

Natürlich wollen die Leute überrascht werden. Aber mit dem, was sie erwarten. –Tristan Bernard

Liebe Freunde und Freundinnen des wilden Grüns,

mehr und mehr gewinnt die Sonne an Kraft und irgendwie freuen sich auch alle darauf.

Unbeirrt von unserer Hektik und Schnellebigkeit drängen die "Wilden Grünen" aus dem Schoß der Erde. Der Bärlauch steht schon voll im Saft, das Scharbockskraut blüht bereits, zumindest an sonnigen Stellen, und die Brennesselspitzen kitzeln – beim Ernten!

Für die Historische grüne Soße (gesetzlich völlig ungeschützt :o)), ach, sie besteht ja aus 9 Kräutern und heißt auch Neunstärke oder Podagragericht, fehlt nur noch der Giersch, als Hauptbestandteil. Na, ob das die Frankfurter wissen? Die Entscheider in Brüssel wissen es vermutlich nicht.

Wie dem auch sei hier kommen einige Infos, Anregungen und viel schöne Veranstaltungstipps für März und April

Tipp: Jetzt täglich eine Hand voll Wildkräuter essen wie z.B Scharbockskraut, Primelblüten, Knoblauchrauke, Bärlauch.....

Was ist eigentlich Unkraut?

Unkraut ist eine vom Menschen als störend empfundene Pflanze.

Zur Klassifikation dienen daher weitgehend subjektive Kriterien wie:

- Unkraut ist als "Wildkraut" keine gezüchtete und gezielt angebaute Nutzpflanze. Wobei Nutzpflanzen auch zum Unkraut werden können.
- Unkraut ist Erstsiedler auf kahlem Boden.
- Unkraut weist eine massenhafte Verbreitung auf (durch Samenflug, extrem lange Wurzelgeflechte, Verdrängung von Konkurrenten)

Gefunden auf der Monsanto Website

Kollegenveranstaltung:

23. März (Mi) 16:00

Jean Marie Dumaine Vieux Sinzig

25. Kräuterfestival in Sinzig bei Bonn

15. März Dienstag 17:00 – 19:00 Uhr

am Feuerwehrzentrum, Bensheimerstr. 6

Wildkräutersaisonauftritt in Weinheim an der Bergstrasse

Wildkräuterspaziergänge Weinheim 2016

Brennnesseln und andere hilfreiche grüne Power Spitzen

Essbare Entdeckungen in Wiese, Feld und am Uferrand. Besuch bei den Ur- Begleitern der Menschheit, den Wildpflanzen. Entdecken, bestimmen, unterscheiden. Ganzheitliche Pflanzenbetrachtung, Wesen, Wirkung, Nutzen.

Am 15. März, also rechtzeitig vor Ostern die essbaren Wildpflanzen für eine historische grüne Soße erkennen, von anderen unterscheiden und etwas über den Ursprung, die Zusammensetzung, Zubereitung und Wirkung erfahren. Vor Ort werden die "Essbaren" wie Brennnessel, Löwenzahn, Wiesenlabkraut, Schafgarbe u.a. gleich mal auf einem Butterbrot verkostet. es können auch schon Knospen und Blüten dabei sein.

18€/Person, bis 12 Jahre frei

Anmeldung: Stadt- und Tourismusmarketing Weinheim

Tel. 06201-874450

Email: tourismus@weinheim.de

17. März Donnerstag 17:00 – 19:00 Uhr Haupteingang Freizeitpark
"Alter Friedhof"

Wildkräutersaisonauftritt in Wiesbaden

Wiesbadener Wildkräuterspaziergänge 2016

Knackig frische Wildniskost - historische grüne Soße

Der ökologische Bürgergarten, ein Nachhaltigkeitsprojekt, bietet 35 Jahre geschützten Wildwuchs, mit vielfältiger Vegetation. Diese genauer kennenzulernen, zu unterscheiden, was essbar ist und was nicht, was zu ernten ist und wie es verarbeitet wird ermöglichen die Wiesbadener Wildkräuterspaziergänge im Bürgergarten.

Hunde haben keinen Zutritt und fotografieren ist unerwünscht. Umso mehr nimmt man/frau wirklich wahr! KEINE Anmeldung erforderlich!
18€/Person bis 12 Jahre frei.

Info unter: 0174 41 63 123

20. März Sonntag ganztags ARTEMIS auf der Touristik Welt Messe in Mainz.

Bühnenpräsentation des NaturKraftWeg Mörlenbach

www.naturkraftweg-moerlenbach.de

02. April Samstag 10:00 – ca. 15:00 Uhr am Bürgerhaus Mörlenbach

WILDNISPOWER am NaturKraftWeg MÖRLENBACH

Bärlauch, Baumbonbons und andere Kraftspender am Weg

Frühlingskräuter, Kraftspender der Wildnis entdecken und schmecken.

Entlang des NaturKraftWeg Mörlenbach.

Die Suche nach dem leckeren Waldknoblauch, auch als Bärlauch bekannt, treibt viele Menschen in den Wald. Seine „Bärenstärke“ hat sich über die Jahre herumgesprochen.

Hilft er doch mit gutem Aroma so manches Essen delikat zu verfeinern und dabei auch noch den Körper zu entgiften, den Blutdruck zu senken und das Immunsystem zu stabilisieren. Doch Vorsicht beim Sammeln! Wer zu gierig sucht kann leicht einer gefährlichen Verwechslung anheim fallen. Ziemlich zur gleichen Zeit wie der Bärlauch (*Allium ursinum*) treiben auch die Blätter des Aronstabs (*Arum maculatum*), der Herbstzeitlose (*Colchicum autumnale*) und nur wenig später die Blätter des Maiglöckchens (*Convallaria majalis*) aus der Erde. Hier gilt es einen genauen, achtsamen Blick zu haben. Neben dem eindeutigen Knoblauchgeruch des Bärlauchs ist auch seine Gestalt eindeutig. Im Gegensatz zur Herbstzeitlosen die ähnlich einer Hyazinthe austreibt und zum Maiglöckchen, welches aus unterirdischen Rhizomen ledrige glänzende Blätter entwickelt kommt der Bärlauch aus einer kleinen Zwiebel. Zunächst wächst daraus ein Stiel, aus dem sich die meist nur zwei bis drei Blätter wechselständig ausbilden. Brennnessel, Labkräuter und Giersch sind auch nicht zu verachten!

Bitte außer Sammelbeutel auch Essgeschirr mitbringen, da möglicherweise etwas von der Wiese durch die Pfanne in den Mund wandert...

Start: Bürgerhaus Mörlenbach

Kosten: 32€, incl. Outdoor Cooking, Kräuterbutterbrot und Schriftmaterial / Kinder bis 12 J. frei

Dauer: ca. 4-5 Stunden. Wind- und wetterfeste Kleidung, Thermositzkissen, Rucksackverpflegung.

Anmeldung unter: 0174 41 63 123

03. April Sonntag 9:30 Uhr bis 17:00 Uhr **Frühling am NaturKraftWeg Mörlenbach**

9.30Uhr Start der Wanderung am Bürgerhaus

Ab 11:00 Uhr Leonhard Schenk Hütte, siehe Plan in Flyer oder Website

Die alljährliche Veranstaltung der Gemeinde Mörlenbach. Mit Frühlingsmarkt und musikalischer Umrahmung: Gesang und Alphörner.

Programm siehe: www.moerlenbach.de oder www.naturkraftweg-moerlenbach.de

08. April Freitag 18:00-21:00 Uhr Kulturort Wass´sche Fabrik in Geisenheim/Rheingau

Kräuterschnuppern – wissenswertes und kulinarisches rund um Wildkräuter der Region und dazu passende Weine

„Schnupperabend“ mit Kräuterpräsentation, Vortrag, Lesung, Verkostung, begleitende Weine von Hans Lang-Urban Kaufmann, Hattenheim

29€/Person incl. 3 Weine und drei Verkostungen mehr Info unter:

www.waas.sche-fabrik.de

Anmeldung unter: 06722-5293 info@waas.sche-fabrik.de

09. April Samstag 10:00 – 12:00 Uhr Thermal-Hallenbad Schlangenbad, Rheingauer Str. 18

Wildkräutersaisonauftakt in Schlangenbad/Taunus

Vitaminspritze aus der Wildnis - Vom Wesen und Wirken der Wildpflanzen

Essbare Entdeckungen in Wiese, Feld und Bach. Besuch bei den Ur-Begleitern der Menschheit, den Wildpflanzen. Entdecken, bestimmen,

unterscheiden. Im Frühjahr heißt es noch genauer Hinzuschauen. Ganzheitliche Pflanzenbetrachtung, Wesen, Wirkung, Nutzen. Vor Ort werden die "Essbaren" wie Brennnessel, Giersch, Löwenzahn, Schafgarbe, Scharbockskraut, Wiesen-Labkraut, Wiesenschaumkraut u.a. gleich mal auf einem Butterbrot verkostet. Es können auch schon Knospen und Blüten dabei sein. Ein Becher warmes Schlangenbader Quellwasser ergänzt die Verkostung.

Die Wildkräuterspaziergänge in Schlangenbad erfreuen sich nach wie vor großer Beliebtheit. Wechselnde Wegstrecken machen jede Tour zu einer spannenden Entdeckungsreise. Mal im Oberen Kurpark, mal im Unteren Kurpark, mal im Walluftal, mal zur Kussallee. Jeder Platz hat seine Besonderheit und mit etwas Glück kann sich auch mal eine Äskulapnatter zeigen.

Festes Schuhwerk, wetterfeste Kleidung ist zu empfehlen.

Anmeldung: Tel. 06129-4850 oder über www.der-ort-mit-zeit.de

16. April Samstag 10:00- 12:00 Uhr KFZ- Zulassungsstelle, Stielstr.3
Wiesbaden Schierstein

Wildkräuterführung der VHS-Schierstein Kurs 21009

Wiesenbotanik im Schrebergarten und umliegenden Feldern

Nicht nur im freien Feld, auch im naturbelassenen Kleingarten wachsen viele essbare und nutzbare Wildkräuter. Beide Möglichkeiten werden bei der Wildkräuterexkursion, mit Verkostung zum Tragen kommen. Zur Verkostung werden wir in einem Schrebergarten zu Gast sein. Wer war eigentlich der Herr Schreber, nachdem dieser Gartentyp benannt ist? Auch das lässt sich klären! Es dürfen Wildkräuter gesammelt werden!

Anmeldung über die VHS-Schierstein Tel. 0611-29711 oder www.vhs-schierstein.de

17. April Sonntag 10:00 – 12:30 Uhr ab Tanzlinde in Bärstadt
(Schlangenbad) bei der Kirche

Bärenklau, Bärlauch und andere Kraftpflanzen

Entlang der Walluf, von Quelle bis Wasserwerk durchstreifen wir Wiesen, Felder, Waldränder und folgen dem Ufer. Ein Märchen erzählt

von Bärstadt, Bären, Bärlauch und anderen bärenstarken Wildpflanzen.
Mit Verkostung und Überraschungen.

18€/Person bis 12 Jahre frei

Anmeldung: 06129-4850 oder 0174 41 63 123

19. April Dienstag 17:00-19:00 Uhr ab Zulassungsstelle, Röntgenstr. 2 (1. Kreisel)

Wildkräuterspaziergänge Weinheim 2016

Frühlingswildkräuter zur Reinigung und Stärkung

Es begleitet uns Heiner Bernhard, Oberbürgermeister der Stadt Weinheim

Ob Löwenzahnblätter, Stängel, Blüten oder Wurzeln, es ist einer der starken Pflanzen zur inneren Reinigungskur und Stärkung. Auch Bärlauch, Giersch und die Brennnessel wirkt entsprechend. Alle werden auf dieser Tour entdeckt, genauer kennengelernt und auf Butterbrot verkostet. 18€/Person, bis 12 Jahre frei

Anmeldung: Stadt- und Tourismusmarketing Weinheim

Email: tourismus@weinheim.de Tel. 06201-874450

21. April Donnerstag 17:00 – 19:00 Uhr Haupteingang Freizeitpark "Alter Friedhof"

WIESBADENER WILDKRÄUTERSPAZIERGÄNGE 2016

Wildkraut für Smoothie und Salat – erkennen und bestimmen

Im Bürgergarten darf der geschützte Wildwuchs auch gesammelt werden.

Es wird vor Ort ein Smoothie zubereitet und verkostet.

Hunde haben keinen Zutritt und fotografieren ist unerwünscht. Umso mehr nimmt man/frau wirklich wahr! KEINE Anmeldung erforderlich!

18€/Person bis 12 Jahre frei.

Info unter: 0174 41 63 123

23. April Samstag 9:30 –17:00 Uhr Werkstattküche im Sonnhof, CH-Arlesheim

Die grünen Wilden – kulinarische Gesundheitsvorsorge Exkursion & Koch-Workshop*

Eine Veranstaltung von: **Forum für zeitgemäße Ernährung, CH – Basel**
Anmeldung und Info über: www.forum-Ernaehrung.ch
info@forum-ernaehrung.ch Tel. 0041-613038514

- nur noch wenige Plätze frei

30. April Samstag 10:00 – 12:00 Uhr ab Tourist-Information, Rheingauer Str. 18

Wildkräuterführung & kreative Schreibspiele

Von Löwenzahn und Storchenschnäbeln

Gemeinsam mit Leila Emami, Genussliga - Autorin

www.genussliga.de

Inspiziert durch entdeckte Pflanzen an Wegesrand und Wiese
schreiben und reimen wir spielerisch. Keine
Vorkenntnisse nötig- eher marsmäßig starten!

Teilnehmergebühr beträgt 15,- €

Anmeldung: 06129-4850 oder über www.schlungenbad.de

Im Mai geht es munter und kraftvoll weiter.

Wir sehen uns!

Kräuterfrische Marsgrüße** im August kommen die Marskräuter ins
Gespräch

Dorisa Winkenbach