



Kräuterworkshop Weichtalhaus

Freitag, 16. Mai – Sonntag, 18. Mai 2025

Reiseleitung: Manu Grabherr-Gappmayer und Petra Regner-Haindl

Tauche ein in ein Wochenende voller Natur, Wissen und Genuss! Diese besondere Reise kombiniert Kräuterkunde, Spaziergänge und regionale Küche zu einem ganzheitlichen Erlebnis. Ob Natur- und Kräuterliebhaber, Wanderfreunde oder Menschen mit Interesse an nachhaltigem Leben und Selbstversorgung – hier kommt jeder auf seine Kosten. In der familiären Atmosphäre des Weichtalhauses erlebst du entspannende und lehrreiche Tage, die Körper und Geist erfrischen. Ideal für Einzelpersonen, Paare oder kleine Gruppen, die Naturverbundenheit und kulinarische Entdeckungen genießen möchten.



© Manu Grabherr-Gappmayer

Zielgruppe/Anforderungen:

Kleidung zweckmäßig, wie beim Wandern (z.B. wetterfeste Kleidung, festes Schuhwerk); Notizbuch für Kräuterkunde

Programm:

1. Tag: Freitag

- Anreise ins Weichtalhaus (Selbstanreise)
- Treffpunkt: 17:00 Uhr, Begrüßung durch die Hüttenpächterin und kurze Vorstellung des Wochenendprogramms
- Danach kräuterbasiertes Abendessen – im Anschluss lockeres Kennenlernen der Teilnehmer*innen, eine Einführung in die Welt der Kräuter und die Ziele des Workshops

2. Tag: Samstag

- Frühstück mit hausgemachten Kräuterprodukten
- Start Kräuterspaziergangs durch die Umgebung. Die Teilnehmer*innen lernen Wildkräuter kennen, ihre heilende Wirkung, ihre Verwendung in der Küche und ihre Geschichte.
- Mittags Picknick in der Natur
- Am Nachmittag dann Workshop im Weichtalhaus: Die gesammelten Kräuter werden verarbeitet. Mögliche Themen: Herstellung von Kräuterölen, Salben oder Tees. Zubereitung einer Mahlzeit mit den gesammelten Kräutern (z.B. Kräuterpfannkuchen oder Kräuteraufstriche).
Option: Kreative Kräuterbasteleien, z.B. Kräuterkissen oder Kräuterseifen.
- Gemeinsames Essen, vertiefende Infos zu Heilpflanzen & gemütlicher Ausklang des Abends am Lagerfeuer / in der Hütte

3. Tag: Sonntag

- Frühstück mit Kräuterspezialitäten
- Ein zweiter, kürzerer Kräuterspaziergang, bei dem die Teilnehmer*innen das Gelernte nochmals anwenden und selbstständig Kräuter erkennen können.
- Gemeinsames Kochen oder letzte Verarbeitung (z.B. Kräutersalz, Likör)
- Abschlussbesprechung, Austausch der Erfahrungen.
- Verabschiedung und Heimreise

Quartier: Weichtalhaus, Weichtal 1, 2651 Reichenau/Rax, NÖ

Leistungen:

- Unterkunft: 2 Übernachtungen im Mehrbettzimmer
- Verpflegung: Alle Mahlzeiten sind inklusive, der Fokus liegt auf regionalen und saisonalen Zutaten - vor allem mit den gesammelten Kräutern. Vegetarische und vegane Optionen werden angeboten.
- Kräuterbuch: Jede/r Teilnehmer*in erhält am Ende ein kleines Handbuch/Broschüre mit den wichtigsten Kräutern, die während des Wochenendes besprochen wurden, inklusive Rezepte und Anwendungsmöglichkeiten.
- Betreuung durch Naturfreunde-Reiseleiterin

Nicht inkludierte Leistungen:

- Ausgaben wie Einkehr sowie Getränke, etwaige Eintritte
- Reisetornoversicherung – Preis auf Anfrage – siehe Anmeldeschein

Preise:

Naturfreunde-Mitglieder: 350 €

Nicht-Mitglieder: 420 €

Die Anmelde- und Bearbeitungsgebühr in der Höhe von € 25,- ist im Gesamtpreis inkludiert und wird nicht rückerstattet. Preis- und Programmänderungen vorbehalten.

Zusatzinformationen:

Reisetornoversicherung:

Wir weisen darauf hin, dass bei einer Stornierung, gemäß dem Zeitpunkt der Stornierung, entsprechende Stornokosten anfallen. Um dies zu vermeiden, empfehlen wir eine Reisetornoversicherung abzuschließen. Sollten Sie einen Versicherungsabschluss über uns und die "Europäische" wünschen, so kreuzen Sie bitte am Anmeldeschein "JA" an.

Teilnehmende: min. 9, max. 12 Personen

Anmeldeschluss: 2. Mai 2025

Naturfreunde Mitgliedschaft:

Vollmitgliedschaft: 64,00 €

Ermäßigte Mitgliedschaft: 41,00 €

PartnerInnen von Mitgliedern in einer Lebensgemeinschaft, 19- bis 25-Jährige, Studierende bis zum 27. Lebensjahr, Menschen mit Handicap (ab 50 % der Behinderung), Ausgleichszulagen-Empfänger

Zur Mitgliedschaft:

