

Gemeinschaftsgärtnerei wildwuchs im Handschuhsheimer Feld

Öffentliche Angebote 2017 im Rahmen von Natürlich Heidelberg

13. Mai/ 14. Mai, 15.00-18.00, einzeln buchbar Kräutertage – erkennen- sammeln- verarbeiten

Überall sprießt frisches Grün. Die vielen Kräuter bereichern uns geschmacklich und mit ihren wertvollen Inhalts- und Wirkstoffen. Nach einem Überblick verschiedener Klassifizierungsmöglichkeiten von Kräutern wenden wir uns dem Erkennen und Sammeln zu. Am Samstag liegt der Schwerpunkt auf den Wildkräutern eines Obstbaumwiesen-Grundstücks, aus denen wir Kräuterquark oder Pesto und einen belebenden Smoothie herstellen. Am Sonntag beschäftigen wir uns mit den im *wildwuchs* Kräutergarten angebauten Heil- und Küchenkräutern und stellen eine Ringelblumensalbe her. Teilnahme an nur einem Tag ist möglich. Die Veranstaltung kann auch von Gruppen gebucht werden, Termin nach Absprache. (NHD-Programm Seite 47/48*)

4.- 8. September, 9.00-16.00

Kinderfreizeit: Erde-Wasser-Feuer im Gemeinschaftsgarten *wildwuchs*

Für eine Woche sind wir im Gemeinschaftsgarten *wildwuchs* zu Gast. Dort werden wir unter Obstbäumen spielen und verschiedene Gemüse und Kräuter kennenlernen. Mittags bereiten wir gemeinsam ein leckeres Essen aus der frischen Ernte zu.

Wir wollen die Elemente Erde, Wasser und Feuer intensiv erleben und verstehen, welchen Einfluss sie auf unsere Lebensmittel haben. Wir lernen, wie wichtig eine fruchtbare Erde für unsere Nahrungsmittel ist. Wir erfrischen uns mit kühlem Wasser und gießen die Pflanzen. Wir spüren die Kraft der Sonne und einmal entzünden wir ein Lagerfeuer. (NHD-Programm Seite 101*)

14. Oktober, 14.00- 19.00

Wintervorrat – Lebensmittel selbst konservieren

Wie können wir uns einen Teil der herbstlichen Ernte für den Winter erhalten? Welche Veredelungsmethoden sind am leckersten? Auch wer keinen eigenen Garten hat kann hier sein Know How erweitern und damit Fertigprodukte ersetzen. Wir lernen gängige Methoden der Verarbeitung mit Anschauungsbeispielen kennen: vom Dörren über Einlegen in Essig oder Öl, dem Fermentieren mit Milchsäuregärung bis zum klassischen Einkochen oder Sterilisieren.

Dann werden wir ein aktuell anstehendes Verarbeitungsprojekt in der Gemeinschaftsgärtnerei *wildwuchs* durchführen- jeder nimmt eine Portion als Kostprobe mit nach Hause. Dieser Workshop ist auch als Gruppenbuchung möglich, Termine nach Absprache. (NHD-Programm Seite 79*)

nach Vereinbarung: Permakultur- Führung

Was verbirgt sich hinter dem Ansatz der Permakultur? Grundprinzipien verstehen und Anwendungsbeispiele vor Ort erforschen. Absprache unter susanne.zimmer@posteo.de

Projektinfos: www.wildwuchs-hd.de

Wir sind auch beim Heidelberg-FairWandeln-Markt am 20. Mai auf der Schwanenteichanlage dabei.

*Jahresprogramm Natürlich Heidelberg :

http://www.heidelberg.de/site/Heidelberg_ROOT/get/documents_E1773815943/heidelberg/Objektdatenbank/DF/Lernort%20Natur/31_PDF_Jahresprogramm_2017.pdf

Anmeldung im Buchungsbüro 06221-58-28333 oder im online Buchungportal:

http://www.heidelberg.de/hd_Lde/HD/Erleben/Buchen+und+erleben.html

