



EINLADUNG

zur

WORKSHOPREIHE „Grüne Bodenschätze“



MARKTGEMEINDE FINKENSTEIN
AM FAAKER SEE

Workshop 1: „Frühling“

Samstag, 28. April 2018

Erstes Grün auf der Wiese und im Wald

Was tut sich im Wald, am Bach, auf den Magerwiesen und im Obstgarten im Frühling? Grüne Blätter und Knospen sind überall. Wir entdecken das bekannte Frühlingsgrün und lernen neue Anwendungen kennen.

Pflanzen: Brennnessel, Löwenzahn, Vogelmiere, Giersch, Gänseblümchen, Brunnenkresse, Fichte, Birke, Himbeere
Wilde Küche: Smoothie, Kräutersuppe, Pesto und Wildpflanzensalat
Grüne Kosmetik: Hautreinigung, Haarpflege und Vogelmierenbalsam

Workshop 2: „Frühsommer“

Samstag, 16. Juni 2018

Blüten und die ersten Waldbeeren

Die Tage sind lang und die Sonne hat ihren Höchststand erreicht. Viele Pflanzen stehen bereits in Blüte und manche haben schon Früchte gebildet. Wir streifen durch Wald und über Wiesen, sammeln und verarbeiten, was uns die Sommersonne schenkt.

Pflanzen: Hollunder, Johanniskraut, Gundelrebe, Wegerich, Wiesensalbei, Mädesüß, Linde, Heidelbeere, Walderdbeere
Wilde Küche: Blätterchips, Blütenbutter, Blütenküchlein, Beerenmus, Blütenzucker
Grüne Kosmetik: Sonnenschutz und Deo

Workshop 3: „Spätsommer“

Samstag, 11. August 2018

Sommerkräuter und erste Samen

Auf den Feldern und in den Gärten wird die Ernte schon eingebracht. Es ist die Zeit der Kräuterweihe. Auf unserem Streifzug durch Wald und Flur ernten wir Sommerkräuter, Samen und Beeren.

Pflanzen: Schafgabe, Beifuß, Feldthymian, Dost, Rotklee, Ringelblume, Kamille, Himbeere, Brombeere
Kulinarik: Kräuteraperitiv, Pilzpfanne, Frischsalze, Kräuteressig
Grüne Kosmetik: Kräuteröl, No-Emu und Ringelblumenbalsam

Workshop 4: „Herbst“

Samstag, 8. September 2018

Früchte und Wurzeln

Auf den Feldern wird die Zwischensaat eingebracht. Früchte und Nüsse werden geerntet und bald auch nach Wurzeln gegraben. Wir sammeln, essen und verarbeiten die späte Ernte und sprechen über Trocknen und Aufbewahren.

Pflanzen: Apfel, Hafer, Hagebutte, Berberitze, wilde Möhre, Wacholder, Efeu, Eiche, Hasel
Kulinarik: Wurzelsuppe, Bratäpfel, Eichelkaffee, Hafermilch
Grüne Kosmetik: Naturwaschmittel, Zahnpulver und Apfelbalsam

Ablauf und Kosten:

Kostenbeitrag: € 15,00 pro Workshop / Person

Dauer pro Workshop: 9 – 17 Uhr

Treffpunkt: 9 Uhr am Parkplatz des Finkensteiner Friedhofes an der Bundesstraße B85

Weiterfahrt zum Bauernhof Zollner nach St. Job in Fahrgemeinschaften – Wildpflanzenwanderung

Danach Rückfahrt nach Finkenstein – Verarbeitungseinheit (je nach Pflanzenfund) inklusive kulinarischer Verkostung im Seminargarten bei Barbara Wiegele mit Unterstützung der Arbeitsgruppe Nachhaltigkeit Finkenstein und Familie Zollner.

Anmeldungen direkt im Gemeindeamt, Frau Urschitz Alexandra, telefonisch unter 04254/2690 DW 34 oder per E-Mail alexandra.urschitz@ktn.gde.at

Auf Ihre Teilnahme freuen sich:

Vzbgm. Christine SITTER, MBA
Referentin der Gesunde Gemeinde

VM Gerlinde BAUER-URSCHITZ
Referentin für Umweltangelegenheiten

Mag. Martina GRESCHONIG
Arbeitskreisleiterin Gesunde Gemeinde



gesundheitsland
kärnten

LAND KÄRNTEN



gesunde
gemeinde