

Hopfen, das grüne Gold



Man stelle sich vor, Bier ohne Hopfen – undenkbar! An diesem Abend beleuchten wir den Hopfen von einer anderen Seite und winden ihm ein Kränzchen. Erfahren wie er in der Pflanzenheilkunde Verwendung findet und entdecken seine überaus kulinarische Seite. Auch über den geschichtlichen Hintergrund gibt es so einiges zu Berichten. Zusammen stellen wir einen Hopfenlikör nach einem Rezept der Hildegard von Bingen her. Vor dem konsumieren muss der Likör noch 3 Monate reifen, bevor er dann genau zum richtigen Zeitpunkt unsere Widerstandskräfte für den Winter stärken darf.

Datum : Freitag 16. August 2019, 19.00 bis ca. 21.00
Ort: Staudengärtnerei Eulenhof 4313 Möhlin
(Anfahrtsplan unter www.natura-amata.ch)

Leitung: Beatrice Falcone Heilpflanzenfachfrau/Naturpädagogin
Kosten: 70.- Fr. inkl. Skript und Material

Mitbringen: Schere, Trinkbecher
Ausrüstung: Dem Wetter angepasste Kleidung,
wir verbringen die ganze Zeit im Freien

Anmeldung: Beatrice Falcone Hofackerstrasse 23, 4313 Möhlin
Tel. 076 597 49 53 Mail: info@natura-amata.ch

HOPFEN DAS GRÜNE GOLD2019

NAME:..... .VORNAME:.....

STRASSE PLZ: ORT:.....

EMAIL:..... TEL-NR:

DATUM:UNTERSCHRIFT:.....

UNFALL- UND HAFTPFLICHTVERSICHERUNG IST SACHE DER TEILNEHMER

natura amata

www.natura-amata.ch
info@natura-amata.ch

