

Jahreskurs/Ausbildung

Essbare Wildpflanzen und Bäume

von der Knospe bis zur Wurzel



köstliche Frühlingsküche



hmm, lecker - frischer
Lindenblattaustrieb



Suppe aus Beeren von Sand-
dorn und Eberesche

Essbare Wildpflanzen enthalten ein vielfaches, manchmal sogar zigfaches an Vitalstoffen im Vergleich mit Kulturgemüse und strotzen nur so an für uns wertvollen Inhaltsstoffen.

Im Jahreslauf erleben Sie an 10 ganztägigen Seminartagen, welche Pflanzenteile jeweils in der für Sie am besten nährenden Kraft stehen. Sie werden vertraut mit dem sich jahreszeitlich veränderten Pflanzenstadium und erkennen die wilden Grünen auch dann, wenn Sie nicht gerade blühen.



Brennnesselbier



aromatische Wilde Möhre



Löwenzahnblütengelee



Blütenküche



fein aromatischer
Lärchenaustrieb



u.a. Buchenblätter und Buchen-
keimlinge

Allerweltpflanzen, bislang unbekannte krautige Pflanzen und Bäume sowie unbeliebtes Grün werden sich als Delikatesse am Wegesrand erweisen. Oder sich sogar als Vitalstoffkönigin und Vitalstoffkönig sowie heimisches Superfood entpuppen, das unsere größte Wertschätzung verdient. Sie erfahren, wie Sie die wilden grünen Schätze wahrnehmen, erkennen und in ihren Alltag integrieren können.

An jedem Seminartag verkosten Sie essbare Wildpflanzen und Bäume und erleben diese in Praxis und Theorie.

Zum mit nach Hause nehmen stellen Sie sich Wildpflanzenprodukte sowie das eine oder andere Mittel für Ihre grüne Hausapotheke und Naturkosmetik her.

**2025 gestalte ich den Jahreskurs
in 76316 Malsch-Waldprechtsweier**

**Wilde Karde Naturschule, Daniela Schneider, Tel. 07243 949444,
info@wildekarde-naturschule.de, www.wildekarde-naturschule.de**



Rotkleeblütenknäckebrot



Blütentorte



Blütenbrote