

WORKSHOPS UND ANGEBOTE **KRÄUTERFEST 12. und 13.Juni 2021**

Pflanzenstecklinge - wie vermehre ich Pflanzen

12.6. um 12-13.30 Uhr

In dem Workshop zeigen wir Euch, wie Ihr Eure mehrjährigen Kräuter wie Salbei, Thymian, Rosmarin oder Minze selber vermehren könnt. Wir erläutern Euch die Vor- und Nachteile von Stecklings- und Samenvermehrung und welche Materialien Ihr benötigt. Gemeinsam werden wir aus dem Bestand des ANNALINDE Gemeinschaftsgartens Stecklinge produzieren und Saatgut sammeln und aussäen. Anzuchterde und Geräte werden Euch zur Verfügung gestellt.

Mitzubringendes: Wenn Ihr Eure Stecklinge oder Aussaaten mit nach Hause nehmen wollt, bringt bitte ein geeignetes Gefäß mit (Töpfe, Eierpappen, Anzuchtschalen).

Referent: Jan Obracaj, Gärtner bei der ANNALINDE

Kosten: 10€

Wildgemüse - Aufstriche und Pestos

12.6. um 12-13.30Uhr

Im Workshop zu Wildgemüse stellen wir Aufstriche und Pestos her. Zu einer Grundlage aus Linsen, Bohnen oder Kichererbsen fügen wir örtlich verfügbares Wildgemüse wie Giersch oder Brennnessel dem Aufstrich hinzu. Für das Pesto stellst du Dir deine eigene Mischung aus Anteilen von Wildgemüsen, Olivenöl, Gewürze, Nüssen und Kerne her.

Für Zu Hause kannst Du dir das Rezept notieren und weitere Kreationen ausprobieren

Mitzubringendes: 1-3 Schraubgläser (50 – 100 ml)

Referentin: Melanie Heyde, Naturpädagogin, www.naturerleben-leipzig.de

Kosten: 10€

Kräutersalz – selbstgemacht aus frischen Kräutern

12.6. um 14-15.30 Uhr

Vom Beet direkt auf den Teller – Das ist die Idee in meinem Obst- und Gemüsegarten und der Gartenküche. Bei Kultur-, Halbwild- und Wildkräutern dreht sich's bei mir vor allem um die Frage, wie sich das Grünzeug nachhaltig und effektiv in den Alltag einbauen lässt. Welches Kraut baue ich wie an und verarbeite es wann so, das mir wegen der vielen Arbeit nicht bald die Lust darauf wieder vergeht. Denn Selbstangebautes macht selten weniger Arbeit als Gekauftes. Während wir eine bunte Auswahl an Kräutern zu haltbarem Kräutersalz putzen, sortieren und in individueller Zusammensetzung zerkleinern, sind meine Ohren offen für Projektideen in der Gartenküche."

Mitzubringendes: eigenes Messer, kleines Schraubglas, evtl. Mörser und Wiegemesser

Referent: Sebastian Homburg, www.erleb-bar.de

Kosten: 10€

Kräutersträuße – Kinderprogramm **12.6. um 16- 16.40 Uhr**

Der Gemeinschaftsgarten der ANNALINDE bietet eine Vielzahl wilder und kultivierter Kräuter an. In unserem kleinen Kurs zeigt euch Aleksandra wie man geschickt einen Strauß gestaltet. Nicht nur professionelles Binden, auch Kräuterkunde wird Inhalt dieses Angebots sein. Der Kurs ist für Kinder ab 5 Jahren geeignet. Die Eltern können sich gerne im Garten entspannen während ihre Sprößlinge die Kräuter im Garten erkunden.

Referentin: Aleksandra Chwolka, B.Sc. Ökologische Agrarwissenschaften, Leiterin von Wald&Wiese (www.waldundwieseipzig.de)

Kosten: 5€

Wilde Farben **12.6. um 16-17.30 Uhr**

Der Sommer schenkt uns allerlei Früchte und Pflanzen aus denen sich Malfarben herstellen lassen. Im Workshop stellen wir gemeinsam Naturfarben her und malen, zeichnen und drucken damit auf Papier.

Mitzubringendes: 1-2 kleine Schraubgläser für Farbreste, Materialien mit denen ihr schon immer mal drucken wolltet ;-), Pinsel und Papier wird gestellt

Referentin: Wildkräuterexpertin Maxi Pöttrich

Kosten: 10€

Kräutertee sammeln, Heilwirkung und Tee trinken **12.6. um 16-17.30 Uhr**

Beim Sammeln der Heilkräuter werden Erkennungsmerkmale erklärt, mögliche Verwechslung mit Giftpflanzen aufgezeigt und die Heilwirkung erläutert. Wir können Kräuter zu Tee mischen für morgens oder abends oder Wehweh.

Mitzubringendes: Bitte ein Messer oder eine Schere, eine Papiertüte oder einen Stoffbeutel und einen Becher mitbringen.

Referentin: Dipl.-Geogr. Sabine Schlenkermann, www.schlenke-landschaftsplanung.de

Kosten: 10€

Frauenheilkunde – rundum Kräuter

12.6. um 18-19.30 Uhr

Hebammen, weise Frauen und Kräuterfrauen waren seit jeher die Hüterinnen des alten, überlieferten Wissens der Heilpflanzen. Um uns herum blühen und grünen diese Schätze, die für die Anliegen der Frauen verwendet wurden und werden. Frauenmantel, Schafgarbe, Himbeere und Co.. Als Salbe, Tinktur oder Tee. Gemeinsam werden wir einen wertvollen Einblick in diese Welt erhalten und selber etwas herstellen.

Mitzubringendes: 2 kleine Schraubgläser (ca. 50ml)

Referentin: Maria Stämm, Mutter von 3 Kindern, Phytotherapeutin, Kräuterpädagogin und Doula,

Kosten: 10€

Wunderkraut Spitzwegerich

13.6. um 12-13.30 Uhr

Der Spitzwegerich ist eine Wunderwaffe der Natur und das Gute: es gibt ihn fast überall kostenlos- wenn man ihn nur erkennt und anzuwenden weiß.

Wir sammeln Spitzwegerich und lernen, wie ihr ihn und seine Verwandten auch alleine finden könnt. Ihr erhaltet Informationen zu den vielfältigen Wirkungsweisen und Verwendungsmöglichkeiten mit Literaturtipps und tollen Rezepten. Außerdem bereiten wir eine Salbe und eine Tinktur her und bereiten einen Tee vor.

Mitzubringendes: 2 kleine Gläser (ca. 20 und 50ml)

Referentin: Almuth Reck, kräutervernarnte Wildnispädagogin und Sozialarbeiterin,
www.natur-wildnisschule-leipzig.de

Kosten: 10 €

Geheime Brennnessel

13.6. um 14-15.30 Uhr

Hinter der abweisenden Fassade der Brennnessel entdecken wir heute eine faszinierende Pflanze mit beeindruckenden Kräften. Doch wie können wir sie nutzbar machen? Wir erfahren altes Wildniswissen über dieses widerstandsfähige Kraut, zwirnen eine stabile Nesselschnur und brutzeln aus den Blättern köstliche Wildkräuter-Chips.

Mitzubringendes: Handschuhe

Referentin: Mit Elisa Buchterkirchen, Wildnispädagogin, www.vierfaehrten.de

Kosten: 10 €

Kräuter Märchenstunde – Kinderprogramm

13.6. um 16- 16.40 Uhr

Wir tauchen ein in die Welt der Kräutermärchen und begleiten die Grünlinge auf spannenden Abenteuern.

Mitzubringendes: Neugier und Abenteuergeist

Referentin: Elisa Buchterkirchen, Wildnispädagogin, www.vierfaehrten.de

Kosten: 5€

Die fabelhaften Wirkungen des SALBEIS

13.6. um 16-17.30 Uhr

Salbei ist den meisten in Form von Tee oder Bonbon als Mittel gegen Halsschmerzen bekannt und allein der Name weist schon auf seine Heilwirkung hin: Salbei kommt von lat. "salvare" - gesund werden/heilen. Salbei soll sogar eine wichtige Rolle in der Bekämpfung der Pest gespielt haben. Bei einer Tasse frisch gebrühtem Salbeitee erzähle ich euch alles, was ich über diese tolle Pflanze weiß. Im praktischen Teil konzentrieren wir uns dann auf die antibakterielle und schweißhemmende Wirkung des Salbeis: Wir stellen ein Salbei-Deospray her.

Mitzubringendes: Ein leeres Sprühfläschchen (z.B. von einem Deospray)

Referentin: Aleksandra Chwolka, B.Sc. Ökologische Agrarwissenschaften, Leiterin von Wald&Wiese (www.waldundwieseipzig.de)

Kosten: 10€

Manche mögen es heiß! - Trockenheitsverträgliche Kräuter

13.6. um 18-19.30 Uhr

Mehr als nur Rosmarin, Thymian und Co! Die Welt der Kräuter ist vielfältig und daher gibt es noch unzählige zu entdecken. Wir wollen uns den trockenheitsverträglichen Arten widmen. Die bekannten Klassiker werden aber nur am Rande erwähnt, schließlich sollen noch mehr als 20 weitere Kräuter und Duftpflanzen vorgestellt werden! Diese können vor Ort auch mit den eignen Sinnen erfasst werden. Zudem gibt es wertvolle Tipps, die bei der Pflanzung berücksichtigt werden sollten.

Mitzubringendes: möglichst alle Sinne!

Referent: Philipp Drosky, Biologe, Gartenbauexperte, www.naturgarten-leipzig.de