

WANDERUNG „AUF DEN SPUREN DER WALDTIERE“



Welche Tierspuren finden sich in den Kirchsclager Wäldern? Wie verhalten sich etwa Fuchs, Dachs, Reh und Hase in ihrer natürlichen Umgebung?

Mit diesen Fragen beschäftigt sich die nächste Themenwanderung der Gesunden Gemeinde. Der Kirchsclager Jäger Jürgen Resch zeigt uns Plätze, wo die Tiere im Wald zu finden sind.

Termin: Samstag, 25. Mai 2024

Treffpunkt: 14:00 Uhr beim Gemeindeamt Kirchsclag

Wir planen für die Wanderung zwei Stunden ein. Die Teilnahme ist kostenlos und es ist keine Anmeldung erforderlich.

Bilder: © Pixabay

WILDPFLANZEN DER LÖWENZAHN



Der Löwenzahn stammt aus der Familie der Korbblütler. Er wird auch Butterblume, Saublume oder Millichstöck genannt.

Löwenzahn ist ein wohlschmeckendes Wildgemüse, und hat verdauungsfördernde, harntreibende Eigenschaften. Der Geschmack des Löwenzahns ist leicht bitterwürzig und harmoniert besonders gut mit Salatdressings aus Walnussöl und Rotweinessig. Löwenzahn enthält unter anderem Vitamin C, Vitamin A Vorstufen, Vitamin K und liefert die Mineralstoffe Kalium, Magnesium und Phosphor.

Blätter, Blüten, Knospen als auch Wurzeln sind genießbar und können in der Küche vielfältig verwendet werden.

Löwenzahn- Ideen

Kräutersalz, Kräuternessig, Salat, Smoothie, Pesto, Saucenzugabe, Bestreuung von Suppen, Wurzel gedünstet, Knospen gedünstet, Knospen als Kapernersatz

Rezept: Röhrlsalat mit Erdäpfel

Hart gekochte Eier schälen, das Eiweiß hacken und beiseite geben. Die Dotter zerdrücken, mit Senf sowie Essig vermengen und das Öl dazu rühren. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Gehackte Zwiebeln einrühren. Die gewaschenen und getrockneten Löwenzahnblätter fein schneiden. Die geschälten, noch warmen Erdäpfel blättrig schneiden. Beides mit der Marinade vermischen und mit dem gehackten Eiweiß bestreuen. ●

Bericht und Bilder: Natur im Garten, Günther Rachlinger