



Die Natur auf dem Teller: In Deutschland gibt es über 1.500 Wildkräuter, die man essen kann.

Gemeinsam suchen wir Wildkräuter, die schon unsere Vorfahren kannten. Im Volksmund werden sie häufig als Unkraut bezeichnet, dabei sind sie oft vitaminreicher als Gemüse aus dem Supermarkt. Sie lassen sich einfach finden und zubereiten. Und sie sind sehr schmackhaft! Man kann sie im Salat verwenden oder als Gewürze in Suppe, Quark oder Kräuterbutter.

Ziel ist es, Ihnen Hintergrundwissen zu verschiedenen Pflanzenarten und deren Verarbeitung zu vermitteln sowie Anregungen zu geben, wie dies für Teilnehmende aller Alters- und Zielgruppen erlebbar gemacht werden kann. Probieren Sie es gleich aus!

Mit digitaler Handreichung und Verkostung einer kleinen Kräuterbrotzeit.

REFERENTIN:

Julia Groothedde
Referentin für Umweltbildung / BNE
Inhaberin von GrünNatürlich
Mobile Umweltbildung für alle Alters- und Zielgruppen

Seminarleitung:

Conni Schlosser, BUND Naturschutz MSP

Organisatorisches

ANMELDUNG bei der KG Main-Spessart

Unter 09391 8892 oder per Mail bn-msp@t-online.de

bis spätestens **17.05.2023**

TEILNEHMER mind. 5, max. 15

SEMINARGEBÜHR 20 €

SONSTIGES

Bei Bedarf Getränk + Mittagsverpflegung selbst mitbringen. An wetterangepasste Kleidung denken!

ORT

Bauwagen ERNA des BN am Jugendzentrum
Marktheidenfeld, Lengfurter Straße

ANFAHRT PKW

Von der B8/Würzburger Straße aus in den Südring Richtung Lengfurt abbiegen. In der Kurve rechts in die Lengfurter Straße fahren und gleich wieder links auf den Parkplatz am Minigolfplatz.



Foto: Torsten Ruf, A. Niedling, Karte: Open Street Map



WILD UND LECKER - NATURERLEBNIS WILDKRÄUTER

Samstag, 10.06.2023

10:00 – 16:00 Uhr

Marktheidenfeld, Bauwagen des BN

Workshop für Aktive in der Umweltbildung, für Natur- und Landschaftsführer*innen, Kindergruppenleiter*innen, Erzieher*innen, Lehrer*innen

Fortbildung im Rahmen des Projektes „Vielfalt der/am Wege“