

Nr.	Datum	Kurstitel
2.	Fr, 25.10.24	Brot- und Pizzabacken mit Sauerteig - Getreidearten, Teigführung, Fermentation
3.	Fr, 08.11.24	Brot- und Pizzabacken mit Sauerteig - Getreidearten, Teigführung, Fermentation
4.	Sa, 16.11.24	Heilkraft des Fliegenpilzes anwenden, emotionale Gesundheit stärken
5.	Sa, 23.11.24	Verbindende, zielführende Kommunikation Grundkurs Kommunikation nach Marshall Rosenberg
6.	Fr, 13.12.24	Brot- und Pizzabacken mit Sauerteig - Getreidearten, Teigführung, Fermentation
7.	Do, 16.01.25	Obstbau Grundkurs - naturgemäße Kronengestaltung aus Baumerkenntnis
8.	Fr, 10.01.25	Brot- und Pizzabacken mit Sauerteig - Getreidearten, Teigführung, Fermentation
9.	Sa, 18.01.25	Ein Kleinsthaus als Eigenheim zum selber bauen-autark und tiny
10.	Fr, 31.01.25	Brot- und Pizzabacken mit Sauerteig - Getreidearten, Teigführung, Fermentation
11.	Fr, 07.03.25	Dammkultur in Landwirtschaft und Gartenbau- eine alte Methode mit einfachen Werkzeugen neu entdecken und erfolgreich anwenden
	Sa, 15.03.25	Zusatztermin Dammkultur
12.	Mi, 19.03.25	Altbaumpflege tragender Bäume - Aufbaukurs Obstbau
13.	Sa, 22.03.25	Weidenflechtkurs-Flechten nach eigener Vorstellung-Kreative Flechtwerke mit frischen Weiden
14.	Fr, 28.03.25	Käse selbst gemacht, Käseseminar zu Grundlagen der Frischmilchverarbeitung
15.	Sa, 05.04.25	Hühnerhaltung zur Selbstversorgung
16.	Sa, 12.04.25	Wildkräuterküche mit einer modernen Kräuterhexe“
17.	Fr, 02.05.25	Sensen-Kombikurs "Sensenmähen und Dengeln“
18.	Sa, 03.05.25	Sensen-Kombikurs "Sensenmähen und Dengeln
19.	Fr, 09.05.25	Humusaufbauendes Gärtnern - regenerative Methoden für einen fruchtbaren Boden
20.	Do, 29.05.25	Exkursion vom Taubertal in den Odenwald - eine geomantische Exkursion auf den Spuren der Nibelungen und Römer
21.	Sa, 14.06.25	Essen was vor den Füßen wächst-Wildpflanzenkunde mit Anbau im Garten und Verwertung in der Küche
22.	Sa, 21.06.25	Vom Schaf zum Wollknäuel - Woll-Workshop