Schnelle Gerichte

Sa - 30.1.2021 - 13-17 Uhr

Wer kennt es nicht? Schnell, schnell zu Mittag kochen – aber was kann ich mir schnell und einfach aus den Zutaten in meinem Kühlschrank zaubern? In diesem Kurs zeigen wir euch, dass auch gesunde und selbstgemachte Gerichte schnell zubereitet sind!

Referentin:
Gabriele Kneißl

Kosten exkl. Material:
€ 26,00 bzw. € 24,00*

Vortrag – Gesundheit beginnt im Darm

Fr - 5.2.2021 - 19 Uhr

„Gesundheit beginnt im Darm!" – das ist ein weit verbreitetes Sprichwort. Was ist dran an dieser Weisheit, welche Krankheiten können vom Magen-Darm-Trakt ausgehen und was kann jeder selber tun, um seine Darmflora in Balance zu halten?

Referentin: Silvia Kritzinger, MSc. Nutr. Med., Diätologin

Kosten: Freiwillige Spende

In Kooperation mit der Gesunden Gemeinde St. Veit i. I.

GUTSCHEINE

Bildung ist ein wertvolles Gut und darum auch ein schönes Geschenk. Beschenke Deine Freunde, Bekannte oder Verwandte doch einmal mit einem Naturschulgutschein. Auf Wunsch stellen wir den Gutschein für eine spezielle Veranstaltung aus.

Das perfekte Geschenk für jeden Anlass!

Naturdeko im Glas

Sa - 20.2.2021 - 09:30-16 Uhr

Gläser werden mit verschiedenen Naturmaterialien gestaltet und frühlingshaft dekoriert. Mit wenig Aufwand kann man diese Gläser immer wieder mit neuen Ideen füllen. Lasst euch inspirieren!

Referentin:
Silvia Schmidbauer,
Naturdeko

Kosten exkl. Material:
€ 72,00 bzw. € 70,00*

Weiden flechten für Haus und Garten

Fr | Sa - 5. + 6.3.2021 - jeweils 9-18 Uhr
Für Anfänger und leicht Fortgeschrittene

Geflochten wird mit frisch geschnittener Weide. Mögliche Flechtstücke: Weidenblatt, Weidenkugel, Rankhilfen, Vogelhaus, Füllhorn, …

Referentin:
Marianne Hofstätter,
Flechtwerkstatt

Kosten exkl. Material:
€ 89,00 bzw. € 87,00*

Weidenkorb flechten

Fr | Sa - 12. + 13.3.2021 - jeweils 9-18 Uhr
Kurs für Fortgeschrittene

Geflochten wird mit eingeweichter Weide. Mögliche Flechtstücke: runder Korb mit Eingriffen oder Henkel.

Referentin:
Marianne Hofstätter,
Flechtwerkstatt

Kosten exkl. Material:
€ 97,00 bzw. € 95,00*

Die Urkraft der Knospen

Sa - 27.3.2021 - 13-18 Uhr

Superfood und lebendige Heilkraft - wir lernen Bäume und Sträucher anhand ihrer Knospen zu erkennen und erfahren mehr über ihre faszinierenden Heilkräfte und Anwendungen. Nach einem Lehrausgang bereiten wir einige nützliche und heilsame Urarzneien mit den gefundenen Schätzen für den Hausgebrauch zu: Gemmomazerat, Knospendeo, Pappelsalbe, etc.

Referentin:
Dipl. Päd. Helene Kücher

Kosten:
€ 52,00 bzw. € 50,00*

Kinder-Back-Kurs

Di - 30.3.2021 (Osterferien) - 13-17 Uhr

In diesem Kurs werden verschiedene süße und saure Gerichte gezaubert.

Referentin: Gabriele Kneißl

Kosten exkl. Material: € 21,00

Baumschnitt- und Veredelungskurs

Sa - 10.4.2021 - 9-17 Uhr

- Baumschnitt vor Ort
- Ratschläge rund um den Baum
- Veredelungsarten

Referent:
Ernst Junger,
Permakulturgärtner

Kosten:
€ 66,00 bzw. € 64,00*

Kräutertee aus meiner Umgebung

Sa - 17.4.2021 - 13-17 Uhr

Gemeinsam sammeln wir die Kräuter aus der Umgebung und sprechen über ihre positive Wirkung auf den Körper. Wie werden Sie dann richtig getrocknet und gemischt? Alle Fragen werden beantwortet und danach verschiedene Teemischungen zum mit nach Hause nehmen hergestellt.

Referentin:
Konsulentin
Herta Tiefenthaler

Kosten:
€ 27,00 bzw. € 25,00*

Wildkräuterküche

Sa - 24.4.2021 - 9-14 Uhr

Nach der Kräuterwanderung wird ein Wildkräuter-Menü gezaubert.

Referentin:
Mag. Barbara Karrer

Kosten:
€ 44,00 bzw. € 42,00*

Botanische Illustration, Aquarell

Sa - 8.5.2021 - 10-18 Uhr

Mit leuchtkräftigen Aquarellfarben, Feinheit und Genauigkeit widmen wir uns an diesem Tag der botanischen Illustration. Erste Schritte und persönliche Begleitung helfen euch, die Aquarelltechnik kennenzulernen und sich Zeit zu nehmen für die wundersame Welt der Pflanzen.

Für Anfänger und Fortgeschrittene geeignet.

Referentin:
Mag. art. Mariana Nikolai Pacheva, Künstlerin und Illustratorin

Kosten exkl. Material:
€ 78,00 bzw. € 76,00*

Die Natur einfangen – Fotokurs für Einsteiger

Sa - 29.5.2021 - 9-15 Uhr

Einführung in die Fotografie, verschiedene Aufgaben wie z. B. Blüten, Tiere, Landschaften, Personen fotografieren, Ergebnisbesprechung
Eine eigene Kamera muss mitgebracht werden!

Referent:
Alois Haidenthaler,
Hobbyfotograf

Kosten exkl. Material:
€ 54,00 bwz. € 52,00*

2-Tages-Ausflug nach Kärnten

Sa | So - 19. + 20.6.2021

Abfahrt: 7 Uhr beim Gemeindeamt St. Veit

Samstag, 19. Juni: Wir fahren von St. Veit nach Millstatt. Dort besuchen wir eines der größten und ältesten Bonsaizentren Europas. Es werden auf 15.000 m² in angelegten Zen-Gärten ca. 3.000 Bonsai ausgestellt. Zum Mittagessen geht's nach Seeboden. Ein weiteres Highlight ist der Zitrusgarten am Faaker See. Gegen Abend werden wir in unser Hotel nach St. Urban am Urbansee fahren, Zimmer beziehen und Abendessen.

Sonntag, 20. Juni: Nach dem Frühstück besuchen wir den „Welthöchsten Aussichtsturm aus Holz" – den Pyramidenkogel – am Wörthersee. Zum Mittagessen fahren wir in das Bräustüberl der Hirter Brauerei. Rückfahrt über Friesach – Neumarkt – Murau – Tamsweg – Obertauern – Salzburg - Abschluss im Laschensky Hof – Mattighofen – St. Veit.

Kosten: € 165,00 (inkl. Busfahrt im Komfortreisebus, Eintritt Bonsaimuseum, Zitrusgarten, Pyramidenkogel, 1 Übernachtung mit Halbpension), EZ-Zuschlag: € 20,00

Workshops und Seminare

2020 / 2021

Natur

Genuss

Garten

Gesundheit

NATURSCHULE
ST. VEIT IM INNKREIS

www.st-veit-innkreis.at/naturschule

* Für nur 10,– Euro Mitglied werden und Preisvorteil sichern!

www.st-veit-innkreis.at/naturschule

Herzlich Willkommen in der Naturschule St. Veit

Eine Schule für's Leben

Mit einem Heckenlehrpfad hat alles begonnen – damit erhielten wir 2000 den OÖ Landespreis für Umwelt und Natur. 2002 folgte der OÖ Umweltpreis, auf den wir sehr stolz zurückblicken. Ebenso die Aufnahme in den OÖ Genuss Guide.

Seit bereits 20 Jahren dreht sich in der Naturschule St. Veit im Innkreis alles um Selbstgemachtes. Alle unsere Referenten leben und lieben die Natur. Genau das spürt man in der Leidenschaft, die sie unseren KursteilnehmerInnen in unseren Workshops vermitteln. Es wird Brot im selbst gebauten Lehmofen gebacken. Wir lernen Wildkräuter kennen und genießen essbare Blüten oder oberösterreichische Trauben, aus denen Wein entsteht. Alte Rezepte aus Omas Kochbuch erleben in der Naturschule ihre Renaissance und wir lernen wie aus Milch Frischkäse wird! Ist es nicht schön, die Natur mit allen Vorzügen kennen zu lernen und sie zu genießen oder sogar auf der Haut zu spüren? Denkt an die Filz- oder Raschpatschen, die wir gemeinsam gemacht haben oder wie gut sich selbstgemachte Seife auf der Haut anfühlt – unglaublich! Wir holen uns ein Stück Natur auch gerne in die eigenen vier Wände. Jede Jahreszeit schenkt uns besondere Hingucker. Wir lernen, sie in allen Details zu malen, mit Holz oder Ton zu kombinieren und uns täglich daran zu freuen.

Ihr seht, es ist für jeden was dabei! Warum unsere Naturschule so wichtig für uns alle ist wird uns bewusst, wenn wir die letzten Monate Revue passieren lassen. Sie macht uns unabhängig und frei! Gehen wir also mit der Neugierde eines Kindes in die Natur. Erhalten und schätzen wir sie mit der Vernunft eines wertschätzenden Menschen – wir haben nur diese eine Natur.

Wir freuen uns über Deinen Besuch!

Das Team der Naturschule St. Veit

DEIN WISSENSVORSPRUNG

Wir informieren Dich regelmäßig per Newsletter:
Sende eine formlose Mail und dem Betreff „Anmeldung Newsletter Naturschule" an
mayerboeck@st.-veit-innkreis.ooe.gv.at

Werde auch Fan unserer Facebook-Seite:
@NaturschuleStVeit

Drechseln für Anfänger

Fr | Sa - 7. + 8.8.2020 - Fr 8-17 Uhr | Sa 8-12 Uhr

- Vorstellung der Drechselmaschine
- Erklärung der Holzarten
- Erster Schritt zum selber Drechseln vom einfachen bis zum schweren Stück

Referent:
Josef Gottfried, Tischler

Kosten exkl. Material:
€ 65,00 bzw. € 63,00*

Materialkosten:
je nach Werkstück
ca. € 10,00

Gemüse aus dem Garten sinnvoll verarbeiten

Sa - 5.9.2020 - 9-17 Uhr

Von der Tomate bis zum Wurzelgemüse - von der Wurzel bis zum Blatt – hier wird alles sinnvoll verarbeitet. Einkochen - Einlegen - Haltbar machen.

Referentin:
Viktoria Stranzinger,
Dipl. Küchenmeisterin
„cook up kitchen"

Kosten exkl. Material:
€ 61,00 bzw. € 59,00*

Brotback- oder Pizzaofen aus Lehm

Sa - 19.9.2020, 8:30-17 Uhr
(Ersatztermin: Sa - 26.9.2020)

Wir bauen einen Ofen aus Lehm, Sand und Stroh in der ursprünglichen Form. Mit dieser Art des Ofens können Brot und Pizza gebacken, Fleischgerichte zubereitet oder Früchte getrocknet werden. Im Rahmen des Kurses wird ein Ofen gemeinsam hergestellt, bei dem die Grundfertigkeiten für den Eigenbau erworben werden können. Diese Veranstaltung richtet sich an Menschen, die sich ihren eigenen Brotbackofen bauen möchten.

Referenten:
Albert Webersberger und
Thomas Jodlbauer

Kosten:
€ 55,00 bzw. € 53,00*

Destillieren von Hydrolaten und ätherischen Ölen

Fr - 25.9.2020 - 9-17 Uhr

Destillieren von verschiedenen Hydrolaten und ätherischen Ölen mit einer Kupferdestille.

Referentin:
Mag. Barbara Karrer

Kosten exkl. Material:
€ 94,00 bzw. € 92,00*

Naturkosmetik mit Hydrolaten

Sa - 26.9.2020 - 9-12 Uhr

Naturkosmetikprodukte herstellen mit Hydrolaten.

Referentin:
Mag. Barbara Karrer

Kosten exkl. Material:
€ 25,00 bzw. € 23,00*

Die Hydrolate können bei der Kursleitung erworben werden.

Vom Eichelbrot bis zum Mediterranen Brot

Sa - 10.10.2020 - 9-16 Uhr

Beim Kurs werden verschiedenste Brote im Lehmofen gebacken. Unter anderem auch das Eichelbrot und mediterrane Brote.

Referentin:
Gabriele Kneißl

Kosten exkl. Material:
€ 38,00 bzw. € 36,00*

Vortrag – Moderne Stoffwindelsysteme

Sa - 17.10.2020 - 9-12 Uhr

Stoffwindel? Ist das nicht furchtbar kompliziert? Wie oft muss man da waschen? Die müssen doch ausgekocht werden? All diese Fragen werden hier beantwortet und noch viele mehr. Neben den Informationen kannst Du alle Systeme begutachten und das Handling testen. Lass Dich in die neue „alte Welt des Wickelns" entführen.

Referentin: Eva Schnetzlinger, BSc

Kosten exkl. Material: € 23,00 bzw. € 21,00*

Gemüse fermentieren

Sa - 24.10.2020 - 9-12 Uhr

Gemeinsam mit der Seminarbäuerin wird gehobelt, eingesalzen und eingestampft. Vom klassischen Sauerkraut bis zum trendigen Kimchi. Werde zum Fermentier-Profi!

Referentin:
Elfriede Fuchs,
Seminarbäuerin

Kosten exkl. Material:
€ 29,00 bzw. € 27,00*

Raschpatschen machen

Fr | Sa - 30. + 31.10.2020 jeweils 9-17 Uhr

Im Kurs werden Raschpatschen hergestellt. Die Raschpatschen werden gegen Schweißfüße, zur Aktivierung der Reflexzonen und als natürliches Schuhwerk getragen.

Referentin:
Sonja Spießberger

Kosten exkl. Material:
€ 79,00 bzw. € 77,00*

WERDE JETZT MITGLIED!

So sparst du Geld bei jedem Kurs und nützt deinen Wissensvorsprung. Schreib eine Mail an

mayerboeck@st-veit-innkreis.ooe.gv.at

Brauseminar mit Bierverkostung

Sa - 7.11.2020 - 9-17 Uhr

Die Teilnehmer werden von Beginn an in das Bierbrauen miteingebunden und dürfen als Brauer mitarbeiten. Es werden wichtige Infos zum Thema Bier gelehrt, die verschiedenen Maschinen und Geräte erklärt, Wissenswertes über Wasser, Malz und Hopfen vermittelt. Zwischendurch werden verschiedene Biere der Bierregion Innviertel verkostet – die verschiedenen Bierstile werden dabei überraschen!

Referent:
Ing. Martin Erlinger –
Brauerei Pfesch

Kosten:
€ 95,00 (inkl. Jause, Mittagessen, Nachmittagskaffee + Kuchen, Bierverkostung)

Frischmilchverarbeitung

Sa - 14.11.2020 - 9-16 Uhr

Im Kurs werden Joghurt, Topfen, Frischkäse, Joghurtbällchen, Mozzarella und Panna Cotta sowie Grillkäse hergestellt und verkostet.

Referentin:
Maria Reichinger

Kosten inkl. Material:
€ 65,00 bzw. € 63,00*

Anmeldung und Anmeldeschluss
Anmeldeschluss ist 14 Tage vor den jeweiligen Kursen. Nach der Anmeldung erhältst Du eine kurze Information. Die Kursbestätigung des jeweiligen Kurses und ein Erlagschein wird ca. 2 Wochen vor dem Kurs per Post oder Mail zugesandt. Eine Anmeldung ist verbindlich.

Storno
Sofern für einzelne Kurse keine Vereinbarung getroffen wurde, kann bis jeweils 10 Tage vor Kursbeginn kostenlos storniert werden. Nach dieser Frist wird der volle Kursbeitrag als Stornogebühr in Rechnung gestellt. Kann der Kurs aus gesundheitlichen Gründen nicht besucht werden, bitten wir Dich um ehest mögliche Information.

Materialkosten
Die Materialen werden von den jeweiligen Kursreferenten zur Verfügung gestellt und nach Verbrauch verrechnet.

Anmeldung Naturschulkurse
Gemeinde St. Veit im Innkreis
Nr. 31, 5273 St. Veit im Innkreis
Tel.: 07723 61 13 oder 07723 60 18 (Herta Tiefenthaler)
Fax: 07723 61 13-4
E-Mail: mayerboeck@st-veit-innkreis.ooe.gv.at
Homepage: www.st-veit-innkreis.at
Facebook: www.facebook.com/NaturschuleStVeit

Die Kurse finden vorbehaltlich und unter Berücksichtigung der jeweils aktuellen Bestimmungen statt.

NATURSCHULE ST. VEIT IM INNKREIS

SINNVIERTEL
Holz Reisecker
Gemeinde St. Veit im Innkreis
Gesunde Gemeinde
Sinne NATURRÄDERTEE
www.haiderwirt.at
Tiefenthaler
Raiffeisenbank Region Altheim

*** Für nur 10,– Euro Mitglied werden und Preisvorteil sichern!**