

In der Wochenmitte lockt ein Workshop auf die Alm

Oberhalb von Hinterbichl im Dorfertal, Richtung Großvenediger, liegt mit malerischer Aussicht auf den gesamten Lasöring das R D I H U ' S O E I N W J H J H Q • E H U Y R P / D V werden wir, so es Wetter und Saison zulassen, Almkräuter bestimmen, ernten und sie dann mit Schnaps, Essig oder Öl ansetzen.



Spezielle Almkräuter X O G * H Z • U] H, die die Ansätze wunderbar abrunden, kommen zusätzlich aus dem HEIMAT-Garten und der Almkräuter-Kräuterschmiede.

Ein Picknick in dieser traumhaften Umgebung ist eine wunderbare und sehr genussvolle Belohnung. Überraschend wird das Kräuterwasser schmecken, aufgegossen mit dem Quellwasser der Alm.

Mit dem Ergebnis des Selbstangesehten haben alle X W H U I D Q V H L Q L J H O L W E U L Q J V H O R G H U r a d l e o H U X Q J H Urlaub.

Bestimmung und Ernte von Almkräutern | Ansatz von Schnaps, Essig, Öl

- 10 Uhr Treffpunkt,
- % H B u n g und Vorstellung des Programms im Hotel HEIMAT

Ziel ist es, mit den richtigen Kräutern und Gewürzen, einzigartige Ansätze für Schnäpse, Öle und Essige gemeinsam zu produzieren.

Ablauf:

- Fahrt auf hochgelegene Almwiese± es werden Almkräuter der Jahreszeit entsprechend gesucht E H V W L J H P W D P P H O W X Q G X D O W H O I H F V K] N W R P P H O G H Q \$ Q V I W] H Q n d * B i t z e r k r ä u t e r aus dem HEIMAT-Almgarten und eine besondere Auswahl an verschiedensten Gewürzen aus der Almkräuter-Kräuterschmiede
- Nach der Arbeit servieren wir einen Imbiss auf der Alm.
- 5 • F N I D K U W] X U + (, O \$ 7 R G H U O | J O L F K N H L W H L Q H U - R K D Q Q L V K • W W H V L Q G Q D F K G H U 9 H U D Q V W D O W X Q J P |
- Ende ca. 13:30 Uhr

3 U H L V ¼ I • U + D X V J I V W H G H U ¼ + I (, O \$ 7 R G H U

Im Preis enthalten sind:

- Die fachkundige Bestimmung und Anleitung durch Uta (Kräuterexpertin FNL)
- 7 U D Q B I C H W H U , P E L H V Q V R Z L O H O L W H F K H H L Q V F K O L H % O L F K
- Weitere Flaschen mit le Q H P \$ Q V D W] V L Q G P | J O L F K] X M H ¼
- Bei der Buchung bitte die Wahl des Ansatzes X O G G L H \$ Q] D K O G H U) O D V F Z H Q Q P H K U D O V H L Q H) . O D V F K H J H Z • Q V F K W Z L U G

Anmeldung:

- zwei Tage vor dem Workshop bis 18 Uhr eingehend.
- Mindestteilnehmerzahl: 4

Montag & Freitag – Kurztrip in die Welt der Almkräuter

Neues Wissen gefragt? Was findet man Essbares am Wegesrand? Welche Pflanzen können wir verwenden bei Brennnesselstichen oder Verbrennungen? Was tut unserem Verdauungssystem gut? Welche Wildbeeren können wir genießen?

Dann ist dieser Kurztrip genau richtig für Euch.

In ca. 1 Stunde gehen wir von der HEIMAT aus durch Wald und über Wiesen und schauen, was die Natur uns zu bieten hat. Bei schlechtem Wetter können wir uns im Almgarten rund um die HEIMAT umschaun, Kräuter bestimmen und ernten.

Zum Almkraut schnuppern gehört auch ein Picknick, um dem Geschmack der Natur auf die Spur zu kommen.

ALMKRAUT-Kurztrip

- Montags & freitags während der Almkräutersaison 10 Uhr Begrüßung im Hotel HEIMAT und Vorstellung des Programms

Kurzer, intensiver Einstieg in die „Almkraut“-Welt durch eine kleine Wanderung mit Bestimmung von verschiedenen Almkräutern.

Ablauf:

- Leichte Wanderung oder Spaziergang, je nach Vegetationszeit auch zu einer Bergwiese oder durch den Wald – es werden Kräuter je nach Jahreszeit bestimmt.
- Wir servieren eine kleine Jause in der Heimat
- Ende ca. 11:30 Uhr

Preis: 19 € für Hausgäste der HEIMAT | 28 € für Nicht-Hausgäste

Im Preis enthalten sind:

- Die fachkundige Bestimmung und Anleitung durch Uta (Kräuterexpertin FNL)
- Unterlagen, stärkende Jause in der Heimat

Anmeldung:

- zwei Tage zuvor bis 18 Uhr eingehend.
- Mindestteilnehmerzahl: 4



Events in der ALMKRAUT-Kräuterschmiede

Jederzeit kann nach individueller Absprache mit Berücksichtigung der Jahreszeit ALMKRAUT-Events mit Gruppen von 4 bis 8 Personen abgesprochen werden:



ALMKRÄUTER als..

- Essig und Öl
- Schnaps und Likör
- Salz
- Teemischung
- Chutney und Pesto
- Limonade und Getränke
- Kombination mit Gewürzen
- Fingerfood
- Unterstützung zum Fasten
- Hilfe bei Entgiftung

Gerne berücksichtigen wir Themen-Wünsche unserer Gäste.

Mindestteilnehmerzahl: 4 je nach Thema und Aufwand.

Produkte aus der ALMKRAUT-Kräuterschmiede als Erinnerung und Mitbringsel

Je nach Jahreszeit werden in unserer Kräuterschmiede besondere und nachhaltige ALMKRAUT-Produkte zubereitet, die die Gäste der Heimat als Mitbringsel oder Erinnerung an die HEIMAT erwerben können.

Ständig im Angebot:

- ALMKRAUT-Tees in verschiedenen Sorten
- ALMKRAUT-Spezialitäten, die die Saison möglich macht

Allgemeine Hinweise, die es zu beachten gilt:

- Bringt bitte Kondition für eine kleine leichte Bergwanderung und Schwindelfreiheit mit.
- Kochkenntnisse sind nicht erforderlich- doch Spaß am Kochen ist sehr willkommen.
- Für die Almkräutersuche bitte wetterfeste Kleidung und Schuhe mitbringen. Bitte denkt jeder Zeit daran, dass wir uns im Hochgebirge befinden und dass ihr für eure eigene Sicherheit sorgt und verantwortlich seid.
- Wir können keine Gewähr übernehmen.
- Bitte denkt an eine Unterlage zum Sitzen, wenn sie benötigt wird.
- Wir bitten euch, einen Rucksack und eine Trinkflasche o.ä. für euer Wasser unterwegs mitzubringen - das Wasser spendieren wir.
- Ist Dauerregen angesagt, müssen wir den Termin aus Sicherheitsgründen absagen.
- Evtl. kann die Zubereitung von Speisen stattfinden; das hängt von der Wetterlage ab.
- Alle Unterlagen (Rezepte und Almkrauterbeschreibungen) werden mit großer Sorgfalt erarbeitet. Trotz allem übernehmen wir keine Gewähr