Almkräuter entdecken, sammeln und verarbeiten

Kräuterverarbeitung unter verschiedenen Aspekten, Achtsamkeit üben und die eigenen Bedürfnisse erkennen.
Auf den **artenreichen Almweiden der Lammersdorfer Alm** mit Blick auf den Millstätter See starten wir, um die **besonders wertvollen Almkräuter** und ihre Merkmale kennenzulernen.
Welche **heilkräftig** sind, und wie wir sie **für uns nutzen können**, erfahren wir ebenso. Diese werden **gesammelt und achtsam zu wertvollen Kräuterprodukten** verarbeitet, die unsere **„Naturapotheke“** bereichern. Die **gesundheitsfördernde Wirkung** der Alm - erlebt die **einzigartige Heilkraft der Alm für Körper**, **Geist und Seele**.

Eckdaten:

Termin: Freitag, 07. Juni 2024, 09:00-17:00 Uhr
Ort: Lammersdorfer Alm, 9872 Millstatt
Treffpunkt: am Freitag, 07. Juni 2024 Lammersdorf, Obermitllstatt beim Parkplatz gegenüber Hotel Berghof um 8:30 Uhr
Referentin: Elisabeth Obweger (Dipl. Alpenmentorin, FNL Kräuterexpertin)
Kursbeitrag: € 65
Anmerkung: Alle im Kurs selbst erzeugten Produkte (Tinkturen, Kräutersalz etc.) können mit nach Hause genommen werden. Mittagsverkostung inbegriffen;
Mitzubringen: Wetterfeste Kleidung, festes Schuhwerk, Wasserflasche
Information und Anmeldung:

beim LFI Kärnten
LFI-Kursnummer: 2-0025401
Tel.: 0463/5850-2500, **office@lfi-ktn.at**

oder direkt online über folgenden Link: **Almkräuter entdecken, sammeln und verarbeiten**