

Organisation

ANMELDUNG

Min. Teilnehmerzahl: 12
Max. Teilnehmerzahl: 18
Anmeldeschluss: 01.10.2010
Ökostation Stelzlhof
Stelzlhof 1
94034 Passau
Telefon 08 51 / 9 66 93 66
und 08 51 / 9 66 93 30
Telefax 08 51 / 9 66 93 62
E-Mail info@stelzlhof.de

Mittagessen

Gelegenheit zum gemeinsamen Essen am Stelzlhof im Bio-Restaurant Fliegerbauer.

Tagungsbeitrag

10 € in bar zu bezahlen

Reise-/Übernachtungs- und sonstige Verpflegungskosten tragen die Teilnehmer/innen selbst.

Bei Rücktritt nach Anmeldeschluss wird die volle Seminargebühr fällig. Sie können selbstverständlich einen Ersatzteilnehmer melden.

Die Aufwendungen für die Teilnahme an diesem Seminar (Reisekosten, Tagungsbeitrag, etc.) können bei Ihrer Lohn- bzw. Einkommensteuererklärung als Werbungskosten geltend gemacht werden, wenn die Veranstaltung eine Fortbildung für Ihre berufliche Tätigkeit darstellt.

Mitfahrgelegenheiten

Wir vermitteln gerne Mitfahrgelegenheiten. Bitte fügen Sie Ihrer Anmeldung einen entsprechenden Hinweis zu Ihrem Angebot bzw. Ihrer Nachfrage bei.

So finden Sie uns

Tagungsort

BN Ökostation
Ökologisches Zentrum Passau-Stelzlhof e.V.
Stelzlhof 1
94034 Passau
Tel. 0851-9669630
Fax. 0851-9669362
info@stelzlhof.de



Anfahrt

Der Stelzlhof liegt nördlich der Donau an der Staatsstraße 2125 im Stadtbereich von Passau.

Busverbindung vom Bahnhof Passau: Linie 5/6 Patriching Schalding l.d.D. Linie 5/6 Kohlbruck, Haltestelle Stelzlhof

Auto: Ausfahrt Autobahn Passau Mitte. An der Ausfahrt nach links Richtung Stadtmitte auf der B12. Weiter geradeaus auf die Franz-Josef-Strauß-Brücke. Am Ende der Brücke rechts abbiegen nach ca. 500 m links unter der alten Eisenbahnbrücke durch zum Stelzlhof.

Informationen unter:

<http://www.stelzlhof.de/anfahrt.html>

Wir freuen uns auf Sie und wünschen Ihnen einen anregenden Seminartag!

Seminar

Wildbeeren - herbstliche Verlockungen



Foto: Dieter Scherf

**Erkennen, Sammeln,
Genießen**
Samstag, 09. Oktober 2010
**BN-Ökostation Stelzlhof,
Passau**



2010 Internationales Jahr der Biodiversität



Bildungswerk
Bund Naturschutz



Umweltbildung
.Bayern



Bund
Naturschutz
in Bayern e.V.

Inhalt

Wissenswertes über Wildbeeren – erkennen, sammeln, genießen

Dunkelblau, violett oder leuchtend rot gefärbte Wildbeeren sind von Spätsommer bis Spätherbst ein verlockendes Angebot für Tiere.

Seit Urzeiten waren auch für den Menschen fleischige Wildbeeren faszinierende und unverzichtbare Sammelnahrung, wie auch ihre Bedeutung in Mythos und Symbolik zeigt. Im 20. Jahrhundert galt Wildobst jedoch als Notspeise, und erst in jüngerer Zeit sind bei gesundheitsbewussten Genießern Wildbeeren wieder zunehmend beliebt, denn sie bieten nicht nur viel Aroma und Geschmack, sondern enthalten auch wertvolle Inhaltsstoffe.

Beim Sammeln von Wildbeeren in der Natur sind einige einfache, aber wichtige Regeln zu beachten. So sollte man nur sicher erkannte Beeren sammeln, denn es gibt eine Reihe für den Menschen giftiger Doppelgänger.

Das Wissen über die jeweils richtige Verwendung und Zubereitung – beispielsweise sind etliche Wildbeeren roh nicht genießbar – schützt vor gesundheitlichen Beeinträchtigungen und kulinarischen Enttäuschungen.

Im Seminar werden die genannten Inhalte vermittelt sowie häufig vorkommende essbare Wildbeeren-Arten wie Ebereschen- und Weißdornfrüchte, Hagebutten oder Schlehen, Brombeeren oder Preiselbeeren vorgestellt. Wissenswertes erfahren die Teilnehmer auch über giftige Wildbeeren-Arten wie Tollkirsche oder Pfaffenhütchen.

Am Nachmittag geht es dann mit der Zubereitung von Wildbeeren-Rezepten an die praktische Umsetzung der theoretischen Grundlagen.

Inhalt

Seminarleitung

Karl Haberzettl, Vorsitzender BN Kreisgruppe Passau und Leiter der BN Ökostation Stelzlhof

Referenten

Dr. Gertrud Scherf, Biologin und Sachbuchautorin von Pflanzen-, Kräuter- und Kochbüchern

Karl Haberzettl, Vorsitzender BN Kreisgruppe Passau und Leiter der BN Ökostation Stelzlhof

Ein Angebot für Kräuter- und Wildkrautpädagogen, Naturführer, Pflanzenliebhaber und regionale Genießer.



Foto: Dieter Scherf

Programm

Dr. Gertrud Scherf

10:30 Uhr Begrüßung, Vorstellung

10:45 Uhr ***Eine große Portion Wissen***

- Bedeutung der Wildbeeren in der Natur
- Bedeutung der Wildbeeren für den Menschen (Nahrung, Heilmittel, Geschichtliches, Mythos, Symbolik)
- Inhaltsstoffe – nährnde, bioaktive, heilsame, giftige
- Sammelregeln
- Beispiele essbarer Wildbeeren: Merkmale, Kulturgeschichte, Verwendungsmöglichkeiten
- Beispiele giftiger Wildbeeren: Merkmale, Kulturgeschichte
- Wildbeeren in der Küche (allgemeine Hinweise)

13:00 – 14:00 Uhr ***Mittagessen***

Karl Haberzettl/ Dr. Gertrud Scherf

14:00 Uhr ***Probieren geht über Studieren***

- Wildbeeren zubereiten und genießen
- Besprechen der Ergebnisse, Beantworten von Fragen

17:00 Uhr Ende des Seminars