

Mein Angebot umfasst
verschiedene Aktivitäten
mit und in der Natur:

Wildkräuterwanderung/Spaziergänge

Unterwegs in Wald, Feld und Wiese entdecken wir die wilden Kräuter in ihrer natürlichen Umgebung und wie sie eingebettet sind in das biologische Netzwerk.

Jede Jahreszeit zeigt die Pflanzen in einem anderen Bild und hilft uns, sie immer besser kennenzulernen und sicherer zu werden beim Bestimmen.

Kleine Kostproben vor Ort verwöhnen unseren Gaumen und vertiefen das Gesehene.

Wildkräuterkochkurse

Kochen in der Natur oder mit der Natur in einer ausgesuchten Küche.

Wir kochen mit den wilden Kräutern und begeben uns in eine neue Geschmackswelt. Was kann ich verwenden und wann ist die beste Zeit dafür? Wir kochen leckere Suppen, Aufstriche, Marmeladen, ganze Wildkräutermenüs, Sirups oder Salben. Das Angebot ist vielfältig.

Kindergeburtstage

In der freien Natur, auf ausgesuchten Plätzen in der Natur oder beim Geburtstagskind zu Hause. Kinder lieben Pflanzen und den Umgang mit Ihnen. Wir basteln, spielen und kochen mit den Kräutern. Mit Sinnesspielen oder einer Rallye entdecken wir die Pflanzen und bereiten uns Dinge zu wie Salben, Zahnpasta, Sirups oder was das Herz begehrt. Die Ideen gehen hoffentlich nie aus.

Marktverkauf

Auf den Markt gehen, die eigenen Produkte präsentieren, ist tief verankert in unserer Kultur. Ich habe meine eigenen Produkte dabei. Es bereitet mir große Freude, neue Rezepte zu kreieren oder auszuprobieren. Auf meinem Marktstand gibt es dann Kostproben davon. Eine schöne Möglichkeit neue Waren kennenzulernen oder sich mit bereits lieb gewonnenen wieder einzudecken. Meine Markttermine sind auf meiner Internetseite genannt und diesem Flyer beigelegt. Besuchen Sie mich auf meinem Stand.

Wildkräuterfrühstück

Löwenzahnkaffee, Wildkräutertee, grüne Brötchen, verschiedene Kräuterbutter und Aufstriche, leckere Wildbeerenmarmeladen. Ein umfangreiches Wildkräuterfrühstück eingebettet in einen Vortrag über Kräuter, Wurzeln oder Beeren. Begleitet von vertiefendem Anschauungsmaterial und einem Büchertisch.

Pflanzenvorträge

Wissensvermittlung in Form eines Vortrags über ein ausgesuchtes Thema. Was schenken uns die Kräuter, was sagt die Volksheilkunde, wann ist die beste Zeit zum Sammeln, welche Inhaltsstoffe bieten sie uns, Wurzelkraft, Frühlingsfit. Weitere Themen nach Absprache. Ein Vortrag mit natürlichem Anschauungsmaterial, kleinen Kostproben, Bücher- und Anschauungstisch.

Pflanzenmeditationen

Eingebettet in einen Wildkräuterspaziergang oder z. B. Frühstück vertiefen wir die Begegnung der Pflanzen mit einer Pflanzenmeditation.

Kinderferienprogramme

Seit 2005 führe ich in den Gemeinden Achern, Bühl, Bühlertal und Ottersweier Kinderferienprogramme zu Themen wie Spinnen, Glühwürmchen, Wildkräuter, Wiesenapotheke oder Feuerführerschein durch.

Workshops

In der Gruppe eine Salbe herstellen, gemeinsam Kräuter klein schneiden. Was man selber getan hat, vergisst man nicht so schnell. Und man hat etwas zubereitet, das man mit nach Hause nehmen kann und dann hoffentlich noch lange Freude daran hat oder die Neugierde geweckt. Es gibt viele Themengebiete vorgegeben durch die Jahreszeit, die Umgebung, Geschmack oder die Inhaltsstoffe. Wir können gemeinsam kochen, schneiden, schmecken. Wir stellen Öle, Essige Sirups, Salben, Salze, Zucker und vieles mehr aus Kräutern her.

Gruppenveranstaltungen

Sie planen einen Betriebsausflug? Gerne nehme ich Sie mit in das Land der wilden Kräuter oder einen Garten Ihrer Wahl. Gemeinsam entdecken wir die Pflanzen, lassen uns berühren und kulinarisch verzaubern. Auf Wunsch stelle ich mit Ihnen ein Wildpflanzenmenü zusammen, das wir z.B. gemeinsam auf meinem Wald- und Wiesenkocher zubereiten.

Wie wäre es z.B. mit einem Wohlfühlnachmittag für die beanspruchten Hände oder Füße? Verwöhnen Sie sich mit einer selbstgerührten Creme und lauschen dabei einem Waldkonzert.

Individuelle Kurse für Vereine, Gruppen oder Schulen auf Anfrage möglich.

Wer will sie denn da mit
in die Natur nehmen?

Ich bin Annette Vandersee, ein
Gewächs aus dem Jahr 1959. Ich bin
verheiratet und wir freuen uns über 4
gemeinsame Kinder.

Wir wohnen am Fuße des Schwarz-
waldes und unser Wohnhaus steht
mitten in einem herrlichen Waldgrund-
stück. Unterhalb unseres Hauses
rauscht der Wiedenbach.

Diese herrliche Natur rund um unser
Haus hat mich gerufen und ich habe
1999 beschlossen, mehr zu erfahren
über die Natur, die Zusammenhänge,
die Tiere und vor allem die Pflanzen.

Nach der Ausbildung zur Natur-
pädagogin 2006 bei der Naturschule
Freiburg folgte 2008 die Ausbildung zur
Kräuterpädagogin bei der
Gundermannschule und 2009
die Ausbildung in Volksheilkunde.

Weitere Fortbildungen wie
z. B. Naturgeburtstage und Arbeit mit
Behinderten und Senioren folgten.

Momentan bin ich in der Ausbildung
zum Rheinparkguide.

Haben Sie Lust auf Natur
bekommen?

Möchten Sie einen Termin
vereinbaren oder einfach nur
wissen, was es kostet?

Dann rufen Sie mich an oder
schicken mir eine email!



Annette Vandersee
Natur- und Kräuterpädagogin
Sandstraße 1
77815 Bühl / Baden
Tel: 07223 / 74112
Fax: 07223 / 999794
email: info@wiesenmobil.de
Internet: www.wiesenmobil.de

Je mehr Pflanzen und
Kräuter du kennenlernst
und beobachtest, desto
besser wirst du die Natur
und dich selbst verstehen
lernen. Allein schon das
Suchen, das Fühlen und
das Probieren aktiviert die
Selbstheilungskräfte in
dir.

Sepp Holzer

Darf ich Sie einladen mit
mir zusammen die Natur
wiederzuentdecken?