



*Lachen
tut gut!*

Gästehäuser

Weinstraße

+
Mehr als
Urlaub

*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**

Wählen Sie Ihr Zimmer

pro Person
im Doppelzimmer:
Standard 425,- €
Komfort 445,- €
Komfort + 480,- €

im Einzelzimmer:
Standard 485,- €
Komfort 505,- €
Komfort + 540,- €

Seminargebühr 100,- €
zuzügl. Materialkosten
(s. Kurse)

Anreise zum
Abendessen,
Abreise nach
dem Mittagessen

Mindestteilnehmerzahl
s. Kurse



**Kreativ und
Innovativ**

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

Di 20.04.27 - So 25.04.27



Manfred Weber
Jahrgang 1952
Mitglied der
Deutschen Pastell-
gesellschaft
Malt seit 1998 mit
Pastellen und lei-
tet Workshops für
Malinteressierte

Malen mit Pastellen

Mind. 6 max. 12 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!
- Bei Fragen zum Materiel wenden Sie sich gerne an den Referenten
Tel.: 02131 592623



Jonathan Pfaff
Verwitwet
Veeh-Harfen-
Trainer,
Veeh-Harfen
Kursleiter mit
langjähriger
Erfahrung

Musizieren auf der Veeh-Harfe

Mind. 6 max. 10 Teilnehmer

Dieser Kurs richtet sich an erfahrene Spielerinnen und Spieler der Veeh-Harfe Standard und Veeh-Harfe Solo. Gemeinsam erarbeiten wir den Benjamin-Schmolck-Zyklus „Tu mir auf die schöne Pforte“ sowie ausgewählte vierstimmige Choralsätze. Freuen Sie sich auf inspirierende musikalische Gemeinschaft und die Vertiefung Ihres Harfenspiels.

Materialkosten ohne Leih-Instrument: 40,- €
Materialkosten mit Leih-Instrument: 60,- €



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

Wildpflanzen entdecken, verarbeiten und genießen

Mind. 6, max. 15 Teilnehmer

Wo wachsen Wildkräuter?
Wie kann ich sie erkennen?
Wie verwende ich sie in der Küche?
Wie kann ich Wildkräuter 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 Kräuteröl.

An einem Tag widmen wir uns dem Honig als gesundem Süßungsmittel und stellen ein Frühlingskräuter-Oxymel (Sauerhonig) her.

Materialkosten: 30,- €

