

# Essbarer Garten Kladow

*Natur erleben und genießen*

Liebe Freunde und Gäste des Essbaren Garten Kladow,



in diesem Jahr ist vieles sehr früh dran. Es schien alles auf einmal zu blühen und man fragt sich fast, was nun überhaupt noch kommen kann. Keine Sorge, es ist noch einiges übrig für den Rest des Jahres. Gerade fangen zum Beispiel die wilden Glockenblumen an zu blühen.

Andere, wie die Knoblauchsrauke (Knoblauchgeschmack), der Giersch (erinnert an Petersilie, Möhre) und der Wiesenkerbel (mild, wie Kerbel eben) haben jetzt schon Samen gebildet. Und genau auf diese Samen will ich heute hinaus. Sie können jetzt gesammelt und getrocknet werden. Wenn sie richtig trocken sind, kann man sie gut von den Stielen streifen. Anschließend kommen sie separat oder zusammen als Gewürzmischung in gut verschließbare Gläser – tolle DIY\* – Gewürze.

\* Neudeutsch für selbst gemacht, do it yourself



Auch in diesem Sommer habe ich mir einiges überlegt, wie wir gemeinsam in den Workshops die Wildkräuter auf abwechslungsreiche Weise zubereiten können. Ganz besonders freue ich mich auf „Wilder Orient“ am 15.7.

Natürlich gibt es auch noch allerhand andere interessante Themen unter anderem den VHS-Kurs in Pankow-Weißensee "Kosmetik aus dem Garten". Auch der ist ein Highlight, er ist nämlich neu in meinem Angebot. Schauen Sie doch mal rein in den [Garten-Terminkalender](#)



Läuft man über eine Wiese, wird man ganz oft drei Pflanzen begegnen: Spitzwegerich, Sauerampfer und Schafgarbe. Alle drei sind immer wieder lecker. Der Spitzwegerich ist zusätzlich toll als Mittel gegen Insektenstiche. Sauerampfer ist sehr vielfältig für Süßes und Herzhaftes gut zu verwenden.

Für heute habe ich ein [Schafgarben-Rezept](#) ausgesucht. Indisch gewürzt gibt die Schafgarbe ein raffiniertes Pesto, lecker zu Nudeln oder auch mal als Brotaufstrich.

Ich wünsche allen einen weiterhin angenehmen Sommer

Herzliche Grüße aus dem Essbaren Garten Kladow  
Katja Gurkasch