

### Seminarort, Anmeldung und Informationen:

Bildungshaus Kloster St. Ulrich, Landvolkshochschule  
St. Ulrich 10  
79283 Bollschweil  
Tel: 07602/9101- 0  
Fax: 07602/9101-90  
E-Mail: info@bksu.de

### Kursgebühr:

€ 930 (DZ), € 980 (EZ)

Die Kursgebühr beinhaltet Unterkunft und Verpflegung,  
Seminarkosten, Material und Kursliteratur für alle 4 Module

### Termine:

1. – 2. April 2026

1. – 2. Juli 2026

14. – 15. Oktober 2026

2. – 3. Dezember 2026

Seminarbeginn jeweils am 1. Tag 9.30 Uhr

Seminarende jeweils am 2. Tag 17.00 Uhr

### Kursabsage:

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir eine Ausfallgebühr in Höhe von 50 % des Teilnehmerbeitrages berechnen, falls Sie innerhalb sechs Wochen vor Seminarbeginn absagen. Wird eine Anmeldung am Tage des Seminarbeginns zurückgezogen oder erscheint die angemeldete Person nicht zum Seminar, wird die volle Gebühr erhoben.

### Anreise:

Unser Haus befindet sich etwa 15 km südlich von Freiburg im Dreiländereck Deutschland – Frankreich – Schweiz.

Adresse für Navigationsgeräte:

79283 Bollschweil (Ort),

St. Ulrich 10 (Straße)

Informationen zur Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln finden Sie im Internet unter [www.deutsch-bahn.de](http://www.deutsch-bahn.de) oder unter [www.vag-freiburg.de](http://www.vag-freiburg.de).

# Naturaromen

*Riechen – Schmecken – Genießen*



## Naturaromenkurs 2026

**Riechen – Schmecken - Genießen**

1. – 2. April 2026

1. – 2. Juli 2026

14. – 15. Oktober 2026

2. – 3. Dezember 2026



**Bildungshaus  
Kloster St. Ulrich**  
Landvolkshochschule

Bauergarten- und  
Wildkräuterland Baden e.V.



**kraeuter-regio.de**

Liebe Genießerinnen und Genießer,

wie schön, dass Sie sich für unseren Naturaromen-Kurs interessieren.  
Über das Jahr verteilt lernen Sie typische Aromen der einzelnen Jahreszeiten in Theorie und Praxis kennen und tauchen so ein in eine Welt des Genusses und Geschmacks.

Der Kurs ist nur als Ganzes buchbar und begrenzt auf 16 Personen.

Sie lernen unterschiedliche Referentinnen kennen und werden durchgängig von einer erfahrenen Kräuterpädagogin begleitet.

Es laden Sie herzlich ein:

**Bernhard Nägele, Bildungshaus Kloster St. Ulrich** und das **Team der Kräuter-Regio:**

**Petra Rehm-Hug**, Kräuterpädagogin, Elektronikerin (Kursbegleitung)

**Marion Bödecker**, Kräuter-, Aroma- und Räucherfachfrau, Volkskundlerin

**Susanne Hill-Rivero**, Kräuterpädagogin, Forstwirtin, Aromafachfrau

**Margot Auer**, Kräuterpädagogin

**Almuth Baron-Weiß**, Pilzberaterin, Kräuterpädagogin

**und Hans-Peter Rombach**, Bio-Sterne-Koch, Sonne, St. Peter

## **Naturaromen mit allen Sinnen – aus dem Programm:**

### **Modul 1: Frühlingsaromen: Erstes Grün, Kräuter...**

Mittwoch, 1. April 2026 – P. Rehm-Hug / S. Hill-Rivero

Vorstellungsrunde der TeilnehmerInnen und Referentinnen

Erste Riechübung

Frühlingskräuter und ihre wohlschmeckende Verwendung in der Küche

Donnerstag, 2. April 2026 – M. Bödecker / S. Hill-Rivero

Physiologie des Riechens und Schmeckens: Was passiert beim Riechen?

Zusammenhang von Riechen und Schmecken

Die Kraft des Frühlings – Aromatische Frühlingskur

Wirkung von Bitterstoffen und Schwefelverbindungen kennenlernen und nutzen.

### **Modul 2: Sommeraromen: Blüten, Heu, Kräutersenf ...**

Mittwoch, 1. Juli 2026 – M. Bödecker / A. Baron-Weiß

Ätherische Öle: Gewinnung, Wirkweise, Anwendung

Duftende Pflanzenwässer - Praxis Wasserdampfdestillation

Hydrolate herstellen mit verschiedenen Destillen

Donnerstag, 2. Juli 2026 – A. Baron-Weiß / P. Rehm-Hug

Pflanzendüfte - die Sprache der Natur:

Ätherisch-Öl- und Cumarinpflanzen erleben

Senf: Geschichte(n), Herstellung und Rezepte

### **Modul 3: Herbstaromen: Pilze, Wurzeln, Beeren...**

Mittwoch, 14. Oktober 2026 – A. Baron-Weiß

Pilze – Verborgene Riesen / Bäume – sichtbare Riesen

THEORIE PILZKUNDE: Bau – Bestimmung – Vermehrung; Wo und wie

Pilze leben – Bäume und Pilze; Giftpilze – Pilzvergiftungen

PRAXIS: Exkursion: Pilze (richtig) sammeln; Naturschutz; Zubereitung

ausgewählter Rezepte, Kurioses und Kulturhistorisches

THEORIE WALDKUNDE: Terpene und die Heilkraft des Waldes;

PRAXIS: Wald-Oxymel herstellen

Donnerstag, 15. Oktober 2026 – S. Hill-Rivero / M. Auer

Wurzeln: Inhaltstoffe, Rezepte mit Wein und Wurzeln

Sanddorn: Sonnenbeere mit Fruchtmus-Fruchtfleischöl-Kernöl

Praxis: Salbe herstellen und Muffins backen

### **Modul 4: Winteraromen: Nadeln, Harze, Räuchern...**

Mittwoch, 2. Dezember 2026 - alle Referentinnen / H.-P. Rombach

Vorstellung: Projektarbeiten

Abschlussmenü: Kochen mit Sternekoch Hans-Peter Rombach

Donnerstag, 3. Dezember 2026 – M. Bödecker

Vorstellung: Projektarbeiten

Räucherkunde: Geschichte, Wirkung, Rituale, Räucherpflanzen

Abschluss-Feueritual