06

MELDE DICH AN.
naturschule.veit@gmail.com

BROT BACKEN

Willst du Held:in deiner eigenen Backstube werden? Denk an den Duft von frischem Brot und an seine einzigartige Kruste. Wenn dich dieser Gedanke begeistert, bist du richtig in diesem Kurs. Gemeinsam backen wir verschiedene Brote und Kleingebäck mit Sauerteig. Mit diesem Wissen kannst du zuhause richtig durchstarten.

LEHMOFEN | Samstag
3. Juni 2023

ORIG. INNVIERTLER HOLZBROT BACKOFEN
| Samstag
17. Juni 2023
jeweils
9 - 16 Uhr

Kursleitung
Gabriele Kneißl
55 EUR
inkl. Material
53 EUR
Mitglieder |
Schüler | Studenten

07

PATSCHEN AUS RASCH

Die Herstellung von Raschpatschen ist ein „altes Handwerk". Sonja Spießberger hat es sich zur Aufgabe gemacht, ihr Wissen um die Herstellung weiterzugeben.

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.

Samstag
1. Juli 2023
Sonntag
2. Juli 2023
jeweils
9 - 17 Uhr

Kursleitung
Sonja Spiessberger

79 EUR
ohne Material
77 EUR
Mitglieder |
Schüler | Studenten

09

DESTILLIEREN

VON HYDROLATEN UND ÄTHERISCHEN ÖLEN

Wir destillieren im Kurs mit Kupferdestillen. Hydrolate entstehen bei der Herstellung von ätherischen Ölen als Beiprodukt. Beide Produkte sind sanft in der Anwendung, hoch wirksam und haben ein breites Anwendungsspektrum. Kräuter und Pflanzenmaterialien werden damit konserviert - ein duftendes Erlebnis!

Samstag
9. September 2023
9 - 17 Uhr

Kursleitung
Mag. Barbara Karrer

95 EUR
ohne Material
93 EUR
Mitglieder |
Schüler | Studenten

10

SEIFEN SIEDEN

Im Kaltverfahren werden die Seifen hergestellt. Mit Hilfe einer ausführlichen Anleitung fertigst du deine Seifen - mit oder ohne Duft, mit oder ohne Farbe. Deiner Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Damit du dann auch zu Hause sieden kannst, erhältst du eine schriftliche Anleitung und verschiedene, erprobte Rezepte.

SEIFEN SIEDEN | Samstag
21. Oktober 2023
ABHOLUNG | Sonntag
22. Oktober 2023

Kursleitung
Barbara Treiblmaier

72 EUR
ohne Material
70 EUR
Mitglieder |
Schüler | Studenten

11

facebook.com/naturschulestveit

GIN BRENNEN

A ECHTER GINEILA

Florian Gumpinger ist ein Kobernaußerwälder, 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 | **4.** | **11.** | **18.**
November 2023
jeweils
9 - 17 Uhr

Kursleitung
Florian Gumpinger

76 EUR
ohne Material
74 EUR
Mitglieder |
Schüler | Studenten

12

FRISCHMILCH VERARBEITEN

Maria gibt dir in diesem Kurs einfache Anleitungen und Tipps für die Herstellung von selbstgemachten Milchprodukten in deiner eigenen Küche. Zum Beispiel für Joghurt, Topfen, Joghurtbällchen und noch einiges mehr.

Samstag
2. Dezember 2023
9 - 16 Uhr

Kursleitung
Maria Reichinger

66 EUR
ohne Material
64 EUR
Mitglieder |
Schüler | Studenten

2023

NATURSCHULE
ST. VEIT IM INNKREIS

NEUGIERDE

2023 INNBLICKE.

INNBLICKE.
Feb | Apr | Okt

SA |	**4.**	**März**
SA |	**25.**	**März**
SA |	**15.** | **29.**	**April**
SA |	**6.**	**Mai**
SA |	**3.** | **10.**	**Juni**
SA |	**1.** SO | **2.**	**Juli**
SA |	**9.**	**September**
SA |	**21.** SO | **22.**	**Oktober**
SA |	**4.** | **11.** | **18.**	**November**
SA |	**2.**	**Dezember**

NATURFOTOGRAFIE | PILZE
MALHAUS PINKART
PFANNENSCHMIEDEN
BRAUEN UND BIER VERKOSTEN
TÖPFERN + GLASUR
PAPIERSCHMUCK
BROT BACKEN
PATSCHEN AUS RASCH
DESTILLIEREN HYDROLATE | ÄTH. ÖLE
SEIFEN SIEDEN
GIN BRENNEN
FRISCHMILCHVERARBEITUNG

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

KURSBEDINGUNGEN.
www.st-veit-innkreis.at/naturschule

S'INNVIERTEL
Holz Reisecker
Tiefenthaler
zum Haiderwirt
Raiffeisen Region Altheim
BURODA

DANKE.

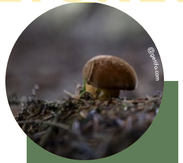
FOTO WANDERUNG IM INNVIERTEL

Von den Grundlagen der Fotografie und der Schule des Sehens.

Samstag
Frühling 2023

Kursleitung
Andreas Mühlleitner

24 EUR
22 EUR
Mitglieder | Schüler | Studenten



PILZE IM INNVIERTEL

Von den wichtigsten Merkmalen der heimischen Pilze bis zur Pilzbestimmung - essbar oder nicht?

Samstag
Herbst 2023

Kursleitung
Hans Berner

24 EUR
22 EUR
Mitglieder | Schüler | Studenten

KINDERKURS

ACTIONPAINTING MALERLEBNIS

Tauche ein in die Welt der Farben. Spüre ein intensives Farberlebnis durch Werfen, Spritzen, Schütten, Wühlen.

Spaß und Freude am Experimentieren mit Farbe und Material stehen im Vordergrund.

Freitag | **24. Februar**
Samstag | **15. April**
Montag | **30. Oktober 2023**
jeweils
9 - 11:30 Uhr

Kursleitung
Ela Reitinger

28 EUR
ohne Material
Schüler | Studenten

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

PFANNENSCHMIEDEN

Nach kurzer Einschulung und Schmiedeübungen an kleineren Stücken, fertigst du eine individuelle Pfanne im Schmiedefeuer mit Hammer, Amboss und Lufthammer an.

Zum Abschluss kannst du dir dein Lieblingsstück Fleisch oder Gemüse in der Pfanne zubereiten.

Samstag
4. März 2023
9 - 16 Uhr

Kursleitung
Thomas Furtner Schmiedewerk

165 EUR
inkl. Material, Fleisch oder Gemüse, Getränk

163 EUR
Mitglieder | Schüler | Studenten

BRAUEN UND BIER VERKOSTEN

Herzlich Willkommen zur Naturschul-Lehre in der Brauerei Pfesch!

Von Beginn an wirst du in das Bier brauen miteingebunden: Wichtige Infos rund um's Bier werden gelehrt, die verschiedenen Maschinen und Geräte erklärt, Wissenswertes über Wasser, Malz und Hopfen vermittelt.

Zwischendurch verkostet ihr einige Biere der Bierregion Innviertel – die verschiedene Bierstile werden dich überraschen!

Samstag
25. März 2023
9 - 17 Uhr

Kursleitung
Ing. Martin Erlinger Brauerei Pfesch

125 EUR
inkl. Jause, Mittagessen, Kaffee + Kuchen, Bierverkostung

123 EUR
Mitglieder | Schüler | Studenten

TÖPFERN + GLASUR

Erlerne die Grundlagen der Platten- und Modelliertechnik.

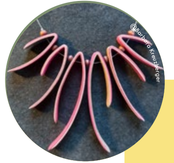
Gestalte deine ganz individuelle Dekoration aus Ton: Kugel, Schale, Teller, Blüten, Vase, Türschild, ...

Sei kreativ!

TÖPFERN | Samstag
15.April 2023
9 - 13 Uhr
GLASUR | Samstag
29. April 2023
9 - 12 Uhr

Kursleitung
Gerlinde Webersberger

54 EUR
ohne Material- und Brennkosten
52 EUR
Mitglieder | Schüler | Studenten



WERDE MITGLIED.
Für nur 10 Euro im Jahr bei jedem Kurs sparen!

PAPIERSCHMUCK

Aus Karton und Papier kann man einzigartigen Ohrschmuck oder Halsketten herstellen. Barbara zeigt dir wie's geht.

Ein Paar Ohrringe oder eine Halskette wirst du vom erfolgreichen Workshoptag mit nach Hause bringen.

Samstag
6. Mai 2023
9 - 17 Uhr

Kursleitung
Mag.rer. nat. Barbara Kreuzberger

54 EUR
ohne Material
52 EUR
Mitglieder | Schüler | Studenten