

# Kräuter-Aufbauworkshop

Donnerstag, 27. Juli bis  
Sonntag, 30. Juli 2023





Susanne Erhart

Der enge Kontakt zur Natur, Handeln im Einklang mit der Natur und die natürliche Gesundheitsförderung durch Pflanzen stehen im Zentrum des Wirkens von Susanne.

Ursprünglich hat sie eine touristische Ausbildung genossen und in der Hotellerie gearbeitet. Jahrelang hat sie ihre Leidenschaft als Expertin für Stressmanagementtechniken an unterschiedliche Betriebe weitergegeben. Mit der Ausbildung zur Gesundheitsförderung legte sie den Fokus immer mehr auf die Nutzung natürlicher Mittel zur Stärkung der Gesundheit. Das eigene Ziehen samenfester alter Pflanzensorten in Mischkultur mit Aspekten der Permakultur und mit der Hilfe von effektiven Mikroorganismen und biologischer Pflege hat Susanne im eigenen Gartenfeld immer wieder aufs Neue verbessert.

Durch die Heilpflanzenausbildung rückten die Kräuter und Blumen neben Obst und Gemüse ins Zentrum ihrer Tätigkeit. Beim Kultivieren, Anwenden und Haltbarmachen von Kräutern und Blumen ist Susanne experimentierfreudig. Nie hat man alles gelernt und gesehen – daher probiert sie vieles aus und ist dankbar, immer wieder Neues und Nützliches zu entdecken. Ihr erworbenes Wissen ist enorm – sie teilt es gerne mit Ihnen.

## *»Die wundervolle Welt der Kräuter und Blüten im Kranzbach-Kräutergarten entdecken, erkennen, verwenden und haltbar machen.«*

Der Kranzbach-Kräutergarten ist eine Besonderheit. In den drei gemeinsamen Tagen mit Susanne werden weitere Türen zu Anwendungsmöglichkeiten von Kräutern geöffnet und praktische Tipps für zu Hause weitergegeben.

Es erwartet Sie eine bunte Anwendungspalette der Pflanzenkunde:

- Aller Beginn ist der Pflanzensamen – vom Pflanzensetzen zum Säen von samenfestem Saatgut, Vorteile und Nachteile beider Varianten damit sich künftig die eigenen Kräuter üppig entwickeln
- Sprossen – zum Pflanzen und als nährstoffreicher Genuss
- Wildkräuter – was aus der Wiese schmeckt und inhaltsstoffreich den Speiseplan ergänzt und bereichert
- Kräuter haltbar machen
- Kräuter für Hunde
- Hautpflegende Kräuter und deren Verarbeitung
- Essenzen aus Kräutern herstellen
- Der individuelle Kräuterbuschen

## ABLAUFPLAN

### DONNERSTAG

---

17.00 – 18.30 Uhr **Gemeinsames Kennenlernen** beim Genuss einer guten Tasse Tee – frisch aus dem Garten, Vorstellung von Frischpflanzensäften

19.30 Uhr **Gemeinsames Abendessen** mit Susanne Erhart

### FREITAG

---

10.30 – 12.00 Uhr Pflanzen oder Saatgut für den Kräutergarten, Wildkräuter und Sprossen die Nährstoffbomben

16.00 – 17.30 Uhr **Hautpflegende Kräuterschätze** für die Naturkosmetik

19.30 Uhr **Gemeinsames Abendessen** mit Susanne Erhart

### SAMSTAG

---

10.30 – 12.00 Uhr **Kräuter haltbar machen**

16.00 – 17.30 Uhr **Kräuter für Mensch und Tier**

19.30 Uhr **Gemeinsames Abendessen** mit Susanne Erhart

### SONNTAG

---

08.00 – 09.30 Uhr **Spaziergang durch den Kräutergarten und binden des individuellen Kräuterbuschen**

bis 11.00 Uhr **Freigabe der Zimmer, individuelle Abreise**

*Zwischen den Workshop-Einheiten bleibt Zeit, um Das Kranzbach zu genießen: unsere Kulinarik beim Frühstück, Mittag- und Abendessen, das Badehaus mit Saunen, Dampfbädern und den Liegebereichen, Wellness-Behandlungen und Kosmetik, hinaus in die Natur, etc.*

## WORKSHOP-PAKET | KRÄUTER-AUFBAUWORKSHOP

**3 Übernachtungen** inklusive Superior-Halbpension, allen weiteren Verwöhnleistungen, oben genannte Programmpunkte sowie die individuelle Betreuung durch unsere Expertin Susanne Erhart

4 bis 12 Teilnehmer

---

im Doppelzimmer  
(je nach Kategorie) ab 1.075 €

im Einzelzimmer  
(je nach Kategorie) ab 1.175 €

**Preise pro Person.** Für die Einzelnutzung eines Doppelzimmers berechnen wir einen Aufschlag von 100 € pro Nacht.

Mindestteilnehmerzahl: *4 Personen*, maximale Teilnehmerzahl: *12 Personen*

Für die Teilnahme an unseren Workshops ist eine Anmeldung und Buchung im Voraus nötig.

Reservierung und weitere Informationen unter +49 (0)8823 - 92 8000  
[info@daskranzbach.de](mailto:info@daskranzbach.de) oder [www.daskranzbach.de](http://www.daskranzbach.de)