

Anfahrt- und Parktipp

zu Lindners Hotels & Restaurants, „Lindner's Stadl“

Da ab April die Baumaßnahmen am Marienplatz beginnen, parken Sie am besten in der Tiefgarage Kellerberg P1 (im Navi eingeben: Tiefgarage Kellerberg, Kellerstraße). Von dort erreichen Sie Lindner's Stadl in 10 Minuten Fußweg über die Rosenheimer Straße und dann rechts „An der Waage“, Bad Aibling, im 1. Stock über dem neuen Restaurant Lindners Waage. www.lindners.net

LINDNERS
Romantik Hotels & Restaurants
★★★★



Name _____

Vorname _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____

E-mail _____

Antwort

AIB-KUR GmbH & Co. KG
Wilhelm-Leibl-Platz 3
83043 Bad Aibling



Das Projekt und seine Partner

■ AIB-KUR GmbH & Co. KG

Thomas Jahn
Kurdirektor
Irene Holzapfel
Projektorganisation

Referenten der Erlebnistage 2012

■ Thomas Janscheck

Dipl.-Ing. Gartenbau (FH)

■ Karin Greiner

Dipl.-Biologin, Sachbuchautorin und Pflanzen-
expertin beim Bayerischen Rundfunk

■ Konrad Geiger

BIO-Spitzenkoch

■ Sebastian Viellechner

zertifizierter Kräuterpädagoge

■ Dr. Günter Fleischmann und Heinz Osbahr

Kur-Apotheke Bad Aibling

■ Thomas Jaksch

Dipl.-Ing. Gartenbau (FH),
Betriebsleiter Gemüsebau/Kleingarten Weihenstephan



AIB-KUR GmbH & Co. KG
Wilhelm-Leibl-Platz 3
83043 Bad Aibling

Telefon 08061 9080-0
Telefax 08061 9080-800
info@aib-kur.de
www.bad-aibling.de



„UNSER GARTEN,
UNSERE GESUNDHEIT!“

**ERLEBNISTAGE 2012 –
Vegetarisches aus
eigenem Anbau**

11. + 12. Mai 2012

BAD AIBLING
GARTEN & GESUNDHEIT

Eröffnungsabend: Freitag, 11. Mai 2012 19:00 Uhr Lindners Stad'l



Eröffnungsansprache:
Kurdirektor Thomas Jahn

Vortrag:
**Spinat oder Brennnessel – grün,
geschmackvoll, gesund**

Referentin:
Karin Greiner, Diplom-Biologin, Sachbuch-
autorin und Pflanzenexpertin beim Bayeri-
schen Rundfunk, www.pflanzenlust.de

Kulturpflanzen aus eigenem Anbau im Garten,
liefern sie uns wirklich alles, was wir für eine
gesunde, für eine vegetarische Ernährung
brauchen? Oder fehlt da etwas, was man aber
mit Wildpflanzen decken kann? Gehen Sie mit
auf einen virtuellen Spaziergang durch Garten
und Feld, über Wiesen und durch Wälder. Hier
wird beleuchtet, wo die Werte von Tomate,
Radieschen und Rucola liegen, wie Sie Wegerich,
Löwenzahn und Gänseblümchen zusätzlich
nutzen können. Alles der Natur zuliebe und
Ihrer Gesundheit zugute. Ein Vortrag nicht nur
zum Sehen und Hören, sondern auch zum
Schmecken! Als besonderes Highlight präsen-
tiert BIOSpitzenkoch Konrad Geiger Spinat und
Brennnessel mit einem Flying Buffet. Sie können
gleich während des Vortrags kosten, was es mit
Kultur Gemüse und Wildpflanzen geschmacklich
auf sich hat. Testen Sie, wie sich Spinat und
Brennnessel ergänzen, wie Basilikum und
Rucola eine vegetarische Liaison feiern und
Löwenzahn mit Wegerich kulinarisch wie
gesundheitslich zur Höchstform auflaufen.

Karin Greiner beschäftigt sich seit über
30 Jahren intensiv mit der Pflanzenwelt in
Garten und Natur. Ihr Wissen gibt sie in
Vorträgen und Workshops weiter, sie ist als
Dozentin in verschiedenen Lehrgängen rund
um Kräuter, Heilpflanzen und Natur tätig.

Die Erlebnistage Garten & Gesundheit 2012
finden im neuen „Lindners Stad'l“ statt. Wir
haben uns bewusst für das Lindners als
Veranstaltungsort entschieden. So ist das Haus
gemäß der aktuellen EG-Öko-Verordnung
zertifiziert und bietet im außergewöhnlichen
Restaurant „Lindners Waage“ feine Kulinarik
aus Natur und Region in Verbindung mit einem
neuen Wiegekonzept an. In ungezwungener
Atmosphäre lassen sich dort Salate und
vegetarische Gerichte genießen, gerne auch
ergänzt mit saftigem Fleisch und Fisch vom
offenen Buchenholzgrill. Perfektioniert wurde
dieses Konzept durch den Bio-Spitzenkoch
Konrad Geiger, welcher seit Jahren beweist,
dass eine biologische und auch vegetarische
Küche schmackhaft und abwechslungsreich ist.
Auch außerhalb der Gastronomie achtet das
Lindners in hohem Maße auf ökologische
Nachhaltigkeit und ist somit der ideale Partner für
die diesjährigen Erlebnistage Garten & Gesundheit.

Ort:
Lindners Stad'l | siehe Anfahrt- und Parktipp
Um schriftliche oder telefonische Anmeldung
für den Vortrag mit Flying Buffet wird gebeten.
Beitrag: 12 Euro (ohne Getränke)



Samstag, 12. Mai 2012



09:30 – 16:30 Uhr
Veranstaltungen - mit Anmeldung
Gebühr:
19 Euro für Workshops und Mittagessen
(ohne Getränke)

09:30 Uhr
Begrüßung und Einführung in den Tag
Thomas Janscheck

10:00 Uhr - Workshop:
Lauter feine Schmankerl – wie verende ich
Wildkräuter mit Gartengemüse in der
Küche?
Referent:
Sebastian Viellechner, zertifizierter
Kräuterpädagoge, www.kraeuterwastl.de
Ort:
Lindners Stad'l

Sebastian Viellechner, genannt Kräuterwastl
und manch einem aus dem Bayerischen
Rundfunk bekannt, wird uns in die vielfältige
kulinarische Verwendung der „Unkräuter“
einführen. Er stellt zahlreiche Wildkräuter und
-früchte vor. Deren Eignung für die Wildkräu-
terküche erklärt er ebenso, wie die sinnvolle
und praktikable Ergänzung mit Wertvollem
aus dem Garten. Die
Zubereitung von feinsten
Mixturen, Suppen, Essig,
Limonaden, Gelees und
Salaten wird so anschau-
lich dargestellt.



12:00 Uhr
Mittagsbuffet mit Gemüse, Salaten und
Produkten aus der Region

13:30 Uhr - Geführte Wanderung:
Apotheke Gottes – Heilpflanzen am
Wegesrand: Wirkung, Verwendung, Dosis,
Aufbereitung, Trocknung der Pflanzen
Referent:
Dr. Günter Fleischmann, Heinz Osbahr ,
www.kur-apotheke-bad-aibling.de
Ort:
Lindners Stad'l als Ausgangsort für eine
Wanderung in den Mangfallauen

In Wald, Feld und Flur gibt es viel „Heilsa-
mes“ zu entdecken und die „Apotheke Gottes“
reckt am Wegesrand so manch lindernde Hilfe
den Leiden der Menschen entgegen. Doch was
ist heilsam und was giftig? Auf einer geführ-
ten Wanderung entlang der Mangfall werden
zahlreiche Heilpflanzen vorgestellt. Es werden
die wichtigsten Anwendungsgebiete und Wir-
kungsweise veranschaulicht, sowie auf das
richtige Sammeln, Verarbeiten und Lagern
eingegangen.

15:00 Uhr - Vortrag:
**Mit Siebenmeilenstiefeln durch's
Gemüsejahr**
Referent:
Thomas Jaksch, Dipl.Ing. (FH) Gartenbau,
Betriebsleiter Gemüsebau/Kleingarten an
der Forschungsanstalt für Gartenbau
Weihenstephan (thomas.jaksch@hswt.de)
www.hswt.de
Ort:
Lindners Stad'l

Immer mehr, erfreulicherweise auch junge
Menschen entdecken das „Garteln“ wieder
für sich. Zarter Salat, aromatische Tomaten
direkt vom Stock, oder knackige Cocktail-
gurken und gesunder Minikohl frisch aus
dem eigenen Gemüsegarten... wer würde da

schon nein sagen? Doch tun sich dabei viele
Fragen auf. Wie legt man einen Gemüsegar-
ten an? Was bringt ein Hochbeet? Soll man
besser pflanzen oder aussäen? Welche
Sorten sind geeignet? Welche neuen
Gemüsearten gibt es und wie verhält es sich
mit Fruchtfolge, Düngung und Schädlings-
abwehr? Der Vortrag gibt viele wichtige
gemüsebauliche Praxistipps.

16:30 Uhr
Ende der Veranstaltung

Hinweis: es können maximal 25 Personen pro
Workshop teilnehmen. Bei mehr Anmeldungen
werden die Kurse bis zu 3-mal angeboten und die
Teilnehmer aufgeteilt.



Anmeldung (Anmeldeschluss ist der 6. Mai 2012)

- Fr. 11. Mai 2012 Vortrag und Flying Buffet mit Versuchungen aus der Region
ab 20.30 Uhr, 12 Euro (ohne Getränke)
- Sa. 12. Mai 2012 Workshop, 9:30 Uhr – 16:30 Uhr
19 Euro für Workshops und Mittagessen (ohne Getränke)

Veranstaltungsort: Lindners Hotels & Restaurants
Lindners Stad'l (im 1. Stock über dem neuen Restaurant Lindners Waage)
Bad Aibling, An der Waage

Telefonische Anmeldung: AIB-KUR GmbH & Co. KG, Tel. 08061 90800
oder schriftliche Anmeldung auch per E-Mail an: irene.holzapfel@aib-kur.de

Mit der schriftlichen oder telefonischen Anmeldung bitten wir um Überweisung der
Teilnahmegebühren bis zum 6. Mai 2012 auf das Konto der AIB-KUR GmbH & Co.KG:
Kontonummer 5595
Sparkasse Rosenheim – Bad Aibling (BLZ 711 500 00)
Verwendungszweck: „Garten & Gesundheit“