

Nr.	Datum	Kurstitel
1.1	Sa 12.9.26	Fermentation-Workshop
1.	Fr, 25.09.26	Lehmbautechnik mit Bau eines eigenen Backofens
2.	Sa, 03.10.26	Hühnerhaltung zur Selbstversorgung
3.	Sa, 17.10.26	Upcycling- Umgestaltung eigener Textilien
4.	Fr, 23.10.26	Käse selbst gemacht, Käseseminar zu Grundlagen der Frischmilchverarbeitung
5.	Fr, 30.10.26	Brot- und Pizzabacken mit Sauerteig - Getreidearten, Teigführung, Fermentation
6.	Fr, 06.11.26	Brot- und Pizzabacken mit Sauerteig - Getreidearten, Teigführung, Fermentation
7.	Sa, 14.11.26	Heilkraft des Fliegenpilzes anwenden, emotionale Gesundheit stärken
8.	Fr, 20.11.26	Brot- und Pizzabacken mit Sauerteig - Getreidearten, Teigführung, Fermentation
9.	Sa, 28.11.26	Mein Körper-Kompass , Intuition entdecken, Alltag gestalten
10.	Do, 07.01.27	Obstbau Grundkurs –naturgemäße Kronengestaltung aus Baumerkenntnis
11.	Sa, 16.01.27	Ein Kleinsthaus als Eigenheim zum selber bauen-autark und tiny
12.	Fr, 22.01.27	Brot- und Pizzabacken mit Sauerteig - Getreidearten, Teigführung, Fermentation
13.	Sa, 30.01.27	Seminar zu "Buen Vivir" (gutes Leben) und "Buen Morir" (gutes Sterben)
14.	Fr, 05.02.27	Brot- und Pizzabacken mit Sauerteig - Getreidearten, Teigführung, Fermentation
15.	Fr, 19.02.27	Brot- und Pizzabacken mit Sauerteig - Getreidearten, Teigführung, Fermentation
16.	Do, 25.02.27	Altbaumpflege tragender Bäume - Aufbaukurs Obstbau
17.	Fr, 05.03.27	Dammkultur in Landwirtschaft und Gartenbau- eine alte Methode mit einfachen Werkzeugen neu entdecken und erfolgreich anwenden
18.	Sa, 13.03.27	Weidenflechtkurs-Flechten nach eigener Vorstellung-Kreative Flechtwerke mit frischen Weiden
19.	Sa, 17.04.27	Wildkräuterküche mit einer modernen Kräuterhexe“
20.	Fr, 23.04.27	Sensen-Kombikurs "Sensenmähen und Dengeln
21.	Sa, 24.04.27	Sensen-Kombikurs "Sensenmähen und Dengeln
22.	Do, 06.05.27	Geomantische Exkursion in die Hersbrucker Schweiz und den Oberpfälzer Jura
23.	Sa, 29.05.27	Prinzipien der Naturverbindung -die Natur als Spiegel