

Programm - Frühjahr 2017



Jahresthema **ERNÄHRUNGSSOUVERÄNITÄT**

Kräuter- und Heilpflanzenkunde für die Selbstversorgung

Kräuter begleiten die Menschen schon sehr lange und helfen uns, gesund zu bleiben. Wir werden in diesem Kurs Wildkräuter und kultivierte Heilpflanzen, ihren Anbau sowie deren praktische Anwendung im Haushalt kennen lernen. Dazu werden wir verschiedene Anwendungen und Verarbeitungen der Küchenkräuter und Heilpflanzen im und um den Klimagarten zubereiten und uns auch praktisch beim Kräuteranbau einbringen. Ein besonderes Highlight ist die Destillation der Kräuter zur Gewinnung der kostbaren Pflanzenwässer, die sich bestens für die Selbstversorgung mit Kosmetik und Naturheilmitteln eignen. Leckere Wildkräuterbuffets, die wir gemeinsam zubereiten, werden uns auch kulinarisch mit den Pflanzen verbinden.

Kursinhalte:

- Pflanzenkunde/Botanik
- Kräuteranbau und –vermehrung nach den Prinzipien der Permakultur in Theorie und Praxis
- Essbare Wildpflanzen
- Heilkräuter und Herstellung verschiedener Zubereitungen für die Hausapotheke (Tinkturen, Salben, Verreibungen, Tees etc.)
- Destillation von Pflanzenwässern

Kursdatum: 20./21.5.2017, jeweils 9-17 Uhr

Kursort: Klimagarten, Auf dem Sand 1, Tübingen

Teilnahmegebühr: 120 Euro, ermäßigt 80 Euro für Studierende und Menschen mit geringem Einkommen + 10 Euro für Getränke und Snacks und ein Beitrag zum gemeinsamen Mittagessen (Brot, Salat, Aufstrich etc.)

Anmeldungen und Fragen an: sarah.daum@permakultur.de

Alle Zeitangaben sind circa-Angaben – Änderungen vorbehalten

Weitere Infos auf www.klimagarten.uni-tuebingen.de