

05



MELDE DICH AN.
naturschule.veit@gmail.com



WILD KOCHKURS FÜR MÄNNER

Wildfleisch gewinnt aufgrund seiner hohen ökologischen Qualität immer mehr an Bedeutung. Hier lernst du, wie du heimisches Wildfleisch in klassischer und moderner Art selbst zu Hause zubereiten kannst: Wildfond, Cremesuppe, Rehrücken, Rehulasch.

Die erkochten Gerichte werden gemeinsam mit Weinbegleitung verkostet.

Samstag
31. Mai 2025
9 - 14 Uhr

Kursleitung
**Franz Baier
und Albert
Webersberger**

76 EUR
inkl. Material
74 EUR

Mitglieder |
Schüler | Studenten



KREATIVES PAPIERSCHÖPFEN

Du lernst die Grundbegriffe des „Papierschöpfens“ kennen.

Du schöpfst dein eigenes Papier aus Altpapier und gestaltest dein neues Papierwerke kreativ und spielerisch.



Samstag
28. Juni 2025
9 - 17 Uhr

Kursleitung
**Herta Tiefenthaler
Aloisia Huber**

36 EUR
exkl. Material
34 EUR

Mitglieder |
Schüler | Studenten

06



PATSCHEN AUS RASCH

Die Herstellung von Raschpatschen ist ein „altes Handwerk“. Es wäre doch schade drum, denn die Raschpatschen sind nicht nur gemütlich zu tragen, sie wärmen auch die Füße und haben ganz nebenbei gesundheitsfördernde Wirkung: Sie regen die Durchblutung an, massieren die Reflexzonen und sind gut gegen Schweißfüße.

Du erlernst die Grundlagen zur richtigen Ernte des Rasch bis hin zum Nähen und produzierst ein fertiges Paar Patschen.

Samstag + Sonntag
**27. + 28.
September 2025**
9 - 17 Uhr

Kursleitung
**Sonja
Spießberger**

87 EUR
exkl. Material
85 EUR

Mitglieder |
Schüler | Studenten

09



GIN BRENNEN A ECHTER GINEILA

Florian Gumpinger ist ein Kobernauberwälder, a richtiger GINEILA. Er führt dich in die Welt des Gins ein. Nach der Prozessbesprechung lernst du die Botanicals genau kennen.

Mazeration und Destillation finalisieren schließlich deinen ganz persönlichen, frisch gebrannten GINEILA.

Samstag
18. Oktober 2025
9 - 17 Uhr

Kursleitung
Florian Gumpinger

77 EUR
ohne Material
75 EUR

Mitglieder |
Schüler | Studenten

 facebook.com/naturschulestveit

10



BAUMPILZE

ALTE HEILER - NEUE ERKENNTNISSE

Wir beschäftigen uns mit Pilzen, die an Bäumen oder auf Holz wachsen. Dazu zählen bekannte und beliebte Speisepilze, Pilze mit enormer Heil- und Vitalkraft. Pilze, die wir für die Gesundheit, für den Genuss und für die Umweltsanierung als auch die Aufrechterhaltung der Natur brauchen. Viele skurrile, spannende und lustige Geschichten runden diesen Tag ab.

Am Ende zaubern wir so einiges für die Erhaltung der Gesundheit und für den Genuss.

Samstag
25. Oktober 2025
10 - 14 Uhr

Kursleitung
**Monika + Hermann
Fleischanderl**

39 EUR
inkl. Kostproben
37 EUR

Mitglieder |
Schüler | Studenten

10



WEIHNACHTSZAUBER IN AQUARELL

Lass deinen Pinsel tanzen! In gemütlicher Atmosphäre zaubern wir weihnachtliche Motive auf Billets und Geschenkanhänger.

Es sind keine Vorkenntnisse nötig. Nach einem kurzen Theorieteil und ein paar Grundlagenübungen leitet dich Alexandra mit beschwingten Impulsen zu deinen fertigen Kunstwerken.

Samstag
22. November 2025
10 - 13:00 Uhr

Kursleitung
**Alexandra Lobe
Lobe Designs**

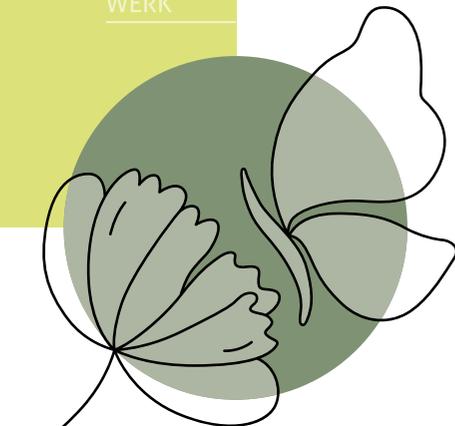
87 EUR
inkl. Material
85 EUR

Mitglieder |
Schüler | Studenten

11

2025

VbW
OÖ VOLKS
BILDUNGS
WERK



NATURSCHULE
ST. VEIT IM INNKREIS

NEUGIERDE.

2025

- SA | 08. Februar Körbe aus Gräsern und Binsen
- SA | 22. Februar Kinder Kochkurs
- SA | 01. März Essigherstellung im Haushalt
- SA | 22. März Cranio und Kinesiologie im Alltag
- SA | 17. Mai Kochkurs für Lebensmittelretter
- SA | 31. Mai Wild Kochkurs für Männer
- SA | 28. Juni Kreatives Papierschöpfen
- SA | 27. SO | 28. September Patschen aus Rasch
- SA | 25. Oktober Baumpilze
- SA | 18. Oktober Gin brennen
- SA | 22. November Weihnachtszauber in Aquarell

MELDE DICH AN.

naturschule.veit@gmail.com | +43 664 7507 4381

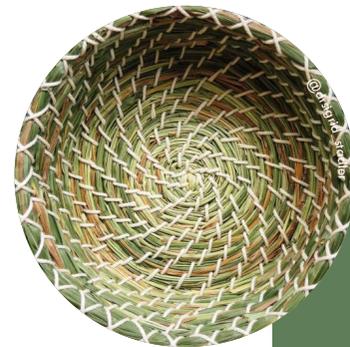
KURSBEDINGUNGEN.

www.st-veit-innkreis.at/naturschule

KÖRBE AUS GRÄSERN UND BINSEN

Du fertigest in der alten Technik des Korbwickelns ein Brot- oder Obst-körbchen aus Gräsern. Dazu benötigst du nur heimisches Pflanzenmaterial, Baumwoll-Paketschnur und eine grobe Nadel. Schnell bekommst du ein gutes Gefühl für das Material.

Auch als Anfänger:in nimmst du am Ende des Workshops ein schönes Stück mit nach Hause.



Samstag
8. Februar 2025
9 - 17 Uhr

Kursleitung
Dr. Sigrid Stadler

66 EUR
exkl. Material
64 EUR

Mitglieder |
Schüler | Studenten

02



NEUGIERIG?
Schick „NEWS“ an: naturschule.veit@gmail.com

KINDER KOCHKURS

In diesem Kurs dreht sich alles um die runde Leckerei!

Gemeinsam entdecken wir die Vielfalt der Knödelküche und zaubern süße und herzhaft Varianten, die garantiert jedes Kinderherz höher schlagen lassen.

Samstag
22. Februar 2025
9 - 13 Uhr

Kursleitung
Gabriele Kneißl

34 EUR
exkl. Material

Für Kinder ab 6 Jahre.

02



ESSIGHERSTELLUNG IM EIGENEN HAUSHALT

Immer schon war Essig ein sehr geschätztes Elixier für verschiedenste Lebenslagen und es war selbstverständlich ein eigenes Essigfass zu besitzen. Hier werden Grundkenntnisse zum Herstellen von eigenem (Gärungs-)Essig mit Hilfe der Essigbakterien aus alkoholischen Säften (Wein, Apfel/Birnen-Most) zum eigenen Gebrauch vermittelt.

Außerdem lernst du die Herstellung von Balsam-, Kräuter- und Saueressig(Oximel)

Samstag
1. März 2025
8 - 11:30 Uhr

Kursleitung
Albert Webersberger

48 EUR
inkl. Material
46 EUR

Mitglieder |
Schüler | Studenten

Wenn vorhanden, eigenen Essig mitbringen. Starterkultur erhältst du am Ende des Kurses.

03



CRANIO UND KINESIOLOGIE IM ALLTAG

Du lernst grundlegende Techniken, die du im Alltag für dich, deine Familie und Freunde anwenden kannst. Die Methoden sind einfach zu erlernen und können zB bei Prüfungsängsten, Kopfschmerzen, Übelkeit oder zur allgemeinen Unterstützung des Wohlbefindens hilfreich sein.

Du brauchst keine Vorkenntnisse. Ziel ist es, dir Werkzeuge an die Hand zu geben, die du direkt in deinem Umfeld nutzen kannst.

Samstag
22. März 2025
9 - 11 Uhr

Kursleitung
Ulrike Hechinger

30 EUR
28 EUR

Mitglieder |
Schüler | Studenten

03



KOCHKURS FÜR LEBENSMITTELRETTER

Wir zeigen dir, wie du aus Lebensmittel Resten köstliche Gerichte kreierst, die nicht nur lecker, sondern auch nachhaltig sind.

Mit praktischen Tipps, einfachen Rezepten und einem Bewusstsein für den Wert unserer Lebensmittel wirst du zum echten Lebensmittelretter!

Samstag
17. Mai 2025
9 - 13 Uhr

Kursleitung
Gabriele Kneißl

36 EUR
34 EUR

Mitglieder |
Schüler | Studenten

exkl. Material

05

WERDE TEIL DER

Hast du Lust – als Vorstandsmitglied – dem Verein mit deiner Leidenschaft zur Natur, deiner Energie und deinen Ideen frischen Wind zu verleihen?

Das Leben ist Veränderung pur. Da kommt es schon mal vor, dass sich Prioritäten verschieben oder aus persönlichen Gründen verschieben müssen.

Es werden 2025 daher drei Positionen im Vorstand frei.

Haben wir deine Neugierde geweckt? Schreib uns, warum du gerne Teil der Naturschule wärst und hilf uns dabei, sie – als wichtige Lebensschule – in die Zukunft zu begleiten.



MELDE DICH.
naturschule.veit@gmail.com | +43 664 7507 4381

NATURSCHULE

DANKE

