

St. Gallen, 25.04.2018

Essbare Wildkräuter - kennenlernen und geniessen

Im Frühling spriesst das Grün auch in der Stadt vor unserer Haustüre. Die Frühlingsblumen bringen Farbe in den grauen Alltag aber auch auf den Teller. Neben den bekannten, heimischen Wildkräutern, wie Löwenzahn oder Brennessel, gibt es noch zahlreiche weitere, die sich nicht nur als Garnitur, sondern auch auf der Zunge gut machen. Wildkräuter haben eine breite Geschmackspalette. Von aromatisch, bitter, scharf bis sauer können Wildkräuter überraschen. Nebst dem guten Geschmack sind sie voller Vitamine und Mineralstoffe - eine willkommene Nahrungsergänzung und erst noch kostenlos.

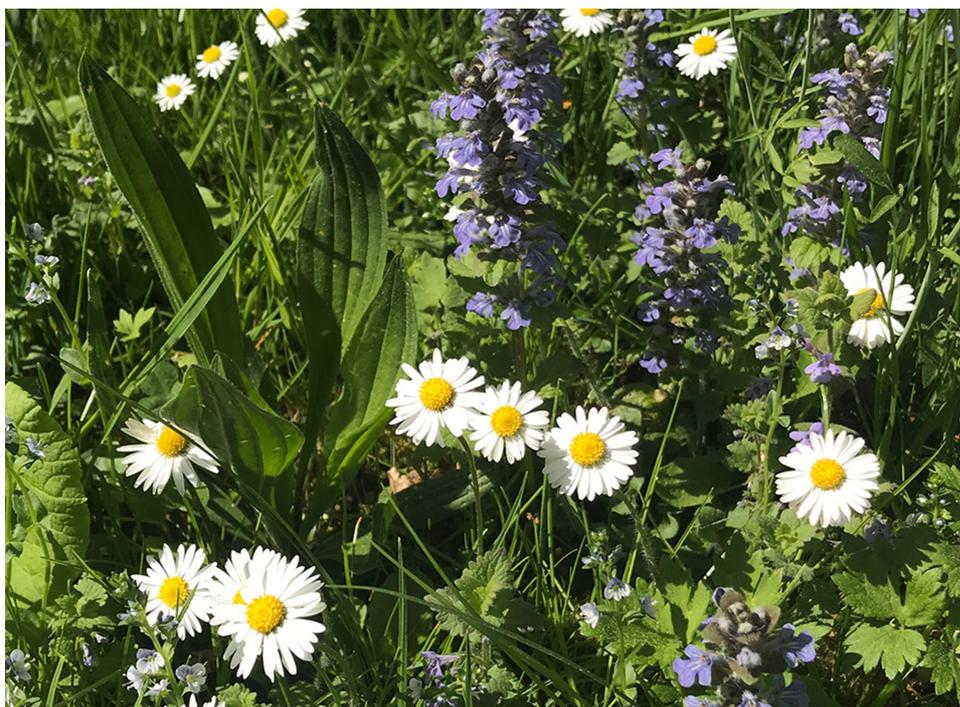
Am Mittwoch 9. Mai 2018, von 17:30 bis 20 Uhr können Sie auf einem Spaziergang mit der Wildkräuter Fachfrau und Köchin Marianna Buser Wildkräuter kennenlernen und geniessen. Die Führung wird durch eine kleine Degustation abgerundet.

Treffpunkt: Haltestelle Stephanshorn (Endstation Buslinie 1), Kosten Fr. 10.-, Anmeldung bis 5. Mai 2018 an Pro Natura St. Gallen-Appenzell: info@pronatura-sga.ch oder 071 260 16 65

(1049 Zeichen)

Weitere Auskünfte:

Dr. Antonia Zurbuchen, Stv. Geschäftsführerin Pro Natura St. Gallen-Appenzell
071 260 16 65, antonia.zurbuchen@pronatura-sga.ch



Wildkräuter lassen sich auch in der Küche vielseitig einsetzen (Foto: Pro Natura St. Gallen-Appenzell)

