

Modul		von	bis	LE	€	-
1	Donnerstag, 12. März 2026	18:00	22:00	4	Einführung	
1	Freitag, 13. März 2026	09:00	13:00	4	Essig Essigauszüge	
1	Freitag, 13. März 2026	14:00	18:00	4	Salz Einsalzen Gewürzsalz Sole	
1	Samstag, 14. März 2026	09:00	13:00	4	Frischpflanze, Frischpflanzensaft, Smoothie	
1	Samstag, 14. März 2026	14:00	18:00	4	Knospenauszüge	
1	Sonntag, 15. März 2026	09:00	15:00	6	Seifensieden / Shampoo	
2	Donnerstag, 16. April 2026	16:00	18:00	2	Duftkissen & Potpourri	
2	Donnerstag, 16. April 2026	18:00	22:00	4	Zucker, Aromazucker, Sirup	
2	Freitag, 17. April 2026	09:00	13:00	4	Milch und Milchauszüge	
2	Freitag, 17. April 2026	14:00	18:00	4	Infus Mazerat Dekokt	
2	Samstag, 18. April 2026	09:00	13:00	4	Milchsauer fermentieren	
2	Samstag, 18. April 2026	14:00	18:00	4	Trocknen und Kräuterpulver	
2	Sonntag, 19. April 2026	09:00	13:00	4	Ansatzschnaps, Likör, Tinktur, Weinauszug	
3	Donnerstag, 14. Mai 2026	18:00	22:00	4	Ölauszüge, Kräuterbutter	
3	Freitag, 15. Mai 2026	09:00	13:00	4	Hydrolate	
3	Freitag, 15. Mai 2026	14:00	18:00	4	Wickel und Auflagen	
3	Samstag, 16. Mai 2026	09:00	18:00	8	Salbe Balsam Paste Gel	
3	Sonntag, 17. Mai 2026	09:00	13:00	4	Bad, Güsse, Packung, Waschung, Spülung	

Modul		von	bis	LE	€	-
3	Sonntag, 17. Mai 2026	14:00	16:00	2	Praxis: Bad, Güsse, Packung, Waschung, Spülung	
4	Donnerstag, 11. Juni 2026	18:00	22:00	4	Räuchern & Rituale	
4	Freitag, 12. Juni 2026	09:00	13:00	4	Ökologisch Gärtnern	
4	Freitag, 12. Juni 2026	14:00	18:00	4	Honig, Pollen, Propolis	
4	Samstag, 13. Juni 2026	09:00	18:00	8	Kulinarische Heilpflanz Zubereitungen	
4	Sonntag, 14. Juni 2026	09:00	15:00	6	Einkochen Einwecken Entsaften	
5	Samstag, 11. Juli 2026	10:00	18:00	8	Praxisbeispiele	
5	Sonntag, 12. Juli 2026	10:00	18:00	8	Abschluss	

120