

die WEITERBILDUNG

Februar 2024
bis
Juni 2024



IMKLOSTERBEZAU

DRUCKFRISCH!

Die neue WEITERBILDUNG für das Frühjahr 2024 ist da! Und wir halten uns an das Motto:

„Lass Dich nicht gehen, geh selbst!“

... und freuen uns jetzt schon auf viele inspirierende und spannende Kurse!

SCHÖN, wenn wir dich bei uns begrüßen dürfen!

Dein „Im Kloster Bezau“ Team

Anmeldungen und Infos

Anmeldungen gerne per Mail oder telefonisch.

Seminar- und Gästehaus „Im Kloster Bezau“

Platz 38, A-6870 Bezau

E-Mail: programm@imklosterbezau.at

Tel: 05514/4126

www.imklosterbezau.at

Unser Programm ist auch zu finden auf

www.imklosterbezau.at – Kursprogramm

Die Bestimmungen zum **Datenschutz** können auf unserer Homepage www.imklosterbezau.at entnommen werden.



»Pilates.Zeit« Freude an Bewegung

Donnerstag, 8. Februar – 11. April 2024
(10 Einheiten, donnerstags)
18.30 – 19.30 Uhr

Pilates ist ein funktionelles Körpertraining, welches deine Körpermitte stärkt, deine Körperwahrnehmung schult und deine Muskulatur ins Gleichgewicht bringt. Bei der Pilates-Methode liegt der Schwerpunkt auf einer funktionellen Atemtechnik in Verbindung mit präzisen und kontrollierten Bewegungen. Pilates erfordert Konzentration, Disziplin und Durchhaltevermögen.

Leitung: Ruth Berchtold

Ort: Wälderhaus Bezau, Wilbinger 661, Halle 1/Stock 1

Kosten: € 130,- für alle Abende

Mitzubringen: Matte, Trinkflasche, wir üben barfuß oder mit Socken

Begrenzte Teilnehmerzahl, wir bitten um deine Anmeldung bis zum 1. Februar 2024.



»Babymassagekurs nach Frédéric Leboyer« für Babys zwischen 2 und 6 Monaten

Dienstag, 13. & 20. Februar 2024
9.00 – ca. 10.00 Uhr

Kinder, die frisch auf diese Welt kommen, haben viel zu verarbeiten. Das kann ganz schön anstrengend sein, auch für die Mama oder den Papa. Im Babymassage-Kurs zeige ich euch die indische Babymassage nach Frédéric Leboyer und andere Massagetechniken, die z.B. bei Bauchweh helfen. Dabei soll euer Baby immer im Mittelpunkt stehen. Sie kann regelmäßig angewendet sehr entspannend wirken und hilft akut auch bei Reizüberflutung.

Leitung: Shirin Fedak, Hebamme

Ort: Seminarraum im Sicherheitszentrum Bezau

Kosten: € 58,- für beide Tage

Mitzubringen: Sportmatte, saugfeste Unterlage (dickes Handtuch, Wickelunterlage), Mulltuch, Massageöl (z.B. reines Mandelöl, Sesamöl, ...)

**Begrenzte Teilnehmerzahl, wir bitten um deine
Anmeldung bis zum 6. Februar 2024.**



»Doand meor an Jass?« Jasskurs für Anfänger

Dienstag, 20. Februar – 5. März 2024
(3 Einheiten, dienstags)
19.00 - 21.00 Uhr

In unserem Anfängerkurs erlernst du die wichtigsten Regeln und Grundbegriffe vom Jassen. Warst du auch schon einmal in einer Runde und musstest zu „Doand meor an Jass“ Nein sagen? Weil du eines der bekanntesten Spiele vom Ländle nicht kennst? „G’stocha“, „Bock“, „Bur“, und „Nell“, ... sind dir fremd? Nicht mehr lange, dann zeigen wir dir, wie du auch in Zukunft „ghörig Jasso kast“

Leitung: Andrea Ritlop und Walter Hollenstein

Ort: Lebenshilfe Werkstätte Bezau (Bahnhof 603)

Kosten: € 45,- für alle Abende

Mitzubringen: gute Laune und Spaß am Jassen lernen

Begrenzte Teilnehmerzahl, wir bitten um deine Anmeldung bis zum 12. Februar 2024.



»Line Dance«

für leicht Fortgeschrittene (Folgekurs Anfänger)

Dienstag, 20. Februar – 19. März 2024
(5 Einheiten, dienstags)
20.00 – 21.15 Uhr

UNSER MOTTO: AUS DER REIHE TANZEN ERLAUBT!
Für sich, ohne Tanzpartner und doch in der Gruppe –
Linedance macht einfach immer Spaß! Geeignet für
alle, die tanzen lieben und sich bewegen möchten.
Wenn es mal am Gegenstück für Paartanz fehlt, kann
man sich hier prima austoben. Neue Choreographien,
Tanzschritte und moderne sowie Country Songs freuen
sich auf Dich!

Leitung: Rosa Kohler

Ort: Tanzschule Drehmoment, Beien 1024, Schwarzenberg

Kosten: € 72,- für alle Abende

Anmeldung bei Rosa Kohler
T 0664/1262 188
E rosa@tanzschule-drehmoment.at
I tanzschule-drehmoment.at



»Makramee Taschen Kurs« vom Anfangsknoten bis zur eigenen Tasche

Mittwoch, 21. Februar 2024
17.00 – 20.00 Uhr

Gerne möchte ich euch die wichtigsten Grundknoten und auch die verschiedenen Möglichkeiten zeigen, was man mit Makramee alles machen kann. In diesem Kurs werden wir eine Tasche beginnen und je nach Größe auch fertig stellen. Ich werde Garne in verschiedenen Farben und Stärken mitbringen, sodass du für deine Taschen eine Farbe aussuchen und bei mir kaufen kannst. Du brauchst für diesen Kurs keine besonderen Vorkenntnisse.

Leitung: Katrin Vonbank, Maschenwerk

Ort: Seminarraum der Mittelschule Bezau

Kosten: € 56,- inkl. Anfangsmaterial

Mitzubringen: Maßband und Schere, Spaß am Handarbeiten

**Begrenzte Teilnehmerzahl, wir bitten um deine
Anmeldung bis zum 14. Februar 2024.**



»Kindern Grenzen setzen«

Wann und Wie?

Montag, 26. Februar 2024

19.30 Uhr

Wann ist der richtige Zeitpunkt Nein zu sagen? Grenzen setzen heißt: Einen Rahmen abzustecken, Orientierung zu ermöglichen, Schutz und Sicherheit zu geben, ohne autoritär zu sein. Soll ich milder oder strenger sein? Soll ich das Kind führen oder es ausprobieren lassen? Grenzen setzen heißt: Dem Kind einiges zuzutrauen, ihm möglichst viel Freiheit zu lassen, ohne es zu überfordern.

Leitung: Edith Viktorin, Pädagogin

Ort: Seminarraum der Mittelschule Bezau

Kostenlos

Zielgruppe: dieser Vortrag richtet sich an Eltern mit Kindern im Kleinkindalter bis zum Volksschulalter



Diese Veranstaltung findet in Zusammenarbeit mit dem Katholischen Bildungswerk und La-Le-Lu statt

»Wir nähen Hühner«

Als Deko für Ostern oder für's ganze Jahr

Freitag, 8. März 2024

14.00 – 17.00 Uhr

Wir fertigen an einem Nachmittag ein Huhn oder einen Hahn aus Langhaarplüsch (45 – 50 cm). Alternativ dazu können auch kleine Hühner (20 – 25 cm) für das Osternest gemacht werden. Zur Auswahl stehen drei verschiedene Farben (weiß, grau-weiß oder klassisch braun). Bitte bei der Anmeldung Farbe, Hahn/Huhn, Größe (Originalgröße oder Kleine fürs Osternest), bekannt geben. Es sind keine besonderen Nähkenntnisse erforderlich.

Leitung: Beate Schwärzler

Ort: Seminarraum der Mittelschule Bezau

Kosten: € 37,- plus Materialkosten (gr. Huhn € 22,- und kl. Huhn € 9,-)

Mitzubringen: funktionierende Nähmaschine, Faden in der Farbe des gewünschten Huhns, spitze, gutschneidende Schere, größere Nähadel und Stecknadeln

Begrenzte Teilnehmerzahl, wir bitten um deine Anmeldung bis zum 1. März 2024.



»Heile, heile Segen...«

Hausapotheke für das kranke Kind

Freitag, 15. März 2024

14.00 – 17.00 Uhr

Für Eltern und ihre kleinen Patienten können Krankheiten oder Verletzungen eine Herausforderung mit Unsicherheiten und Fragen sein. Mutter Erde bietet eine Fülle an wertvollen Heilmitteln, so können Krankheiten natürlich behandelt werden. In diesem Seminar werden Möglichkeiten und Grenzen der Selbstbehandlung, die Bedeutung von Fieber sowie ausgewählte Heilmittel vorgestellt.

Leitung: Birgitt Otilia Felder, Hebamme, Naturheiltherapeutin, Homöopathin

Ort: Seminarraum der Mittelschule Bezau

Kosten: € 54,- inkl. mehrseitigem Skriptum

Mitzubringen: Schreibzeug

Begrenzte Teilnehmerzahl, wir bitten um deine Anmeldung bis zum 8. März 2024.



»Achtsamkeitstag« mit Einführung in das MBSR-Programm nach Jon Kabat-Zinn

**Samstag, 16. März 2024
9.00 – 15.00 Uhr**

Der Achtsamkeitstag ist eine Gelegenheit, aus dem oft hektischen Alltag auszusteigen und zur Ruhe zu kommen. Im Mittelpunkt steht die Praxis der Achtsamkeit mit angeleiteten Meditationen sowie achtsamen Körperübungen aus dem MBSR-Programm. MBSR (Mindfulness Based Stress Reduction) ist ein Trainingsprogramm und vermittelt eine einfache aber sehr wirksame Methode Stress abzubauen, die eigene Gesundheit zu fördern und Wohlbefinden zu entwickeln.

Leitung: Klaudia Kohler, zertifizierte MBSR- und Achtsamkeitslehrerin

Ort: Gymnastikraum der Mittelschule Bezau

Kosten: € 68,-

Mitzubringen: bequeme, warme Kleidung, Decke, Yogamatte (wenn vorhanden), Mittagsjause

Begrenzte Teilnehmerzahl, wir bitten um deine Anmeldung bis zum 8. März 2024.



»Suppengewürz, Kräutersalz & Pesto«

Eine herrliche Art,
die Schätze der Natur zu konservieren

Donnerstag, 21. März 2024
19.00 – ca. 21.00 Uhr

In diesem Workshop lernst du, aus Kräutern von Feld und Garten dein eigenes Kräutersalz und Pesto herzustellen. Außerdem machen wir ein Suppengewürz aus frischem Gemüse, das sich ohne künstliche Konservierungsstoffe bis zu einem Jahr lagern lässt. Du bekommst Hintergrund-Infos zu den Themen, ich erkläre die Inhaltsstoffe von gekauften Produkten und zeige dir, wie einfach du sehr feine und gesunde Alternativen selbst mit wenig Aufwand zubereiten kannst. Hergestellt aus gesunden und schmackhaften Lebensmitteln, ganz ohne künstliche Geschmacksverstärker, Aroma- und Konservierungsstoffe. Dafür mit ganz viel Geschmack und wertvollen Nährstoffen.

Leitung: Alexandra Koch

Ort: Schulküche der Mittelschule Bezau

Kosten: € 50,- inkl. umfassendem Skript, je 1 Glas Kräutersalz, Pesto und Suppengewürz

Mitzubringen: Geschirrtuch, Tasche für Gläser

**Begrenzte Teilnehmerzahl, wir bitten um deine
Anmeldung bis zum 14. März 2024.**



»Pflanzen selbst ziehen«

von der Aussaat bis zum Steckling

Dienstag, 26. März 2024
18.30 – ca. 20.30 Uhr

In diesem Kurs wird gezeigt, worauf bei der Aussaat und bei Stecklingen geachtet werden soll. Welches ist das richtige Saatgut, welche Erde ist zu verwenden, was brauchen die Pflanzen um optimal zu keimen. Jeder kann selbst Hand anlegen, aussäen und Stecklinge machen. Diese können dann mitgenommen werden und Zuhause weiter versorgt werden. Es werden Kräuter, Gemüse und Blumen vermehrt.

Leitung: Andreas Dür

Ort: Gartenlaube Dür, Gschwend 886, Alberschwende

Kosten: € 22,- inkl. Kursmaterial

Mitzubringen: Transportkiste, um die Pflanzen mit nach Hause zu nehmen

**Begrenzte Teilnehmerzahl, wir bitten um deine
Anmeldung bis zum 19. März 2024.**



»Klockod meor no an Jass?«

Jasskurs für Fortgeschrittene

Dienstag, 2. - 9. April 2024

(2 Einheiten, dienstags)

18.30 - 21.30 Uhr

Du kennst die wichtigsten Jassregeln und möchtest dein Wissen vertiefen und andere Spielarten lernen? In unserem Kurs für Fortgeschrittene Jass-Begeisterte erlernen wir die verschiedenen Spielarten wie z.B. Chicago, Steigern, Schieber, ... An zwei gemütlichen Abenden wird in 4er Gruppen gespielt, voneinander gelernt und neue Spielarten geübt.

Leitung: Andrea Ritlop und Walter Hollenstein

Ort: Lebenshilfe Werkstätte Bezau (Bahnhof 603)

Kosten: € 45,- für beide Abende

Mitzubringen: gute Laune und Spaß am Kennenlernen neuer Jassarten

Begrenzte Teilnehmerzahl, wir bitten um deine Anmeldung bis zum 26. März 2024.



»GRILLBROT allerlei«

herzhaft, geschmackig & vor allem bsundrig

Freitag, 5. April 2024

18.00 – ca. 21.00 Uhr

Ich möchte mit euch leckere Burger Buns schleifen, ein Bärlauch Zupfbrot zaubern, ein luftiges Bubble Bread mit einer Parmesan Kräuter Kruste formen und ein feines Speck Zwiebel Brot verzwirbeln - alles für einen PERFEKTEN Grillabend mit euren Liebsten. Neugierig geworden? Ich freu mich auf dich und einen wunderbaren Abend mit bsundrig feina Sacha. Raus ins LEBEN, der SOMMER wartet!

Leitung: Katja Carbonare

Ort: Schulküche der Mittelschule Bezau

Kosten: € 50,- inkl. Skriptum und „Probierarle“

Mitzubringen: a Brotsäckle, etwas zum Schreiben

Begrenzte Teilnehmerzahl, wir bitten um deine Anmeldung bis zum 29. März 2024.



»Blühstreifen anlegen«

Aus Rasen wird Blumenwiese

Freitag, 12. April 2024

18.00 Uhr

Du hast in der Gemeinde schon die schönen, bunten Blühstreifen entdeckt? Und dachtest: Das wäre doch was für meinen Garten? Gute Idee! Vom Frühsommer bis spät in den Herbst hinein erfreuen Blühstreifen Bienen, verschiedenste Insekten und auch das menschliche Auge. Dann ran an die Blüten! Wie lege ich einen Blühstreifen an? Einjährigkeit oder Mehrjährigkeit? Was muss ich beachten? Diese und weitere Fragen werden in diesem Workshop geklärt. Bei schlechtem Wetter wird der Kurs verschoben. Ausweichtermin: Fr, 19. April 2024

Leitung: Daniel Meusburger

Ort: Garten „Bildungshaus Im Kloster Bezau“

Kosten: € 10,-

Begrenzte Teilnehmerzahl, wir bitten um deine Anmeldung bis zum 5. April 2024.



»Wandern mit und für die Sinne« Sinnlich durch die Natur

Dienstag, 23. April 2024
8.30 – ca. 11.00 Uhr

Sinne erscheinen uns oft als nebensächlich in unserem viel beschäftigten Alltag. Dabei nehmen wir erst durch sie bewusst am Leben teil und sprechen dann vom „im Moment sein“. Ich lade dich auf eine leichte Wanderung ein, bei der du dich nicht nur mit deinen Füßen durch die Natur bewegst, sondern auch lernst deine Sinne bewusst wahrzunehmen und zu schulen. Ich freue mich auf einen Vormittag voller Erleben und Spüren mit dir.

Leitung: Astrid Kaufmann, Wanderführerin und Achtsamkeitstrainerin

Treffpunkt: Vor dem „Bildungshaus Im Kloster Bezau“

Kosten: € 24,- inkl. einer kleinen Zusammenfassung zum Thema Sinne

Mitzubringen: gutes Schuhwerk, dem Wetter angepasste Kleidung, Sitzunterlage und eventuell einen kleinen Rucksack und eine Trinkflasche

Begrenzte Teilnehmerzahl, wir bitten um deine Anmeldung bis zum 16. April 2024.



»Frühlings-Oxymel« aus Kräutern vom Wegesrand

Freitag, 3. Mai 2024
13.30 - ca. 16.30 Uhr

Bei einem Spaziergang im Grünen werden wir Kräuter des Frühlings kennenlernen und aus ihnen ein gesundes Frühlings-Oxymel herstellen. Oxymel ist ein medizinischer Sirup aus Honig und Essig. Seit 2500 Jahren in der Weltmedizin als eigene Arzneiform verankert, ist Oxymel eines der wichtigsten und interessantesten Medikamente der Geschichte (Gabriela Nedoma). Mit der Zugabe von Frühjahrs-Kräutern machen wir leckere Kräutersirupe ohne Zucker.

Leitung: Marlies Dünser

Ort: auf der Alpe Hänslar in Schönenbach

Kosten: € 39,- inkl. Skript und Jause

**Begrenzte Teilnehmerzahl, wir bitten um deine
Anmeldung bis zum 26. April 2024.**



»Tanzworkshop« für Kinder von 6 bis 10 Jahren

Dienstag, 7. Mai – 25. Juni 2024
(8 Einheiten, dienstags)
17.00 – 18.00 Uhr

Die Freude und der Spaß an der Bewegung sollen im Vordergrund stehen. Neben bekannten Tänzen werden auch neue Formationen eingeübt. Die Kreativität, die Koordination, die Beweglichkeit, aber auch das Wahrnehmen des Rhythmus wird durch das Bewegen zur Musik gefördert.

Leitung: Stefanie Schneider

Ort: Gymnastikraum der Mittelschule Bezau

Alter: 6 – 10 Jahre (Volksschulalter)

Kosten: € 35,- für La-Le-Lu-Mitglieder
€ 40,- für Nicht-Mitglieder

Mitzubringen: bequeme Kleidung, Trinkflasche

Anmeldung: mit Name, Alter, Ort und Telefonnummer bei Jutta Fink – E-Mail: jutta.fink@aon.at

Begrenzte Teilnehmerzahl, wir bitten um deine Anmeldung bis zum 26. April 2024.

La-Le-Lu
lachen lernen lustigsein

»Sensenmähen«

Erlerne eine fast vergessene Technik

Mittwoch, 8. Mai 2024

17.30 - 20.30 Uhr

Sensenmähen... eine uralte Technik, die schon fast in Vergessenheit geraten ist. In diesem Kurs erfährst du alles Wissenswerte zum Thema Dängeln, Einstellen, Wetzen und Mähen mit einer Sense. Sei überrascht, was eine gut geschliffene Sense, kombiniert mit der richtigen Technik, beim Mähen ausmacht und wieviel leichter das Sensenschwingen dann geht.

Leitung: Manuel Metzler

Ort: Bezau – genauer Kursort wird bekannt gegeben

Kosten: € 40,-

Mitzubringen: Bitte eine eigene Sense mitzubringen. Falls das nicht möglich ist, bitte bei der Anmeldung bekannt geben.

Begrenzte Teilnehmerzahl, wir bitten um deine Anmeldung bis zum 1. Mai 2024.



»Cocktailkurs« geschüttelt, nicht gerührt

Dienstag, 21. Mai 2024
19.00 - ca. 21.30 Uhr

PartyTIME... erlerne die Kunst vom Cocktail shaken und verwöhne deine Gäste mit selbst gemixten Drinks auf deiner nächsten Party! Bei diesem Kurs erlernst du unter Anleitung einer Barkeeperin die Zubereitung leckerer Drinks, die auch gleich verköstigt werden und du hast die Möglichkeit deinen eigenen Lieblingsdrink zu kreieren.

Leitung: Melanie Schöch, Rolling Cocktails

Ort: Bildungshaus Im Kloster Bezau

Kosten: € 45,- plus € 20,- Materialkosten und Rezeptheft

Teilnahme erst ab 18 Jahren möglich.
Begrenzte Teilnehmerzahl, wir bitten um deine Anmeldung bis zum 14. Mai 2024.



»Grillgenuss vom Feinsten« mit ALE-X-BBQ

Samstag, 8. Juni 2024
14.00 – ca. 20.00 Uhr

Du willst wissen, was direktes & indirektes Grillen ist und wie das Smoken & Grillen bei dir daheim auf dem Grill funktioniert? Oder wie dir die besten Fleischstücke auf deinem Grill oder Smoker meisterhaft gelingen? Dann bist du im Grillkurs von Alexander Heer genau richtig! Zusammen erleben wir ein Grillerlebnis der Extraklasse bei dem ein einzigartiges Menü auf Kohlen gezaubert wird. Die Produkte werden sorgfältig ausgewählt und stammen von Bauern und Metzgern aus Vorarlberg.

Folgendes Menü werden wir zusammen
auf dem Grill zaubern:

kleiner Starter vom Onni Ofen „Wälder Pizza“
(Speck, Frischkäse)

geräuchertes Forellenfilet vom Keramik Smoker
unter Frischkäse Haube und Kräuter-Kartoffelchips

Smoke Balls (Hackfleischbällchen gefüllt
mit Käse und umhüllt mit Speck)

„Wälder Käs“ aus dem Kirschholzrauch
mit Zwiebelmarmelade

das perfekte Steak direktes und indirektes Grillen
(Grillzeiten, Rastzeiten, würzen oder marinieren)

gegrilltes Brot schnell & lecker

Gegrillter Gemüsesalat
die leichte und leckere Beilage aus dem Wok Grill

Couscous Salat schnell und einfach

Schokoladenkuchen vom Grill

Leitung: Alexander Heer,
Grill und BBQ Staatsmeister 2015

Ort: Garten „Bildungshaus Im Kloster Bezau“

Kosten: € 140,- inkludiert komplettes Grillmenü,
exklusive Getränke

Mehr Infos unter: www.ale-x-bbq.at

**Begrenzte Teilnehmerzahl, wir bitten um deine
Anmeldung bis zum 1. Juni 2024.**



»Wie wird mein Garten vielfältiger?«

Bee better!

Freitag, 14. Juni 2024
15.00 - ca. 18.00 Uhr

In einem lebendigen Garten können wir Ruhe finden, Kraft tanken und oft auch ein bisschen naschen. Mit standortgerechten und heimischen Pflanzen schaffen wir einen wichtigen Beitrag zur Biodiversität und einen Rückzugsort, an dem sich Menschen und Tiere wohlfühlen. Regina Metzler-Mattes zeigt uns, wie wir mit der richtigen Pflanzenauswahl, dem passenden Standort und Heckenschnitt unseren individuellen Charakter als Gartenbesitzer unterstreichen, sei es repräsentativ geradlinig, romantisch wild oder lebhaft verspielt. Nach den praktischen Beispielen beantwortet Regina eure Fragen bei Kaffee & Kuchen.

Leitung: Regina Metzler-Mattes

Ort: Bahnhofsgarten Bezau (neben Pfadfinderheim, Bahnhof 603)

Kosten: € 22,- inkl. Kaffee & Kuchen

Begrenzte Teilnehmerzahl, wir bitten um deine Anmeldung bis zum 7. Juni 2024.



In Zusammenarbeit mit den
Gartenfreunden Reuthe-Bezau

»Sonnenwendkräuter«

Samstag, 22. Juni 2024
16.00 – 19.00 Uhr

Welche sind die Sonnenwendkräuter? Was macht diese so besonders? Was kann ich mit ihnen machen? Lasst uns gemeinsam auf die Reise der Geheimnisse und Schätze der Sonnenwende gehen und die Vielfalt und Wirkung der Sommerkräuter entdecken. Dazu werden wir gemeinsam mit ausgewählten Kräutern auf der Feuerstelle eine Sonnenwendsalbe herstellen. Der Kurs findet nur bei trockenem Wetter statt. Ersatztermin bei Schlechtwetter: 29. Juni

Leitung: Tamara Waldmann-Weißgerber

Ort: Fegg 284, Bezau

Kosten: € 45,- inkl. Skriptum, Zutaten für die Salbenherstellung und Verpflegung

Begrenzte Teilnehmerzahl, wir bitten um deine Anmeldung bis zum 15. Juni 2024.



»Im Garten der Trauer blühen auch Rosen...«

Freitag, 28. Juni 2024
15.00 – ca. 18.00 Uhr

Die Rose als Seelentrösterin unterstützt in Zeiten der Trauer und des Loslassens Körper, Geist und Seele. Unsere Natur hält eine Vielfalt an wohltuenden, beruhigenden und stärkenden Heilpflanzen für diese fordernde Zeit bereit. Auf einem Spaziergang zum Kräutergarten Holdamoos wollen wir mit diesen kraftvollen Pflanzen in Kontakt treten und sie mit ihrer ganzheitlichen Wirkung kennenlernen. Auch mit dem Räuchern von Heilpflanzen finden wir eine wertvolle Begleitung in Trauerzeiten.

Leitung: Anne Marie Bär, Ausbildung in Heilpflanzen und Räucherkunde, ehrenamtliche Hospizbegleiterin

Ort: unter der Linde bei der Rehmer Kirche (Au)

Kosten: € 39,- inkl. kleiner Stärkung

Mitzubringen: Gutes Schuhwerk und dem Wetter angepasste Kleidung – findet bei jeder Witterung statt!

Begrenzte Teilnehmerzahl, wir bitten um deine Anmeldung bis zum 20. Juni 2024.



Stornoregelungen

Bitte um Beachtung unserer Stornobedingungen

Unsere Kurse sind anmeldepflichtig - wir bitten um frühzeitige Anmeldung.

Bis 14 Tage vor Kursbeginn kann die Anmeldung kostenlos storniert werden.

Bei einem Rücktritt bis 8 Tage vor der Veranstaltung verrechnen wir eine Stornogebühr von 50% der Kurskosten. Bei einer späteren Abmeldung oder Fernbleiben des Kurses werden 100% der Kurskosten fällig, außer es wird eine Ersatzperson vermittelt.

Bei persönlich zwingenden Gründen (Todesfall, Krankheit) kann gegen Vorlage einer Bestätigung auf die Stornogebühr verzichtet werden.

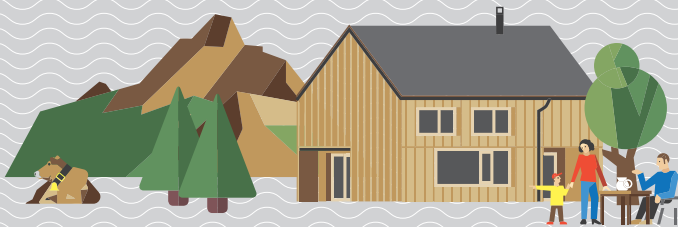


Kolping Bezau – Trägerverein des Bildungshauses
„Im Kloster Bezau“

**Raiffeisenbank
Bezau-Mellau-Bizau**



**gut handeln
gut leben**



.....Mit Einander.....

**Wenn's um unsere Region geht,
ist nur eine Bank meine Bank.**

www.raiba-bmb.at