

# Die Welt der Gewürze – Anwendung und Mischungen herstellen

Samstag, 19. Juni 2021 von 10 bis 14 Uhr

Leitung: Evelin Pfeifer

Kosten: 125 CHF (115 CHF für Mitglieder Freunde des Botanischen Gartens Zürich)

[evelin.pfeifer@systbot.uzh.ch](mailto:evelin.pfeifer@systbot.uzh.ch)



Der Kurs möchte die Lust an der Verwendung von Gewürzen wecken und das eigene Repertoire vergrössern. Bekannte und unbekanntere Arten werden vorgestellt. Im Botanischen Garten wachsen viele Gewürzpflanzen, die wir vor Ort anschauen.

Die Anwendung der Gewürze steht im Mittelpunkt: Wie verarbeitet man sie, auf welche Qualität ist zu achten, zu welchen Speisen verwendet man welche Gewürze, wann fügt man sie beim Kochen der Speise zu.

Im Kurs werden wir auch Gewürzmischungen besprechen und selbst herstellen, die am Kursende mit nach Hause genommen werden können.

Falls Sie einen Mörser zu Hause haben, können Sie diesen zum Kurstag mitbringen.



Evelin Pfeifer, diplomierte Botanikerin, arbeitet als Gartenpädagogin am Botanischen Garten der Universität Zürich, Ausbildung in Phytotherapie und Ganzheitlicher Ernährungsberatung, seit 25 Jahren Führungen, Kurse, Dozentin. Schwerpunkte sind neben Gewürzen essbare und giftige Wildpflanzen, Verwendung einheimischer Bäume und Sträucher, Heilpflanzen, Räucherpflanzen, Duftpflanzen und gesunde Ernährung.