

## Kräuter- und Weinfrühling im Kaiserstuhl

Vogtsburg-Achkarren im Kaiserstuhl

16.02. bis 19.02.2017

und

23.03. bis 26.03.2016

Kräuter und Wein - das passt zusammen!

Doch was passiert eigentlich in den Weinbergen und im Weinkeller in der darauf folgenden ruhigen Zeit nach der Weinlese und Kelterung? Was wächst und gedeiht in den Weinbergen und am Wegesrand bevor die Reben ihr üppiges Grün tragen?

Mitte Februar und Mitte März sind zwei Termine an denen wir uns nach Sonne und langen Spaziergängen in der erwachenden Natur sehnen. Im milden mediterranen Klima des Kaiserstuhls ist das oft schon sehr gut möglich und gemeinsam mit **Bertram Isele, Achkarrer Demeter Winzer** und **Petra Stunz, Heilpraktikerin und Kräuterkundige** wollen wir Ihnen eine alte und weniger bekannte Seite des Kaiserstuhls zeigen.

An beiden Terminen verbringen Sie einen Tag mit Bertram Isele bei einem Spaziergang durch seine Weinberge und einer Führung durch seinen Keller, in denen er Sie einführt in die Arbeitsweise eines Demeter-Winzers. Die Arbeit mit Kräuterpräparaten ist für Ihn genauso selbstverständlich, wie das Kennen und die Wirkweise der vielen Kräuter und Heilpflanzen in seinen Weinbergen.

Am Abend stellt Ihnen Bertram Isele in einer **Weinprobe** die Schätze aus seinem Keller vor, dazu servieren wir Ihnen ein **mehrgängiges Bio-Menü**.

Welche Bedeutung die beiden Termine unseres Kräuter- und Weinfrühlings im bäuerlichen Jahreskalender besitzen, erfahren Sie am zweiten Tag Ihres Besuches im Kaiserstuhl, den Sie mit Petra Stunz verbringen. Wieder wandern Sie in den **Weinbergen**, doch dieses Mal sind die kleinen wilden Pflanzen im Mittelpunkt des Interesses. Bei der Wanderung durch die Weinberge lernen sie diese Pflanzen und deren Wirkweise auf den Menschen, sowie die **Sagenwelt**, die sich um sie ranken kennen.

Im Februar feiern wir im Anschluss an den Spaziergang bei einem leckeren Buffet einen Imbolc Abend oder Lichtmess mit Kerzen, gewürzter Milch und vielen Geschichten, die sich um diese Zeit ranken.

Im März zur Frühlings Tag- und Nachtgleiche haben wir tagsüber schon die Kräuter für die Grüne Neune gesammelt und genießen am Abend diese Suppe bei Geschichten und Erzählungen.

Während Ihres gesamten Aufenthalts im Bio Hotel Haus am Weinberg mit seinen ökologisch ausgestatteten Zimmern werden Sie von unserer Köchin Claudia Nietzel verwöhnt, die sich bestens auskennt in der Fünf Elemente Küche und Sie mit verschiedenen neuen und alten Rezepten überraschen wird.

Unser Preis:

ab 359€/ Person

incl. 3 Übernachtungen im Doppelzimmer (25€/ Nacht/ Einzelzimmerzuschlag), zwei Tage Vollpension, ein Abendessen am Tag der Ankunft, alle beschriebenen Veranstaltungen

### **Petra Stunz**

Heilpraktikerin/ MTAL und Lehr-MTA

[petra@alchemilla-seminare.com](mailto:petra@alchemilla-seminare.com),  
[www.alchemilla-seminare.com](http://www.alchemilla-seminare.com)



### **Bertram Isele**

Demeter Winzer in Vogtsburg-Achkarren  
im Kaiserstuhl

[info@bioweingut-isele.de](mailto:info@bioweingut-isele.de)  
[www.bioweingut-isele.de](http://www.bioweingut-isele.de)



Bio-Hotel Haus am Weinberg  
In den Kapellenmatten 8-10, 79235 Vogtsburg-Achkarren  
Telefon 07662-778  
[info@hotel-haus-am-weinberg.de](mailto:info@hotel-haus-am-weinberg.de) [www.hotel-haus-am-weinberg.de](http://www.hotel-haus-am-weinberg.de)