

# Saison programm 2026



**Weitere Infos & Anmeldung:**  
Bei allen Veranstaltungen bitten wir um Beachtung der jeweiligen Infos hinsichtlich allfälliger Anmeldung auf unserer Website. [stiftsgarten.ch/veranstaltungen](http://stiftsgarten.ch/veranstaltungen)



## Öffnungszeiten Garten

Unser Garten steht während der regulären Öffnungszeiten für Besucher:innen offen.

### März bis Mai

Dienstag, Mittwoch, Freitag  
14:00 - 17:00 Uhr

### Juni bis August

Dienstag, Mittwoch, Freitag  
9:00 - 12:00 Uhr

### September und Oktober

Dienstag, Mittwoch, Freitag  
14:00 - 17:00 Uhr

### Mai bis September

Mittwoch- & Samstagabend  
«Offener Stiftsgarten» (nur bei schönem Wetter)  
17:00 - 20:00 Uhr

### Hinweis

Der Stiftsgarten ist leider nicht barrierefrei zugänglich.

Wiederkehrende Events

ab 12.05. immer dienstags  
07:00 - 08:00 **Bewegung**  
Meditation & Yoga  
Conny Stromsky

immer mittwochs  
12:15 - 13:15 **Bewegung**  
Qigong  
Beat Gipp

März

07 Sa 13:00 - 17:00 **Kurs**  
ProSpecieRara:  
Jahreszeitenkurs Beeren  
Claudio Niggli & Anna Gschwend

17 Di 18:00 - 20:30 **Kurs**  
Biologisch Gärtnern  
mit Bioterra 1  
Joana Blum

21 Sa 13:00 - 16:00 **Kurs**  
ProSpecieRara: Setzlings-  
anzucht im Hausgarten Bern  
Barbara Martschitsch

April

15 Mi 17:00 - 20:00 **Kurs**  
ProSpecieRara: Gemüse-  
vielfalt auf dem Balkon  
Christine Odermatt

21 Di 18:00 - 20:30 **Kurs**  
Biologisch Gärtnern  
mit Bioterra 2  
Joana Blum

29 Mi 07:00 - 17:00 **Kurs**  
Bärner Wildpflanzen Märkt

29 Mi 17:30 - 18:30 **Führung**  
Biodiversitätsführung  
Yasemin Kurtogullari

Mai

04 Mo 18:30 - 20:00 **Führung**  
Paten-Tomaten &  
ProSpecieRara Führung:  
Sortenvielfalt «Beerenju-  
welen und andere Selten-  
heiten»  
Elsbeth Andres & Claudio Niggli

18 Mo 18:00 - 22:00 **Kurs**  
Kochkurs von der Wiese  
auf den Teller  
Winja Walter & Eveline Gurtner

19 Di 18:00 - 20:30 **Kurs**  
Biologisch Gärtnern  
mit Bioterra 3  
Joana Blum

Mai

22 Fr 16:00 - 18:30 **Kurs**  
Unkraut essen statt jäten  
Yasemin Kurtogullari

26 Di 18:00 - 20:00 **Literatur**  
Alberts Tour  
Benedikt Meyer &  
Rosmarie Bernasconi

27 Mi 14:00 - 16:00 **Kinderliteratur**  
Abenteuer in Krabbelstadt  
Sandra Rutschi

Juni

01 Mo 18:00 - 22:00 **Kurs**  
Kochkurs von der Wiese  
auf den Teller  
Winja Walter & Eveline Gurtner

09 Di 18:00 - 20:30 **Kurs**  
Biologisch Gärtnern  
mit Bioterra 4  
Joana Blum

10 Mi 16:00 - 17:00 **Führung**  
Wilde Biene  
Yasemin Kurtogullari

10 Mi 17:30 - 18:30 **Führung**  
Biodiversitätsführung  
Yasemin Kurtogullari

12 Fr 18:00 - 21:30 **Kulinarik**  
Sommertavolata  
Winja Walter & Eveline Gurtner

17 Mi 18:00 - 19:00 **Führung**  
Traditionelle Heilpflanzen  
in der modernen Medizin  
Kevin Nobs

19 Fr 20:30 - 23:00 **Kurs**  
Biodiversität in der Nacht  
- Fledermaus-Exkursion  
Yasemin Kurtogullari  
& Cécile Auberson

24 Mi 17:00 - 20:00 **Kurs**  
PSR: Wintergemüse für  
Balkon und Garten  
Christine Odermatt

25 Do 18:00 - 21:30 **Literatur&Kulinarik**  
Literatur, Mord  
und Mo(r)zarella  
Eveline Gurtner, Silvia Götschi  
& Regine Frei

27 Sa 19:00 - 19:45 **Konzert**  
Offener Garten Plus Konzert:  
Bernchor21 singt «Flowers»

Juli

01 Mi 17:30 - 18:30 **Führung**  
Biodiversitätsführung  
Yasemin Kurtogullari

22 Mi 18:00 - 19:00 **Führung**  
Alles Duft - das Potenzi-  
al der ätherischen Öle  
Kevin Nobs

August

03 07 08:30 - 11:30 / 13:30 - 16:30 **Schule**  
Brennnessel als Superfood  
(schulinterne Weiterbildung)  
MariAnne Widmer & Winja Walter

12 Mi 17:00 - 20:00 **Konzert**  
Offener Stiftsgarten Plus  
Konzert: Safer Sax  
Safer Sax

15 Sa 09:00 - 16:00 **Kurs**  
Räuchern mit Wildkräutern  
Winja Walter & Michelle Sylvie

19 Mi 18:00 - 19:00 **Führung**  
Energie durch die Super-  
kraft der Wildkräuter  
Kevin Nobs

20 Do 17:00 - 20:00 **Kurs**  
ProSpecieRara:  
Samenbau für Einsteiger  
Michelle Preiswerk

21 Fr 18:00 - 21:30 **Kulinarik**  
Sommertavolata  
Winja Walter & Eveline Gurtner

26 Mi 18:00 - 20:00 **Konzert**  
Offener Stiftsgarten Plus  
Konzert: Soum

September

02 Mi 18:00 - 20:00 **Konzert**  
Offener Stiftsgarten Plus  
Konzert: Pottwale

03 Do 18:00 - 20:00 **Literatur**  
Flutterby  
Kate Pearl & Rosmarie Bernasconi

09 Mi 17:30 - 18:30 **Führung**  
Biodiversitätsführung  
Yasemin Kurtogullari

11 Fr 18:00 - 21:30 **Kulinarik**  
Sommertavolata  
Winja Walter & Eveline Gurtner

16 Mi 17:00 - 20:00 **Konzert**  
Offener Stiftsgarten Plus  
Konzert: Kartoschka

Oktober

12 16 08:30 - 11:30 / 13:30 - 16:30 **Schule**  
Wunderpflanze Brenn-  
nessel - Papierschöpfen  
& Naturkosmetik  
MariAnne Widmer & Winja  
Walter

16 Fr 13:30 - 16:30 **Kurs**  
Aus Brennnesselfasern  
Kordeln drehen und eine  
einfache Schlingtechnik  
erlernen  
Mechtilde Frintrup

16 Fr 17:00 - 20:00 **Kurs**  
Brennnessel - von der  
Pflanze zur Farbe: Natur  
als Tinte erleben  
Nadja Hillgruber

16 Fr 13:00 - 17:00 **Markt**  
Brennnessel-Textilmarkt  
Brigitte Schmidli

17 Sa 09:30 - 12:30 **Kurs**  
Wild & wunderbar:  
Kochen und Werkeln mit  
Brennnesseln  
Nadja Hillgruber

17 Sa 13:00 - 16:30 **Kurs**  
Brennnesselfasern auf-  
bereiten und einen feinen  
Faden spinnen  
Mechtilde Frintrup

17 Sa 09:30 - 16:00 **Markt**  
Brennnessel-Textilmarkt  
Brigitte Schmidli

17 Sa 19:00 - 21:30 **Film & Apéro**  
Brennnessel-Apéro, Film-  
vorführung „Das Brenn-  
nesselkleid“ & Brennnes-  
selmarkt  
diverse

Bei Absagen informieren wir  
alle Angemeldeten direkt und  
veröffentlichen Änderungen  
auf der Website.

## Kurse

### ProSpecieRara: Jahreszeitenkurs Beeren

Sa., 07.03., 13:00 – 17:00 Uhr

Modul 1: Winter

In diesem ersten Modul des vierteiligen Kurses lernst du Grundlagen der Beerenpflege kennen. Schwerpunkt ist der fachkundige Winterschnitt zur Regeneration und Formierung der Sträucher. In praktischen Übungen schneiden die Teilnehmenden selbst Johannisbeeren; eigene Beerenzweige können mitgebracht werden.

Leitung

Claudio Niggli, Projektleiter Beeren & Pflanzendatenbank bei ProSpecieRara

Kosten CHF 80.- (Gönner:innen & Aktive PSR), CHF 120.- pro Modul (alle anderen)

Anmeldung via Website erforderlich

### Biologisch Gärtnern mit Bioterra 1-4

Di., 17.03., Di., 21.04., Di., 19.05. und Di., 09.06., jeweils 18:00 – 20:30 Uhr

Der mehrteilige Kurs vermittelt Grundlagen des naturnahen biologischen Gärtnerns. Themen sind Bodenbearbeitung, Säen und Pikieren, Pflanzenpflege, Kompostieren sowie der Umgang mit Nützlingen und Schädlingen.

Leitung

Joana Blum, Staudengärtnerin

Kosten CHF 270.- (Bioterra-Mitglieder) CHF 310.- (Nichtmitglieder)

Anmeldung via Website erforderlich

### ProSpecieRara: Setzlingsanzucht im Hausgarten Bern

Sa., 21.03., 13:00 – 16:00 Uhr

In diesem Kurs lernst du, wie du auch ohne professionelle Infrastruktur erfolgreich Setzlinge ziehst und pikierst. Die selbst gezoogenen Jungpflanzen seltener Gemüsesorten darfst du mit nach Hause nehmen.

Leitung

Barbara Martschitsch

Kosten CHF 70.- (Gönner:innen & Aktive PSR) CHF 105.- (alle anderen)

Anmeldung via Website erforderlich

### ProSpecieRara: Gemüsevielfalt auf dem Balkon

Sa., 07.03., 13:00-17:00 Uhr

Der Kurs zeigt, welche seltenen Gemüsesorten sich für Balkon und Kübel eignen. Du erhältst Tipps zu Gefässen, zum Standort, zur Erde und zur Pflege sowie zu geschmackvollen Sortenkombinationen für kleine Flächen.

Leitung

Christine Odermatt, Fachfrau Garten- und Landschaftsbau ProSpecieRara

Kosten CHF 70.- (Gönner:innen & Aktive PSR) CHF 105.- (alle anderen)

Anmeldung via Website erforderlich

### Kochkurs von der Wiese auf den Teller

Mo., 18.05. & 01.06., 18:00 – 22:00 Uhr

Wildkräuter entdecken, sammeln und geniessen – direkt aus dem Stiftsgarten.

Gemeinsam kochen wir daraus ein feines, saisonales Menü – frisch von der Wiese auf den Teller.

Leitung

Winja Walter & Eveline Gurtner Haussener

Kosten CHF 135.-

Anmeldung via Website erforderlich

### Unkraut essen statt jäten

Fr., 22.05., 16:00 – 18:30 Uhr

Viele Wildpflanzen sind essbar und gesund. Gemeinsam mit Yasemin Kurtogullari sammelst du Wildkräuter im Stiftsgarten und bereitest daraus einen einfachen Apéro zu, der anschliessend gemeinsam genossen wird.

Leitung

Yasemin Kurtogullari, Biologin, Botanikerin, Fachrichtung Naturschutz-Biologie, Ökologie MSc

Kosten Kollekte (Richtwert CHF 45.-)

Anmeldung bis Mo., 18.5., per Mail an: info@stiftsgarten.ch

### ProSpecieRara: Wintergemüse für Balkon und Garten

Mi., 24.06., 17:00 – 20:00 Uhr

Auch im Winter lassen sich seltene Gemüsesorten ernten. Der Kurs vermittelt geeignete Kulturen, Kombinationen und Pflegehinweise sowie Hinweise zur erfolgreichen Überwinterung.

Leitung

Christine Odermatt, Fachfrau Garten- und Landschaftsbau ProSpecieRara

Kosten CHF 70.- (Gönner:innen & Aktive PSR) CHF 105.- (alle anderen)

Anmeldung via Website erforderlich

### Räuchern mit Wildkräutern

Sa., 15.08., 09:00 – 16:00 Uhr

Der Kurs führt in die Grundlagen des Räucherns ein. Gemeinsam sammeln wir Kräuter, arbeiten am Räucherfeuer und lernen Anwendung, Bedeutung und Wirkung dieser traditionellen Praxis kennen.

Leitung

Winja Walter & Michelle Sylvie

Kosten Richtpreis CHF 95 – 135

Anmeldung via Mail an: info@stiftsgarten.ch bis Mo., 10.8., erforderlich

### ProSpecieRara: Samenbau für Einsteiger

Do., 20.08., 17:00 – 20:00 Uhr

Der Kurs vermittelt Grundlagen des Samenbaus im Hausgarten oder auf dem Balkon. Anhand einfacher Kulturen wie Tomate oder Salat werden Prinzipien erklärt und die Freude am Ausprobieren geweckt.

Leitung

Michelle Preiswerk, Bereichsleiterin Wissensvermittlung ProSpecieRara

Kosten CHF 70.- (Aktive & Gönner:innen) CHF 105.- (alle anderen)

Anmeldung via Website erforderlich

## Fokus Brennessel

### Brennessel-Textilmarkt

Fr., 16.10., 13:00 – 20:00 Uhr, Stiftsgarten  
Sa., 17.10., 09:30 – 16:00 Uhr, Stiftsgarten  
Sa., 17.10., 19:00 – 21:30 Uhr, neues Kaiserhaus Bern

Unter dem Label «Kräuterquell & Faserkraft» unterstützt Brigitte Schmidli mit dem Verkauf von handgefertigten Textilien aus Brennesselfasern eine Frauenkooperative aus Ostnepal. Anlässlich unserer „Fokus Brennessel“-Veranstaltungen wird sie ihren Stand sowohl im Stiftsgarten als auch im neuen Kaiserhaus aufbauen. Komm vorbei, staune und kaufe wunderbare Brennesselstoffe!

### Aus Brennesselfasern Kordeln drehen und eine einfache Schlingtechnik erlernen

Fr., 16.10., 13:30 – 16:30 Uhr

Brennessel lässt sich hervorragend für Schlingtechniken wie Nadelbinden verwenden. Im Kurs entstehen Schmuck oder kleine Gefässe – von Traumfängern über Beutel bis zu gekordelten Armbändern – aus den erstaunlich robusten und dennoch gut verarbeitbaren Brennesselfasern.

Leitung

Mechtilde Frintrup, Buchautorin, Grafikerin, Naturkünstlerin und Kräuterpraktikerin

Kosten CHF 145.- inklusive Material

Anmeldung via Website erforderlich

### Brennessel – von der Pflanze zur Farbe: Natur als Tinte erleben

Fr., 16.10., 17:00 – 20:00 Uhr

Mit Nadja Hillgruber die Brennessel entdecken, sammeln und in eine eigene Pflanzenfarbe verwandeln – ein kreativer Kurs für Neugierige, bei dem aus altem Wissen farbenfrohe Kunstwerke entstehen, ganz ohne Vorkenntnisse.

Leitung

Nadja Hillgruber, Naturpädagogin, wilde Naturhandwerkerin, ingenieurierte Textilerin

Kosten CHF 145.- inklusive Material

Anmeldung via Website erforderlich

### Wild & wunderbar: Kochen und Werken mit Brennesseln

Sa., 17.10., 09:30 – 12:30 Uhr

Wir entdecken die oft unterschätzte Brennessel mit allen Sinnen: sammeln sie, verarbeiten sie kulinarisch und kosten ihre überraschende Vielseitigkeit.

Mit einfachen Techniken entstehen zudem kleine Werkstücke – ein kreativer Kurs, der traditionelles Wissen neu erlebbar macht und den Blick auf diese besondere Pflanze verändert.

Leitung

Nadja Hillgruber, Naturpädagogin, wilde Naturhandwerkerin, ingenieurierte Textilerin

Kosten CHF 145.- inklusive Material

Anmeldung via Website erforderlich

### Brennesselfasern aufbereiten und einen feinen Faden spinnen

Sa., 17.10., 13:00 – 16:00 Uhr

In diesem praxisorientierten Kurs mit Mechtild Frintrup lernst du, wie du aus dem unscheinbaren Brennessel-Stängel stabile Naturfasern gewinnen und zu einem feinen Faden weiterverarbeiten kannst.

Leitung

Mechtilde Frintrup, Buchautorin, Grafikerin, Naturkünstlerin und Kräuterpraktikerin

Kosten CHF 145.- inklusive Material

Anmeldung via Website erforderlich

### Brennessel-Apéro, Filmvorführung «Das Brennesselkleid» & Brennessel-Textilmarkt – im und mit dem neuen Kaiserhaus

Sa., 17.10., 19:00 – 20:00 Uhr Apéro und Markt im neuen Kaiserhaus in Bern, 20:00 – 21:30 Uhr Filmvorführung

Geniesse einen raffinierten Brennessel-Apéro von Eveline Gurtner, entdecke am Brennesselmarkt von Brigitte Schmidli handgefertigte Textilien einer Frauenkooperative aus Ostnepal und kaufe staunend ein am Bücherstand von Mechtild Frintrup.

Der Film «Das Brennesselkleid» erzählt eindrucksvoll von Heilung, gelebter Handwerkskunst und der tiefen Verbindung zwischen Mensch und Natur.

Kosten CHF 45.- Stuhlsitz CHF 49.- Soli Preis

Anmeldung via Website erforderlich

## Führungen

### Biodiversitätsführung

Mi., 29.04. / Mi., 10.06. / Mi., 01.07. / Mi., 09.09., jeweils 17:30 – 18:30 Uhr

Die Führung mit Yasemin Kurtogullari im Stiftsgarten zeigt eindrücklich, wie sich mit einfachen Mitteln die Biodiversität im Garten fördern lässt. Fokusthemen sind unter anderem Lebensräume für Nützlinge, Blütenpflanzen, Mischkulturen und der Erhalt alter Sorten.

Leitung

Yasemin Kurtogullari, Biologin, Botanikerin, Fachrichtung Naturschutz-Biologie, Ökologie MSc

Kosten Kollekte (Richtwert CHF 35.-)

Anmeldung per Mail an: info@stiftsgarten.ch erwünscht, aber nicht erforderlich

### Sortenvielfalt – Beerenjuwelen und andere Seltenheiten

Mo., 04.05., 18:30 Uhr Apéro, 19:00 – 20:00 Uhr Führung

Kooperationsanlass mit ProSpecieRara und OGG: Ernährung im Quartier  
Weshalb ist die Sortenvielfalt wichtig? Wie kannst du zu ihrer Erhaltung beitragen? Was bieten uns alte Sorten Besonderes? Dies und vieles mehr erfährst du am 4. Mai von Claudio Niggli, Beerenspezialist bei ProSpecieRara, bei einer Führung durch den Stiftsgarten.

Leitung

Claudio Niggli, Projektleiter Beeren & Pflanzendatenbank

Kosten Kollekte (Richtwert CHF 35.-)

Anmeldung per Mail an: info@stiftsgarten.ch erwünscht, aber nicht erforderlich

### Traditionelle Heilpflanzen in der modernen Medizin

Mi., 17.06., 18:00 – 19:00 Uhr

Die Führung zeigt, wie traditionelles Heilpflanzenwissen heute neu genutzt wird. Anhand praktischer Beispiele wird die Verbindung von früherer Anwendung und moderner Naturheilkunde aufgezeigt.

Leitung

Kevin Nobs, Biologe und Eidg. dipl. Naturheilpraktiker TEN

Kosten Kollekte (Richtwert CHF 35.-)

Anmeldung per Mail an: info@stiftsgarten.ch erwünscht, aber nicht erforderlich

### Biodiversität in der Nacht – Fledermaus-Exkursion

Fr., 19.06., 20:30 – 23:00 Uhr

Diese Abendführung macht Fledermäuse erlebbar. Du erfährst, welche Arten in der Stadt Bern leben, wie ihre Laute hörbar werden und wie naturnahe Gärten wichtige Lebensräume bieten.

Leitung

Yasemin Kurtogullari & Cécile Auberson, Biologinnen, Botanikerinnen, Ökologie MSc

Kosten CHF 35.- / CHF 55.- / CHF 75.-

Anmeldung via Website erforderlich

### Alles Duft – das Potenzial der ätherischen Öle

Mi., 22.07., 18:00 – 19:00 Uhr

Die Führung gibt Einblicke in Herkunft, Wirkung und Nutzung ätherischer Öle. Es wird gezeigt, warum Pflanzen duften und wie dieses Wissen praktisch angewendet werden kann.

Leitung

Kevin Nobs, Biologe und Eidg. dipl. Naturheilpraktiker TEN

Kosten

Kollekte (Richtwert CHF 35.-)

Anmeldung per Mail an: info@stiftsgarten.ch erwünscht, aber nicht erforderlich

### Energie durch die Superkraft der Wildkräuter

Mi., 19.08., 18:00 – 19:00 Uhr

Die Führung stellt Wildkräuter vor, die Körper und Geist stärken können. Du lernst ihre Wirkung kennen sowie Tipps zur sicheren Erkennung und Nutzung im Alltag.

Leitung

Kevin Nobs, Biologe und Eidg. dipl. Naturheilpraktiker TEN

Kosten

Kollekte (Richtwert CHF 35.-)

Anmeldung per Mail an: info@stiftsgarten.ch erwünscht, aber nicht erforderlich

## Markt

### Bärner Wildpflanzen Märkt

Mi., 29.04., 07:00 – 17:00 Uhr  
Bundesplatz Bern

Am Bärner Wildpflanzen Märkt auf dem Bundesplatz dreht sich alles um biologische Pflanzenproduktion. Das Stiftsgarten-Team ist mit einem Stand vertreten und freut sich auf deinen Besuch.

## Konzerte

### Offener Stiftsgarten Plus Konzert: Flowers – BernChor21

Sa., 27.06., 19:00 – 19:45 Uhr

Der BernChor21 präsentiert Blumenlieder aus seinem Jubiläumsprogramm Flowers. Werke des 20. und 21. Jahrhunderts erklingen als sommerliche Serenade im Stiftsgarten.

Kosten

Kollekte zu Gunsten des Stiftsgartens

Anmeldung per Mail an: info@stiftsgarten.ch erwünscht, aber nicht erforderlich

### Offener Stiftsgarten Plus Konzert: Safer Sax

Mi., 12.08., 18:00 – 20:00 Uhr

Safer Sax, das sind vier Frauen – drei Saxophone und ein Cajón – die lustvolle Musikstücke verschiedenster Stilrichtungen spielen.

Kosten

Kollekte

### Offener Stiftsgarten Plus Konzert: Soum

Mi., 26.08., 18:00 – 20:00 Uhr

Soum – Spielen im Stiftsgarten mit Altsaxophon, Klarinette und Akkordeon: ein wunderbares Sommernachts-Gartenmusik-Konzert.

Kosten

Kollekte

### Offener Stiftsgarten Plus Konzert: Pottwale

Mi., 02.09., 18:00 – 20:00 Uhr

Die Pottwale sind ein akustisches Ensemble aus vier Saxofonen und Schlagzeug, ergänzt je nach Stück durch Trompete oder Gesang. Stromlos und mobil spielen sie genreübergreifend von Jazz über Rock bis Latin.

Kosten

Kollekte

## Literatur

### Literatur im Stiftsgarten: Benedikt Meyer – Alberts Tour

Di., 26.05., 18:00 – 20:00 Uhr

Kosten Kollekte (Richtwert CHF 25.-)

Anmeldung bis Sa., 23.05., per Mail an: mail@einfachlesen.ch

### Kinderliteratur im Stiftsgarten zum Schweizer Vorlesetag: Sandra Rutschi – Abenteuer in Krabbelstadt

Mi., 27.05., 14:00 – 16:00 Uhr

Kosten Kollekte (Richtwert CHF 25.-)

Anmeldung bis Sa., 23.05., per Mail an: mail@einfachlesen.ch

### Literatur und Musik im Stiftsgarten:

#### Kate Pearl – Flutterby

Do., 03.09., 18:00 – 20:00 Uhr

Kosten Kollekte (Richtwert CHF 25.-)

Anmeldung bis 01.09., per Mail an: mail@einfachlesen.ch

## Kulinarik

### Sommertavolata

Fr., 12.06., 21.08., 11.09., jeweils 18:00 – 21:30 Uhr

Wenn der Stiftsgarten zur Bühne für Genuss wird: Nach einem Blüten-Apéro entsteht aus Gartenernte und regionalen Bio-Zutaten ein liebevoll vor Ort gekochtes 3-Gang-Menü. Draussen unter freiem Himmel oder geschützt im Pavillon.

Leitung

Winja Walter & Eveline Gurtner Haussener

Kosten CHF 120.- inklusive Getränkebegleitung

Anmeldung erforderlich via Website

### Literatur, Mord und Mo(r)zzarella

Do., 25.06., 18:00 – 21:30 Uhr

Geniesse einen stimmungsvollen Abend im idyllischen Stiftsgarten. Freue dich auf einen raffiniert komponierten Apéro, kreiert von Eveline Gurtner Haussener, und tauche gemeinsam mit den Autorinnen Regine Frei und Silvia Götschi in die fesselnde Welt ihrer Kriminalromane ein.

Leitung

Eveline Gurtner & Rosmarie Bernasconi, Silvia Götschi & Regine Frei

Kosten CHF 49.- exklusiv alkoholische Getränke

Anmeldung erforderlich via Website

## Angebote für Schulen

### Brennessel als Superfood (schulinterne Weiterbildung)

Die Teilnehmenden lernen, wie Wildpflanzen für Gesundheitsförderung und Unterricht genutzt werden können. Gemeinsam entstehen einfache Znüni-Ideen und Impulse für den Schulalltag. Der Garten wird dabei zum Lern- und Begegnungsort für das ganze Schulteam.

Leitung

MariAnne Widmer & Winja Walter

Dauer

3 Stunden (Halbtage), flexibel wählbar zwischen 03.-07.08.

Kosten

Richtpreis für Teamevent und Apéro: CHF 1000.- (je nach Teamgrösse)

Zielgruppe

Teams von Bildungsorganisationen (Lehrpersonen/Schulleitungen/Fachpersonen)

Teilnehmerzahl