



Der Duft- und Tastgarten
Papendorf, Lassaner Winkel

2015



www.mirabell-ev.de

FOTO: ANDREAS-DIERSTEDT

Ein Ort zum Lernen und Verweilen

Die Alten wussten noch um die vielen Hausmittel, die richtigen Würzen für Braten, Brot und Eintopf, die duftenden Blüten für den Wäschschrank und die Kräutersträuße zur Abwehr von Unheil. Sie wussten, wo diese grünen Schätze vor der Haustür und hinter der Gartenpforte zu finden sind.

Im *Duft- und Tastgarten Papendorf* wächst, blüht und reift auf einem Hektar eine Vielfalt von Pflanzen, deren Wert für Küche und Hausapotheke meist vergessen ist. Wussten Sie zum Beispiel, dass die Blätter des Spitzwegerichs ein desinfizierendes und juckreizstillendes Pflaster sein können, seine gerösteten Samen einen Salat verfeinern oder die jungen Blätter ein Pilzgericht bereichern?

Die in der *Kräuterspirale* angesiedelten Gewürzpflanzen sind fast alle zugleich Heilpflanzen, ebenso wie die im *Frauenbeet* versammelten Kräuter, Blumen und Stauden.

Das *Hildegard-von-Bingen-Beet* erzählt von den Kräutern der Nonnen und Mönche, die bereits vor tausend Jahren in den Klöstern Heilpflanzen

kultivierten. Vergessene Gemüse und Getreide erinnern an die Reichhaltigkeit der von der Natur angebotenen »Lebensmittel«.

Auf dem *Barfußweg* können kleine und große Besucher verschiedene Naturmaterialien mit den Füßen blind ertasten.

Zugleich ist der Duft- und Tastgarten ein schöner Ort der *Begegnung mit der Natur*, still, erholsam und anregend für alle Sinne. Am Rande eines Weihers gelegen, lädt er zur Beobachtung zahlreicher Wasservögel ein.

Der Garten wird von einem *ehrenamtlichen Team* bewirtschaftet, das jederzeit Verstärkung gebrauchen kann. Wir suchen Paten für die Betreuung unserer Beete, brauchen Hilfe bei Festen und »Garteneinsätzen«, Unterstützung bei den Angeboten für Kinder und der Besetzung unserer regelmäßigen Öffnungszeiten im Kiosk. Sprechen Sie uns gerne an!

Für Menschen mit Handicap

Ein Teil des Gartens ist *barrierefrei* gestaltet und in *Hochbeeten* angelegt; die Pflanzen sind mit *Blindenschrift* beschildert. Menschen mit Handicaps, insbesondere sehbehinderten Menschen, ist es so leicht möglich, ihre Erfahrungen mit Pflanzen zu sammeln.

Unsere Gäste sind herzlich eingeladen, die Blätter, Blüten und Früchte der kostbaren Pflanzen abzuzupfen, zu riechen und zu schmecken. Etwa der Muskatellersalbei: Die fruchtig riechende, an Pampelmuse erinnernde Blüte ist eine Augenweide

Ein Gang durch das *»Pommersche Labyrinth«* lädt ein, sich auf den Weg des Lebens zu begeben, bereit zu sein, Neues zu entdecken, und sich selbst zu wandeln. Für alle, die den mit Majoranpolstern eingefassten Weg nicht gehen können, ist das Labyrinth in einen Stein gemeißelt – der Tastsinn macht sich auf die Suche, bis er zum Ziel gelangt – und in der eigenen Mitte ruht.

Öffnungszeiten

Der Garten ist jederzeit geöffnet.

Von *Mai bis Oktober* sind ehrenamtliche Vereinsmitglieder von *Mittwoch bis Sonntag* vor Ort. Von *10 bis 18 Uhr* ist der Kiosk mit einem Sortiment aus regionalen Produkten und Fachbüchern geöffnet, und wir servieren unseren Besuchern gern eine Erfrischung oder ein Stück Kuchen.

Preise

Eintritt: 3,50 Euro für Erwachsene, Kinder frei!
Jahreskarte: 7,00 Euro

Führungen

Von Mai bis Oktober: mittwochs 15 Uhr
Kosten: 7,00 Euro für Erwachsene (inkl. Eintritt)

Weitere Termine auf Anfrage!

Der Duft- und Tastgarten lädt auch zu Ausflügen für Kleine und Große ein. Gerne machen wir Ihnen ein Angebot.

Anschrift des Duft- und Tastgartens
Am Weiher 9, 17440 Papendorf

Der Duft- und Tastgarten Papendorf ist ein Projekt des »Mirabell – Verein zur Förderung von Natur und Kultur e.V.«
www.mirabell-ev.de

Kontakt

Kinderprogramm: Ute Janda, Tel. (01 76) 96 42 56 82
Führungen: Gerhard Mersch, Tel. (01 60) 7 19 15 42
Organisation: Roland Schilk, Tel. (03 83 74) 5 52 70

Spendenkonto

Mirabell e.V., GLS Gemeinschaftsbank Bochum
BLZ 430 609 67, Konto Nr. 102 047 600
IBAN: DE61 4306 0967 0102 0476 00
BIC: GENODEM1GLS

Regionale Partner

Netzwerk »Kräuter, Kunst und Himmelsaugen«
www.lassaner-winkel.de

Sirona – Kräuterwissen, Veggie-Küche und Gesundheitshaus in Lassan
www.sirona-heilsame-wege.de

Gasthaus und Ferienwohnungen in Lassan
www.ackerbuergerei.de

Bio-Kräutertees aus dem Lassaner Winkel
www.kraeutergarten-pommernland.de

Europäische Akademie der Heilenden Künste, Klein Jasedow
www.eaha.org



Mirabell



Angebote für die ganze Familie

Backtage im Garten

Freitag, 1. Mai / 12. Juni / 10. Juli /
7. August / 18. September / 2. Oktober
Gemeinsam backen wir Leckereien im Lehmback-
ofen und lernen dabei über Getreide und Kräuter.
Anmeldung: Ute Janda, Telefon (0176) 9642 56 82

Kinder- und Familienkräuterwerkstatt

Juli und August, donnerstags um 15 Uhr
Ute Janda lädt Sie ein, mit Ihren Kindern spie-
lerisch in die Welt der Pflanzen und Kräuter
einzutauchen – zu tasten, zu schmecken und
gemeinsam zu werkeln.
Anmeldung: Ute Janda, Telefon (0176) 9642 56 82

Aquarellmalen und Didgeridoo-Spielen

für Einsteiger mit Mario Goldammer.
Terminabsprache: Mario Goldammer,
Telefon (0162) 6 68 69 28

Thematische Führungen im Duft- und Tastgarten:

Von Mai bis Oktober jeden Mittwoch um 15 Uhr
Weitere Termine nach Vereinbarung.
Kontakt: Gerhard Mersch, Tel. (01 60) 7 19 15 42

Frühlingssingen

Sonntag 17. Mai, 15 Uhr
»Veronika, der Lenz ist da!« – Wir singen mit dem
Chor aus Klein Jasedow Frühlingslieder. Dazu
gibt es Kräutertee, Kaffee und selbstgebackenen
Kuchen. Außerdem besteht die Möglichkeit, Jung-
pflanzen für den eigenen Garten zu erwerben.

Holundermarkt

Samstag, 6. Juni, 11 bis 18 Uhr
Holunderblüten im Teigmantel zum Knabbern
oder in der Limonade. Viele regionale Produkte
und Köstlichkeiten sowie Musik und Unterhaltung
finden sich auch auf dem Hauptort des Marktes
vor dem Klanghaus Klein Jasedow. Mit der Pferde-
kutsche kann man vom Klanghaus zum Duft- und
Tastgarten und zurück fahren.

Sommerfest

Sonntag, 16. August ab 14 Uhr
Tanzen, lachen, spielen, für die Kinder Eselreiten –
wir laden Groß und Klein zum Sommerfest in den
Garten ein! Zur Stärkung gibt es natürlich selbst-
gebackene Kuchen und Quiche, Kräutergetränke
und Kaffee, am Abend Lagerfeuer und Gegrilltes.

Garten-Angebote vom Sirona-Team

Welt-Labyrinth-Tag

Samstag, 2. Mai 2015, 13 Uhr (13 Euro)
An diesem Tag versammeln sich Menschen, um
in Labyrinth ihre Verbundenheit mit der Erde
zu feiern. Beate Reichert lädt ein, im Gehen und
Singen durch das Pommersche Labyrinth der
eigenen Lebensspur zu folgen.

Dem Gänsefingerkraut auf der Spur

Samstag, 16. Mai, 10 bis 17 Uhr (80 Euro)
»Learning by doing«: In diesem Tagesseminar
gibt es für alle Praxisbegeisterte die Gelegenheit,
von Simone Schaefer etwas über Frauenheil-
kräuter zu erfahren und bei der Pflege des The-
men-Beets selber Hand anzulegen.

Wilde Kost: Frau Holle in der Küche

Sonntag, 31. Mai, 10 Uhr (30 Euro)
»Vor dem Holunder zieh den Hut herunter!« Wir
widmen uns der Arme-Leute-Apotheke und las-
sen uns kulinarisch von Frau Holle inspirieren.

Sommerfülle: Ernten und Genießen

Samstag, 20. Juni, 16 bis 21 Uhr (40 Euro)
Wir treffen uns, um saisonale Kräuter zu sam-
meln und von Simone Schaefer über die Vorzüge
von Schachtelhalm, Schafgarbe & Co. zu hören.
Anschließend zünftige Veggie-Grillparty.

Wilde Kost: Gelbe Blüten für gelbe Säfte

Sonntag, 21. Juni, 10 Uhr (30 Euro)
Am Beispiel des Löwenzahns vollziehen wir den
Gedanken der Signaturenlehre nach: Wie beför-
dert diese Pflanze ihre strahlende (antidepressive)
Blütenkraft in unseren Stoffwechsel?

Von Johanniskraut-Sonnen und anderen Sonnenwendkräutern (Wochenend-Seminar)

Sa/So, 27./28. Juni, ab 10 Uhr (160 Euro)
Welche Substanz wirkt wie und warum auf der
Haut? Zwei Pflanzenexpertinnen leiten an, selbst
ein Rotöl anzusetzen oder eine Wundsalbe, einen
Fußbalsam oder ein Pflegeöl anzufertigen.

Wilde Kost: Herzblatt zum Naschen

Sonntag, 26. Juli, 10 Uhr (30 Euro)
Armes oder starkes Herz? Einige Heilpflanzen
und Beeren erfreuen unser Herz. Ein Tipp für
Leckermäulchen, denn der Schwerpunkt dieses
Kochkurses liegt beim Dessert!

Kräuterweih

Samstag, 8. August, 10 bis 14 Uhr (21 Euro)
Die Sonnenkraft der Heilkräuter einfangen –
dieser Brauch ist uralte. Wir sammeln diese
Kräuter, und Simone Schaefer stellt das frühere
Brauchtum vor. (Inklusive Verpflegung.)

Wilde Kost: Jetzt wird's bunt!

Samstag, 29. August, 10 Uhr (30 Euro)
Weshalb sind Blüten bunt? Die der Kapuziner-
kresse etwa sind nicht nur köstlich, sondern
wirken antibiotisch. Lecker-heilsamer Gartenrund-
gang zu den wirkräftigen Pflanzenfarbstoffen.

Dem Gänsefingerkraut auf der Spur

Samstag, 5. September, 10 bis 17 Uhr (80 Euro)
Siehe Beschreibung des Seminars am 16. Mai.

Sommerfülle: Gemeinsam ernten und genießen

Samstag, 12. September, 16 bis 21 Uhr (40 Euro)
Siehe Beschreibung des Seminars am 20. Juni.

Grün und fruchtig – Die Entdeckung der Smoothies

Sonntag, 13. September, 10 Uhr (30 Euro)
Dürfen es ein bisschen mehr Vitamine sein? Wie
Sie Smoothies ganz einfach zu Hause machen
können, erzählt Ihnen Simone Schaefer: Mit
Löwenzahn, Brennnessel und Gundermann ver-
feinert, ist diese grüne Power fast unschlagbar.

Alles duftet, oder was? Kochen mit ätherischen Ölen

Samstag, 19. September, 10 bis 16 Uhr (80 Euro)
Frauke Donnevert und Simone Schaefer laden
Neugierige in diese besonders »duftende« Küche
ein. Bei einem Gartenrundgang zeigen sie die

Pflanzen, deren ätherisches Öl an diesem Tag Ver-
wendung finden. Freuen Sie sich auf eine gemein-
sam zubereitete Mahlzeit und viele Tipps und
Tricks fürs Kochen zuhause!

Wilde Kost: Sinfonie in Grün – Pesto

Samstag, 3. Oktober, 10 Uhr (30 Euro)
Wer hat Lust, ein wildes Pesto zu komponieren,
mit Basilikum, dem »Kraut der Könige«, aber auch
mit den vermeintlichen Unkräutern Giersch und
Rauke? Die Vielfalt der Pesto-Varianten ist eine
Bereicherung auch für Ihre Küche!

Novemberglut – ein Lichtermeer im Labyrinth

Sonntag, 1. November, 15 Uhr (13 Euro)
Wir wollen das Labyrinth in ein Lichtermeer
verwandeln: Bring deine Wünsche mit und lass
sie »in Flammen aufgehen!« Beate Reichert führt
uns mit Liedern und Tänzen des Lichts sicher in
die dunkle und ruhige Zeit. Ein Feuer und heiße
Getränke werden uns anschließend wärmen.

Weitere Informationen und Anmeldung für die Sirona-Seminare im Duft- und Tastgarten:

Simone Schaefer, Markt 11, 17440 Lassan
Tel. (03 83 74) 89 97 88 oder (01 52) 29 25 83 17
www.sirona-heilsame-wege.de