

Kräuterwanderungen

Räucherseminare

Harze, Räucherkräuter, Wurzeln



Blätter vom Waldengelwurz

Baumsaft

Birke

Keimen im Winter

Samen von Bärlauch, Wegerich, Ampfer, Guter Heinrich, weißer Gänsefuß, Melde, Storchschnabel, Hederich; Schilf, Hopfenklee, Gänseblümchen, Portulak, behaartes Franzosenkraut

Getränklimonade

Grundflüssigkeit Apfelsaftschorle und würzen mit Salbei, Brennnessel, Quendel, Dost, Gundermann, Schafgarbe, Waldmeister, Nelkenwurz, Labkraut, Steinklee

Samen, die wie Nüsse schmecken

Indisches Springkraut, Breitwegerich

Nüsse

Bucheckern, Haselnuss, Walnuss

Rauchtabak

Blätter von Hederich, Beinwell, Ulme, Berberitze, Hasel, Buche, Minze, Weide

Kräuterkissen

Waldmeister, Melisse, Steinklee, Quendel, Oregano, Lavendel, Labkraut, trockene und gemörserte Baumharze

Kambium

Tanne, Fichte, Wachholder, Kiefer, Lärche, Douglasie, Ulme, Buche

Salat

Ehrenpreis, Fingerkräuter, Hainsalat, Melde, weißer Gänsefuß, Vogelmiere, Nachtkerze, Gänseblümchen, Steinklee, Quendel, Labkraut, Hederich, Beinwell, Borretsch, etc.

Spinat

Blätter von Robinie und Haselnuss, Bärlauch, Fetthenne, Klee, Knöterichsorten, Gilbweiderich, geflecktes Lungenkraut, Natternkopf, Brennessel, Sumpfsiest, Lindenblätter, Melde, weißer Gänsefuß, etc.

Wie Spargel zubereiten

Stängel von großer Klette geschält, junge Triebe von kanad. Goldrute geschält

Kaffee

Mehlbeere, Vogelkirschkerne, Eicheln, Wegwarte-Wurzel, Löwenzahnwurzel, Hainsalatwurzel, Ferkelkrautwurzel, Eberescheneben, Beinwellwurzel, Traubenkirschkerne, Bucheckern, Hartriegelkerne, Kerne d. Kornelkirsche, Wurzel von Topinambur

Senf

Samen von Hirtentäschel, Hederich, Ackersenf, allen Kressesorten, Knoblauchsrauke,

Baumblätter

Buche, Esche, Linde, Ulme, Weide, Hainbuche

Mehl

Kalmus, Meldensamen, Weißdornfrüchten, Eicheln, Kohldistelwurzel, Distelwurzel, Wiesenknopf, Igelkolben, Portulak, Mehlbeere, Hornkleesamen, Wurzel vom Weidenröschen, Wurzel vom Sumpfsiest, Platterbsensamen

Pudding

Labkraut, Steinklee, Waldmeister

Kandierte Nascherei

Schlehen, Beeren der Eberesche, Rosenblätter

Körbe flechten

Weide, roter Hartriegel

Honigmilch

Holunderblüten, Labkrautblüten, Mädesüßblüten, Waldmeister, Steinklee

Wasser mit Geschmack

Mädesüßblätter und -blüten, Waldmeister, Labkraut, Minze, Harz, frische Nadelbaumzapfen

Marmelade

Vogelbeere, Schlehe, Heckenkirsche, Traubenkirsche, Brombeere, Himbeere, Mahonie

Räuchern

Lärche, Fichte, Kiefer, Tanne, Buchenspäne, Quendel, Dost, Engelwurz, Minze, Wachholderbeeren und -nadeln, Waldmeister, Alant, Lavendel, Rosenblüten, Salbei, Schwertlilienwurzeln, Schafgarbe, Wermut, Beifuß, Ysop, Eisenkraut, Gänseblümchen, Mädesüß, Holunderblüten, Holunderholz, Hopfenblüten, Königskerze, Kalmuswurzel, Labkraut, Lindenblüten, Rainfarn, Baldrianwurzel, Bartflechte, Anis, Fenchel, Kümmel, Eibe, Esche, Johanniskraut, Mariengras/ Ruchgras

Kapern

Blütenknospen v. Habichtskraut, Schwarzdornbeeren (Schlehe)

Tee

Von allen essbaren Wildkräutern und essbaren Beeren. Vorsicht Heckenkirsche nur im gekochten Zustand z.B als Marmelade nicht aber als Tee genießbar

Hopfenersatz

Flockenblume

Meerrettichzubereitung

Wilder Meerrettich, Wurzel v. Teufelskralle und Knoblauchsrauke

Knoblauchgewürz

Gemahlene Samen von Bärlauch und Knoblauchsrauke

Rauchtabak auffrischen

Flockenblume, Kornblume, Thymian, Quendel, Königskerze

Kartoffelersatz

Wurzeln von Topinambur, Nachtkerze

Mit allen Kräutern kann man folgende Köstlichkeiten herstellen:

Pesto, Kräuterquark, grüne Smoothies, Eierspeisen, Spinat, Getränkelimonade, Saft pressen, Salat, Suppen, Kräuterbutter, Tee