

HEIMAT-Wildkräuterschule 2019

Die Wildkräuterschule in der HEIMAT geht jetzt in den fünften Sommer und wir freuen uns sehr, dass wir die Gäste im Hotel HEIMAT, Gäste und Interessierte aus dem Virgen- und Drautal oder aus Lienz motivieren können, sich intensiv mit dem Thema Wildkräuter und Natur auseinanderzusetzen.

Unser Ziel ist es, die Natur und ihre Kraft für den Genuss, für Wohlergehen und Gesundheit kennenzulernen und sie intensiv einzusetzen. Dazu bieten wir Informationen und Hilfestellungen an:

1. Das **Bestimmen** der Kräuter ist der erste und zugleich wichtigste Schritt. Sie eindeutig zu identifizieren und auch ihre Verwechslung zu kennen, ist wichtig, will man sie genießen oder für Gesunderhaltung und Heilung nutzen.
Dazu gehört auch, dass wir lernen, welche Pflanzen uns welche **Inhalts- und Wirkstoffe** sowie **Geschmacks-Vielfalt** bieten. Wer hätte es gedacht: Wildkräuter können uns völlig neue Geschmackserlebnisse bieten.
Ebenso reich wie die Natur sich uns präsentiert, sind auch die Verwendungs- und Zubereitungsmöglichkeiten. Wenn ich Kräuter ernten möchte, muss ich zunächst wissen, wozu ich sie verwenden möchte.
2. Die **Ernte** ist entscheidend. So zu ernten, dass die Natur geschont und die Pflanzen in ihrem Bestand nicht angegriffen werden, zählt mit zu den Kenntnissen, die wir vermitteln.
3. Die **Verarbeitung** und **Zubereitung** schließlich machen aus Blättern, Blüten und Wurzeln einen kulinarischen Genuss, eine heilsame Salbe, Tinktur oder einen Tee.

Rund um diese Themen haben wir verschiedene Aktionen in unserem Programm. Damit unsere Gäste und alle Kräuterinteressierten diese Aktionen in ihre Urlaubsplanung integrieren können, sind wir gerne flexibel und freuen uns über Anregungen und Anfragen jeder Art.

Wir haben die dringende Bitte, rufen Sie rechtzeitig vorher an, um sich anzumelden. Bedenken Sie, dass wir für Sie alle Aktionen so vorbereiten wollen, dass sie perfekt ablaufen und jedes Picknick, jede Kostprobe ein unvergessenes Erlebnis werden.

Es freut sich auf Sie mit herzlichen Grüßen aus der wunderbaren Natur rund um Hinterbichl

Ihre Liesa

Kräuterpädagogin im Hotel HEIMAT – Ihr Natur-Resort

Sie erreichen **Liasas Wildkräuterschule** im Hotel **HEIMAT - das Natur-Resort**

Hinterbichl 10 | A 9974 Prägraten am Großvenediger

Tel +43 4877 20084 | Mobil +43 6643860818

E Mail ere@heim-at.com | Web www.heim-at-wildkraeuter.com | www.heim-at.com

WILDKRÄUTERTAG

Jeden Mittwoch während der Wildkräutersaison

Ganztages-Programm mit Wanderung und Zubereitung eines Menüs

Ablauf: 10.00 Uhr Treffpunkt, Begrüßung und Vorstellung des Programms im Hotel HEIMAT

Leichte Bergwanderung, je nach Vegetationszeit auch auf hochgelegenen Bergwiesen – es werden Kräuter der Jahreszeit entsprechend gesucht, bestimmt, gesammelt und zubereitet.

Wir servieren einen kleinen Imbiss während der Wanderung. Rückfahrt oder -weg zur HEIMAT. Sortieren und nochmalige Besprechung der gesammelten Wildkräuter. Zubereiten der Gerichte und eines Wildkräuterdrinks in Gruppen.

Erleben und genießen Sie das Menü im Garten oder im Kaminzimmer der HEIMAT. Gastgeber Ulrich Drewitz stellt die passenden Weine dazu vor. **Dauer: bis ca. 17 Uhr**

Preis: 48 € für Hausgäste der HEIMAT | | 68 € für Nicht-Hausgäste

Im Preis enthalten sind: Die fachkundige Führung und Kochanleitung durch Kräuterpädagogin Liesa Rechenburg, Unterlagen, Imbiss, das Menü sowie die Getränke während des Tages (Begrüßungsdrink, Kaffee, Wasser, Wein zum Menü). Alle weiteren Wünsche können durch das Angebot der HEIMAT erfüllt und nach Aufwand abgerechnet werden.

Anmeldung bis Montag 18.00 Uhr vor dem Wildkräutertag eingehend

Mindestteilnehmerzahl: 4 | | Maximale Teilnehmerzahl: 8

Zu beachten: Bringen Sie bitte Kondition für eine leichte Bergwanderung und Schwindelfreiheit mit. Kochkenntnisse sind nicht erforderlich. Spaß am Kochen ist sehr willkommen.

Für die Wildkräutersuche bitte wetterfeste Kleidung und Schuhe mitbringen. Bitte denken Sie jeder Zeit daran, dass wir uns im Hochgebirge befinden und dass Sie für Ihre eigene Sicherheit sorgen und verantwortlich sind. Wir können keine Gewähr übernehmen. Bitte denken Sie an eine Unterlage zum Sitzen, wenn sie benötigt wird. Wir bitten Sie, einen Rucksack o.ä. für Ihr Wasser unterwegs mitzubringen. Das Wasser spendieren wir Ihnen. Ist Dauerregen angesagt, müssen wir den Termin aus Sicherheitsgründen absagen. Evtl. kann die Zubereitung eines Menüs stattfinden; das hängt von der Wetterlage ab.

Alle Unterlagen (Rezepte und Wildkräuterbeschreibungen) werden mit großer Sorgfalt erarbeitet. Eine Gewähr können wir nicht übernehmen.

WILDKRÄUTER-WORKSHOP AUF DER ALM

Jeden ersten und dritten Freitag im Monat während der Wildkräutersaison

Bestimmung und Ernte von Wildkräutern | Ansatz von Schnaps, Essig, Öl

Ablauf: 10.00 Uhr Treffpunkt, Begrüßung und Vorstellung des Programms im Hotel HEIMAT, Fahrt auf hochgelegene Almwiese – es werden Kräuter der Jahreszeit entsprechend gesucht, bestimmt, gesammelt und als angesetzt. Wir servieren einen kleinen Imbiss auf der Alm. Rückfahrt zur HEIMAT oder Möglichkeit einer leichten Bergwanderung zur Johannishütte nach der Veranstaltung.

Dauer: bis ca. 14.30 Uhr

Preis: 38 € für Hausgäste der HEIMAT | | 48 € für Nicht-Hausgäste

Im Preis enthalten sind: Die fachkundige Bestimmung und Anleitung durch Kräuterpädagogin Liesa Rechenburg, Transfer, Unterlagen, Imbiss sowie eine 0,5 l Flasche einschließlich der Füllung. Weitere Flaschen mit einem Ansatz sind möglich zu je 5 €. Bei der Buchung muss die Wahl des Ansatzes und die Anzahl der Flaschen bestellt werden, wenn mehr als eine Flasche gewünscht wird.

Anmeldung bis Mittwoch 18.00 Uhr vor dem Workshop eingehend

Mindestteilnehmerzahl: 4

Zu beachten: Bringen Sie bitte Kondition für eine leichte Bergwanderung und Schwindelfreiheit mit. Kochkenntnisse sind nicht erforderlich. Spaß am Kochen ist sehr willkommen.

Für die Wildkräutersuche bitte wetterfeste Kleidung und Schuhe mitbringen. Bitte denken Sie jeder Zeit daran, dass wir uns im Hochgebirge befinden und dass Sie für Ihre eigene Sicherheit sorgen und verantwortlich sind. Wir können keine Gewähr übernehmen. Bitte denken Sie an eine Unterlage zum Sitzen, wenn sie benötigt wird. Wasser spendieren wir Ihnen. Ist Dauerregen angesagt, müssen wir den Termin aus Sicherheitsgründen absagen.

Alle Unterlagen werden mit großer Sorgfalt erarbeitet. Eine Gewähr können wir nicht übernehmen.

PESTO-WILDKRÄUTER-KOMPOSITIONEN

Jeden zweiten und vierten Freitag im Monat während der Wildkräutersaison

Bestimmung und Ernte von Wildkräutern | Herstellung von 3 verschiedenen Pesti

Ablauf: 10.00 Uhr **Treffpunkt**, Begrüßung und Vorstellung des Programms im Hotel **HEIMAT**, Bestimmung von Kräutern, Ernte für die Verarbeitung, nochmalige Kontrolle und Verarbeitung in der Kräuterküche der HEIMAT. Informationen zur Herstellung von verschiedenen Pesti. Abschließend gemeinsame Verkostung im Almgarten der HEIMAT.

Dauer: bis ca. 14.30 Uhr

Preis: 38 € für Hausgäste der HEIMAT || 48 € für Nicht-Hausgäste

Im Preis enthalten sind: Fachkundige Bestimmung und Anleitung durch Kräuterpädagogin Liesa Rechenburg, Unterlagen, einschließlich 1 Glas Pesto zum Mitnehmen. Weitere Gläser mit Inhalt sind möglich zu je 5 €. Bei der Buchung muss die Anzahl der Gläser bestellt werden, wenn mehr als eines gewünscht wird. Verkostung der Pesti mit Beilagen und einem Getränk nach Wahl.

Anmeldung und Planung zwei Tage zuvor bis 18.00 Uhr

Mindestteilnehmerzahl: 4

Zu beachten: Kochkenntnisse sind nicht erforderlich. Spaß am Kochen ist sehr willkommen. Für die Wildkräutersuche bitte wetterfeste Kleidung und Schuhe mitbringen. Bitte denken Sie jeder Zeit daran, dass Sie für Ihre eigene Sicherheit sorgen und verantwortlich sind. Wir können keine Gewähr übernehmen. Wasser spendieren wir Ihnen. Bei Dauerregen wird die Kräuterbestimmung im Hotel HEIMAT stattfinden und die Ernte muss ausfallen. Alle Unterlagen werden mit großer Sorgfalt erarbeitet. Eine Gewähr können wir nicht übernehmen.

WILDKRÄUTER-SCHNUPPERSTUNDEN

**Jeden Sonntag und jeden Donnerstag von 11 bis ca. 13.30 Uhr
während der Wildkräutersaison**

Bestimmung von Wildkräutern mit Imbiss

Ablauf: Kurze Begrüßung im Hotel HEIMAT und Vorstellung des Programms. Leichte Wanderung oder Spaziergang durch dem Almgarten der HEIMAT, je nach Vegetationszeit auch auf einer hochgelegenen Bergwiese – es werden Kräuter je nach Jahreszeit bestimmt. Wir servieren einen kleinen Imbiss.

Rückfahrt oder -weg zur HEIMAT.

Preis: 19 € für Hausgäste der HEIMAT | 28 € für Nicht-Hausgäste

Im Preis enthalten sind eine fachkundige Führung und Bestimmung der Pflanzen durch Kräuterpädagogin Liesa Rechenburg, Unterlagen, Rucksackimbiss unterwegs

Anmeldung: zwei Tage zuvor bis 18.00 Uhr

Mindestteilnehmerzahl: 4

Bitte beachten Sie: Bringen Sie Kondition für eine leichte Bergwanderung und Schwindelfreiheit mit, wetterfeste Kleidung und Schuhe. Bitte denken Sie jeder Zeit daran, dass wir uns im Hochgebirge befinden, dass Sie für Ihre eigene Sicherheit sorgen. Wir können keine Gewähr übernehmen. Bitte denken Sie an eine Unterlage zum Sitzen, wenn sie benötigt wird. Wir bitten Sie, einen Rucksack o.ä. für Ihr Wasser unterwegs mitzubringen. Das Wasser spendieren wir Ihnen. Ist Dauerregen angesagt, müssen wir den Termin aus Sicherheitsgründen absagen. Alle Unterlagen (Zubereitungsanregungen und Wildkräuterbeschreibungen) werden mit großer Sorgfalt erarbeitet. Eine Gewähr können wir nicht übernehmen.

Wildkräuter-Events

je nach Anfrage; ab 16 Uhr für ca. 2 Stunden – Zubereitung von Wildkräuterprodukten je nach Jahreszeit:

- Wildkräuter-Essig und -Öl
- Wildkräuterschnaps und -Likör
- Wildkräutersalz
- Wildkräuter-Chutney
- Wildkräuter-Limonade bzw. Getränke
- Wildkräuter in Kombination mit Gewürzen
- Wildkräuter-Fingerfood
- Räuchern – Sammeln entsprechender Kräuter und Räuchern

Gerne berücksichtigen wir Themen-Wünsche unserer Gäste. Mindestteilnehmerzahl: 4

Wildkräuter-Produkte in der HEIMAT

Je nach Jahreszeit werden Wildkräuterprodukte angeboten, die die Gäste der Heimat erwerben können. Ständig im Angebot:

- Kräutertees in verschiedenen Sorten mit unterschiedlichen Wirkungen
- Wildkräuterbüchlein zum Bestimmen von Wildkräutern mit vielen wichtigen Informationen
- Viele andere Spezialitäten, die die Saison bietet

Sonderaktionen je nach Jahreszeit

bieten wir z. B. an:

- Heuernte, anschließend bereiten wir ein Menü mit Heu zu und genießen im Almgarten der HEIMAT
- Kräuterbuschen zu Maria-Himmelfahrt

Stand: Februar 2019