

241-17010 Wir entdecken Wildgemüse und Frühlingsblüher im Vorster Wald

Beginn	Mittwoch, 20.03.2024, 14:00 - 17:00 Uhr
Kursgebühr	21,00 €
Dauer	1x
Kursleitung	Dr. Regina Thebud-Lassak
Informationen	Zielgruppe: Die meisten Wildgemüse schmecken am besten, wenn sie möglichst jung und zart sind, und viele sind nur vor der Blüte genießbar. An Rezeptvorschlägen wird es nicht fehlen (kein Kochkurs!). Bitte bringen Sie mit: festes Schuhwerk, wettergerechte Bekleidung, Taschenmesser, Tasche oder Körbchen, wenn vorhanden: Lupe, Bestimmungsbuch, Fotoapparat.
Kursort	, ,

Die meisten Wildgemüse schmecken am besten, wenn sie möglichst jung und zart sind, und viele sind nur vor der Blüte genießbar. Deshalb ist das zeitige Frühjahr der beste Zeitpunkt. An Rezeptvorschlägen wird es nicht fehlen. A und O des Wildgemüsesammelns ist wie bei Pilzen die genaue Artenkenntnis: sicher möchte niemand schmackhaften Bärlauch mit giftigen Maiglöckchenblättern oder untypischen Blättern des ebenfalls giftigen Aronstabs verwechseln. Darum werden wir auch exemplarisch das Bestimmen von Pflanzen mit Hilfe eines Bestimmungsbuches üben. Auch werden wir typische Vertreter der Frühlingsflora beobachten, die in diesem Wäldchen schön ausgeprägt ist.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
20.03.2024	14:00 - 17:00 Uhr	Kaarst, Parkplatz Am Bauhof / Ecke Antoniusstraße am Waldrand

[zur Kursdetail-Seite](#)