

Erlebnisgastronomie

5-Gang-Menüs mit wilden Zutaten 35,- € p.P.

Je nach Saison sind Wildkräuter, Blüten, Sämereien bzw. wilde Wurzeln die Stars des Tages. Sie stehen im Mittelpunkt auf den Tellern, beim Gartenrundgang und in den Geschichten zur Umrahmung. Dauer jeweils von 12 - ca. 15 Uhr, Preis ohne Getränke

Wildkräutermenü 11.04.27

Blumen- und Blütenmenü 06.06.27

Samen, Kerne, Nüsschen-Menü 19.09.27

Wilde Wurzel-Menü 24.10.27

Aphrodisischer Abend 20.11.27 39,- € p.P.

Erleben Sie mit Ihrem/Ihrer Liebsten die Vermählung von Lukullus und Venus bei einem stimmungsvollen 5-Gang-Menü voller anregender Zutaten, die mit Historischem und Hintergründigem gewürzt sind.



Alle unsere Programme stehen auch als Gruppenangebote zur Verfügung. Erfragen Sie gern ein Angebot nebst Termin. Für Weiterbildungen z.B. für Kitas stehen spezielle Themen bereit, für Weihnachtsfeiern empfehlen wir "Kräuterhexenpräsente gemeinsam machen".

Hofevents

Pflanzenmarkt 17.-25.04.27 tgl. 13-17 Uhr

Wir bieten eine große Auswahl an Kräuterraritäten, nutzbaren Stauden und Besonderem. Dazu öffnen Hofcafé, Hofladen und Garten für Sie.

Adventmarkt 13.-28.11.27 tgl. 11-17 Uhr

Zeit zum Verweilen bei Obstpunsch und Apfelstollen, zum Genießen, Ideen sammeln und Geschenke finden in schöner Atmosphäre.

Anpassungen der angegebenen Preise auf Grund der aktuellen Preisentwicklung vorbehalten, Terminänderungen vorbehalten

Wir bitten um rechtzeitige Anmeldung zu allen kostenpflichtigen Veranstaltungen auf dem Kräuterhof
034262/44949
post@kraeuterhof-falkenhain.de

Kräuterhof Falkenhain

Seminare und Menüs

Führungen, KräuterKochKurse

Programme & Feiern

2027

Wie kahl und
jämmerlich
mancher Fleck
auf Erden
aussehen
würde, wenn
kein Unkraut
darauf wüchse!
Wilhelm Raabe



... und bei
uns lässt
sich viel davon
entdecken -
sogar zum
kochen und
genießen.

Jörg Beuthien & Grit Nitzsche
Karl-Marx-Str. 24, 04808 Lossatal
www.kraeuterhof-falkenhain.de

Kurse und Seminare

Gruppenveranstaltungen
zu Wunschterminen



Wochenendseminar "Wildkräuterernährung" 23.-25.04.27

Im Frühling thematisieren und trainieren wir sicheres Erkennen, Erntetechniken und Zubereitung von Wildpflanzen und machen uns mit Signatur und Charakter vertraut. **200,-€**

(inkl. 4 Mahlzeiten gemeinsam gekocht)

Fr 18 Uhr - So 14 Uhr

Wochenendseminar "Wilde Ernte haltbar machen"

Wir wollen gesammelte Wildkräuterschätze nicht **27.-29.08.27**
nur trocknen, sondern dörren, fermentieren, kandieren, Essig und Wein
ansetzen, Kaffee rösten, einlegen u.v.a.m. **Fr 18 Uhr - So 14 Uhr**

(inkl. 8-10 hergestellten Produkten) **200,-€**

Wildkräuterküche draußen - Kochen am offenen Feuer

Wir backen Fladen auf dem heißen Stein, garen Kräuterrühnchen in Salz-
teig oder wickeln Käse und Fisch in wilde Blätter, um sie auf dem Feuer und
in der Glut zu garen und entdecken die verwendbare wilde Ernte

gemeinsam. 14.30 - ca. 18.30 Uhr **80,-€ p.P. 25.09.27**

Ganztagsseminar "Grundlagen der Fermentation"

Diese uralte Technik zum Konservieren und Veredeln von Lebensmitteln
liefert in diesem Kurs saures Gemüse, fermentiertes Obst und prickelnde
Getränke und natürlich das know-how zum selber machen.

14.30 - ca. 18.30 Uhr **95,-€ p.P. 21.08.27**

Ganztagsseminar "Schätze für die Hausapotheke"

Wir machen uns mit heilenden Pflanzen und ihren Inhaltsstoffen vertraut und
nutzen diesen Tag zur Herstellung von Salbe, Tinktur, Oximel u.a., um der
Verdauung, der Haut und anderen Zipperlein Gutes zu tun.

14.30 - ca. 18.30 Uhr **95,-€ p.P. 20.06.27**

Wenn Sie uns mal tiefer in die Karten schauen wollen,
kommen Sie einfach für ein paar Tage
zum Mitmachen bei freier Kost und Logis.

Bitte melden Sie sich zu allen kostenpflichtigen Veranstaltungen
auf dem Kräuterhof rechtzeitig an.

Bitte unterrichten Sie uns bei der Buchung über Ihre Allergien
oder Speiseabneigungen.

KräuterKochKurse mit Kräuterführung 32,- € p.P.

Gemeinsam werden die Zutaten für ein 3-Gang-Menü aus Blüten und
(Un)Kräutern gesammelt und **22.04.27, 20.05.27,**
zubereitet. Zum Essen gibt es Tipps, **24.06.27, 29.07.27,**

Geschichten und Rezepte

Dauer ca. 3 Stunden, Preis ohne Getränke

26.08.27, 23.09.27



Workshops

jeweils 13.30-17 Uhr

50,-€ p.P.

"Getränke mit wilden Zutaten" 30.05.27

Grüne Smoothys, wilde Limonaden, Wurzelkaffee und andere Getränke
mit besonderen Zutaten aus wildem Obst, Essigbaumzapfen, Giersch,
Vogelmiere oder verschiedenen Blüten werden gezaubert!

"Blumen und Blüten zum Anbeißen" 27.06.27

Dahlienblütensalat, Nachtkerzengemüse, Sommerfliederduftpudding, ...
Die kulinarische Vielfalt von Blumen ist riesig und wir entdecken,
erproben und genießen.

"Türkränze binden" 22.08.27

Wann soll man Hortensien schneiden, welche Blätter bleiben grün und
wie handhabt man Material und Draht, damit jeder einen zauberhaften
und dauerhaft schönen Türkranz selbst gestalten kann.

"Obstwein selber machen" 26.09.27

Wein aus eigenem und wildem Obst ist keine Zauberei, außer Gärgesäß
und Geduld brauchen Sie noch Tipps und Tricks z.B. zu den richtigen
Hefen und Mengen, die haben wir für Sie.

"Oh Tannenbaum" 16.30 - 20 Uhr 17.11.27

Neben Wissenswertem gibt es eine Weihnachtswerkstatt um Tanne,
Fichte & Co. Wir stellen z.B. Badesalz, Lippenbalsam, Wintergewürz,
Energiekugeln, Käsecracker und die „anderen“ Weihnachtsplätzchen her.