

Nina Millefolium am Uhuru Festival 2023
Vom Sonntag 30.07 bis Freitag 03.08.2023
Wildkräuter sammeln und zubereiten



Atelier : 5 Tage, jeweils 4 Stunden pro Tag (sammeln und kochen) plus ein gemeinsames Essen

Blockzeit A + B : 09h - 13h30



Unsere einheimischen Wildpflanzen verbinden uns eng mit der unmittelbaren Natur und geben uns Rückhalt in dieser Welt des ständigen Wechsels. Durch das Erforschen der Natur mit unseren sechs Sinnen, verbinden wir Geist und Seele mit der Um-Welt. Durch Zubereiten und Verspeisen der Pflanzen, integrieren wir noch intensiver deren Eigenschaften und bilden so eine starke Verbindung zu ihnen.

Jeden Tag entdecken und sammeln wir eine Handvoll umliegende, saisonale Pflanzen.

Nina erklärt: « Eine Pflanze ist mehr als eine Form, eine Textur und ein Geschmack, sie hat auch ihren Charakter, so wie du und ich. Diesen Zugang zur Persönlichkeit unserer Wildpflanzen möchte ich euch nahebringen. Denn wenn man einer Pflanze so begegnet, wie man einem Individuum begegnet, dann wird man sich immer an sie erinnern. »

Gemeinsam begeben wir uns auf den Pfad der alten Tradition der Kräuter und kochen auf dem Feuer. Wir bereiten kleine Imbisse vor, um zusammen zu essen oder zum Mitnehmen.

Kinder ab 7 Jahren können in Begleitung von Erwachsenen teilnehmen und ab 15 Jahren auch alleine. Keine maximale Altersbegrenzung, jede-r soll mindestens eine 3/4 Stunde gehen können.



Nina Fischer

Nach einer Zimmermann-Erfahrung geht Nina auf eine Ziegen-Alp und entdeckt dort die Kräfte unseren einheimischen Heilpflanzen. Seitdem bildet sie sich aus bei verschiedenen Wildpflanzen-Spezialisten wie Christophe Perret-Gentil und François Couplan. Nina ist es wichtig möglichst autonom zu sein in dieser Welt wo vieles sehr abstrakt wird. Sie organisiert einwöchige Naturerlebnisse, wo man sich bis zu 80% von Wildpflanzen ernährt. Denn Ja, eine Woche ist die Zeit, die man braucht, um richtig in der Natur anzukommen.

