

Brennnesselwochen vom 9. bis 21. Mai 2022

Ein virtueller Rundgang

Die Brennnessel ist Heilpflanze des Jahres 2022.

Das freut uns, denn für die Brennnesselwochen in Winterthur ist sie schon lange die Botschafterin für Heilpflanzen, Förderung der Biodiversität und Wunder vor unserer Haustüre. Auch dieses Jahr lässt sich bei Workshops, Führungen, feinem Essen und schönen Schaufenstern diese unnahbare Pflanze und die mit ihr verbundenen Themen kennenlernen.

Vom 9. bis 21. Mai 2022 zum sechsten Mal die Brennnesselwochen in Winterthur

Zwei Wochen lang können sich die interessierten Einheimischen und Gäste von Winterthur auf verschiedenste Weise von diversen Angeboten inspirieren lassen.

Das Projekt *“Superfood vor der Haustüre”* ist seit 2017 mit den Brennnesselwochen unterwegs und hat seinen festen Platz als jährliche Umwelt-Sensibilisierungskampagne in Winterthur. Die Kombination aus Wissensvermittlung, Neugier wecken, lustvollem Neu Entdecken hat sich bewährt. Wir zeigen auf wie Ernährung, Gesundheit, Klima, Biodiversität, innovative Landwirtschaft und nachhaltige Geschäftsmodelle zusammenspielen.

Pflanzenschalen als Orientierungs- und Informationspunkte in der Stadt

22 Brennnessel Pflanzenschalen beleben wieder die Winterthurer Innenstadt. In jeder Schale findet sich eine kleine Geschichte, Anekdote, ein Tipp oder Hintergrundwissen, und auf den Infotafeln sind die Standorte der weiteren Brennnessel-Pflanzschalen sichtbar. Man schlendert durch die Stadt, erfreut sich an den Pflanzschalen mit den zahlreichen Informationen und besucht das eine oder andere Geschäft, welches als Partner ihrerseits mit tollen Angeboten aufwarten.

“Kännsch mi?”

Wer es lieber weniger städtisch mag oder noch mehr über unser grünes Superfood erfahren möchte, ist eingeladen, den mit Holztafeln ausgeschilderten Weg an der Eulach zwischen Sulzer Gebäude und Sportplatz zu besuchen. 10 essbare Wildpflanzen, welche im Büchlein *“kännsch mi?”* mit kleinen Geschichten beschrieben sind, finden sich an diesem Abschnitt des Baches. Am **Sonntag 15. Mai, 10:00 - 11:00** und **Montag, 16. Mai 14:00 - 15:00** organisiert der Verein jeweils eine Führung mit anregenden Informationen rund um diese Powerkräuter. Das Büchlein kann über die Partner der Brennnesselwochen oder vor Ort bezogen werden.

Wildpflanzenküche, Koch-Workshop

Am Freitag 13. Mai, 18:00 - 20:30 bietet das Atelier foif den Kochworkshop PASTA & BRENNNESSEL. Dieser Workshop findet im Rahmen der Brennnesselwochen und in Zusammenarbeit mit Crowd Container statt. Einleitung durch Martin Hofer und Doris Abt zu viel wissenswertem zur Heilpflanze des Jahres. Dann werden wir den Teig für unsere Pasta von Grund auf selber herstellen. Es werden verschiedene Mehlsorten verarbeitet und mit Brennnesseln einen Teig eingefärbt. Dazu werden wir passende Füllungen bzw. Saucen mit Brennnesseln zubereiten.

Ideen für die Küche

Am **Samstag, 14. Mai, 10.00 - 16.00** wird im Rägeboge unter Anleitung von petit pois-savon sein eigenes Pesto aus Brennesselsamen und weiteren Zutaten hergestellt. Direkt zum Mitnehmen inklusiv Rezept.

Ebenfalls am **Samstag 14. Mai ab 11 Uhr** lädt Nature First Apotheke & Drogerie dazu ein, sein eigenes Brennesselsalz zu kreieren.

Die Brennessel und andere Heilpflanzen

Wer die Natur und sein Wissen um die Heilpflanzen erweitern möchte, wird am Sonntag 15. Mai, an einem Heilpflanzen-Spaziergang im schönen Rumstal / Weiertal auf seine Rechnung kommen.

Brennessel-Workshop mit Buchautorin Mechtilde Frintrup

Am Freitag, 20. Mai, 11:00 bis 14:30 oder 21. Mai, Samstag, 10:00 bis 13:30 findet bei der Stadtgärtnerei Hochwachtstrasse der Brennessel-Workshop statt. Wir lernen wie wir sie als Nahrungs- und Heilpflanze ernten, verwenden und verarbeiten können. Gewinnen der Fasern, Nadelbinden, Spinnen und Papierschöpfen und vieles mehr.

Themenwoche Natur in der Stadtbibliothek

Vom 16. bis 21. Mai sind wir an der Themenwoche Natur der Stadtbibliothek Winterthur mit einem Informationsstand zu den Brennesselwochen vertreten.

Am 20. Mai um 18.15 zeigt dann die Buchautorin Mechtilde Frintrup zusammen mit Doris Abt in einem Vortrag vor Ort auf, wie die Brennessel beispielsweise als Heilpflanze, Nahrung und als Faserpflanze für Textilien und Papier einen Platz in unserem Alltag finden kann.

Vertiefte Einblicke in die Nutztierhaltung und klimafreundliches Essen

Mit Filme für die Erde haben wir einen tollen Partner, der mit ausgewählten Umweltdokumentationen Wissen über Nachhaltigkeit weitergibt und zum Handeln inspiriert. Filme für die Erde zeigt zu diesem Anlass den **Dokufilm "The Last Pig"** mit anschliessender Podiumsdiskussion unter Anderem mit Doris Abt vom Verein Brennpunkt Brennessel. Alte Kaserne, Technikumstrasse 8, 8400 Winterthur am **Freitag, 20. Mai 20:00 Uhr**.

Kulinarische und weitere Höhenflüge

Auch in diesem Jahr beteiligen sich wieder zahlreiche Partner wie Biogeschäfte, Unverpackt Läden, Weltladen, Restaurants, Bistros, Apotheken, Teehaus, urban gardening Laden, mit ihren fantasievollen Aktionen zum Thema Brennessel. Und das einzigartige it's Time Brennesselbier wird in zwei Geschäften wieder erhältlich sein. Man darf sich überraschen und verzaubern lassen von den vielfältigen Angeboten unserer Partnerinnen und Partner! All diese finden sich auf unserer Website.

Weitere Informationen auf: <https://www.brennpunktbrennessel.ch/brennesselwochen.php>