

Sinne und Sinn Atelier

Kurstermine im Winter/Frühjahr 2021

Jacke filzen

Eine Jacke oder ein Rock (oder beides?) aus warmer, regionaler Schafwolle in Naturfarben (weiß/grau/braun nach Wahl), von Hand gestreichelt in einem Stück und nach selbst gemachtem Schnitt geformt. Glück für viele Jahre!

Samstag, 16. Jänner 10:00 bis 12:00 Uhr und 14:00 bis 18:00 Uhr

Sonntag, 17. Jänner 10:00 bis 12:00 Uhr und 14:00 bis 16:00 Uhr

Kurspreis inklusive Material je 210.- für zwei Personen, ab 3 Personen je 190.-

Materialpreis nach Verbrauch; ca. 20 bis allerhöchstens 30 Euro für eine winterfeste, wohlig warme Jacke

Stylishes Upcycling: Hemd, bestickt und gefärbt mit Pflanzenfarben

Aus einem alten Herrenhemd von Hand und mit Herz ein statement garment entstehen lassen. Schneiden, (ein bissl:-) nähen, eventuell besticken, nach Lust und Laune Färben mit herrlicher Naturfarbe. Färbepflanzen näher kennen lernen.

Samstag, 29. Jänner 10:00 bis 12:00 Uhr und 14:00 bis 18:00 Uhr

Sonntag, 30. Jänner 10:00 bis 12:00 Uhr und 14:00 bis 16:00 Uhr

Kurspreis inklusive Material je 210.- für zwei Personen, ab 3 Personen je 140.-

Geeignetes Hemd bitte mitbringen, große, locker fallende Größe, unbedingt 100% Naturfaser; weiß oder auch farbig und mit Muster möglich (das sieht man auch nach dem Färben noch), helle oder dunkle Farben (unterschiedlichste Ergebnisse). Leinen, Viskose, Seide, Baumwolle...

Stickgarn und Farbe wird vor Ort nach Verbrauch verrechnet.

Familien – Korbflechten in den Semesterferien

Traditionell oder ganz neu, einfach oder schwierig, mit oder ohne Krafteinsatz. Verschiedenste Naturmaterialien zum Ausprobieren.

Mittwoch, 3. Februar 14:00 bis 17:00 Uhr

2. Termin:

Mittwoch, 17. Februar, 14:00 bis 17:00 Uhr

Kurspreis inklusive Material 2 Personen je 63.-, ab 3 Personen je 42.-

Familien-Winterwaldspaziergang in den Semesterferien

Eine begleitete Wanderung im Schluchtwald der Sulm für die ganze Familie. Baum und Strauch im Winterkleid, Pflanzengeschichten, Eis-, Schnee- und Wasserabenteuer für Explorer. Natur verbunden erleben. Abschluss mit Lagerfeuer und Bratäpfeln im Innenhof des Kochgenussateliers.

Freitag, 5. Februar 14:00 bis 18:00 Uhr

2. Termin:

Freitag, 19. Februar 14:00 bis 18:00 Uhr

Kurspreis inklusive Material 2 Personen je 63.-, 3 Personen je 42.-,

Winterkostbarkeiten für's Auge.

Wilde Sträuße und Kränze binden. Weniger ist mehr!

Botanischer Spaziergang, die Sulm entlang und auf den Josefiberg, Materialsammlung und Gestaltung.

Auch im Winter schenkt der Wald seine vielen Kostbarkeiten... suchen und finden, den Wert sehen und Neues entstehen lassen. Moos, trockene Gräser und Farne, Immergrünes, Zweige... botanische Bestimmung inklusive, Pflanzengeschichten auch...

Samstag, 6. Februar 14:00 bis 16:00 Uhr Spaziergang mit Materialsammlung

Sonntag, 7. Februar 10:00 bis 12:00 Uhr und 14:00 bis 16:00 Uhr Gestaltung der Kostbarkeiten.

Kurspreis inklusive Material je 168.- für zwei Personen, 3 Personen je 112.-, ab 4 Personen je 84.-

Korbflechten mit Naturmaterial

Hartriegel, Chinaschilf, Binse, Birke und noch mehr Ungewöhnliches wird zum gestalterischen Highlight. Einfarbig oder sanft mehrfarbig, geflochten oder auch genäht, traditionell regelmäßig oder auch ganz frei, so wie ein Vogel sein Nest baut. Viele neue Ideen!

Samstag, 20. Februar 10:00 bis 12:00 Uhr und 14:00 bis 18:00 Uhr

Kurspreis inklusive Material je 126.- für zwei Personen, 3 Personen je 84.-, ab 4 Personen je 63.-

G'sund durch die Zeit

Wie kann man gerade im beginnenden Frühling, wenn sich alles nach noch mehr Licht sehnt, so viel Anfangsenergie hereinschießt und man doch oft einfach nur müde ist, sich selbst Gutes tun? Was essen, um fit zu bleiben? Wie sich bewegen, wie mental fein getunt sein?

Botanischer Spaziergang in die umliegenden Wälder. Kochen (eventuell) mit ersten zarten Wildkräutern, vitaminstarke Keimlinge, Yoga, Shiatsu-Elemente.

Samstag, 6. März 10:00 bis 12:00 Uhr und 14:00 bis 18:00 Uhr

Sonntag, 7. März 10:00 bis 12:00 Uhr und 14:00 bis 18:00 Uhr

Kurspreis excl. Material für 2 Personen je 252.-, 3 Personen je 168.-, ab 4 Personen je 126.-

Wilde Küche rund um Ostern

Zeit für frisches Grün! Kräuter-, Baum- und Strauchexkursion in die umliegenden Wälder und Wiesen, botanisches Bestimmen der gefundenen Kostbar- und Köstlichkeiten, Kochen und Genießen. Ein saft- und kraftvolles, feines Menü für's kreative G'sundbleiben.

Samstag, 27. März 14:00 bis 16:00 Uhr

Sonntag, 28. März 10:00 bis 12:00 Uhr und gemeinsames Mittagessen

Zweiter Termin:

Samstag, 10. April 14:00 bis 16:00 Uhr

Sonntag, 11. April 10:00 bis 12:00 Uhr und gemeinsames Mittagessen

2 Personen je 84.-, ab 3 Personen je 56.-

Zutaten für das Menü kommen noch dazu

Anmeldung je nach Verfügbarkeit der Kursplätze bis eine Woche vor Kursbeginn möglich. Kurstermine, Personenzahlen und gestalterische Möglichkeiten werden je nach momentan gültiger Corona-Richtlinie den Gegebenheiten angepasst – Termine können auch verschoben werden, wenn eine Durchführung des Kurses nicht möglich ist. Eine Stornierung ihrerseits ist bis 1 Tag vor dem Kurs kostenfrei, bei Nichterscheinen ohne Stornierung erlauben wir uns, 90% des Kurspreises in Rechnung zu stellen. Weitere Informationen zu den Kursen gern auf Anfrage.