

V5510T Tinkturen, Kräuteröle und Heilweine NEU

Beginn	Freitag, 09.10.2026, 18:00 - 22:00 Uhr
--------	--

Kursgebühr	79,00 €
------------	---------

Dauer	1 x
-------	-----

Kursleitung	Andrea Rieplhuber
-------------	-------------------

Kursort	Trostberg, Steinstraße 4
---------	--------------------------

Die Natur hält eine Schatzkammer voller Heilkräfte für uns bereit – auf Wiesen, in Gärten und am Waldrand. Durch den Auszug mit Alkohol, Glycerin, Essig, Salzwasser, Wein oder Öl werden die wertvollen Inhaltsstoffe der Heilpflanzen gelöst und haltbar gemacht. So entstehen kraftvolle, konzentrierte Essenzen, die sich vielseitig zur Unterstützung der Gesundheit einsetzen lassen. In diesem Workshop widmen wir uns der Kunst, Heilkräuter fachgerecht zu sammeln, zu verarbeiten und als wirksame Pflanzenauszüge anzusetzen. Dabei verbinden wir traditionelles Heilwissen mit verständlichen Erklärungen zu Wirkstoffen und Anwendungsgebieten. Sie erhalten eine Einführung in die Grundlagen der Herstellung, die Wahl des passenden Auszugsmittels, Ansatzmethoden und Reifezeit, Dosierung und sichere Anwendung. Gemeinsam stellen wir aus frischen und getrockneten Pflanzenteilen vier verschiedene Auszüge her. Zur Auswahl stehen viele Rezepte, wie zum Beispiel: Bittertropfen, Tinktur bei Kopfweh, „Essig der vier Diebe“, Franzbranntwein, Oxymel, Rotöl, Heilwein nach Hildegard von Bingen. Ein Skript und die Materialkosten für vier Produkte sind bereits in der Kursgebühr enthalten. Bitte mitbringen: 4 Schraubgläser mit circa 200 ml Volumen, Hausschuhe, scharfes Messer, evtl. Küchenschürze. Der Kurs findet in den Räumen der Dozentin statt, Parkplätze sind direkt vor den Garagen vorhanden.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
09.10.2026	18:00 - 22:00 Uhr	Trostberg, Steinstraße 4