



## Ökologisches Zentrum für Bildung & Ernährung



Die Orangerie: Seminar- & Veranstaltungszentrum

## Unser Programm 2024 Seminare, Führungen, Kulinarik



Waldgärten  
Permakultur  
Wildkräuter  
Selbstversorgung  
Ernährung  
& mehr

Plätze begrenzt! Kursprogramm, Buchung &  
weitere Infos unter [www.essgarten.de](http://www.essgarten.de)

## Wald & Wiese

### Führungen durch den Essgarten

Entdecken Sie die Flora & Fauna des Essgartens bei einer **Waldgartenführung**, unserem **Wildkräuter-spaziergang** oder einer **Vogelstimmenwanderung**.

- Dauer je nach Veranstaltung: 1,5-3 Stunden
- Preis je nach Veranstaltung: 10,- bis 24,-€

### Natur & Wildnis erleben

Bei unserem **Wildniswochenende** im Essgarten beschäftigen wir uns mit Naturwissensvermittlung, Wildkräutern, Feuer machen uvm.

- Termin: 24.-26.05.2024, Preis: 295,-€ inkl. ÜVP

### Wildkräuter Verarbeitungskurse

Ob eine **Frühjahrstinktur für den Körper, Wilde Frühlingsküche, Kräuterauszüge oder Salbenherstellung**, unsere Experten begleiten Sie nach einer kurzen Führung bei der Verarbeitung der Wildkräuter.

- Dauer jeweils 3 Stunden
- Preis je nach Veranstaltung von 51,90 bis 66,50€

### Obstbäume & Streuobstwiesen

Vom richtigen **Obstbaumschnitt** über die **Veredelung von Obstbäumen** bis hin zum **Anlegen einer Obstbaumscheibe mit Permakultur** vermitteln wir Ihnen das richtige Wissen für Ihren Garten.

- Dauer je nach Veranstaltung: 4 Stunden bis 1 Tag
- Preis je nach Veranstaltung: 52,50 bis 99,-€

### Waldgärten gestalten für Einsteiger

Erfahren Sie an einem Wochenende, wie mit einem minimalen Eingriff in die Natur ein maximaler Nutzen, durch dauerhaften Ertrag und einen nachhaltigen Umgang mit den dort entstehenden Lebensmitteln, erzielt werden kann.

**Dieses Seminar gibt es sowohl als Grundlagen- als auch als Aufbauseminar.**

- Dauer jeweils 1 Wochenende (Samstag/Sonntag)
- Preis jeweils 350,-€ inkl. Mittagsverpflegung

## Ernährung

### Permakultur

Vom **Anlegen und Bepflanzen eines Hochbeetes** bis hin zur **Selbstversorgung durch Gestaltung Ihres Gemüsegartens** vermitteln wir Ihnen in diesen Kursen die Prinzipien der Permakultur.

- Dauer Kurs Hochbeet: 3 Stunden, Preis: 47,80€
- Dauer Kurs Gemüsegarten: 2 Wochenenden, Preis: 483,50€ inkl. Verpflegung

### Selbstversorgung

Ob Sie durch **Fermentation Ihr Gemüse konservieren**, lernen Ihre **selbstgemachten Obst- und Honigweine** zu produzieren oder beim **Wild Cooking** ein ganzes Wild zerlegen, unsere Selbstversorger-Kurse begleiten Sie dabei.

- Dauer je nach Veranstaltung: 4-6 Stunden
- Preis je nach Veranstaltung: 69,- bis 112,-€

### Ernährung & Gesundheit

Erleben Sie die Welt des Szechuan- und anderer Pfefferarten beim Kurs **„Geh hin wo der Pfeffer wächst“** oder lernen Sie etwas über **Achtsamkeit & intuitives Essen** bei unseren Kursen zur Ernährung & Gesundheit.

- Dauer je nach Veranstaltung: 3,5-4 Stunden
- Preis je nach Veranstaltung: 47,90 bis 54,50€

## Waldgartenküche

### Kulinarischer Abend

Genießen Sie ein Vier-Gänge-Menü, das die Vielfalt und Kreativität der Waldgartenküche widerspiegelt. Inklusive kurzem Rundgang durch den Garten.

- Dauer ca. 2,5 Stunden. Preis: 72,50€ p.P.

### Waldgartenführung mit Kaffee & Kuchen

Lernen Sie die Welt der essbaren Pflanzen kennen. Mit Zubereitungs- und Pflanztipps.

- Führung ca. 75 Min., Gesamtdauer ca. 2,5 Stunden.
- Preis: 33,50€ p.P., Kinder bis 3 frei, von 4-12 9,-€

## Wer wir sind

Der Essgarten in Winkelsett (Niedersachsen) ist der älteste und artenreichste Waldgarten Deutschlands.

Auf 2,4 ha gibt es hier eine Sammlung von ca. 1.200 verschiedenen Pflanzenarten, die sich in Symbiose mit möglichst wenig äußeren Eingriffen zueinander verhalten.

Durch Seminare, Führungen und Workshops möchten wir unser Wissen mit Ihnen teilen. Rund um die Themen Waldgärten, Permakultur, Wildkräuter, Ernährung, Selbstversorgung uvm.

Herzstück ist die Orangerie, in der neben den Kursen auch Hochzeiten in einer traumhaften Kulisse stattfinden.



Bild: Marco Julius

*Ihre Gastgeber: Malou Furch & Angelika Stelter*

***Buchungen zu unseren Veranstaltungen sind nur möglich über den Online-Shop!***

Zum Abonnieren unseres Newsletters schreiben Sie uns gerne eine Mail.

**[www.essgarten.de](http://www.essgarten.de)**

### Kontakt:

essgarten@gmx.de  
04244-2989997  
Barjenbruch 3  
27243 Winkelsett



## Terminübersicht 2024

### MÄRZ

- 02.03.2024 Obstbaumschnitt
- 09.03.2024 Frühjahrstinktur für den Körper
- 14.03.2024 Die Welt der Wildkräuter im Frühjahr, Sommer & Spätherbst entdecken (Termin 1/3)

### APRIL

- 18.04.2024 Wildkräuterspaziergang im Frühling
- 20.04.2024 Vogelstimmenwanderung
- 20.04.2024 Waldgartenführung
- 20.04.2024 Veredelung von Obstbäumen
- 21.04.2024 Obstbaumscheibe anlegen mit Permakultur
- 21.04.2024 Hochbeet anlegen und bepflanzen mit Permakultur
- 21.04.2024 Wilde Frühlingsküche: mit Giersch, Gundermann & Co.
- 27.-28.04.2024 Waldgärten gestalten: Grundlagenseminar für Einsteiger

### MAI

- 11.05.2024 Vogelstimmenwanderung
- 16.05.2024 Wildkräuterspaziergang im Frühling
- 24.-26.05.2023 Auf Spurensuche - Wildniswochenende im Essgarten
- 26.05.2024 Waldgartenführung

### JUNI

- 01. & 02.06.2024 Waldgartenführung mit Kaffee & Kuchen
- 20.06.2024 Die Welt der Wildkräuter im Frühjahr, Sommer & Spätherbst entdecken (Termin 2/3)
- 29. & 30.06.2024 Kulinarischer Abend

### JULI

- 14.07.2024 Achtsamkeit & intuitives Essen
- 18.07.2024 Wildkräuterspaziergang im Sommer
- 18.07.2024 Waldgartenführung
- 27.-28.07.2024 Waldgärten gestalten: Grundlagenseminar für Einsteiger

## Terminübersicht 2024

### AUGUST

- 10.-11.08.2024 Mit Permakultur zur Selbstversorgung: Gemüseärten gestalten (Termin 1/2)
- 15.08.2024 Wildkräuterspaziergang im Sommer
- 15.08.2024 Waldgartenführung
- 17. & 18.08.2024 Kulinarischer Abend

### SEPTEMBER

- 01.09.2024 Faszination Fermentation: Gemüse konservieren leicht gemacht
- 08.09.2024 Geh hin wo der Pfeffer wächst - Über Szechuan- und andere Pfeffersorten
- 08.09.2024 Weinkunst: Selbstgemachte Obst- und Honigweine ohne künstliche Zusätze
- 15.09.2024 Essig, Shrub und Oxymel - Wilde Kräuterauszüge ohne Alkohol
- 19.09.2024 Wildkräuterspaziergang im Herbst
- 21. & 22.09.2024 Waldgartenführung mit Kaffee & Kuchen
- 28.-29.09.2024 Waldgärten gestalten: Aufbau-seminar für Einsteiger

### OKTOBER

- 03. & 04.10.2024 Kulinarischer Abend
- 05.-06.10.2024 Mit Permakultur zur Selbstversorgung: Gemüseärten gestalten (Termin 2/2)
- 12.10.2024 Wild Cooking: Das perfekte Wildgulasch
- 13.10.2024 Herbstliche Naturpracht: Beinwellsalbe selbstgemacht
- 27.10.2024 Waldgartenführung

### NOVEMBER

- 14.11.2024 Die Welt der Wildkräuter im Frühjahr, Sommer & Spätherbst entdecken (Termin 3/3)

### DEZEMBER

- 07.12.2024 Obstbaumschnitt
- 08.12.2024 Wildkräuterspaziergang im Winter

Weitere Termine finden Sie unter [www.essgarten.de](http://www.essgarten.de)