

Safransuppe mit intensivstem Safranengeschmack. Mit Kerbelcreme gefüllte Hähnchenbrust in Ingwersauce an bestem Curryreis.

Apfelkompott mit Piment.

Pauschalpreis pro Teilnehmer: 36,00 € pro Person