

KLEINE KRÄUTERSCHULE PATERSBERG

Kräuter entdecken · Natur erleben · Selbermachen

In der Kleinen Kräuterschule Patersberg kannst Du die faszinierende Welt unserer heimischen Wild- und Heilpflanzen entdecken. Bei Kräuterführungen und Workshops geht es ums Kennenlernen, Ausprobieren und Selbermachen – ob Wildkräuterküche, Räuchern, Naturfarben oder besondere Naturerlebnisse.

In Kooperation mit der kvhs Rhein-Lahn

Ein Teil unserer Kurse findet gemeinsam mit der Kreisvolkshochschule Rhein-Lahn statt.

Auch individuell buchbar

Du möchtest einen besonderen Termin für Deine Gruppe? Kräuterführungen und Workshops kannst Du auch individuell nach Absprache buchen.

Auch für Kindergärten und Kindergruppen gestalten wir besondere Natur- und Kräutererlebnisse – zum Beispiel als kreatives Geburtstagsereignis.

Entdecke die Vielfalt der Natur – wir freuen uns auf Dich!

kräutervielfalt – Kleine Kräuterschule Patersberg

Hauptstraße 25 · 56348 Patersberg

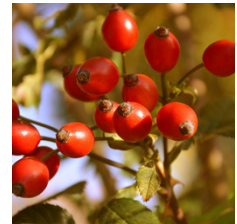
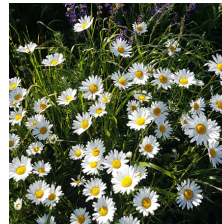
06771 4389866

kraeutervielfalt@outlook.de

www.kraeutervielfalt.info



Unsere Angebote bei der
Kreisvolkshochschule
Rhein-Lahn-Kreis



PROGRAMM

Oktober-Dezember 2026

www.kraeutervielfalt.info
kraeutervielfalt@outlook.de
06771 4389866

Kochen mit Bäumen

09. Oktober - 17:00 - 20:00 Uhr

In diesem besonderen Kochworkshop entdecken wir die kulinarische Welt von Baumfrüchten und Wildpflanzen – von fruchtigen Hagebutten und aromatischen Schlehen bis zu nussigen Zutaten aus dem Wald. Dieser Workshop und die Anmeldung findet in Kooperation mit der VHS statt.

Kochen mit Bäumen - Termin 2

10. Oktober - 17:00 - 20:00 Uhr

In diesem besonderen Kochworkshop entdecken wir die kulinarische Welt von Baumfrüchten und Wildpflanzen – von fruchtigen Hagebutten und aromatischen Schlehen bis zu nussigen Zutaten aus dem Wald. Dieser Workshop und die Anmeldung findet in Kooperation mit der VHS statt.

Welcher Biogarten passt zu mir?

16. Oktober - 17:30 - 19:30 Uhr - 10 €

Wie kann ich meinen Garten ökologischer gestalten?
Wo fange ich an – und muss es gleich ein komplettes Ökogarten-Konzept sein?

Dieser Workshop bietet Informationen, Orientierung und Raum für Austausch rund um den naturnahen und ökologischen Garten.

Kochen mit dem Dutch Oven

17. Oktober - 16:00 - 19:00 Uhr - 45 €

Wir treffen uns im Garten der Kleinen Kräuterschule Patersberg. Gemeinsam bereiten wir ein Menü im Dutch Oven zu – Schritt für Schritt, mit Zeit, Ruhe und viel Genuss. Nach dem Kochen genießen wir das frisch zubereitete Essen in geselliger Runde und lassen den Abend am Lagerfeuer ausklingen.

Räucherkegel selber machen

07. November 2026 - 15:00 - 17:30 Uhr - 25 €

Du stellst mit uns Deine eigenen Räucherkegel Schritt für Schritt her. Dabei arbeitest Du mit Kohlepulver, Weihrauch, ätherischen Ölen und einer Prise Würzmagie. Du mischst und formst die Kegel nach Deinen individuellen Vorlieben und nimmst sie mit nach Hause.

Räuchern mit heimischen Kräutern

14. November 2026 - 15:00 - 17:30 Uhr

Wenn das Jahr sich dem Ende neigt, beginnt die besondere Zeit der Rauh Nächte – eine Phase des Übergangs, der Reflexion und des Neubeginns. Im Workshop lernen die Teilnehmenden die Bedeutung der Rauh Nächte und das traditionelle Räuchern mit heimischen Kräutern kennen. Dieser Workshop und die Anmeldung findet in Kooperation mit der VHS statt.

Die Kraft der Frauenkräuter –

Frauenfrühstück

08. November 2026 - 9:30 - 11:30 Uhr - 35 €

Ein genussvoller Vormittag nur für Frauen. Kräuter können uns durch die verschiedenen Lebensphasen einer Frau begleiten. Bei unserem Frauenfrühstück nehmen wir uns Zeit, besondere Frauenkräuter kennenzulernen und ihre traditionelle Verwendung zu entdecken.

Rauh Nächte erleben und gestalten

05. Dezember 2026 - 15:00 - 18:00 Uhr - 45 €

An diesem Nachmittag lernen wir Räucherkräuter, Harze und Hölzer kennen, die in den Rauh Nächten verwendet werden. Wir entwickeln persönliche Räucherrituale und stellen individuelle Räuchermischungen für zuhause her.