



DIY – Pizza Pellet-Ofen für zuhause bauen

Mind. 7, max. 10 TN

Eine klasse Sache: Mit dem selbstgebauten Pizzaofen auf dem Pizzastein seine eigene Pizza backen. In dem Seminar bauen wir unter fachlicher Anleitung von Friedhelm Eck einen Pizza-Ofen, der durch Verbrennen von Pellets auf die richtige Temperatur gebracht wird.

Eine kreative Geschenkmöglichkeit, bei der am Ende etwas Sinnvolles entsteht – nicht nur für dich selbst, sondern auch für Freunde, Bekannte und Nachbarn.

Material- und zusätzliche Kosten 170,- €



Friedhelm Eck

engagiert sich in der Stadtmission Oppenheim.
Geschäftsführer von teamspirit, Coaching, Teambildung, Beratung und Erlebnispädagoge.



Lachen
tut gut!

Täglich gibt es
einen biblischen Impuls
mit Lothar Rapp

Jetzt informieren und anmelden

06327 983-457
www.campus-lachen.de
rezeption@gaestehaeuser-weinstrasse.de

Gästehäuser Weinstraße
Flugplatzstraße 91-99
67435 Neustadt/Weinstraße

CAMPUS  LACHEN

Gästehäuser
Weinstraße

Mehr als
Urlaub

Wählen Sie Ihr Zimmer

pro Person

im Doppelzimmer:

Standard 400,- €

Komfort 420,- €

Komfort + 455,- €

im Einzelzimmer:

Standard 450,- €

Komfort 470,- €

Komfort + 505,- €

Seminargebühr

90,- € zuzügl.

Materialkosten

(s. Kurse)

Anreise zum

Abendessen,

Abreise nach dem

Mittagessen

Mindestteilnehmerzahl

siehe Kurse



Kreativ und

Innovativ

**Fünf Tage voller Kreativität
und Gedanken zu Gottes Wort**

Di 14.04. - So 19.04.2026



Manfred Weber

Mitglied der Deutschen Pastellgesellschaft Malt seit 1998 mit Pastellen und leitet Workshops für Malinteressierte

Malen mit Pastellen

Mind. 5 max. 10 Teilnehmer

Zu diesem Malkurs mit Pastellen unter der fachkundigen Anleitung des Referenten sind Anfänger und Fortgeschrittene eingeladen.

Sie können eigene Pastelle und Papier mitbringen oder das Arbeitsmaterial vor Kursbeginn bei Herrn Weber erwerben.

Bitte teilen Sie uns Ihren Bedarf bei der Anmeldung mit!

Materialkosten: (72 halbe Kreiden von JAXEL z. Zt. ca. 25 € zzgl. Spezialpapier ca. 5 € pro Blatt)



Jonathan Pfaff

Veeh-Harfen-Trainer mit langjähriger Erfahrung

Musizieren auf der Veeh-Harfe

Mind. 5 max. 10 Teilnehmer

Entdecken Sie die Freude am Musizieren mit der Veeh-Harfe, einem Instrument, das ohne Vorkenntnisse gespielt werden kann. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, die Veeh-Harfe Schritt für Schritt zu erlernen und Ihre Fähigkeiten weiter zu entwickeln. In einer freundlichen Atmosphäre führen wir Sie behutsam an die Grundlagen des Spiels heran. Dabei soll das gemeinsame Musizieren und der Freude im Vordergrund stehen.

Bitte teilen Sie bei der Anmeldung mit, ob Sie ein Leihinstrument benötigen.

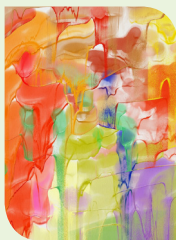
Materialkosten ohne Leih-Instrument: 40,- €

Materialkosten mit Leih-Instrument: 60,- €



Sabine Pflugfelder-Lenz

Kunststudium, Mixed-Media-Künstlerin, verbindet unterschiedliche Ansätze und erschafft Werke, die sich ständig wandeln. Instagram: Pflugfelderlenz_art



Experimenteller Monodruck

Mind. 3, max. 10 Teilnehmer

In meinem Workshop dreht sich alles um das kreative Experimentieren im Druckverfahren. Wir arbeiten mit Gelplates und entdecken die spannende Möglichkeit des Monodruckes – jede Druckplatte ist ein Unikat. Gemeinsam gestalten wir außerdem Stempel, Schablonen und sammeln Strukturen, die wir in den Drucken einsetzen können. Der Workshop richtet sich an Anfänger*in oder erfahrene Kreative. Alles, was du brauchst, ist Neugier und Lust am Ausprobieren.

Was dich erwartet:

- Einführung in die Technik des Monodruckes auf Gelplates
- Kreatives Arbeiten mit Acrylfarben, Schablonen, Naturmaterialien, Stempel und Sonstigem
- Freies Arbeiten und ganz viel Raum für Experimente

Materialkosten: 30,- €

"Bei den Kreativtagen kann ich meinen Horizont erweitern und meine kreative Ader ausleben" L.B.



Susanne Dahlke verheiratet, Kräuterpädagogin, Beraterin für Bienenprodukte. Sie hat eine wilde Kräuterwerkstatt hält Workshops, kocht und singt mit und in der Natur.



Kräuter entdecken, verarbeiten und genießen

Mind. 6, max. 15 Teilnehmer

Wo wachsen Kräuter?

Wie kann ich sie erkennen?

Wie verwende ich sie in der Küche?

Wie kann ich Kräuter haltbar machen?

Viele Fragen, die bei diesem Workshop in Theorie und Praxis beantwortet werden. Wir lernen verschiedene Anwendungsmöglichkeiten, wie zum Beispiel Kräutersalz, Kräuterpaste, Kräuterlimo, Kräutergebäck, Kräuternessig und Kräuter Öl. An einem Tag widmen wir uns dem Honig als gesundes Süßungsmittel und stellen ein Frühlingsoxymele her.

Materialkosten: 30,- €

