

Liebe Newsletterempfänger, liebe Freunde,

mit einem Highlight endet die diesjährige Wildkräutersaison.

Alle, die das GREEN DINNER im Sommer verpasst/vermisst haben – hier kommt DIE Gelegenheit es im herbstlichen Ton nachzuholen.

Fr. 18.11. 15.30- 19.30 Wildkräuter-Kochworkshop

„BODENSCHÄTZE“ - Wildwurzeln & grüner Nachwuchs

Zunächst sammeln wir – ganz der Jahreszeit entsprechend – unsere Köstlichkeiten in der herbstlichen Natur. Dann wandern Brennnessel- und Nelkwurz, Wilde-Möhre- und Meerrettichwurzeln in den Suppentopf und es entsteht eine goldene Kraftsuppe, als Auftakt zu weiteren bereits vorbereiteten Naturköstlichkeiten. **Bitte Platz nehmen & genießen!**

Veranstaltungsort: Fachwerk Gesundheit, Rheingauer Str. 27 675388 Schlangenbad

Kosten inkl. Wildwurzeln-Kräuter-Gaumenfreuden, Getränke und Rezeptmappe: 58,- Euro.

Bitte an wetterfestes Schuhwerk und ggf. Regenkleidung denken :)

Max. Teilnehmerzahl: 10

Anmeldung unter: www.fachwerk-gesundheit.de

06129 502353 info@fachwerk-gesundheit.de

Vielleicht der Auftakt für eine wundervolles Natur Pur Genuss

Wochenende im ORT mit Zeit!

Super Übernachtungsplätze können vermittelt werden.

Einen Tag zuvor, am Donnerstag den 17. November um **16 Uhr** findet der diesjährig letzte WIESBADENER WILDKRÄUTERSPAZIERGANG im Ökologischen Bürgergarten Atzelberg statt.

17. November Donnerstag 16 -18 Uhr > WIESBADENER

WILDKRÄUTERSPAZIERGANG

Entdeckungen der Baumwesen im ökologischen Bürgergarten – mitten in der Stadt

Und nochmal junges Grün > Wildkräutersalz selbst gemacht zum Mitnehmen

Treffpunkt: Haupteingang Freizeitpark Alter Friedhof 65193 Wiesbaden

Buslinie 6/6A, Haltstelle Rothstrasse
18€

**Vormerken: auf vielfachen Wunsch wird es im Dezember wieder leckere
Naturpralinen geben.
Siehe Anhang. Vorbestellungen sind willkommen!**

Herzlich herbstliche Grüße
Dorisa Winkenbach

*TIP: täglich in den Wald/Park gehen, mit einem Stoffbeutel in der Tasche
für Kastanien/Buheckern/Pilze etc.
Bewusst tief ein und ausatmen – das macht fit*

ARTEMIS - Dorisa Winkenbach

Magic of nature Vegane Rohkostpralinen -
eigene Herstellung

Aprikose-Cashew mit Chili in Kakaohülle

Aprikosen, Cashewkerne, frischer Ingwer, Chiliflocken, Orangenschale,
Aprikosenkerne, Vanille, Muskat, Salz -schwach entölter Kakao



Pflaume-Haselnuss mit Aroniabeere in Rosenzuckerhülle

Pflaumen, Haselnüsse, Aroniabeeren, Sultaninen, gem. Hagebuttenkerne,
schwarze Rosinen, Rosenelixier (eigene Herst.), Gewürze,
Rosenblütenzucker (Sucanat eigene Herst.)



Feige-Mandel mit Anis im Brennesselsamenmantel

Feigen, Mandeln, Anis, frische Zitronenschale, Ouzo
-Brennesselsamen



Frucht-Nuss-Mix mit Cranberry, Dattel, Holunderlikör in Kokoshülle

Cranberrys, Pflaumen, Sultaninen, Aronia, Datteln, Berberitze,
Haselnüsse, Mandeln, Cashew, Walnuss, SBK, Pinienkerne, Kürbiskerne,
Gojibeeren, Vanille, Tonkabohne, Orangenschale, Kakao, Holunderlikör,
Salz -Kokosflocken

Ohne Zusatzstoffe -kühl aufbewahren und bald verzehren!

www.winkenbach.net



Kurpark Schlangenbad/Taunus

Veranstaltungen von & mit Dorisa Winkenbach ARTEMIS
finden Sie auf der Website oder im monatlichen Newsletter