

Workshop

Meisterwerk Oxydel

Veredelung von Kräutern und Wurzeln in Essig und Honig zu einem köstlichen und gesunden Lebenselixier

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der Oxydele – ein jahrhundertealtes Verfahren, um mit handgepflückten Kräutern köstliche Lebenselixiere herzustellen. Diese traditionelle Methode ermöglicht es, die Essenz der Kräuter durch die Kombination von Essig und Honig zu extrahieren, ohne dabei auf Alkohol zurückgreifen zu müssen. Ein Geschmackserlebnis der besonderen Art!

Referent: Martina Schuster
Dipl. FNL-Kräuterexpertin, Jin Shin Jyutsu Praktikerin

Termin: Freitag, 29. September, 17:00 – ca. 20:00 Uhr

Ort: Unterkirche Pfarrzentrum Altach
Eingang ist auf der Rückseite der Kirche
Parkplatz ist vorhanden
Vom Bahnhof Altach 10 Gehminuten, Bushaltestelle direkt vor der Kirche

Mitzubringen: 4 Gläser mit Schraubverschluss, **je ½ Liter**
Schneidbrett, Messer, Schneebesen, Messbecher und Geschirrtuch
1 Handvoll Kraut deiner Wahl (z.B. Thymian, Spitzwegerich,)
1 Handvoll gereinigte Wurzeln deiner Wahl (z.B. Löwenzahn, Karde, Kren, ...)
1 Handvoll reife Beeren (z.B. Hagebutten, ...)



Bankverbindung Kneipp Landesverband Vorarlberg:

IBAN: AT81 5800 0000 1877 4119

BIC/SWIFT-Code HYPVAT2BXXX

Kursgebühr: € 55,00
Inkl. 2 Liter Honig und ½ Liter Essig in Bio-Qualität und eigenem Anbau
(begrenzte Teilnehmeranzahl)

Anmeldung: bis 15. September bei Doris Wald:
Mail: info@kneipp-vorarlberg.at Tel.: 0676 680 19 67
Erst mit Einzahlung ist die Teilnahme fixiert.
Bei Verhinderung bitte um Absage spätestens 1 Woche davor, ansonsten erfolgt keine Rückerstattung.
IBAN: AT81 5800 0000 1877 4119, BIC: HYPVAT2BXXX

Für das Team der Landesleitung:

Martina Schuster



Bankverbindung Kneipp Landesverband Vorarlberg:

IBAN: AT81 5800 0000 1877 4119

BIC/SWIFT-Code HYPVAT2BXXX