

Vorträge und Workshops Sommersemester 2012

April



Essbare Wildpflanzen I – Wildpflanzenküche für EinsteigerInnen Praxisseminar

Donnerstag 12. April 2012 17:30-21:00 Uhr
Teilnahmebeitrag: 38 €

Viele Wildpflanzen der unmittelbaren Umgebung können in vielfältiger Weise für den täglichen Speiseplan verwendet werden. In diesem Seminar erfährt man mehr über die traditionelle Bedeutung und den hohen Gesundheitswert von essbaren Wildpflanzen, wie Löwenzahn, Giersch und Co. Wir werden kleine Schmankerl zubereiten. Inkl. Skriptum, Lebensmittel und kurzer Führung (bei Schönwetter). Gemeinsam mit Gerit Fischer.

Mai



Die 150-km Diät – Klimaschutz geht durch den Magen Workshop

Montag 7. Mai 2011 19:00-21:00 Uhr
Teilnahmebeitrag: 13 €

Unsere westliche Ernährungsweise verursacht mehr klimaschädliche Emissionen als Mobilität oder Industrie. Wie Klimaschutz beim Essen funktioniert und wie er schmeckt erfährt man bei diesem Workshop. Inkl. Skriptum und klimafreundlichen Schmankerln.

Juni



Ist drin was draufsteht? – Steht drauf was drin ist? Workshop

Donnerstag 21. Juni 2012 18:00-21:00 Uhr
Teilnahmebeitrag: 15 €

Was verraten uns Lebensmittelverpackungen, und was behalten sie lieber für sich? Wie gaukelt uns die Werbung gesunde Nahrungsmittel vor und wie ist Gentechnik längst auf unseren Tellern gelandet?. Diese und viele weitere Fragen werden bei diesem Workshop beantwortet. Bringen sie selbst „verdächtige“ Verpackungen mit.



Essbare Wildpflanzen II – Noch mehr aus der Wildpflanzenküche Praxisseminar

Donnerstag 26. Juni 2012 17:30-21:00 Uhr
Teilnahmebeitrag: 38 €

Dieses Seminar baut auf Essbare Wildpflanzen I auf: Sie sind mit essbaren Wildpflanzen bereits vertraut und möchten mehr über deren Inhaltsstoffe, Verwendungsmöglichkeiten und kulturgeschichtliche Bedeutung erfahren. Auch in diesem Kurs werden wir gemeinsam kochen und verkosten. Inkl. Skriptum, Lebensmittel und kurzer Führung (bei Schönwetter). Gemeinsam mit Gerit Fischer.

Wildpflanzenführungen mit Lagerfeuer in Purkersdorf (Dambachstadel) gemeinsam mit Gerit Fischer

Im Rahmen des Biosphärenpark Wienerwald Programms 2012

Walpurgis – Fest der Wilden Weiber Führung mit Kochen am Lagerfeuer



Freitag 27. April 2012 17:00-21:00 Uhr
Teilnahmebeitrag: 25 € (Kinder 5€)

Die Walpurgisnacht markiert den Beginn der warmen Jahreszeit. Dem Volksmund zufolge besuchen uns in dieser Nacht die Wesen der Anderswelt und die Pflanzenwelt vermittelt besondere Energien. Bei dieser Führung lernen wir botanische und kulinarische Besonderheiten jener Wildpflanzen kennen, die im Zusammenhang mit diesem alten keltischen Fest stehen. Eine echte „Walpurgis-Suppe“ aus dem Hexenkessel darf dabei nicht fehlen.



Johannis – Wenn die Farne blühen Führung mit Kochen am Lagerfeuer

Freitag 22. Juni 2012 18:00-22:00 Uhr
Teilnahmebeitrag: 25 € (Kinder 5€)

Man sagt, dass am Johannistag (24. Juni) Wunderliches geschieht: Tiere können reden, Farnkraut blüht und Naturgeister zeigen sich. Es ist die Hauptsammelzeit für bestimmte Wildkräuter. Bei dieser Führung lernen wir typische Johanniskräuter kennen und Bräuche kennen. Bei einem Imbiss am Lagerfeuer werden dann noch Johannis-Fackeln aus Bienenwachs und Pflanzenmaterialien gebastelt.

Wichtige allgemeine Information

Alle Veranstaltungen finden (falls nicht anders angegeben) im Seminarzentrum Gablitz statt: Linzerstrasse 165 B (Bauhofgebäude)!

Für alle Veranstaltung ist eine Anmeldung unbedingt erforderlich – einfach telefonisch oder per Mail. Herzlichen Dank!

Mag.^a Brigitte Halden

Hauptstr. 19/2/3, 3003 Gablitz T: 02231-20 710 E: office@trainyourfood.at www.trainyourfood.at