

Essbarer GartenKladow

Natur erleben und genießen

Liebe Interessierte und Freunde des Essbaren Garten Kladow,

nun ist es tatsächlich schon so weit. Wir haben heute Frühlingsanfang. Am letzten Wochenende haben die Führungen im Essbaren Garten Kladow begonnen, nächstes Wochenende dann auch die Workshops. Die kommenden Termine sind wie immer auf der [Website](#) zu finden.

In diesem Jahr wird es ganz besonders darum gehen, dass wir uns eingehend mit den Erkennungsmerkmalen der Wildpflanzen beschäftigen, denn was nützen tolle Rezepte und Wissen um die Heilwirkung der Kräuter, wenn wir die Pflanzen nicht identifizieren können.

In den Workshop wird es immer ein besonderes Thema geben, z.B. „Blätter von Bäumen“, „Wilde grüne Smoothies“.



Der erste Workshop am 26.3. "Ach du grüne Neune" folgt nicht nur einem alten Brauch, schon die Kelten haben die Neun-Kräuter-Suppe, später Gründonnerstagsuppe genannt, gekocht. Er erfüllt auch noch einen ganz pragmatischen Zweck. Sollten die lauen Frühlingslüfte noch auf sich warten, lassen wir uns einfach mit dieser kraftvollen, energiespendenden Suppe von innen erwärmen. Und als Dankeschön für ein Jahr Essbarer Garten Kladow gibt es diesen Workshop zum

Sonderpreis von 20,- anstatt regulär 25,-. Ich freue mich sehr, wenn wir gemeinsam den ersten Workshop-Nachmittag in diesem Jahr verbringen.



Am 9. April von 11:00 bis 17:00 Uhr möchte ich ganz herzlich zum Frühlingsfest im Essbaren Garten Kladow einladen. Nachdem das Erntedankfest im vergangenen Jahr so schön und harmonisch mit vielen sympathischen Gästen verlaufen ist, knüpfe ich daran an. Es wird wieder eine leckere, in diesem Fall sicherlich grüne Suppe für alle geben, die sich bei mir anmelden. Man kann gemütlich bei einander sitzen bei Suppe, Tee, Kaffee und Kuchen oder durch den Garten schlendern und bestaunen, was da alles schönes wächst und blüht.



Hier noch ein Rezept-Tipp: jetzt gerade die beste Zeit für Scharbockskraut. Momentan findet man an vielen Stellen, meist unter Laubbäumen ganze Teppiche von Scharbockskraut. Es darf nur vor der Blüte verzehrt werden. Danach wird es für uns giftig.

Erkennungsmerkmale und Rezeptideen gibt es [hier](#)

Ich wünsche allen - hoffentlich bald - sonnige Frühlingstage

Herzliche Grüße aus dem Essbaren Garten Kladow

Katja Gurkasch