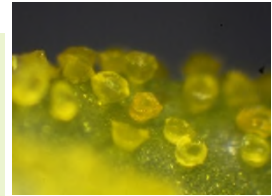
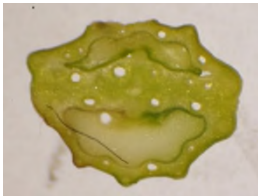


Heilpflanzen unter dem Mikroskop

Sie tauchen in den Mikrokosmos von ausgewählten Heilpflanzen ein. Dabei können Sie nicht nur schöne Bilder genießen, sondern lernen wichtige Strukturen und Speicherelemente von Kräutern kennen. Von den pflanzlichen Kleinstrukturen machen wir Fotos.



Kursbeschreibung:



Meist faszinieren Pflanzen aufgrund ihrer schönen Blütenformen und -farben oder ihrer aromatischen Gerüche. Diese Farben und Gerüche liegen jedoch nicht einfach in der Pflanze herum. So sind die ätherischen Öle in speziellen Drüsen verpackt. Die Farbstoffe sind in den Blütenblättern in speziellen Zellbestandteilen eingeschlossen. Und die Brennnessel schützt sich mit ihren injektionsartigen Brennhaaren. In diesem Kurs gehen Sie mit Lupe, Binokular (Stereomikroskop) und Mikroskop dem Mikrokosmos der Heilpflanzen auf den Grund. Sie untersuchen Teekräutermischungen und achten dabei auf Verfälschungen mit anderen Pflanzen. Von einzelnen Pflanzenstrukturen machen wir Fotos, die Sie als Erinnerung erhalten werden. Mit Übungen und Rätseln können Sie Ihr Wissen festigen.

Datum, Kurszeiten:

Samstag, 12. Juni 2021

09.00 bis 17.00 Uhr (6.5 Std à 60 Min.)

Inhalte:

- Umgang mit Lupe, Binokular und Mikroskop
- Einführung in wichtige Mikrostrukturen ausgewählter Heilpflanzen, Erkennen dieser Strukturen mithilfe von Lupe, Binokular und Mikroskop (u.a. Öldrüsen, Brennhaare, Farbstoffbehälter, Harzbehälter)
- Besuch im Heilkräutergarten: Entdecken und sammeln von Pflanzenmaterial
- Pflanzenportraits: Fenchel und Hopfen
- Praxisteil: Erkennen von Pflanzenstrukturen mit Hilfe von Lupe, Binokular und Mikroskop, Herstellen von Fotos dieser Pflanzenstrukturen, Erkennen von Verfälschungen in Teekräutermischungen
- Übungen, Rätsel sowie Rückschau auf den Kurs

Ziele:

- Sie können Pflanzen-Präparate für das Mikroskop herstellen.
- Sie können mikroskopische Pflanzenstrukturen mit Hilfe von Lupe, Binokular und Mikroskop erkennen.
- Sie können den Hopfen und Fenchel charakterisieren (Botanische Merkmale, Inhaltsstoffe, Wirkmechanismen, Anwendungsmöglichkeiten).

Voraussetzungen:

keine

Mitbringen:

Mittagsverpflegung (die Küche steht zur Verfügung, Restaurant im Dorf vorhanden)

Verpflegung:

Für Znüni und Zvieri ist gesorgt

Kosten:

CHF 180.- (inklusive Kursmaterial, ausführliches Skript, Zwischenverpflegung, Kursbestätigung)

Kursleitung:

Beat und Liselotte Baumgartner

Anzahl Teilnehmende:

Min. 4, max. 12 Teilnehmer/-innen

Zertifikatsanrechnung:

Ja

Zahlungs- und Rücktrittsbedingungen:

Eine Anmeldung ist verbindlich. Bei Abmeldung oder bei Nichterscheinen werden Annullationsgebühren verrechnet (Details siehe Anmeldeformular).