

Themenübersicht 2020

- Änderungen vorbehalten, je nach Witterung und Vegetation -

Bei allen Terminen von März bis November:

Essbare Wildpflanzen im Jahreslauf in Theorie und Praxis sowie Verkostungen.

Sa, 14. März

kleine Knospe – große Kräfte! Wir bestimmen und verkosten Knospen von Bäumen, junge Triebe und stellen für unsere grüne Hausapotheke ein sog. Gemmopräparat aus Knospen her.

Sa 4. April

frisches Frühlingsgrün - voller Vitalstoffe, erkennen und genießen

Sa 2. Mai

Es grünt so grün im Blätterwald – essbare Blätter von Bäumen und Sträuchern

Sa 30. Mai

Erleben und erschmecken Sie den kulinarischen Facettenreichtum der heimischen Vitalstoffkönigin

Sa 27. Juni

farbenfrohe Blütenküche und Sexualität bei Pflanzen

Sa 18. Juli

wilde Sommergäste wie z.B. Knopfkraut, Weißer Gänsefuß und Wilde Möhre, grüne Hausapotheke: Roll-on gegen Insektenstiche und Harzbalsam

Sa 19. September

Herbstschätze Teil I und „zweiter Frühling“

Sa 17. Oktober

Herbstschätze Teil II und Pflegeprodukte aus Wildpflanzen, z.B. Naturshampoo, Naturdeo, Seife die auf Bäumen wächst

Sa 14. November

Wildes Grün im Winter und Wurzelzeit
Aromatische Waldgeschenke für die Weihnachtszeit
Abschied und Ausblick, Übergabe Teilnahmezertifikat