

Essbarer GartenKladow

Natur erleben und genießen

Liebe Interessierte und Freunde des Essbaren Garten Kladow,



Bald ist es soweit. Am letzten Wochenende hat für mich die Gartensaison begonnen. Es gibt viel aufzuräumen, abzuschneiden vom Laub zu befreien. Unter den braunen Schichten von Blättern kommt schon jetzt sehr viel zum Vorschein: Schneeglöckchen, Krokus, Winterlinge und natürlich viele essbare wie Taubnesseln, erste Bärlauchspitzen, zarte Löwenzahnblättchen, Vogelmilch, Nelkenwurz und viele mehr.

Für Gäste öffne ich das Gartentor zum ersten Mal in diesem Jahr am 13.03.2016. Wir starten mit einer „Frühlingsführung“ um 12:30. Ich würde mich freuen, wenn Ihr/Sie genauso darauf wartet/n und wir gemeinsam auf die Suche gehen. Für alle die neugierig, was da noch so alles kommt, sind auf der [Website](#) bereits die Termine für Führungen und Workshops bis Anfang Mai veröffentlicht.

Was darf's sein?



Das bringt mich gleich zum nächsten Thema. Vielen Dank für das nette Feedback auf die letzten beiden Newsletter. Ich habe mich sehr darüber gefreut, dass ich einige positive Rückmeldungen bekommen habe. Nun möchte ich gerne alle LeserInnen dazu ermuntern. Die Saison beginnt gerade erst. Wir können gemeinsam gestalten. Welche Themen interessieren Euch/Sie? Workshops wie „Herstellen von Hydrolaten (Pflanzenwässern)“, „Gärtnern für Anfänger“ oder „Abnehmen mit Wildkräutern“ oder ganz andere Themen. Ich freue mich über

Anregungen, Wünsche an gaertnerin@essbarer-garten-kladow.de

So taub sind die gar nicht



An vielen Stellen wachsen und blühen die Taubnesseln jetzt schon eifrig. Sie haben, so sagen einige, einen leicht nussigen Geschmack. Es heißt, dass sie unter anderem gut für den Darm sind. Vor allem aber schmecken sie gut.

Zum Einstieg in die neue Kräuter-Koch-Saison heute ein einfaches Rezept: "[Taubnesselsalat mit Feta oder eingelegtem Tofu](#)"

Ich wünsche allen sonnige Tage und viel Freude mit den ersten Frühlingsvorboten

Herzliche Grüße aus dem Essbaren Garten Kladow

Katja Gurkasch