



Essbare Pflanzen in der Kiesgrube

Die genügsamen Pioniere und ihre herbstliche Wurzelkraft

Herbstzeit – Wurzelzeit

Die Pflanzenkräfte ziehen sich in Knospen und Wurzeln zurück – schenken uns ihre geballte Kraft zur Stärkung für die kalte Jahreszeit. Wir laden Sie herzlich ein, mit uns – im stillgelegten Areal der Kiesgrube Lyss - auf die Suche nach essbaren Wurzeln zu gehen und daraus eine kräftigende **Wurzelsuppe über dem Feuer** zu kochen.

Inhalte:

- Grundlage Lebensraum Kiesgrube und Wesen der Pionierpflanzen
- Sorgsames Ernten zur Erhaltung der Artenvielfalt
- Erkennen, ernten und zubereiten lernen von essbaren Wurzeln
- Daraus eine Suppe über dem Feuer kochen ...
- ... und ... gemeinsam geniessen!

Organisation:

- Kursleitung: Hans Peter und Prisca Müller-Zuber (MüZu), Berufsbildner, Heil- und Wildkräuterkundige, Hersteller Naturprodukte
- Kursort: Kiesgrube Vigier, Busswilerstrasse 66, Lyss
- Datum: **Sonntag 20. September 2020**
- Dauer: **10-14 Uhr**
- Anmeldung obligatorisch unter info@natur-schule-see-land.ch oder Tel. 032 322 37 08
Abmeldung bis spätestens 24h vor der Veranstaltung, ansonsten wird eine Gebühr in Rechnung gestellt.

Kosten:

Erwachsene CHF 50.— inklusive Material
Kinder CHF 25.— inklusive Material
Mitglieder der NSSL erhalten CHF 10.- Ermässigung
Die Gebühr ist vor Ort in bar zu begleichen.

Bemerkungen:

für Erwachsene und Kinder ab 5 Jahren

Mitnehmen: witterungsgerechte Kleidung, gutes Schuhwerk, **Getränk !**

Findet bei jeder Witterung statt

Versicherung ist Sache der Teilnehmenden