



Einstieg in die Wildkräuterküche

„Unkraut“ für den Kochtopf - Wildkräuter die genussvolle und gesunde Alternative
Ihr Wochenende Kurs 17.7. bis 19.7. oder 28. – 30.8. 2020 Wildkräuterhotel Steinschalerhof

Rund um die Wildkräuterkulinarik: Lernen Sie essbare Wildkräuter für die Küche kennen, erkennen und nutzen. Diese unverfälschten, wertvollen und kulinarisch interessanten Pflanzen sind die Spezialität unserer Steinschaler Küche und unseres Gartens. Erleben Sie den regionalen Genuss aus der Steinschaler Küche mit Fokus auf Bio. Genießen Sie erlebnisreiche, informative Urlaubstage mit gelebter Nachhaltigkeit in der Atmosphäre eines Familienhotels. Entdecken Sie die wanderbarere Dirndltaler Natur, auch mit der Mariazellerbahn als Wanderbahn. Bei den informativen Vorträgen über Wildkräuter, Naturgarten, Wildfrucht Dirndl und dem Kochen Verkostungen nehmen Sie vieles für zu Hause mit.

Wir, die Steinschaler, haben über zwei Jahrzehntelange intensive Erfahrung mit Wildkräutern und Dirndl in der Küche. Unser Wissen geben wir gerne an Sie weiter. Ihr Programm beginnt am Freitagabend mit Begrüßung und Einführung, sowie dem Abendessen. Der Samstag ist ganz den Wildkräutern gewidmet. Am Sonntag stehen Ihnen nach der Dirndlinformation die vielen Wander und Spazierwege des Dirndltals zur Verfügung.

Urlaub in Österreich - naheliegend und stressfrei in der wunderschönen Kultur- und Wanderlandschaft des Dirndltals. Ihr genussvoller Urlaub: genießen Sie die Steinschaler Küche mit naturbelassenen Qualitätsprodukten aus unseren eigenen Biogärten und der Region. Qualität und Regionalität sind uns sehr wichtig. Aus diesem Grund betreiben wir einen großen (ca. 2.000m²) Naturgarten für die Bio-Eigenversorgung. Durch die extreme Naturnähe ist dieser Garten sehenswert (und auch „lehrreich“). Die Natur in unserem Genuss-Garten geht soweit, dass mittlerweile in den Gartenteichen mehrere Biberfamilien leben. Sie erfreuen uns mit ihren Aktivitäten und Bauwerken.

Dank der wunderbaren und pünktlichen Mariazellerbahn sind wir öffentlich sehr gut zu erreichen. Als Betrieb sind wir mit der „Grünen Haube“ und dem Österreichischen Umweltzeichen für Tourismus ausgezeichnet. Außerdem bieten wir Ihnen auch großzügige Räume für Familienfeiern, Hochzeiten und Seminare.



Wildkräuterhotel Steinschalerhof

Paketpreis im Doppelzimmer je Person:

Typ Vierkanthof - Dusche € 299,-

Typ Südgarten - Whirlwanne € 329,-

Optional: Verlängerungsnacht je Person:

Typ Vierkanthof mit HP € 88.-

Typ Südgarten mit HP € 98.-

Aufpreis für Einzelzimmer

€ 26,40 für das Paket



Ihre Leistungen beim Wildkräuter Wochenende:

- Zwei Nächtigungen im Wildkräuterhotel
- Steinschaler Genuss-Frühstück,
- Abendessen aus der Wildkräuter „Grüne Haube“ Küche“
- ein Wildkräuter Fastfood am Samstag als Mittagessen
- Köstliche Dirndl-Kostproben von hausgemachten Dirndlprodukten

Ihre Wildkräuter Module:

- Einführung: Naturgarten – warum?
- Einführung zur Wildfrucht Dirndl und deren kulinarische Anwendung
- Verkostung von klassischen Dirndlprodukten
- Praktische Wildkräuterkunde
 - essbare Wildkräuter erkennen
 - in der Natur sammeln oder im Garten produzieren
- Naturgartenführung mit vielen Tipps zu Arbeitersparnis und Wildkräutern
- Wildkräuter Kochverkostung: vor Ihnen werden Wildkräuterspeisen zubereitet
- Verkostung der frisch gekochten Wildkräuterspeisen – Sie bekommen die Rezepte
- Wanderberatung für Ihre Wanderung oder Spaziergang am Sonntag
- Zum Abschluss ein regionales Mitbringsel als Geschenk bei der Abreise.

Ablauf:

Freitag: Anreise, Beginn 17h15 mit Begrüßung und erstem Wildkräutereinstieg

Samstag: Bei informativen Vorträgen, Verkostungen und Wildkräuter-(Schau)kochen nehmen Sie vieles für zu Hause mit. Der hohe Stellenwert von Wildkräuter für Biodiversität und die Küchenproduktion im Naturgarten wird erklärt und gezeigt. Sie lernen einige essbare Wildkräuter kulinarisch kennen. Praktische Tipps rund um das Thema Arbeitersparnis im Garten oder wie wir es oftmals liebevoll nennen „Faulen-Gärtnern“ dürfen bei uns nicht fehlen. Natürlich werden dabei die Vorteile (z.B. der reduzierte Arbeitsaufwand) eines echten Naturgartens bei der interessanten Wildkräuter-Naturgartenführung mit vielen Praxis-Beispielen gezeigt, Diese Informationen sind für Ihren eigenen Garten und Ihre Wildkräuternutzung zu Hause anwendbar. Höhepunkt ist das Wildkräuter Koch und Verkostungs-Modul jeweils mit dem Probieren der frischen Wildkräuterspeisen.

Sonntag: Dirndlinformation, freie Zeit das Dirndltal zu erkunden und Abreise

Ihr Vorteile:

- Sie nehmen sehr viel Information nach Hause mit.
- Sie verlieren die Scheu mit Wildkräutern zu kochen, denn:
 - Sie lernen essbare und köstliche, sowie gesunde Wildkräuter kennen.
 - Sie erhalten Tipps über die Ernte im Garten oder in der Natur
 - Sie erhalten und sehen viele Zubereitungen
 - Sie verkosten die frisch gekochten Kräuter Speisen
 - Sie haben die Möglichkeit Fragen zu stellen
 - Sie sehen diese wilden Kräuter dann mit anderen Augen.
 - Sie verstehen, dass diese wichtiger Teil unserer Natur und Gärten sind.

Das Alles, sehen und lernen Sie anhand von informativen Vorträgen und Verkostungen.

Wir, die Steinschaler sind durch über zwei Jahrzehnte lange praktische Erfahrung die Wildkräuter und Dirndlspezialisten!

Fragen Sie jetzt an.

Telefon: +43 2722 2281
E-Mail: office@steinschaler.at

Herzliche Grüße
Familie Weiß & das Team vom Wildkräuterhotel Steinschalerhof



Naturhotel Steinschalerhof
Familie Weiß
Warth 20
A 3203 Rabenstein
Österreich

++43 2722 2281
office@steinschaler.at
www.steinschaler.at
Tax ID: ATU39276902