
Informationen

Daten

18. bis 21. August 2005

Preis

780.– CHF

Teilnehmerzahl

Max. 11

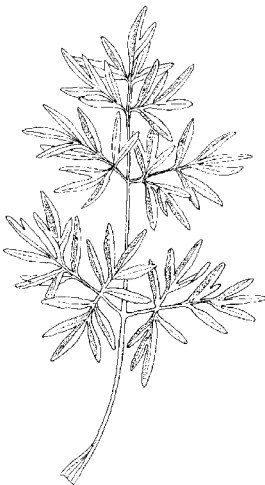
Kursleitung

Dr. Stefan Eggenberg

Adrian Möhl

Im Preis inbegriffen

- Übernachtungen
im Doppelzimmer
(Einzelzimmer auf
Anfrage)
- Essen
- Kursunterlagen
- Kursleitung



4. Brissagokurs

Hasenohr und Schierlingsbecher – die Doldenblütler

Kerbel, Fenchel, Bärenklau und Rüebl... schon die Naturforscher der Antike haben die Doldenblütler als einheitliche Pflanzengruppe erkannt, geschätzt und auch gefürchtet. Heute wissen wir, dass die Apiaceen mit wenigen Ausnahmen auf dem ganzen Erdball verbreitet sind und dass sie zu einer der ganz «grossen» Pflanzenfamilie gehören. Der Überblick fällt bei nahezu 3800 Arten und 455 Gattungen alles andere als leicht.

Kreuzkümmel, Sellerie, Schierling und Mannstreu... die Liste der prominenten Arten ist bei den Doldenblütler ungewöhnlich länger als bei den meisten Pflanzenfamilien. Da gesellen sich die schmackhaftesten Gemüse neben todbringenden Giftpflanzen, da konkurrenzieren sich schillernde Gartenpflanzen mit orientalischen Gewürzpflanzen. Und so vertraut uns die Doldenblütler zu sein scheinen, so viele unbekannte und zu entdeckende Seiten weisen sie auf.

Im vierten Brissagokurs wollen wir uns dem verwirrenden Spiel von Uniformität und Vielfalt widmen, wie es nur bei den Apiaceen gefunden werden kann. Dabei werden Themen wie Biogeographie, Ethnobotanik und Systematik dieser grossen Pflanzenfamilie ebenso behandelt werden wie wir uns praktischen Bestimmungsübungen der einheimischen Doldenblütler und der kulinarischen Seite dieser Familie widmen wollen.

Kursort sind die idyllischen Brissagoinseln im Lago Maggiore wo wir in der wunderschönen Villa Emden zu Gast sind.