

Essbarer GartenKladow

Natur erleben und genießen

Liebe Interessierte und Freunde des Essbaren Garten Kladow,

nicht nur die Pflanzenvielfalt ist im Juni sehr groß, auch die Veranstaltungen im Essbaren Garten Kladow sind sehr vielfältig.



Am kommenden Wochenende, 18./19. Juni ist der Essbare Garten Kladow Akteur beim Langen Tag der STADTNatur. Ich lade ein zum Feld-Wald-und-Wiesen-Quiz. Spielerisch mit unterhaltsamen Fragen für Kinder und Erwachsene lernen wir neues über Pflanzen und Tiere. Die schnellsten und pfiffigsten gewinnen kleine Preise. Wir bieten Snacks und Getränke an.

Weitere Infos:

<http://2016.langertagderstadtnatur.de/>

[Essbarer Garten Kladow - Termine](#)



Ein weiteres Highlight möchte ich auch bereits ankündigen. Die Gelegenheit gibt es nicht so oft. Im Workshop „Destillieren, Herstellen von Hydrolaten“ am 26.6. werden wir mit einer schönen Kupferdestille destillieren und uns in Theorie und Praxis mit Pflanzenwässern und Ätherischen Ölen beschäftigen.



Am 2. Juli gibt es noch etwas besonderes die dritte und vorerst letzte Märchenlesung im Essbaren Garten Kladow. Die ersten beiden waren sehr gelungene Nachmittage. Märchen aus der alten Türkei sind etwas ganz anderes als z.B. Grimms Märchen. Es lohnt sich, das kennen zu lernen.

Auch diesmal gesellt sich zu der Schauspielerin Erica Eller die Musikerin Martina Letz, die das Märchen mit Musik begleiten wird.



Auch ich lerne ständig dazu. Dennoch, die Doldenblütler sind auch für Profis ein schwieriges Thema.

Auf dem Foto sieht man blühenden Giersch. Fatalerweise gibt es diverse andere weiße Doldenblütler, die ganz ähnlich blühen. Einige von ihnen wie z.B. der Schierling sind hochgiftig.

Ich werde nach Hamburg zur Fortbildung fahren, um diesbezüglich noch sicherer zu werden. Gerne werde ich das neue Wissen im Garten weitergeben.



Geht es Ihnen, wie es mir oft ging? Soßen sind gar nicht so einfach. Herkömmlich brauchte man dafür immer Fleischfond und/oder viel Sahne. Für viele von uns ist das nicht mehr zeitgemäß. Ich habe deshalb mit Freude experimentiert und kürzlich bei der Vorbereitung meines Volkshochschulkurses eine tolle Soße erfunden: Sauerampfersoße mit Seidentofu zubereitet. Diese Soße geht ganz fix und einfach und sie ganz variabel einsetzbar. Sie passt zu paniertem, zu Kartoffeln aber auch zu Fisch oder Gemüse. Sauerampfer ist zurzeit gut auf Wiesen zu finden. Hier geht's zum [Rezept](#)

Ich wünsche allen schöne Naturerlebnisse und hoffentlich bald einen warmen Sommer

Herzliche Grüße aus dem Essbaren Garten Kladow

Katja Gurkasch