

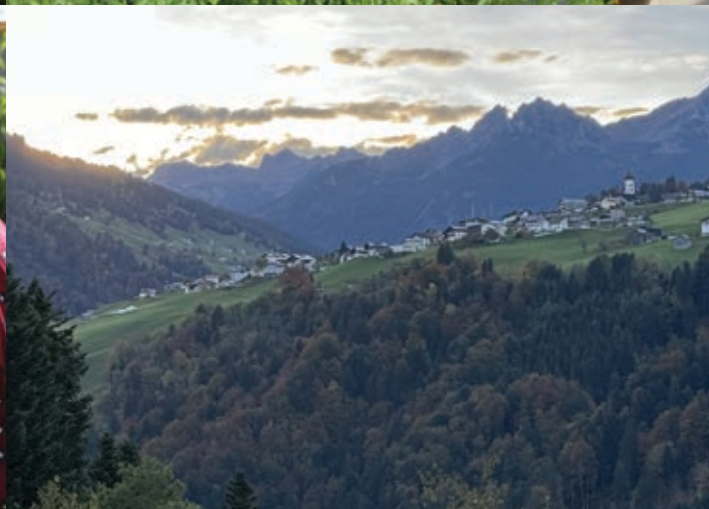


Organisiert & begleitet von Dagmars Kräuterwissen und der Zammer Kräuterhex

Kräuter-Genuss-Reise

Vorarlberg

13. bis 15. Juni 2025



Entdecke, erlebe und genieße mit uns:

Magische Plätze • Besondere Menschen • Fantastisches Essen • Kräuterwissen • Köstlichkeiten



Kräuter-Genuss-Reise

Vorarlberg

13. bis 15. Juni 2025

1. Tag, Freitag, 13. Juni 2025

Abfahrt: 8.00 Uhr – Zams/Sportplatz (Zustiegsmöglichkeiten im Oberen Gericht nach Absprache)

Wir starten unsere Reise mit einem Besuch im Zauberreich der Düfte – der Firma feeling in Satt-eins. Das Familienunternehmen hat es sich zur Aufgabe gemacht, die vergessene Wirkungs-vielfalt ätherischer Öle Interessierten wieder näher zu bringen.

Nach einer **Betriebsführung und einem Mittagssnack** bringt uns die erfahrene Dipl. Aromaprakti-kerin Mag. Tina Krupalija bei einem **Workshop zum Thema „Die aromatische Hausapotheke“** die Anwendungsmöglichkeiten naturreiner Öle näher.

FEELING

feeling, ein Vorarlberger Unternehmen, das bereits seit 1991 besteht.

feeling erzeugt ein breites Sortiment an Produkten rund um die Themen Gesundheit, Wohlbe-finden und natürliche Pflege. Aus naturreinen ätherischen Ölen, sanften Hydrolaten und nativen Pflanzenölen kreiert das feeling Team eine vielfältige Auswahl an Körper- und Massageölen, Bal-samen, Badeölen, Badesalzen sowie hochwertiger Naturkosmetik.

feeling steht für ein Leben in Einklang mit der Natur.

Weiterfahrt zu unserer Unterkunft im Bildungshaus Arbogast in Götzis.

SLOW FOOD FESTIVAL

Die Slow Food-Bewegung wurde 1989 von Carlo Petrini als Protest gegen die Fast Food-Indust-rie gegründet und ist mittlerweile eine weltweite Bewegung in mehr als 120 Ländern dieser Erde. Der Kern von Slow Food basiert auf nachhaltigen, natürlichen Produkten aus der Region, mit Qualität, Authentizität und Geschichte. Slow Food ist nicht nur eine Philosophie des bewussten Genießens, sondern vor allem ein von Verantwortungs-, Umwelt- und Gesundheitsbewusstsein geprägter Zugang zum Thema Ernährung und Essen.

Wir können an **2 Abenden in die Welt des Genusses** eintauchen – erleben, erfahren, verkosten, genießen ...





Kräuter-Genuss-Reise

Vorarlberg

13. bis 15. Juni 2025

2. Tag, Samstag, 14. Juni 2025

AUGARTEN KOPF - PFLANZEN & WOHLGEFÜHL – EIN KRÄUTERSINNLICHES ERLEBNIS

Eingebettet zwischen Frastanz und Nenzing, ist der 1999 gegründete Augarten in Kräuter- und Feinschmeckerkreisen weit über Vorarlbergs Grenzen hinaus bekannt.

„Kräuter entdecken mit allen Sinnen als einfache Lebensfreude“ – das ist das Motto von Seniorchef Gebhard Kopf. Gebhard wird uns durch sein Paradies führen und mit uns sein breites Wissen über Heilkräuter und deren Anwendung teilen.

Mittagessen im Gasthaus Rössle in Nenzing.

WILDE HEFE – DAS GEHEIMNIS FÜR EIN BROT-ERLEBNIS DER BESONDEREN ART!

Workshop mit Inge Schneider – Inhaberin von Sentis des Alpes – Wildhefe ist eine natürliche Alternative zum herkömmlichen Hefe-Produkt. Im Workshop mit Inge werden wir uns Schritt für Schritt dem Brot backen mit Wildhefe widmen. Anleitung zum Züchten von Wilden Hefen und Verarbeitung dieser zu feinen Broten und Gebäck.

Sentis-des Alpes ist eine kleine Kräuter-Manufaktur in Dornbirn, mit wunderschönem Blick über den Bodensee und die Schweizer Berge. Direkt am Waldrand gelegen, wachsen Kräuter fernab von Verkehr und Lärm.

Möglichkeit zur Teilnahme am Slowfood Festival im Bildungshaus Arbogast.

3. Tag, Sonntag, 15. Juni 2025

NATÜRLICH MICHAELA

In Wald am Arlberg hat sich Michaela Zech mitten im Grünen ein kleines Paradies geschaffen.

Willkommen in der Welt der Grünen Kosmetik – wo Frische, Natürlichkeit und Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen! In unserem Tages-Workshop lernen wir, wie wir aus Schätzen aus dem Wald unsere eigene Körperpflege herstellen.

Michaela gibt uns die grundlegenden Verarbeitungsweisen der Grünen Kosmetik an die Hand. Zum Abschluss unserer Kräuter-Genussreise feiern wir gemeinsam die Natürlichkeit und erfreuen uns an der Natur in all ihrer Pracht.

Am späten Nachmittag treffen wir wieder in Zams ein.





Im Preis enthalten sind

- Fahrt im Komfortbus (Firma Schmid, Nauders)
- Betriebsbesichtigung, Mittagssnack und Workshop „feeling“
- 2 Übernachtungen inkl. Frühstück im Bildungshaus Arbogast in Götzis
- Eintritt zum Slowfood-Festival für Freitag und Samstag
- Führung im Augarten Kopf mit Seniorchef Gebhard
- Mittagessen im Traditionsrestaurant Rössle in Nenzing
- Workshop „Wilde Hefe“ mit Verkostung
- Workshop „Grüne Kosmetik“ mit Mittagssnack

Änderungen im Programmablauf vorbehalten.

Begrenzte Teilnehmerzahl (max. 18 Personen).

Nicht inkludierte Leistungen:

Reiseversicherung, persönliche Ausgaben, Getränke zu den Mahlzeiten.

Kosten pro Person im Doppelzimmer
(es sind keine Einzelzimmer verfügbar)

Euro **599,-**

**Wir empfehlen unbedingt den
Abschluß einer Reiseversicherung!**

reiseversicherung.uniq.at

Bei Stornierung in den letzten 2 Wochen vor dem geplanten Reiseantritt haben Sie kein Recht auf Rückerstattung des Reisepreises.



Eine Vereinsreise organisiert von den Kräuterfreunden Tiroler Oberland!

Anmeldung bei Dagmar Auer-Köhle unter dagmar.koehle@gmx.at.

Nach Anmeldung nur per Mail bei Dagmar und Bezahlung auf unten stehendes Konto bis spätestens 15. März 2025 haben sie einen fixen Platz.

STORNOREGELUNG:

Bei Stornierung bis spätestens 3 Wochen vor dem Reisetrip ist eine Stornogebühr im Ausmaß von 20 % des gebuchten Arrangements zu entrichten. Ab 3 Wochen bis 2 Woche vor Urlaubsantritt verrechnen wir 40 % des gebuchten Aufenthaltes. Bei Stornierung in den letzten 2 Wochen vor dem geplanten Reiseantritt haben Sie kein Recht auf Rückerstattung des Reisepreises.

Bankverbindung: Bitte den Namen und „Kräuterreise 2025“ angeben. AT22 4239 0005 7030 2790

Kontakt & Infos:

Dipl. Kräuterpädagogin Dagmar AUER-KÖHLE

Tel. +43/(0)676/846236242 | dagmar.koehle@gmx.at

FNL Kräuterexpertin Mag.^a phil. MICHAELA THÖNI-KOHLER

Tel. +43/(0)676/6451771 | grafik@michaelathoeni.at · www.zammerkraeuterhex.com