Jahreskurs/Ausbildung
Essbare Wildpflanzen und Bäume

von der Knospe bis zur Wurzel

Bei allen Terminen von März bis November:
Essbare Wildpflanzen im Jahreslauf in Praxis und Theorie sowie Verkostungen.

Über den Jahreslauf verteilt:

verschiedene Schwerpunkthemen, siehe ab S. 3

botanische Bestimmungsübungen,
sehen – fühlen – riechen

Veränderungen der wilden Grünen wahrnehmen

Blick für Naturzusammenhänge entwickeln
bzw. vertiefen

pflanzliche Inhaltsstoffe

Pflanzenfamilien, Giftpflanzen

Wahrnehmungsübungen, Sinne aktivieren

Verbindung schaffen zum wilden Grün

Wiederholung und praktische Übungen, um
Wiedererkennen der Pflanzen zu festigen

Wildpflanzen in die alltägliche Ernährung integrieren ☺

Inhaltliche Änderungen vorbehalten, je nach Witterung und Vegetation.

<u>März</u>

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.

April

Frisches Frühlingsgrün - voller Vitalstoffe, erkennen und genießen.

Mai

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

Juni

Erleben und erschmecken Sie den immens großen kulinarischen Facettenreichtum der heimischen Vitalstoff-königin.

Juli

Farbenfrohe Blütenküche und das Liebesleben/Sexualität der Pflanzen.

Juli

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

September

Herbstschätze Teil I und „zweiter Frühling“

Oktober

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

November

- Giftpflanzen
- Pflanzenfamilien
- Inhaltsstoffe
- wildes Grün im Winter und Wurzelzeit
- aromatische Waldgeschenke für die Adventszeit

November

- Vorräte anlegen und Möglichkeiten der Haltbarmachung
- rohköstliche wilde "Bäckerei"

- Kulturgeschichte der essbaren Wildpflanzen
- Namensgebung (Taxonomie) bei Pflanzen
- Wie kommunizieren Pflanzen miteinander?
- Netzwerker und Tauschhändler – Pilze als unverzichtbarer Partner der Pflanzen
- Übergabe Teilnahmezertifikat
- Abschied und Ausblick