

# Alte Rezepturen in neuen Zeiten

Workshop mit Renato Strassmann, wegzeichen



**Rezepte und Zubereitungen von Kraftweinen, Latwerge und andern „Wässerchen“ und „Einreibungen“ hergestellt aus Wurzeln, Kräutern, Blättern, Früchten und Knospen.**

**Alte Rezepturen** von Mixturen, Familienrezepte und jahrhundertalte, überlieferte Zubereitungen bergen wertvolles Wissen im Umgang mit Kräutern.

**Die Rezepte der einfachen Leute** basierte auf den Grundlagen, die ihnen in ihrem Lebensumfeld verfügbar waren. Mit einfachsten Mitteln galt es aus **Kräutern, Wurzeln, Knospen und Früchten** wirksame und insbesondere auch haltbare Zubereitungen herzustellen. Butterschmalz (Ghee), ausgelassene Fette, Honig, das Wissen und die Erfahrung um die Kombinationen von Kräutern waren wesentliche Grundlagen. Es entstanden Kraftweine, Frucht-dicksäfte (Latwerge), Salben, Pflaster, Einreibungen ... und das ohne Zugaben von „modernen“ Konservierungsmitteln. Früchte, Kräuter und Gemüse wurden vergoren oder in Wein angesetzt. Frucht- und Kräutersäfte wurden mit viel Fingerspitzengefühl zu Latwergen eingekocht u.s.w. Die Haltbarkeit war auch in alten Zeiten ein wichtiger Gesichtspunkt.

**Der Mensch war näher und noch inniger mit den Jahreszeiten verbunden.**

Er wusste, dass er zu jeder Jahreszeit das finden konnte was er im Notfall auch brauchte. Er nutze im Frühjahr die emporsteigenden Baumsäfte und Frühjahrswurzeln. Im Sommer standen genügend Kräuter zur Verfügung. Auch die ersten, reifen Früchte zeigten sich schon. Die Herbstzeit war voller Früchte und nochmals eine Zeit der Wurzelwelten. Gleichzeitig kündeten sich auch schon die ersten Knospen an den Sträuchern und Bäumen an. Diese, nebst Flechten, Moose, Rinden und immergrüne Pflanzen begleiten ihn durch den Winter hindurch.

Viele Rezepte, die den Alltag begleiteten und auch besondere Rezepte, wie z.B. ein „Feenöl“ sind uns erhalten geblieben. Einigen dieser Rezepte gehen wir auf die Spur, betrachten sie näher, gehen auch der wichtigen Frage nach, inwieweit wir diese „alten“ Rezepte 1:1 auf die heutige Zeit übertragen und bei Mensch und Tier anwenden können. Liegen doch teilweise tausende Jahre dazwischen – einen Zeitraum, in dem sich auch die Lebensweise und die Konstitution des Menschen grundsätzlich verändert haben.

So werden wir an diesem Wochenende die unterschiedlichsten Zubereitungen aus „alten Zeiten“ etwas näher betrachten.



Wann: **Sa + So, 14. + 15. März 2015**  
von 9.00 bis 17.00 Uhr

Referent: **Renato Strassmann**, wegzeichen  
Autor, Wegbegleiter, Bewahrer und Experte der  
„Traditionellen Volksheilkunst Europas“  
[www.renato-strassmann.info](http://www.renato-strassmann.info)  
[www.baumheilkunde.info](http://www.baumheilkunde.info)

Kosten: **€ 210,-** inkl. Skript und Material  
Anzahlung: **€ 50,-** (Restbetrag bei Seminarbeginn)

Wo: **Feelings-Seminarzentrum**  
4532 Rohr, Oberrohr 9

Anmeldung: [office@feelings-seminarzentrum.at](mailto:office@feelings-seminarzentrum.at)  
[www.feelings-seminarzentrum.at](http://www.feelings-seminarzentrum.at), 0664-5201861

**Die Praxis (das Handwerk) gehört genauso dazu:**

Wir stellen miteinander besondere Rezepte aus alten Zeiten her, wie

- Kraftwein (in vielerlei Hinsicht),
- Einreibeöl (ein ganz besonderes),
- Latwerge und Honigzubereitung

**Lass Dich überraschen und staune,  
was Du kannst!**



[www.feelings-seminarzentrum.at](http://www.feelings-seminarzentrum.at)

4532 Rohr im Kremstal, Oberrohr 9 | 0664-5201861 | [office@feelings-seminarzentrum.at](mailto:office@feelings-seminarzentrum.at)

**Feelings**  
Seminarzentrum