




Glücksgarten OTZBERG

Programm Frühling/Sommer 2018



KOCHEN & FEIERN



NATURERLEBNIS



GESUNDHEIT



KOCHKURSE UND WORKSHOPS

Nach sechs Jahren hat es sich herumgesprochen: In der Glücksgarten-Küche wird in liebevollem Ambiente mit hochwertigen Zutaten gesellig gekocht, gewerkelt und an der langen Tafel gemütlich gespeist. Wir kochen gerne regional und saisonal, oft vegetarisch und immer naturnah mit Zutaten aus ökologischem Anbau. Wir bewahren altes Wissen über die Herstellung von Lebensmitteln oder die Nutzung von Wild- und Heilkräutern. Wir lieben gesundes Essen ebenso wie tolle Schlemmerabende, wir mögen kreative Rezepte, Küchen-Gespräche und die Freude am gemeinsamen Tun. Kurz: Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

NEU KÜCHEN-TREFF IM GLÜCKSGARTEN

Nur 25,- Euro kostet die Teilnahme an diesem etwas anderen Schlemmerabend. Im kleinen Kreis kochen wir ein 4-Gänge-Menü nach interessanten, aber nicht erprobten Rezepten und genießen anschließend die Früchte unserer Arbeit. Hier stehen Probiefreude, Kommunikation und der Spaß am gemeinsamen Tun im Mittelpunkt! Dauer: ca. 2,5 Stunden. Achtung: Die Teilnehmerzahl ist auf 6 Personen begrenzt!

Kursnr. 18-116 Di, 13.3.2018 **Asiatische Küche**
Leitung: Barbara Riedel

Kursnr. 18-117 Di, 24.4.2018 **Wildkräuter-Menü**
Leitung: Tanja Keßler

Kursnr. 18-118 Di, 15.5.2018 **Kanarische Spezialitäten**
Leitung: Barbara Riedel

Kursnr. 18-119 Di, 19.6.2018 **1001 Nacht**
Leitung: Tanja Keßler

Jeweils 18.30 – ca. 21 Uhr

Teilnahmegebühr: € 25

18-100

DIE KRÖNUNG DER PASTA-KÜCHE – NUDELN AUS EIGENER HERSTELLUNG

An diesem spannenden Abend werden Sie die Geheimnisse der Nudelherstellung lüften. Mit Hilfe von Nudelmaschinen produzieren Sie gemeinsam mit den anderen Teilnehmern verschiedene Nudelsorten und probieren diese anschließend mit feinen, selbst zubereiteten Saucen. **Leitung: Gabriele Wenzel**

Fr, 2.3.2018
18.00 Uhr – ca. 22.00 Uhr

Teilnahmegebühr: € 48
PLUS 15 € FÜR LEBENSMITTEL UND GETRÄNKE

18-101

SUPERFOOD AM WEGESRAND – FRÜHJAHRSKUR MIT WILDPFLANZEN

Löwenzahn, Bärlauch, Brennnesseln, Giersch und viele andere Heil- und Küchenkräuter sprießen im Frühling jung, saftig, voller Vitamine und Mineralstoffe aus der Erde. Seit Jahrhunderten werden sie zu dieser Jahreszeit genutzt, um den Stoffwechsel anzukurbeln, den Körper zu reinigen und sich mit neuer Kraft zu versorgen. In diesem Workshop beschäftigen wir uns mit den Möglichkeiten, Wildkräuter für eine Frühjahrskur zu nutzen. Nach einer Exkursion über die Glücksgarten-Kräuterwiese erproben wir unterschiedliche Darreichungsformen vom Smoothie bis zur Tinktur. **Leitung: Tanja Keßler**

Di, 10.4.2018
Beginn 17.30 Uhr

Teilnahmegebühr: € 45
PLUS 10 € FÜR LEBENSMITTEL UND GETRÄNKE

NEU

18-102

FIT IN DEN SOMMER – GENUSSVOLL, BUNT, GESUND

Es fehlen noch ein paar Kilo zur Sommerfigur? In diesem Kurs zeigt Ihnen Fitness- und Ernährungstrainerin Stephanie was „Abnehmen mit Genuss“ bedeutet. Aus Frühlingssklassikern wie Spargel, Spinat & Rhabarber bereiten wir kreative und alltagstaugliche Gerichte zu, die nicht nur lecker sind, sondern auch gesund.

Leitung: Stephanie Kipp

Mi, 11.4.2018
Beginn 18.30 Uhr

Teilnahmegebühr: € 47
PLUS 15 € FÜR LEBENSMITTEL UND GETRÄNKE



18-103

DER KLEINE KÄSE-KURS – RICOTTA, FETA UND CRÈME FRAÎCHE SELBST HERGESTELLT

Variationen rund um den Weichkäse sind das Thema dieses Käse-Abends, der für Anfänger und Fortgeschrittene gleichermaßen geeignet ist. Kursleiterin Gabriele Wenzel wird Sie über die Grundlagen und Möglichkeiten der Käse-Herstellung aufklären und mit Ihnen gemeinsam Feta, Ricotta und Crème fraîche ansetzen. Darüber hinaus erfahren Sie, wie Sie Mozzarella, Dickmilch und Quark selbst herstellen können. **Leitung: Gabriele Wenzel, Anmeldeschluss:**

6.4.2018

Fr, 13.4.2018

18.00 Uhr – ca. 21.30 Uhr

Teilnahmegebühr: €47

PLUS 12,50 € FÜR MATERIAL UND GETRÄNKE



NEU

18-104

KOCHEN MIT NINA – DER FAMILIEN-KÜCHENSPISS

Familien von 2 bis 5 Personen haben an diesem Tag Gelegenheit, ganz entspannt und ohne jede Vorbereitung gemeinsam in der Küche zu werkeln und anschließend mit allen anderen Teilnehmern die Früchte ihrer Arbeit zu genießen. Begleitet werden sie von Nina Pohl, dreifacher Mutter, Erzieherin und begeisterter Köchin.

Leitung: Nina Pohl

So, 15.4.2018

Beginn 10.00 Uhr

Teilnahmegebühr: €24/Person

INKL. LEBENSMITTEL UND GETRÄNKE

18-105

HESSISCHE TAPAS – MIT HEIMATLIEBE GEKOCHT

Klein, fein, raffiniert – an diesem Abend mit Hobbyköchin Barbara Riedel packen Sie traditionelle regionale Zutaten in ein modernes Gewand. Kochen und genießen Sie neu-hessische Kleinigkeiten für Gäste und Feste wie süße Handkäsetaschen mit Honig, Fischbacher Mafia-Küchlein, Bembelhörnchen oder Odenwälder Aioli.

Leitung: Barbara Riedel

Di, 17.4.2018

Beginn 18.30 Uhr

Teilnahmegebühr: €47

PLUS 15 € FÜR LEBENSMITTEL UND GETRÄNKE



18-106

LAGERFEUERKÜCHE IM FRÜHLING – MIT MITTELALTERLICHEN SPEISEN

Kochen am offenen Feuer und schlemmen wie im Mittelalter – das bietet unser neues Programm für die seit 5 Jahren beliebte Lagerfeuerküche. Heißer Stein, Pfannen, Töpfe und die Glut werden unsere Hilfsmittel sein, wenn wir im Glücksgarten-Hof die Vielfalt der Küche am offenen Feuer erproben und mit mittelalterlichen Zutaten Gerichte wie Grüne Pfannkuchen mit Kräuterschmand oder Deftiges Hufeisengebäck mit Feigensauce zubereiten – zum Teil nach überlieferten Rezepten. Die Veranstaltung richtet sich an Erwachsene (Vorkenntnisse nicht erforderlich). **Leitung: Tanja Keßler und Tanja Casás Rama**

Sa, 28.4.2018
17.00 – ca. 22.00 Uhr

Teilnahmegebühr: € 52
PLUS 13 € FÜR LEBENSMITTEL UND GETRÄNKE

NEU

18-107

ERDBEEREN & SPARGEL – NEUES VOM DREAM-TEAM

Endlich wieder Spargelzeit! Roh, gebraten, gedünstet oder gekocht, weiß oder grün – Bio-Koch Stefan Beckmann verpackt die Vielfalt des edlen Gemüses in kreative Rezepte. Perfekt wird das kulinarische Erlebnis durch die Kombination mit frischen Erdbeeren. In gemeinsamer Arbeit entsteht ein buntes Buffet aus großen und kleinen Speisen, bei dem die süße Nachspeise natürlich nicht fehlen darf. **Leitung: Stefan Beckmann**

Do, 3.5.2018
Beginn 18.30 Uhr

Teilnahmegebühr: € 47
PLUS 20 € FÜR LEBENSMITTEL UND GETRÄNKE

18-108

WANDERN, KOCHEN, SCHLEMMEN – WILDKRÄUTERTAG IM FRÜHLING

Der Tag beginnt mit einer Kräuterwanderung durch die Wiesen und Felder rund um den Glücksgarten Otzberg, während der Sie aktuelle Wildkräuter, ihre Heilwirkung und ihre Verwendbarkeit in der Küche kennenlernen. Anschließend kochen wir mit den selbst gesammelten Kräutern im Glücksgarten ein leckeres Menü, das wir gemeinsam genießen werden. **Leitung: Tanja Keßler**

Sa, 5.5.2018
10.00 – ca. 16.00 Uhr

Teilnahmegebühr: € 57
PLUS 12 € FÜR LEBENSMITTEL UND GETRÄNKE

18-109

REIFE LEISTUNG – CAMEMBERT UND HARTKÄSE AUS EIGENER PRODUKTION

Für Hobby-Käser mit Grundkenntnissen und als sinnvolle Vertiefung für die Teilnehmer des „kleinen Käse-Kurses“ bietet die Fachfrau Gabriele Wenzel diese Fortsetzung, bei der sich alles um die Herstellung von Camembert und anderem Edelschimmelkäse sowie selbst gemachtem Hartkäse dreht. **Leitung: Gabriele Wenzel, Anmelde-schluss: 11.5.2018**

Fr, 18.5.2018
18.00 Uhr – ca. 21.30 Uhr

Teilnahmegebühr: € 47
PLUS 15 € FÜR MATERIAL UND GETRÄNKE

NEU

18-110

UND WAS BRINGST DU MIT? – KÖSTLICHE SALATE FÜR DIE GRILLPARTY

Nach dem Motto „Fleisch wenden kann jeder“ bereiten Sie in diesem Grillkurs gemeinsam mit Catering-Koch Stefan die wichtigsten Zutaten jeder Grillparty zu: Die Beilagen! Klassische Salate treffen an diesem Abend auf moderne Variationen. Dazu gibt es selbst gebackenes Brot und ein Stück Fleisch aus dem Ofen.

Leitung: Stefan Beckmann

Sa, 2.6.2018
Beginn 18.30 Uhr

Teilnahmegebühr: € 47
PLUS 15 € FÜR LEBENSMITTEL UND GETRÄNKE

18-111

EIN KÖNIGREICH FÜR HAUT UND HAAR – WORKSHOP DUFTENDE ROSEKOSMETIK

Sie ist die Königin der Blumen. Sie hilft uns, ins Gleichgewicht zu kommen und die innere Mitte zu finden: die Rose. Lernen Sie eine Jahrhunderte alte, überlieferte Form der Schönheitspflege kennen und stellen Sie gemeinsam mit Naturkosmetikerin und Aromatologin Barbara Riedel Reinigungsmilch, Augencreme, Shampoo, Handcreme und vieles mehr her. Auch die kleinen Snacks nach getaner Arbeit werden ganz im Zeichen der königlichen Blume stehen. **Leitung: Barbara Riedel**

Do, 7.6.2018
Beginn 18.30 Uhr

Teilnahmegebühr: € 45
PLUS 12 € FÜR MATERIAL UND GETRÄNKE





18-112

SOMMER AUF ITALIENISCH – KOCHABEND MIT MEDITERRANEN GENÜSSEN

Kreativ, mediterran, temperamentvoll und lecker: Freuen Sie sich auf ein umfangreiches und nicht ganz alltägliches italienisches Menü jenseits von Spaghetti und Tomatensauce. Bei Gerichten wie Erbsen-Crostini, Hackbällchen mit Oliven-Polenta-Talern, aufgerolltem Mozzarella-Brot oder Espressotarte lernen Sie die italienische Küche von ihrer kreativen Seite kennen. **Leitung: Barbara Riedel**

Mi, 8.8.2018
Beginn 18.30 Uhr

Teilnahmegebühr: € 47
PLUS 15 € FÜR LEBENSMITTEL UND GETRÄNKE

NEU

18-113

KOCHEN MIT NINA – KINDER AN DEN HERD!

An diesem Nachmittag dürfen Kinder von 8 bis 12 Jahren in der Glücksgarten-Küche zeigen, was sie schon können: Gemeinsam mit der dreifachen Mutter, Erzieherin und Hobbyköchin Nina Pohl kochen sie leckere, gesunde und kindgerechte Gerichte, decken den Tisch und probieren ihre Werke. Für das Nachkochen zu Hause gibt es die Rezepte mit auf den Weg. **Leitung: Nina Pohl**

Di, 14.8.2018
Beginn 15.30 Uhr

Teilnahmegebühr: € 35
INKL. LEBENSMITTEL UND GETRÄNKE

NEU

18-114

NUR FÜR JUGENDLICHE – KÜCHENSCHLACHT MIT JONAS

Jonas ist 19 Jahre alt und in seinem dritten Ausbildungsjahr zum Koch. Nun möchte er junge Leute von 14 bis 20 Jahren mit seiner Begeisterung für gutes Essen infizieren. Es wartet ein europäisches Menü mit Leckereien unterschiedlicher Länderküchen auf euer Mitwirken! **Leitung: Jonas Riedel**

Mi, 15.8.2018
Beginn 16.00 Uhr

Teilnahmegebühr: € 47
PLUS 15 € FÜR LEBENSMITTEL UND GETRÄNKE

NEU

18-115

KULINARISCHE URLAUBSERINNERUNGEN – ORIENTALISCHES AUS DEM SONNIGEN SÜDEN

Ein herrliches orientalisches Buffet aus kalten Vorspeisen und warmen Hauptgerichten ist bestens geeignet, um Erinnerungen an einen unvergesslichen Urlaub wieder aufzufrischen. Gewürze, Kräuter und Sommergemüse versetzen uns zurück in den sonnigen Süden und schenken neue Energie. **Leitung: Stefan Beckmann**

Do, 23.8.2018
Beginn 18.30 Uhr

Teilnahmegebühr: € 47
PLUS 15 € FÜR LEBENSMITTEL UND GETRÄNKE



GESUNDHEIT FÜR KÖRPER, GEIST UND SEELE

Gesund bleiben oder gesünder werden, den eigenen Lebensstil überprüfen, Mittel zur Selbsthilfe kennen und anwenden können, Krankheits-Ursachen und individuelle Themen erkennen, neue Wege erproben ... Das alles steckt in unserem neuen Themenkreis rund um die Gesundheit. Ein vielschichtiges Thema, das im Glücksgarten – wie könnte es anders sein – mit viel Fachkompetenz, persönlicher Ansprache und großer Nähe zur Natur behandelt wird.

18-300

GESUND UND FIT ZUM WOHLFÜHLGEWICHT – ABNEHMEN IN DER KLEINGRUPPE

In diesem 11 Wochen-Programm mit Ernährungscoach Astrid Schweingruber erfahren Sie:

- welche großen Essfallen auf Sie lauern
- was bisher Ihre Essgewohnheiten geprägt hat
- wie Sie mit Freude und Genuss Ihr Wohlfühlgewicht erreichen
- was gesunde Ernährung für Sie ist
- welche Tipps und Tricks für den Alltag nützlich sind
- was Ihrem Körper gut tut und schmeckt

Das alles führt zu einer nachhaltigen Veränderung Ihrer Essgewohnheiten. Zusätzlich bringen Sie Ihren Stoffwechsel aktiv mit Nordic Walking in Schwung. Nutzen Sie die Kraft der Natur, damit Sie sich rundum fit und vital fühlen.

Leitung: Astrid Schweingruber

Ernährungscoach IHK und Nordic Walking-Kursleiterin

11 Termine: 12.3.–4.6.2018

(montags, außer Ostern und Pfingsten)

Teilnahmegebühr: € 290

Beginn: 18.30 Uhr

Dauer: 1,5–2 Stunden

max. 8 Teilnehmer

18-302**DIE WELT DER BACHBLÜTEN –
VORTRAG MIT SYBILLE KRAUSE**

Ob Schlafprobleme, Prüfungsangst, Hyperaktivität, Schuldgefühle, Kummer oder Konzentrationsstörungen – die Anwendung von Bachblüten führt bei vielen Problemen und Beschwerden zu sehr guten Behandlungsergebnissen. Mit ihrer Hilfe erhalten wir Anschluss an unsere Selbstheilungskräfte. Unsere Persönlichkeit kann sich gemäß ihrer individuellen Anlage entfalten. Anhand von Beispielen aus dem Alltag erfahren Sie mehr über die Anwendung und positive Wirkung dieser alternativen Heilmethode.

Leitung: Sybille Krause

Bachblütentherapeutin (IK), Fachberaterin für homöopathische Arzneimittel, Pharmazeutisch-Technische Assistentin

Die Termine sind einzeln buchbar!**Mi, 18.4.2018 und 27.6.2018
jeweils 19.00 – ca. 20.30 Uhr****Teilnahmegebühr: € 25****18-303****SCHÜSSLER SALZE –
ALTES WISSEN NEU ENTDECKEN**

Ein einfaches und preiswertes Therapiekonzept mit großer Wirkung: Die Schüssler'sche Biochemie hat in den letzten Jahren eine Renaissance erfahren und erfreut sich wachsender Beliebtheit. Gerade in der heutigen Zeit ist es wichtig, selbst kundig zu werden und für die eigene Gesundheit Verantwortung zu übernehmen. Bei rechtzeitiger Therapie kann so manche Erkältung bereits im Anfangsstadium abgefangen werden. In diesem Workshop geht es um die Wirkungsweise der einzelnen Salze, Vorbeugungsmöglichkeiten, die eigene Hausapotheke, Ernährung sowie Grenzen der Selbstbehandlung.

Leitung: Ingrid Jakob

Heilpraktikerin, Apothekenhelferin, Pharmazeutisch-Technische Assistentin

**Sa, 21.4.2018
14.00 – 18.00 Uhr****Teilnahmegebühr: € 60****18-304****STRESS IM NACKEN? –
WORKSHOP FÜR VERSPANNTE SCHULTERN**

Unser Leben ist gefüllt mit Terminen und Aufgaben. Dazu kommen andere Dinge, die an unseren Nerven zerrn. Es zieht und spannt, vielleicht sogar bis hin zu Spannungskopfschmerzen. Dank der Faszienforschung wissen wir, dass Stress unsere Faszien einfach so verkürzt und uns unbeweglicher macht. Bei diesem Trainings-Spezial lernen Sie Übungen kennen, die gezielt Ihren Nacken befreien. Natürlich profitiert auch Ihr Schulterbereich, wir widmen uns ebenso der Kaumuskulatur, den Kiefergelenken und wirken nächtlichem Zähneknirschen entgegen.

Leitung: Uta Gotschlich

Pilates-Trainerin, Fascial Fitness-Trainerin

**So, 6.5.2018
10.00 – 13.00 Uhr****Teilnahmegebühr: € 90**

18-305

GESUNDE FÜSSE – WORKSHOP ZU HALLUX VALGUS UND ANDEREN FUSSPROBLEMEN

Unsere Füße lieben die Barfuß-Saison genau so sehr wie wir, es ist ein Fest für alle Fußmuskeln und Sinne. Erleben Sie, wie fit Ihre Füße sein können und wie sich das auf Ihren gesamten Körper auswirkt. Für alle mit Platt-, Hohl-, Spreiz-, Knick-, Senkfuß, Hallux valgus, kurzen Achillessehnen oder alle, die ihren Füßen etwas Gutes tun möchten, ist dieser Fuß-Workshop gedacht. Fehlstellungen der Füße können sich in unserem ganzen Körper fortsetzen. X-Beine, Kniearthrose, Schulterverspannungen, Gebärmuttersenkung, Rücken- und Beckenprobleme können Ihre Ursache an unserer Basis „Fuß“ haben. Gönnen Sie Ihren Füßen ein gutes Fitness- und Wellness-Programm!

Leitung: Uta Gotschlich

Pilates-Trainerin, Fascial Fitness-Trainerin

**So, 6.5.2018
15.00 – 18.30 Uhr**

Teilnahmegebühr: € 90



18-301

FAMILIENSTELLEN MIT BERNADETTE BLOCHOWICZ

Tief in uns wirkende Gefühle, Meinungen und Lebensprinzipien führen oft zu körperlichen Symptomen, Blockaden, eigenem unerwünschten Handeln, Konflikten oder Entscheidungsnoten. Das Systemische Familienstellen ist eine Methode, bei der durch Aufstellungen von Herkunftsfamilien, jetzigen Familien, Partnerschaften oder beruflichen Systemen unbewusste Zusammenhänge zwischen Ursache und Wirkung in verblüffend kurzer Zeit erkannt und aufgelöst werden können. Die betreffenden Familienmitglieder oder Kollegen müssen dafür nicht anwesend sein. Mehr Info und Beratung zu diesen faszinierenden Veranstaltungen gibt es direkt bei Bernadette Blochowicz: Tel. 06162-720 95 33

Leitung: Bernadette Blochowicz

Heilpraktikerin für Psychotherapie, Systemische Familienstellerin, Gestaltpraxis Phönix in Reinheim

Alle Termine sind einzeln buchbar!

Sa, 17.3.2018, 15~19 Uhr*

Fr, 13.4.2018, 18~22 Uhr*

Sa, 23.6.2018, 15~19 Uhr*

Fr, 10.8.2018, 18~22 Uhr*

Teilnahmegebühr:

Aufsteller € 120

Stellvertreter € 40

* Das Ende der Veranstaltung ist abhängig von der Teilnehmerzahl.

18-306

RESILIENZ – DIE HEILKRAFT DER MENTALEN STÄRKE

Wir alle müssen im Laufe unseres Lebens auch Krisen verkraften. Aber wir gehen sehr unterschiedlich damit um. Während der eine in ein tiefes Loch fällt, fasst ein anderer schnell wieder neuen Lebensmut. Resilienz, so heißt die geheimnisvolle Kraft, die dabei helfen kann. In diesem Workshop wollen wir herausfinden, was eine starke Seele ausmacht. Wie kann man sich besser durch Krisen manövrieren? Die gute Nachricht ist: Für unsere psychische Widerstandskraft können wir ein Leben lang etwas tun. Nutzen Sie diesen Workshop, um persönlich ein Stück voran zu kommen.

Leitung: Ingrid Jakob

Heilpraktikerin mit Zusatzausbildungen in körperorientierter Psychotherapie und Gestalttherapie

**Sa, 26.5.2018
14.00 – 19.00 Uhr**

Teilnahmegebühr: € 90

18-307

TSCHÜSS STRESS! – WEGE IN EIN ENTSPANNTERES LEBEN

Stress ist heute gegenwärtig und jeder hat ihn. Natürlich wissen wir alle, dass Stress nicht nur auf die Seele, sondern auch auf unseren Körper wirkt. Unser Blutdruck erhöht sich, wir atmen schneller, langfristig kann es zu Herzinfarkt, Schlaganfall, Tinnitus oder stressbedingte Nahrungsmittelallergien kommen. Lernen Sie etwas anderes als Zeitmanagement und bessere Organisation. Dieser Workshop bietet eine Mischung aus theoretischen Inhalten, Kopfarbeit, Bewegung und Training. Erkennen Sie Ihre Haltungs- und Handlungsmuster. Diese können Sie aktiv beeinflussen und sogar ändern – auch langfristig, wenn Sie möchten! Durch besondere Körperübungen finden Sie einen entspannteren Weg!

Leitung: Uta Gotschlich

Pilates-Trainerin, Fascial Fitness-Trainerin

**Sa, 3.6.2018
10.00 – 17.00 Uhr**

Teilnahmegebühr: € 160



AUS-ZEITEN IN DER NATUR

Ob bei einer Kräuterwanderung, einem Baumerlebnis oder einem kreativen Nachmittag mit Naturkunst im Wald: Draußen-Sein in der Natur erfreut die Seele und lässt alles andere für einige schöne Stunden unwichtig werden. Entschleunigt, erholt und glücklich, mal durchgepusht, mal sonnengebadet kehren wir nach Hause zurück. Mit allen Sinnen und gemeinsam mit Gleichgesinnten mehr über die Natur zu erfahren, führt automatisch ins Staunen und in eine tiefere Verbindung zu Mutter Erde, die unsere Kraft- und Lebensspenderin ist. Probieren Sie es aus!



GRUPPEN-ERLEBNIS „NATURKUNST IM WALD“

Eine tolle Erfahrung für geschlossene Kleingruppen von 5 bis 12 Personen! Naturkunst oder auch Landart ermöglichen ein intensives Naturerlebnis, kreatives Tun und gleichzeitig eine wohltuende Auszeit vom Alltag. Für diesen Nachmittag sind keinerlei künstlerische Vorkenntnisse nötig. In Begleitung der Natur- und Wildnispädagogin Tanja Casás Rama dürfen Sie Ihre Sinne schärfen, Techniken kennen lernen und mit dem Material, das der Wald zur Verfügung stellt, in Kleingruppen oder allein kreativ sein.

Leitung: Tanja Casás Rama

Natur- und Wildnispädagogin

Dauer der Veranstaltung:
ca. 5 Stunden

PREIS PRO PERSON: € 49



KRÄUTERWANDERUNGEN FÜR VOLKSBANK-MITGLIEDER

Bei jeder Wanderung lernen Sie neue Pflanzen kennen und erfahren Wissenswertes über ihre Verwendung in der Küche sowie in der Naturheilkunde. Ein leckeres Picknick ist immer dabei. Zurück im Glücksgarten setzen Sie Ihr eigenes Hausmittel zum Mitnehmen an.

Leitung: **Tanja Keßler**

Natur- und Wildkräuterpädagogin

Sa, 14.4.2018, 14.00 Uhr	Erste Frühlingskräuter
So, 27.5.2018, 14.00 Uhr	Späte Frühlingskräuter
Sa, 11.8.2018, 15.30 Uhr	Sommerkräuter
Sa, 22.9.2018, 14.00 Uhr	Herbstkräuter und Wildfrüchte

TEAM-FORTBILDUNGEN UND WUNSCHTHEMEN

Sie haben für Ihre Gruppe einen speziellen Themenwunsch rund um Wild- und Heilkräuter, Naturkosmetik oder Bäume? Sie sind Arbeitskollegen und wünschen sich Ideen und Anregungen für Ihre eigene pädagogische Arbeit? Sprechen Sie uns an. Gemeinsam finden wir heraus, wie wir Ihre Idee am besten umsetzen können.

Leitung: Tanja Keßler Natur- und Wildkräuterpädagogin
oder **Barbara Riedel** Naturkosmetikerin und Aromatologin

VOM ZAUBER DER BÄUME

Als Gruppe haben Sie die Möglichkeit, meine Baumwanderungen exklusiv zu buchen. Vier Themen stehen zur Auswahl und bieten ein Spektrum, das durch unterschiedliche Landschaften führt und thematisch von der Naturkunde über altes Wissen und Mythologie bis zur heilkundlichen Nutzung reicht.

Leitung: **Tanja Keßler**

Natur- und Wildkräuterpädagogin

Gruppenerlebnisse in der Natur, exklusive Kräuter- oder Baumwanderungen, Kräuter-Kochkurse und -Workshops:
Erfahren Sie mehr unter

www.gluecksgarten-otzberg.de/Natur



KOCHEN EXKLUSIV: IHR INDIVIDUELLES PROGRAMM

Ob als Freundes- oder Kollegenkreis, als Geburtstagsgesellschaft, Familie oder Verein – gemeinsames Kochen ist ein geselliges Erlebnis, dem ein gutes Essen folgt und das individuelle Erfolgsgeschichten birgt.

EXKLUSIVER KOCHABEND

Zum saisonal passenden Wunschthema kochen wir gemeinsam ein 4- bis 6-Gänge-Menü mit kleinen Extras. Anschließend wird am liebevoll gedeckten Tisch gegessen und gefeiert.

KOCHKURS-EXTRA

Mit Ihrer Gruppe wählen Sie ein jahreszeitlich passendes Kochkurs- oder Workshop-Thema aus dem aktuellen Programm, das extra für Sie noch einmal gehalten wird.

TEAM-BUILDING

Wenn Arbeitskollegen gemeinsam in der Küche werkeln, entstehen Gespräche, zu denen es während der Arbeitszeit oft keine Gelegenheit gibt. Und: Zusammenarbeit, Absprache und gegenseitige Unterstützung sind gefragt. Das gesellige Kochen und Tafeln ist ein verbindendes Erlebnis, das in Erinnerung bleibt.

Mehr Möglichkeiten und Ideen finden Sie unter www.gluecksgarten-otzberg.de/Kochen

ANGEBOTE FÜR GRUPPEN

Wie soll Ihr Gruppenerlebnis sein? Schön, verbindend, anregend oder lehrreich? Lassen Sie sich auf der Glücksgarten-Website inspirieren und wählen Sie zwischen einem Event in der Küche und einem Event in der Natur. Wenn Sie eine eigene Idee haben, scheuen Sie sich nicht, uns anzusprechen. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Mehr Infos unter www.gluecksgarten-otzberg.de/Gruppen



WENIGER TECHNIK, MEHR ATMOSPHÄRE – MIETEN SIE DIE GLÜCKSGARTEN-RÄUME!

Der Glücksgarten Otzberg ist ein sehr schöner Ort für Klausurtagungen, Teamtage, kreatives Brainstorming, Konfliktgespräche und andere Zusammenkünfte, die in einer ruhigen, positiv stimmenden Atmosphäre stattfinden und mit der Möglichkeit zum Sonne-und-Sauerstoff-Tanken einhergehen sollen. Bei Regenwetter fühlen Sie sich in unseren behaglichen Räumen wohl, bei schönem Wetter können Sie auch den Hof und die Glücksgarten-Wiese nutzen.

TAGUNGSPAKETE

Sie können die Räume mieten und sich selbst verpflegen oder in den Genuss der einfachen, aber mit Liebe zubereiteten und leckeren Glücksgarten-Bio-Küche kommen. Unsere Tagungsangebote finden Sie auf der Website.

MIETEN FÜR EIN SEMINARANGEBOT

Wir möchten, dass Ihr Kurs zustande kommt und bieten deshalb für die Miete der Küche oder Seminarräume Sonderpreise für Kursleiter.

MIETEN UND FEIERN

Komplettmiete für größere Feiern, Teilmiete für kleinere Feste, Miete für einen Kindergeburtstag oder die Miete für eine Pizza-Party: Erfahren Sie alles über Ihre Möglichkeiten auf unserer Website in der Rubrik „Raummiete“.

MIETEN UND ARBEITEN

Sie suchen einen ruhigen Arbeitsraum, in dem Sie alleine, zu zweit oder zu dritt Ihr Projekt zum Erfolg bringen können? Nutzen Sie die Möglichkeit, den Raum im Obergeschoss für 20,- Euro/Stunde zu mieten.





Inh. Tanja Marina Keßler,
Naturpädagogin

KONTAKT

Glücksgarten Otzberg Zentrum für naturnahes Leben

Inh. Tanja Marina Keßler
Wilhelm-Leuschner-Straße 14
64853 Otzberg/Ober-Klingen
Tel. (0 61 62) 94 49 362
info@gluecksgarten-otzberg.de

Für Kursbuchungen, detaillierte Informationen, Impressionen, Gästestimmen und unsere AGB besuchen Sie bitte unsere Website.

www.gluecksgarten-otzberg.de

