

# Programm - Frühjahr 2017



## Jahresthema **ERNÄHRUNGSSOUVERÄNITÄT**

### Tagesseminar „Nahrung aus den Wäldern“

In früheren Zeiten nahm die Nahrung aus dem Wald einen großen Bestandteil ein. Heutzutage traut sich fast keiner mehr dort irgendetwas zu essen, aus Unwissenheit, Bequemlichkeit oder auch aus Angst. Wie immens wertvoll diese Nahrung jedoch für uns ist und wie der Wald zu unserem Wohlergehen beitragen kann, wird in diesem Kurs aufgezeigt. Dieses Tagesseminar besteht aus einem theoretischen und einem praktischen Teil. Nachdem wir mehr über Nahrungs- und Heilmöglichkeiten im Wald (speziell Bäume) erfahren haben, schauen wir uns einige Bäume näher an, darunter auch die Eiche. Danach folgt der praktische Teil: wir verarbeiten Eicheln und zaubern verschiedene Köstlichkeiten, die wir dann probieren.

#### *Kursinhalt:*

- Die Bedeutung der Nahrung aus den Wäldern
- Nähere Betrachtung einiger Bäume
- Die Eiche
- Eichelverarbeitung und Verköstigung
- Austausch und Rezepte

Kursleiterin Ulrike Biedermann lebt seit 16 Jahren in und um Tübingen, ist Mutter von 2 Kindern, studierte Diplom-Volkswirtin, beschäftigt sich seit mehr als 10 Jahren mit essbaren Wildpflanzen und der Heilkraft von Pflanzen, versorgt sich und ihre Familie bereits seit mehreren Jahren mit selbstangebautem Gemüse, Kräutern und Wildkräutern.

*Anmeldungen über:* klimagarten@ifg.uni-tuebingen.de oder  
Ulrike.Biedermann@online.de

**Datum: Sa 28.10 von 9:00 bis ca. 16:30 Uhr**

Der Seminargebühr beträgt 30 Euro, ermäßigt 15 Euro (Studenten und Arbeitslose) Ermäßigung bei Anfrage und Mithilfe möglich, plus 4 € für Getränke und Snacks und Materialkosten. Für das Mittagessen bringt bitte jede(r) einen Beitrag für ein gemeinsames Mittagsbuffet mit.

**Alle Zeitangaben sind circa-Angaben – Änderungen vorbehalten**

Weitere Infos auf [www.klimagarten.uni-tuebingen.de](http://www.klimagarten.uni-tuebingen.de)