APRIL TERMINANGEBOTE

Sa **06. April 2019 - Lesung**

Totengrün, Teufelskralle und goldener Regen

Kräuterkrimi Kurzgeschichten von Manfred Baumann

Kriminelle Kräutergeschichten, die viel über die Wirkung von Kräutern zu berichten wissen. Manche wirken lebensverlängernd, andere bewirken das Gegenteil. Und immer macht die Dosis das Gift. Spannend vorgetragen, eiskalt und das Blut in Wallungen versetzend von Dorisa Winkenbach.

Tipp: das Atmen nicht vergessen, es könnte ihr Tod sein

Ort: Raum für Natur Kultur Gesundheit & Genuss, bei gutem Wetter Draussen

Beginn: 17 Uhr mit Kräutersnacks

Dauer: ca.1,5 Std. Eintritt frei – Spenden willkommen

∞∞

So **07. April – Jubiläumsveranstaltung 10 Jahre NaturKraftWeg Mörlenbach**

Informationen unter: www.moerlenbach.de oder **www.naturkraftweg-moerlenbach.de**

∞∞

So **14. April – Blütenwegfest zwischen Großsachsen und Dossenheim**

11 - 17Uhr

Wanderung mit Aktionen, Info- und Genussständen entlang der Strecke

ARTEMIS Stand **D13** in Dossenheim mit kulinarischen Köstlichkeiten aus der Naturaromaküche.

16 Uhr Wildkräuterbetrachtung rund um den ARTEMIS Stand D13

Hab Sonne im Herzen und Kräuter im Bauch, dann kannste gut scherzen und gesund bleibste auch.

Inhalt: neben der konkreten Wildkräuterbetrachtung in den Wiesen und Weinbergen rund um den Stand bekommen die Teilnehmer dialektische Gedichte und Texte zum Thema Wildpflanzen und Wein zu Gehör.

Investition: Freude an Literatur und Natur, freiwillige Spende

∞∞

Mi **17. April Starke Power und Regeneration „Griee Soss „ die Wildkrautvariante**

17 – 19 Uhr

„Neunstärke“, nannten unsere Ahnen ein Frühlingsgericht, welches von sich behaupten darf, als Vorläufer der Frankfurter Grünen Soße zu gelten. Sein Ursprung geht bis in vorchristliche Zeit der Kelten zurück. Es wurde aus neun verschiedenen Wildkräutern zubereitet und als Suppe gegessen. Die Bezeichnung ist kennzeichnend für die Stärkung und Neubelebung der menschlichen Vitalkräfte nach langen, kargen Wintermonaten, durch den Genuss frischer Wildkräuter. Nach diesem Sammelspaziergang kommt die grüne Sauce mit frischen Wildkräutern nach historischem Vorbild, aber im modernen Gewand auf den Tisch.

Treffpunkt: Wi- Sonnenberg an der Demeter Gärtnerei, Flandernstr. 85

Info & Anmeldung: 0174 41 63 123

Investition: 18€, Kinder bis 12 Jahre frei, incl. Verkostung

∞∞

18. April –Gründonnerstag- Wildkräuterspaziergang Weinheim

17-19 Uhr

Griee Soss, Podagrasuppe, Reinigung & Stärkung mit Bärlauch & Co

Stadtnah Frühlingskräuter entdecken, erkennen, unterscheiden. Das eine oder andere auch ernten.

Aufs Butterbrot gibt es mitgebrachte Wildkräuter und Bärlauchbutter.
Treffpunkt: Zulassungsstelle, Röntgenstr. 2 (1. Kreisel) www.weinheim.de
Anmeldung bei der Tourist Information Weinheim 06201 82610 / tourismus@weinheim.de

∞∞

22. April - Ostermontagsausflug Bärlauch und andere grüne Kraftspender
11 – ca.14 Uhr
Frühlingskräuter in Bärstadt, mit Warmverkostung und Bärlauch - Überraschungen
Informationen, Verarbeitungstipps, Rezepte und Volksheilkundliches.
Wildkräuterexpertin und Naturaromaköchin Dorisa Winkenbach führt durch die Wiesen und an die Wallufquelle.
Investition: 18€, Kinder bis 12 Jahre frei, incl. Verkostung plus 2€ Verpflegung und Script
Treffpunkt: Tanzlinde, Dorfmitte von Bärstadt, 65388 Schlangenbad

∞∞

Sa/So 27./28. April - 11. Dudenhofener Kräutertage *Minze - mehr als Tee und Mochito*
Jeweils ab 8 Uhr
ARTEMIS im Hofladen Zürker, Neustadter Str. 14. Führungen, Outdoor Cooking, Workshops. Vorträge, Ausstellungen zum Pfefferminzbähnel von Neustadt nach Speyer, Anlegen eines öffentlichen Minzbeetes..
Leckere Kräuter uns Spargelgerichte in der Hofschänke.
Kooperation mit der vhs Rhein-Pfalz-Kreis / www.zuerkers-hofladen.de

∞∞

Mi 01. Mai - Feiertag Maiglöckchentag* – hl. Odilie – Thymian und mehr
10 - ca.15 Uhr Natur-Kultur Erlebnistag - Niedermünstertal/Odilienberg
Das idyllische Tal am Fuße des Odilienberges, in dem die Ruine Niedermünster steht und die kleine Kapelle St. Niclas ist Ziel der Wanderung. Mit seinen Feuchtwiesen, Bachläufen, Trockenhängen, Magerwiesen, Heide und Wald lädt es ein in Natur und Kultur einzutauchen. Wildpflanzen zu entdecken, die seit Ur-Zeiten Begleiter der Menschen sind. Auf den Spuren der heiligen Odilie zu gehen, ihre Geschichte zu hören.
Dazu die Bauwerke und ihre Geschichte. Die freigelegte, Ruine Niedermünster, das Mutterhaus zum Kloster oben auf dem Berg und St. Niclas Die Geschichte der Hl. Odilia, ihrer Mutter Bereswinde, eine der letzten Merowinger-Fürstinnen begleiten uns auf der Wanderung ebenso, wie das Entdecken und Erkennen und Verkosten der essbaren Wildpflanzen auf unserem Weg.
Die köstliche und heilsame Wirkung dieser Naturbegegnung wird verstärkt durch eine einzigartige „Klangmassage“ der Glocken vom Berg. Im Anschluss an Tour besteht die Möglichkeit gemeinsam in der Creperie „La Suzette“ in Obernai einzukehren.
***in Obernai ist es Brauch sich am 1. Mai Maiglöckchen zu schenken. An jeder Straßenecke stehen Verkäufer von selbstgebundenen Sträußchen.**
Investition: 29€, Kinder bis 12 Jahre frei /Rucksackverpflegung und wetterfeste Kleidung empfohlen.
Treffpunkt: F- Obernai, Elsass Place de fines Herbs (bei der Post)

∞∞

Sa 04. Mai – Basel Von der Wiese durch die Pfanne in den Mund...
9.30 -17.30 Uhr Frühlingswerkstatt Wildkräuter & Blüten
Geschützter Wildwuchs in der Sonnenhof Gärtnerei, CH-Arlesheim , im Freien verarbeitet und verkostet. Die entdeckten und eindeutig bestimmten Wildkräuter wandern in Schüsseln und in die bereitgestellte Pfanne. Kulinarisch verfeinert geht es dann direkt in den Mund der Wildkräuterfans. Das nahrhafte Grün kommt dabei in Form von Blütenknospen Blattwerk und Wurzeln zum Einsatz. Von B wie Bärlauch über L wie Löwenzahn bis W wie Wiesen-Labkraut. Sie wandern in Pfannkuchen, Salat etc.
Draußen sein, sich verbinden mit der Pflanzenwelt und ihrer Kraft. Das, im Freien zubereitete Essen, am Ort der Ernte verspeist bringt neue Geschmackserlebnisse und eine wahrnehmbare Vitalität mit sich.
Bei ungeeignetem Wetter steht die Werkstattküche zur Verfügung.
Info & Anmeldung: Forum f. zeitgemäße Ernährung, CH-Arlesheim www.forum-ernaehrung.ch