Urkraft der Wildfrüchte

Samstag, 16. September 2023 / 09.00 – 16.00 Uhr
Umgebung Madiswil, Altes Schulhaus Wyssbach

Referent
Ueli Bieri. Farben und Formen der Natur faszinieren ihn. Die Natur schenkt uns immer wieder tiefe Erlebnisse und Einsichten. Sie ist uns Inspiration. Essbare Wildpflanzen, ihre Heilkräfte und magischen Wirkungen bilden die Grundlagen für seine Naturführungen und Kurse. Er freuet sich, Geheimnisse unserer umgebenden Natur zu verraten oder dem Zuhörer einfach die Möglichkeit zu geben, sich von den umgebenden Pflanzenfreunden verwöhnen zu lassen. Er liebt Menschen, Musik und die Schönen Künste.
Auch beim Kochen spielt die Natur mit ihren Kostbarkeiten für ihn eine wichtige Rolle. Kreativ kreiert er Rezepte mit Wildkräutern und Bio-Produkten (möglichst aus der Region) und freut sich, wenn er Gäste verwöhnen darf.
Wenn er malt, taucht er in «sein» Universum ein und ist ganz bei sich. Dann fühlt er sich geerdet und verbunden mit dem Ganzen. Daher entstehen die meisten seiner Werke pleinair draussen in der Natur.

Bäume und Sträucher beschenken uns jedes Jahr mit Nüssen, Beeren, ... und auch mit Blättern und Blüten. Sie waren früher beliebte «Salat-» & «Mehl-» Geber, wurden für ihre stärkenden und heilenden Kräfte genutzt. Ueli Bieri uns seine Frau Regula wissen um die Heilkräfte, die in ihnen steckt. Sie schätzen auch ihre Verwendungsmöglichkeiten in der Küche. Beide kennen viele Geschichten, die sich um die Wildfrüchte ranken. Sie zeigen uns zudem die botanischen Erkennungsmerkmale und weisen auf ungeniessbare Wildfrüchte hin.

Ablauf der Exkursion
Spaziergang bzw. kleine Wanderung zu Hecken- und Waldrändern, wo wir in die Urkraft der Wildfrüchte eintauchen und diese gekostet und gesammelt werden können.

Beim Feuer bzw. Picknickplatz:
- Degustation von diversen verarbeiteten Wildfrüchten (Konfi, Likör, Sirup, ...)
- Bücher-Auslage
- Ueli kocht ein Wildfrüchte-Zmittag über dem Feuer

Da die einzelnen Sträucher nicht jedes Jahr gleich viele Früchte tragen (je nach Temperatur und Regen), werden wir uns beim Kochen auf das konzentrieren, was uns die Natur offeriert.

Im eigenen Alten Schulhaus Wyssbach hat Ueli Bieri mit seiner Frau den Raum gefunden, um sich zu verwirklichen. Entstanden ist ein Ort der Begegnung. An diesem Tag werden wir, nebst der Faszination der Wildfrüchte, auch die Gelegenheit haben, das musische Werken der beiden zu betrachten.

Treffpunkt Abfahrt, Kleidung
Baseltor Solothurn, Carparkplatz, 08.50 Uhr, Kleider der Witterung entsprechend wählen.

Kosten
CHF 80.–, Mitglieder CHF 70.– (inbegriffen Führung, Hin- und Rückfahrt, komplettes Mittagessen mit Wildfrüchten und Degustationsmöglichkeiten, inkl. Wasser)

Definitive Anmeldung und Information
Direkt auf der Homepage www.montesana.ch/programm oder mail@montesana.ch, Telefon 076 500 52 85. Die Exkursion wird mit minimal 10, maximal 20 Personen durchgeführt.
Es gelten die allg. Bedingungen für Kurse und Exkursionen
(siehe allg. Bedingungen unter Leistungen des Vereins).