

Liebe BPW (+ ü 60)  
**Einladung zum**  
Eventanlass auf dem Brunnmatthof



am Dienstag, 24. Oktober 2023

### Inhalt Salzkurs

- Begrüssung auf dem Brunnmatthof
- Weisses Gold und Grüne Kraft, Kräutersalzherstellung Theorieteil
- Theorie, Gewürze, Kräuter und Salzarten
- Gewürze selber herstellen mit Walter Zumbühl
- Vortrag über die Anwendung und Heilwirkung der Heilpflanzen mit Romana Zumbühl
- Salz ist Leben
- Salzarten und wie es gewonnen wird
- Kräutersalze selber herstellen

Im Kräutersalz verbinden sich aromatische Pflanzen mit dem klaren Geschmack reinen Natursalzes und ist der Allrounder für die ernährungsbewusste Küche. Kräutersalz wertet jedes Nahrungsmittel auf, sei es ein frisch zubereiteter Salat, kurz gedünstetes Gemüse, Dipsaucen und jegliche anderen Mahlzeiten. Gleichzeitig hilft es, unsere Verdauungs- und Verstoffwechslungsprozesse zu unterstützen.

**Pro Person:** CHF 60.- (ab 10 Personen) inkl. Gewürzsalz, Unterlagen, stilles Wasser, Kaffee und Tee

**Wann:** Kräutersalzkurs vom 24.10.2023 mit BPW Zofingen



**Referentin:** Romana Zumbühl, Dipl. Ausbildung der Heilpflanzenkunde, Frauen und Kinderheilkunde, Aromatherapie sowie Phytotherapie. Siegerin Landfrauenküche SRF bi de Lüt

**Referent:** Walter Zumbühl, Meisterlandwirt, Kräuterfachmann und Alchemist

Es freut uns Euch auf dem Brunnmatthof zu begrüßen zu verwöhnen und zu begeistern.

Romana und Walter Zumbühl

**Brunnmatthof Heilpflanzenschule GmbH**  
**Romana & Walter Zumbühl**  
Fronhofenstrasse 2  
6147 Altbüron  
Tel: 062 / 756 48 39  
[www.heilpflanzenschule.ch](http://www.heilpflanzenschule.ch)

**Programmablauf:**

- Datum: Dienstag, 24. Oktober 2023  
17.00 Uhr – 19.00 Uhr Kräutersalzkurs im Brunnmatthof
- Treffpunkt: 16.45 Uhr direkt vor Ort
- Anreise: mit PW via Richenthal in Richtung Ebersecken fahren.  
Auf „Passhöhe“ rechts abbiegen. Beachte Wegweiser „Brunnmatthof“  
Dieser befindet sich auf der Anhöhe in Richtung Westen.  
**Naviadresse: Fronhofenstrasse 2, 6146 Grossdietwil**
- Anschliessend: Verschiebung mit PW zum Restaurant Löwen in St. Urban  
ab ca. 19.45 Uhr gemeinsames Nachtessen  
Menü Vorschläge folgen später
- Teilnehmer: Partner sind willkommen
- Organisation: Käthi Strasky

.....

**Definitive Anmeldung** (spätestens bis Samstag, 7 Oktober 2023)

Name / Vorname .....

Partner .....

Tel. Nr.: ..... E-Mail: .....

Kräutersalzkurs: Anzahl Personen .....

Nachtessen: Anzahl Personen .....

Bitte bis spätestens **6. Oktober 2023** zurück an Käthi Strasky <k.strasky@bluewin.ch>