

## 251-17012 Wildfrüchte - essbar oder giftig? Exkursion rund um den Liedberg

Beginn	Dienstag, 19.08.2025, 16:00 - 19:00 Uhr
Kursgebühr	22,00 €
Dauer	1x
Kursleitung	Regina Thebud-Lassak
Informationen	<p>Zielgruppe: Die Früchte vieler einheimischer Bäume und Sträucher sind eine vitaminreiche Delikatesse, die sich zu Marmeladen, Gelees, Mus und Likör verarbeiten lassen. Artenkenntnis ist der Schwerpunkt unseres kurzen Streifzugs.</p> <p>Eine Materialumlage i.H.v. 4,- € 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. Treffpunkt: Korschenbroich-Liedberg, nach Einfahrt von der B230 zu den Parkplätzen auf dem 2. Parkplatz (rechts der Zufahrtsstraße). Navi: An der Tränke 14, 41352 Korschenbroich.</p>
Kursort	, An der Tränke 14, 41352 Korschenbroich-Liedberg

Die Früchte vieler einheimischer und angepflanzter Bäume und Sträucher sind eine vitaminreiche Delikatesse, die sich zu Leckereien wie Marmelade und Likör verarbeiten lassen. Wir werden weit mehr entdecken als Schwarzen Holunder und Brombeeren. Wichtig ist auch hier – wie bei Pilzen und Wildgemüsen - eine genaue Artenkenntnis, um essbare von giftigen Früchten zu unterscheiden. 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
19.08.2025	16:00 - 19:00 Uhr	Korschenbroich-Liedberg, Parkplatz

[zur Kursdetail-Seite](#)