

## Veranstaltungen und Kurse 2011

### Pflanzen sehen, fühlen und riechen - Kräuter erleben, erkennen und schmecken

26. bis 29. April **Papendorfer Gartentage:** wir richten gemeinsam den Garten für die Saison her und suchen tatkräftige Unterstützung
22. Mai, 15 Uhr **Frühlingsingen** - zur Saisoneroöffnung singt der Chor aus Klein Jasedow Frühlingslieder, für Kräutertee, Kaffee und Kuchen ist auch gesorgt
4. Juni ab 10 Uhr **Holundermarkt** - Pflanzen und Samen tauschen und kaufen im Rahmen im Papendorfer Garten; weitere Regionale Produkte und Köstlichkeiten, Musik und Unterhaltung gibt es in Klein Jasedow
- 12./13. Juni, 14 Uhr **Blüten-Mandalas** – Kunst zum Mitmachen zu KUNST OFFEN
- 25./26. Juni, 10 – 18 Uhr **Tage des offenen Gartens**
04. August, 14 – 18 Uhr **Was ist Leben?** Ein Nachmittag für Kinder im DUT
6. August, 10 – 14 Uhr **Kräuterweih**  
Schon zu keltischer Zeit wurde dieses Ritual gefeiert; wir sammeln gemeinsam für den Kräuterbuschen erleben das Ritual im Kreistanz und tragen die Kraft der Sommersonne nach Hause.
13. August, 14 – 18 Uhr Geselliges und kulturelles **Sommer-Gartenfest**. Zwischen duftenden Kräutern und essbaren Blüten laden wir ein zu Klang und Spiel für Klein und Groß. Dazu ein kleiner Markt mit regionalen und handgefertigten Produkten, gute Speis und guten Trank.
12. Oktober, 14-17 Uhr **Kürbistag** im Duft- und Tastgarten – bei Kürbissuppe und Kürbisbrot schnitzen wir Fratzen
16. Oktober, 15-19 Uhr **Herbstfest**  
Zum Saisonabschluss treffen wir uns im Klanghaus in Klein Jasedow, spinnen Geschichten, singen Lieder und basteln Laternen für die dunkle Jahreszeit.  
Eintritt: 3,00 €/Erw., Kinder frei

#### **Führung durch den Duft- und Tastgarten zu verschiedenen spannenden Themen**

Essbare Blätter und Blüten, Heilkräuter, alte Gemüsesorten und Getreide, regelmäßig mittwochs und sonntags um 15 Uhr

Kosten: 6,- Euro/Erw., gern vereinbaren wir weitere Termine und gestalten wunschgemäß ein Angebot!

#### **Wildkräuterwanderungen am Peenestrom** mit Simone Schaefer, ab 22.4. freitags um 10 Uhr

Sie wachsen überall, auch vor Deiner Haustür: „Unkräuter“ zu entdecken – dazu lade ich Dich herzlich auf diesem Spaziergang ein. Bei eingehender Betrachtung verrät uns eine Pflanze schon einiges: Können wir sie essen? Wie unterstützt sie unsere Gesundheit? Wie kann sie verarbeitet und zubereitet werden? Ich erzähle auch, was Menschen vergangener Zeiten dazu wussten und freue mich auf Dein Interesse.

Kosten: 12,- Euro, Kinderermäßigung, Treffpunkt Ackerbürgerei, Anmeldung erbeten, Mindestteilnehmerzahl 3 Personen. Für Gruppen ab 5 Personen vereinbare ich auch gern separate Termine.

#### **Wildkräuterküche** mit Simone Schaefer und Angelika Mengelkamp

Lerne die Vielfalt der wilden und gezähmten Pflanzen kennen, die in unserer Region wachsen. Viele können wir als Zutaten für schmackhafte Mahlzeiten ebenso verwenden wie für die Hausapotheke. Wir werden Erstaunliches über deren Inhaltsstoffe und Verwendungsmöglichkeiten erfahren und gesunde und köstliche Wildkräuter-Rezepte und Anregungen mit nach Hause nehmen.

Wir gehen zusammen hinaus, um die Kräuter kennen zu lernen und zu ernten. Anschließend werden wir gemeinsam ein 3-Gäng- Menü zubereiten, das wir anschließend gemeinsam genüsslich verspeisen.

Kosten: 28,- Euro, Kinderermäßigung, Ort: Ackerbürgerei. Anmeldung erbeten. Für Gruppen ab 5 Personen vereinbaren wir auch gern separate Termine.

23. April, 10-14 Uhr Die **Gründonnerstagsuppe** kommt seit vielen Hunderten von Jahren - wie der Name bereits erraten lässt - traditionell am Gründonnerstag auf den Tisch. Nach einer uralten Überlieferung sollen es neun verschiedene Kräuter mit einer vitalisierenden und entschlackenden Wirkung sein, die nach einem harten Winter im Suppentopf gekocht werden. Einen möglichen Ursprung für diesen Brauch findest du im angelsächsischen Neunkräutersegen des 10. Jahrhunderts.
7. Mai, 10-14 Uhr **Blutreinigung mit Frühlingskräutern**  
Müde und kraftlos? Mit der Kraft der Maikräuter kann sich das schnell ändern: Brennnessel, Löwenzahn, Veilchen und Co sorgen für Entschlackung, hellen unsere Stimmung auf und liefern obendrein so viele Vitamine und Mineralien, dass wir uns diese Leckereien auf keinen Fall entgehen lassen werden.
18. Juni, 10-14 Uhr **Frau Holle in der Küche**  
„Vor dem Holunder zieh den Hut herunter!“ Wir werden uns sowohl dieser „Apotheke der armen Menschen“ widmen, als auch uns in der Küche von Frau Holle zu Erfrischendem, Leckerem und Köstlichem inspirieren lassen.
3. Sept., 10-14 Uhr **Amaranth – Die Powerpflanze der Inkas**  
„Wenn ein Mann Heldentaten vollbringen will, muss er Amaranth essen“, sagten die Inkas. Heute nehmen es Astronauten mit in den Weltraum. Warum? Wir werden nicht nur den unglaublichen Mineralreichtum dieser Pflanze erkunden, sondern auch ausprobieren, wie Blätter und Samen schmecken.
24. Sept, 10-14 Uhr **Eine Mahlzeit im Zeichen des Saturn**  
Für Kräuterkundige früherer Jahrhunderte war es selbstverständlich, dass auch die Sterne mit den Heil- und Gemüsepflanzen verbündet sind. Nicht nur beim Beinwell können wir die Wirkkräfte des Saturn an seiner Gestalt ablesen und natürlich lecker verarbeiten....
2. Oktober, 10-14 Uhr **Die Signaturen der Brennnessel**  
Schauen, riechen, wahrnehmen: Die Brennnessel „lesen“, um sich ihrer Kraft zu nähern – „Unkraut vergeht nicht“, sagt der Volksmund und das scheint in vielschichtiger Weise auf die Brennnessel zuzutreffen. Wer hat Lust, ein Brennnessel-Gomasio, -Smoothie oder.... herzustellen und zu genießen?
22. Okt., 10-14 Uhr **Vergessene Wurzelgemüse**  
Pastinake fördert die Fruchtbarkeit, Klettenwurzel, reich an Vitaminen und Inulin, kühlt und nährt und der Mineralreichtum der Löwenzahnwurzel stärkt Leber und Nieren – diese und andere Wurzeln werden wir sammeln und in der Küche lecker zubereiten.
05. Nov. 10-14 Uhr **Mit Getreide vollwertig kochen und backen**  
So manche so genannte „Zivilisationskrankheit“ lässt sich vermeiden bzw. günstig beeinflussen, wenn wir wirkliche Lebens-Mittel auf den Speiseplan setzen – das, wovon Menschen über Jahrtausende lebten: Naturbelassenes Getreide ist einfach, lecker und kann sehr vielseitig zubereitet werden.

## **Wildkräuterseminare**

21. Mai, 10 bis 14 Uhr **Salben aus der Natur**  
Die Kosmetikerin Anett Gode zeigt uns, wie wir auf der Basis von Wollwachs eine Spitzwegerichsalbe selbst herstellen; außerdem erklärt sie uns die Grundlagen der Salbenherstellung und wie verschiedene Kräuter und Salbengrundlagen sich auf der Haut auswirken und bringt dazu einige Beispiele mit. Zunächst jedoch gehen wir hinaus und sammeln Kräuter, die wir dann gemeinsam weiterverarbeiten, damit jeder Teilnehmer eine kleine Portion Salbe und viele Ideen für seine eigenen Hausapotheke mit nach Hause nehmen kann.

Kosten: 28,- Euro inklusive einem Imbiss zu Mittag, Kinderermäßigung, Anmeldung erbeten. Treffpunkt Ackerbürgerei

16. Juli, 10-14.00 Uhr **Naturaromen in der Küche - Kochen mit ätherischen Ölen** mit Frauke Donnevert  
Lerne die Verwendung ätherischer Öle in der Küche kennen, denn sie vermitteln uns Wissen über die Seelen der Pflanzen. Anschließend bereiten wir eine gemeinsame Mahlzeit zu.

Kosten: 30,00 Euro inklusive Mittagessen, Kinderermäßigung, Anmeldung erbeten.  
Treffpunkt: Duft- und Tastgarten, Papendorf

2. Aug., 10-14.00 Uhr **Naturdüfte zum Wohlfühlen - Erholung mit ätherischen Ölen** mit Frauke Donnevert  
Mit ätherischen Ölen wollen wir Massageöle und Salben herstellen und diese bei einer kleinen Massage ausprobieren.

Kosten: 33,00 Euro inklusive Mittagimbiss, Kinderermäßigung, Anmeldung erbeten.  
Treffpunkt: Duft- und Tastgarten, Papendorf

9. – 11. September Freitag, 18 Uhr bis Sonntag, 13 Uhr  
Wochenendeseminar mit Beate Zimmermann in der Ackerbürgerei

### **Ist altern eine Krankheit?**

"Älter werden, alt oder gar ganz alt werden ist heute nicht mehr nur eine schöne Vorstellung. Es werden auch Ängste geweckt mit der Drohung von chronischen Leiden, von Demenz und Verlust jeglicher Autonomie. Die Medizin und Pharmaindustrie gestaltet einen neuen Markt, der diese Ängste bedient-  
Vorsorge, medizinische Kontrolle, Medikamente, aber auch Nahrungsergänzung und Heilpflanzen werden als Versuch das Älter werden zu bremsen angeboten.

An diesem Wochenende sollen diese Ängste und Visionen diskutiert und hoffentlich zurechtgerückt werden-  
es sollen aber auch Hilfen im Reich der Pflanzen für die Zipperlein des Älterwerdens vorgestellt werden"

Kosten: 155,00 € inklusive Verpflegung, Übernachtungsangebot der Ackerbürgerei: 2 Übernachtungen inkl.

Frühstück: 56,- Euro pro Person im DZ, 78,- Euro im EZ