

St. Gallen, 29.04.2022

Essbare Wildkräuter - erkennen und geniessen

Auf einem Spaziergang mit Marianna Buser lernen Sie essbare Wildkräuter, Baumblätter und Wildfrüchte erkennen. Dazu erhalten Sie wertvolle Tipps für die Verwendung in der Küche. Die Führung wird durch eine kleine Degustation abgerundet.

Im Frühling spriesst das Grün auch in der Stadt vor unserer Haustüre. Ein Spaziergang mit der Wildkräuter-Fachfrau und Köchin Marianna Buser zeigt, dass es neben unseren heimischen, bekannten Wildkräutern wie Löwenzahn und Brennnessel noch viele mehr zu entdecken gibt. Die Wildkräuter können aromatisch, bitter, scharf oder sauer sein. Eines haben sie gemeinsam: sie enthalten viele Vitamine und Mineralstoffe, sind also eine willkommene Ergänzung unserer Ernährung und erst noch kostenlos.

Die Führung findet am Dienstag, 10. Mai 2022, von 17.30 bis 20.00 Uhr statt.

Treffpunkt: Haltestelle «Stephanshorn» (Endstation Busline 1)

Kosten für Pro Natura-Mitglieder Fr. 15.-, für alle anderen Fr. 20.-; Da die Teilnehmerzahl beschränkt ist, ist eine Anmeldung erforderlich unter veranstaltungen-sga@pronatura.ch oder telefonisch unter 079 740 04 50.

Weitere Auskünfte:

Pia Hollenstein, Pro Natura St. Gallen-Appenzell
079 740 04 50, veranstaltungen-sga@pronatura.ch





Wildkräuter lassen sich auch in der Küche vielseitig einsetzen (Foto: Wikimedia Commons, Smoothie Mixer).

