



VIERTEILIGER KRÄUTERKURS Frühling bis Herbst 2010

BIOGÄRTNEREI
NATURGÄRTEN

Lenzenhausstrasse 9
CH-8586 Erlen


neubauer
gmbh

Faszinierende Kräuter und wilde Kostbarkeiten

Vierteiliger Kräuterkurs der Biogärtnerei Neubauer, Frühling bis Herbst 2010

Inhalt und Ziele:

- Kräuter in ihrer Vielfalt und mit ihren Ansprüchen kennen lernen.
Die Vielseitigkeit der Kräuter entdecken: Schönheit, Geschmack, Heilwirkung, Wohlbefinden.
- Essbare Wildpflanzen neu entdecken und ihre kulinarischen Seiten ausprobieren.
- Wichtigste Heilkräuter und ihre Anwendung für die Hausapotheke kennenlernen.
- Ausgewählte Küchenkräuter verarbeiten. Dessertküche mit Stevia.

Umfang:

Kurspaket in vier Teilen von je 1 Samstag. Es ist möglich, jemanden als Ersatz für einen Kurstag zu delegieren.

Voraussetzungen:

Freude und Interesse an Kräuter- und Wildpflanzen.

Kosten für 4 Kurstage:

Fr. 130.- pro Kurstag und Person,
Total Fr. 520.- inkl. Material und Kursunterlagen.

Themen und Termine:

Teil 1	Kräuterwelt Eintauchen in die Vielfalt der Kräuter. Die Ansprüche der Pflanzen und das Kultivieren im Garten und auf dem Balkon kennen lernen. Kräuter in ihrer vielseitigen Wirkung wahrnehmen: optisch, geschmacklich, heilend, wohltuend. <i>Kursleitung: Madlen und Markus Neubauer, Erlen</i>	1. Mai
Teil 2	Essbare Wildpflanzen und Wildkräuter Wildpflanzen und Wildkräuter kennenlernen, suchen und während des Flurgang sammeln. Zubereiten eines vielfältigen Wildpflanzenmenues und die kulinarischen Spezialitäten geniessen. <i>Kursleitung: Judith Degen, Frauenfeld</i>	12. Juni
Teil 3	Kräuterapotheke vor der Haustüre Kräuter aus Grossmutter's Zeiten für unsere Hausapotheke kennenlernen. Einfache Hausmittel herstellen. Heiltees zusammenstellen. <i>Kursleitung: Madlen Neubauer-Weber, Erlen</i>	14. August
Teil 4	Kräuterverarbeitung in der Küche Morgen: Verarbeiten von ausgewählten Küchenkräutern. Würziges und pffiffiges für den Familientisch und besondere Gelegenheiten. Dekorieren mit essbaren Blüten. Nachmittag: Gesundes Süssen für Schleckmäuler. Gebäcke, Desserts und einmachen mit der Süsspflanze Stevia. <i>Kursleitung: Ursula Haltiner und Madlen Neubauer-Weber</i>	28. August