

Naturschutz Akademie-Programm

Wilde Küche im Naturpark Pöllauer Tal



Bild: Heli Kammerer

Veranstaltungstyp: Workshop mit Exkursion

Inhalt: Gemüse, gesammelt von Plätzen, die nicht zu diesem Zweck oder gar nicht kultiviert wurden. Dieses ungezähmt Wilde ist noch gut spür- und schmeckbar: So haben diese Pflanzen Haare, Borsten, Stacheln oder Dornen und bisweilen auch für unseren menschlichen Organismus ungünstige Inhaltsstoffe. Auch müssen wir nach diesen Pflanzen suchen und dann noch wissen wie sie heißen.

Auf dem Weg zu neuen Eindrücken: Wir gehen vormittags eine Runde über Felder, Wiesen und durch Wälder, suchen Pflanzen, befühlen, erschnuppern und kosten sie. Wir tauschen uns beim Erkennen und Benennen der Pflanzen aus und hören was zu deren Inhaltsstoffen. Nachmittags entfachen wir ein offenes Feuer und auf dessen Wärme bereiten wir gemeinsam eine ausgiebige mehrgängige Mahlzeit zu, an welcher wir uns zum Abschluss gemeinsam laben.

Ziel: Ein Tag ohne Dach überm Kopf und (fast) ohne Strom, aber mit netten Leuten und dem einen oder anderen Neuen zu unseren Wildpflanzen und deren Geschmack.

Voraussetzung: Mitnahme von einigen Plastiksackerln (!) zum Pflanzensammeln, Korb, Schneidbrett und großes Küchenmesser. Jause für Mittagsrast.

Anmeldung erbeten bis eine Woche vor der Veranstaltung!

Termin: Samstag, 20. April 2024, 09:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Ort / Treffpunkt: Aupark südlich Freibad Pöllau/Hinterbrühl. Parkmöglichkeit auf anderer Bachseite - Naturpark Pöllauer Tal

[Landkarte einblenden](#)

Preis: 35 €



Referent: Heli Kammerer

Mag. MAS(gis), geb. 1970, studierte Botanik und GIS; Eigentümer des Büros für angewandte Ökologie grünes handwerk in Stattegg bei Graz, Bewirtschafter von 3 ha Extensiv-Grünland und Heublumenproduzent.

Betreuung: Naturschutz Akademie Steiermark

Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



Kofinanziert von der Europäischen Union