

## 241-17011 Blühende Wildsträucher - schön, kulinarisch verwertbar - oder giftig? Exkursion rund um den Liedberg

Beginn	Dienstag, 14.05.2024, 16:00 - 19:00 Uhr
Kursgebühr	21,00 €
Dauer	1x
Kursleitung	Dr. Regina Thebud-Lassak
Informationen	<p>Zielgruppe: Die Früchte und Blüten vieler einheimischer Bäume und Sträucher sind eine vitaminreiche Delikatesse, die sich zu Marmeladen, Gelees, Mus und Likör verarbeiten lassen (Kostproben und Rezeptvorschläge). Artenkenntnis ist der Schwerpunkt unseres Streifzugs.</p> <p>Ein Kostenbeitrag i.H.v. 3 € pro Person wird vor Ort erhoben. Bitte bringen Sie mit: festes Schuhwerk, wettergerechte Bekleidung, Sonnen- bzw. Regenschutz, Taschenmesser, Körbchen bzw. Stoffbeutel; wenn vorhanden: Lupe, Bestimmungsbuch, Fotoapparat.</p>
Kursort	, ,

Ab Mitte Mai blühen unsere meisten Wildsträucher an Waldrändern, als Heckengehölze und in Parks und ursprünglichen Ortschaften. Die Blüten, deren Nektar bestäubenden Insekten als Nahrung dient, können auch von uns kulinarisch genutzt werden. Bekannt sind sicher Sirup und Gelee aus Holunderblüten, aber auch Blüten anderer Wildsträucher können zu genüsslichen Delikatessen verarbeitet werden - vorausgesetzt, Sie erkennen sie genau und verwechseln sie nicht mit Blüten giftiger Sträucher. Auch an leckeren Rezeptvorschlägen wird es nicht fehlen. Diese sowie Übersichtslisten, Einsicht in Bücher zum Thema sowie eine Kostprobe selbstgemachter Wildfrucht-Marmeladen, -Gelees und -Liköre runden die Tour ab.

### Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
14.05.2024	16:00 - 19:00 Uhr	Korschenbroich-Liedberg, Parkplatz An der Tränke 14

[zur Kursdetail-Seite](#)