

Da Nachfragen waren, ob wir denn starten können oder nicht:

Ja, wir starten mit den Jahreskurs „Essbare Wildpflanzen und Bäume - von der Knospe bis zur Wurzel“ am 20. März und lassen uns den Austausch von wertvollem wildem grünen Wissen und praktischen Erfahrungen nicht nehmen!

Sollte der Tag als Präsenzveranstaltung nicht möglich sein, treffen wir uns online, sozusagen am grünen Bildschirm. Es ist dazu nur ein PC/ Laptop/Tablett erforderlich. Wir können uns bereits vorher online zu einer Einführung treffen, damit für den 20. März von der technischen Seite alles klar ist. Und aus eigener Erfahrung kann ich dazu sagen, die Handhabung ist einfacher, als ich noch vor kurzem gedacht habe.

Vorher würde ich ein Päckchen verschicken mit allen Materialien, die verwendet werden. So werden auch kulinarische Knospenverkostungen möglich und alle können sich ein heilkräftiges Gemmomittel unter Anleitung selber herstellen.



scharfschmeckender Pappelwürzzucker (Pappelknospen und Birkenzucker)



heilkräftiges Gemmomittel

Damit wir vorm Bildschirm nicht „erlahmen“, gibt es Energizer zwischendurch, was für's Köpfchen, fürs Herz und für die Hände und auch eine Einheit draußen. Diese wird so gestaltet sein, dass sie gut vor der eigenen Haustür durchführbar ist. So können wir inhaltlich alles erleben wie bei einem Präsenztermin.

Übersicht Inhalt „Kleine Knospe - große Kräfte“

- Kontaktaufnahme Knospen
- Knospen kulinarisch
- botanische Betrachtungsweise und Besonderheiten
- Unterscheidungsmerkmale (nach diesem Tag wird es leicht möglich sein, mind. 5 Baumarten an den Knospen zu unterscheiden)
- Vertiefung und Übungen draußen
- Was sind Gemmomittel?
- Herstellung Gemmomittel aus Knospen für die grüne Hausapotheke



Sommerlinde: Diese Baumart hat das ganze Jahr über kulinarische und heilkräftige Geschenke für uns.



Welche Baumart hat das „lachende Gesicht“ - wir finden es heraus!



Brombeerknospen



Kirschknospensalz