

Präsentationen der Diplomarbeiten und Diplomierung

Sonntag, 25. Juni 2023

Lehrgang 2022/2023

Zeit Programmübersicht

09:15 Begrüßung durch Voji Pavlovic, Leiter Kräuterakademie

	Saal 1	Saal 2	Saal 3	Saal 4
09:30	Bitterstoffe für die Verdauung <i>Verena Balasz</i>	Holunder Werkstatt <i>Anita Looser</i>	Pfefferminze <i>Janine Bigger</i>	
09:50	Der vielfältige Walnussbaum <i>Reka Nagy</i>	Trifloris-Blüten-Essenzen <i>Reto Schmocker</i>	Mein Obst wächst auf einem Kräuterbeet <i>Alex Durrer</i>	Faszination Malva Sylvestris <i>Jenny Schmid</i>
10:10	Das vergessene Potential der Unkräuter <i>Salomé Graber</i>	Räuchern, das Tor zur Seele <i>Nadine Schenk</i>	Die grüne Kraft, Eine Woche grün Essen <i>Mariella Surber</i>	Die Eberesche <i>Doris Arnold</i>
10:25	Pause mit Kaffee und Getränken			
10:50	Meine Kräuter Apotheke <i>Steffi Gschwend</i>	Einheimische Kräuter der Steinzeit <i>Belinda Capobianco</i>	Frauenkräuter im weiblichen Zyklus <i>Simone Schmid</i>	Kräuter + Kinder <i>Patricia Ritter</i>
11:10	Hagazussa <i>Kim Schliechenmeier</i>	Brennessel <i>Cornelia Zweifel</i>	Immortelle <i>Martina Lampert</i>	KräuterKinder, Kinderkräuter <i>Veronika Hartmann</i>
11:45	Diplom - Apéro			
12:15	Mittagessen			
13:45	Engelwurz <i>Rösli Vetsch</i>	Die Arve, Königin der Alpen <i>Flurina Caviezel</i>	Die Himbeere - Portrait und Anwendung in der Gemmotherapie <i>Franziska Isenring</i>	KINDER-WILDKRÄUTER-WORKSHOP <i>Marlis von Allmen</i>
14:05	Permakultur im Kräutergarten <i>Nicole Knechtle</i>	Kräutertee <i>Marion Stoop</i>	Die Geschichte vom Neunkräuterhaus <i>Theresia Gehle</i>	Kräuter und Getreide, kulinarische Kombinationen <i>Anke Richter</i>
14:25	Meine Hausapotheke <i>Manuela Cappeletti</i>	Susu's Kräuterwelt, Wie man ein Pferd wieder Fit bekommt <i>Brigitte Keller</i>	VOM UMGANG MIT UNGELIEBTEN MITBEWOHNERN IM GARTEN <i>Brigitte Bourke</i>	Wildpflanzen Detox <i>Susanna Hofmann</i>
14:50	Diplomierung			

