

# Die Welt der Gewürze entdecken



**Botanikschule**  
Unter den Eichen 5,  
12203 Berlin

**Wann es angeboten wird:**  
Jan.-Febr., Apr.-Jun., Nov-Dez

**Anfragen an E-Mail:**  
[botanikschule@bo.berlin](mailto:botanikschule@bo.berlin)

**Gewürze begleiten die Menschheit seit Jahrtausenden – sie machen unser Essen aromatisch, haben heilende Wirkungen und sind ein Stück Kulturgeschichte. Doch woher kommen Gewürze eigentlich? Wie werden sie angebaut, verarbeitet und transportiert? Und warum ist es wichtig, beim Kauf auf fairen Handel zu achten? All diesen Fragen gehen wir in unserem Gewürz-Workshop in der Botanikschule nach.**



## Teil in der Botanikschule:

wir klären:



- Wie werden Gewürze hergestellt?
- Welche Heilwirkungen können sie haben?
- Seit wann und warum würzt der Mensch sein Essen?
- Wie sah der Anbau und Transport früher aus – und wie läuft es heute ab?
- Warum sind viele Gewürze so wertvoll, selten und mit großem Aufwand verbunden?



Die Schülerinnen und Schüler lernen neue Gewürze kennen – durch Riechen, Schmecken und Beobachten. So wird erlebbar, wie vielfältig und wertvoll Gewürze wirklich sind.

Ein Höhepunkt ist die eigene Gewürzmischung, die nach Anleitung zusammengestellt wird. Dabei erleben die Teilnehmenden direkt, wie unterschiedlich Aromen wirken und wie man sie kreativ kombinieren kann.

## Rundgang durch den Botanischen Garten



- Wir betrachten lebende Gewürzpflanzen in den Gewächshäusern.
- Wir klären, welcher Teil der Pflanze als Gewürz genutzt wird.
- Wir erfahren, welche klimatischen Bedingungen die Pflanzen brauchen.

Hier wird besonders deutlich: Viele Gewürze, die wir oft und manchmal verschwenderisch verwenden, sind in Wahrheit sehr wertvoll und nur durch großen Aufwand von Anbau bis Transport verfügbar.

