

Essbares Grün rund ums Kloster (Wildkräuterkurs)

Kartause Ittingen, 29.04.2023, 9:00 - 16:00 Uhr

Kultur, Begegnung, Erlebnis | Schöpferisch leben | Erwachsenenbildung

Kulinarische Verwendung von wilden Kräutern

Wie ein Wunder mutet es an, durch die Natur zu gehen und hunderte von Pflanzen anzutreffen. Erst recht, zu wissen, dass sehr viele davon nicht nur schön oder Unkraut sind, sondern für den Menschen geniessbar, ja sogar eine gute Wirkung für Körper und Seele haben.

Gestaltung

In der schönen Umgebung des ehemaligen Klosters Kartause Ittingen werden wir Pflanzen, deren Standort und Eigenschaft betrachten, einzelne probieren und eingesammeln. Im Gespräch und Austausch teilen wir Pflanzenwissen und lernen Neues über Standort, Vorkommen, Wirkung und Verwendungszweck. Texte und Gedanken verweben Natur und Spiritualität.

Nach dem Sammeln werden die Wildkräuter schmackhaft zubereitet wie zum Beispiel gebraten, in Öl eingelegt, als Powerdrink, Tee, Chips oder Kräuterbutter verarbeitet. Auch unseren einfachen Lunch bereiten wir gleich selber mit frischen Kräuter zu.

Ziele

Freude an den Pflanzen und ihrer kulinarischen Verwendung wecken.

Sich überraschen lassen von der Vielfalt, effektvollen Möglichkeiten und neuen Geschmackseindrücken.

Ermutigung zum Gebrauch von Wildkräutern

Teilnehmende

Menschen, die Freude an der Natur haben. Keine Vorkenntnisse nötig. Eigene Erfahrungen können gerne eingebracht werden.

Leitung

Regina Pauli, Erwachsenenbildnerin, Pilgerbegleiterin, Theologin

Kosten

Kurskosten Fr. 95.- inkl. Zutaten zum Mittagslunch

Anmeldung

bis 19.4.2023

Veranstalter: tecum - Zentrum für Spiritualität Bildung und Gemeindebau