



Sa. 8. März – 16-17 Uhr
Do. 3. Juli – 18-19 Uhr

**„Wilde Ecke – artenreich & essbar“
Das Bad Schönborner Naturerlebnisprojekt**

Die „Wilde Ecke – artenreich & essbar“ ist ein Projekt für Naturinteressierte, das Sie auf diesem Spaziergang kennenlernen. Träger sind der AHNU Bad Schönborn e.V., die Gemeinde und die Tourist Information. Treffpunkt: Haus des Gastes, Mingolsheim

Teilnahme: Kostenlos, Spenden willkommen

Do. 8. Mai – 18-19 Uhr
Fr. 10. Oktober – 17-18 Uhr

Essbare Wildpflanzen in der „Wilden Ecke“

Ausgewählte essbare Wildpflanzen werden ausführlich vorgestellt. Sie lernen Bestimmungsmerkmale kennen und wie Sie die Pflanzen in der Küche verwenden können. Treffpunkt: Haus des Gastes, Mingolsheim

Teilnahme: 10 €/8 € mit Gästekarte

Bitte für alle Termine
in diesem Flyer bei der
Tourist Information
anmelden:
hallo@meine-natur.de
Tel. 07253 94310

Mingolsheim
Haus des Gastes
Kraichgaustraße 10
Tel. 07253 94310

Geöffnet:
Mo, Di, Do, Fr 9 – 12 Uhr, 14 – 17 Uhr
Mi 9 – 12 Uhr
Sa 10 – 12 Uhr (März-Oktober)

Langenbrücken
im FIRST REISEBÜRO
Hauptstraße 41
Tel. 07253 4093

Geöffnet:
Mo, Di, Do, Fr 10 – 13 Uhr, 14 – 18 Uhr
Mi, Sa 10 – 13 Uhr

hallo@meine-natur.de
www.meine-natur.de/wildkraeuter





Fr. 13. Juni – 17-19 Uhr

Blumige Leckereien

Alles blüht, alles lacht. Auf einem Streifzug durch die Wiesen lernen Sie essbare Wildpflanzen und Sommerblüten kennen. Sie bekommen Tipps zum Verarbeiten von Blüten wie Löwenzahn, wilde Möhre und Johanniskraut. Zum Abschluss genießen wir gemeinsam einen Snack mit Wildpflanzen und Blüten.

Treffpunkt: Obst-Gen-Garten, Mingolsheim

Fr. 19. September – 17-19 Uhr

Samen, Wurzeln & Früchte

Der Herbst ist ideal, um wilde Früchte, Wurzeln und Samen für den Wintervorrat zu sammeln. Auf dieser Exkursion lernen Sie wilde essbare Schätze des Herbstes kennen. Sie erfahren Nützliches zum Haltbarmachen für den Winter, genießen einen Wildkräutersnack und Pflanzenkaffee.

Treffpunkt: Obst-Gen-Garten, Mingolsheim

Exkursionen: Dauer 2 Stunden

Zum Mitnehmen: Bad Schönborn-Sammelkörbchen, gesammelte Kräuter
Bitte mitbringen: Becher, Messer, Schneidebrettchen, Trinkflasche mit Wasser

Teilnahme: 25 €/23 € mit Gästekarte



Sa. 15. März – 10-14 Uhr

Bärlauch & Frühlingspflanzen

Bärlauch und andere Frühlingspflanzen aus Wald und Wiese bereichern unseren Speiseplan – sowohl geschmacklich als auch mit wertvollen Inhaltsstoffen. In diesem Workshop sammeln wir gemeinsam essbare Wildpflanzen des Frühlings, wir bereiten daraus Köstlichkeiten zu und genießen gemeinsam unser Mahl.

Treffpunkt: Brunnen bei der Sigel-Klinik, Langenbrücken

Sa. 1. Juni – 10-14 Uhr

Heimisches Superfood

Wildpflanzen enthalten ein Vielfaches an Vitalstoffen gegenüber Zuchtgemüse – zum Beispiel Bitterstoffe, die aus unserer „normalen“ Ernährung fast verschwunden sind. In diesem Workshop sammeln wir heimisches Superfood wie Brennnessel und Giersch, bereiten daraus Köstlichkeiten zu und genießen gemeinsam unser Mahl.

Treffpunkt: Brunnen bei der Sigel-Klinik, Langenbrücken

Workshops: Dauer 4 Stunden

Zum Mitnehmen: Bad Schönborn-Sammelkörbchen, gesammelte Kräuter, Kostprobe aus der wilden Küche
Bitte mitbringen: Becher, Messer, Schneidebrettchen, Trinkflasche mit Wasser

Teilnahme: 49 €/47 € mit Gästekarte

Fr. 14. März / Fr. 30. Mai – 17-18:30 Uhr

Genussvoll ins Wochenende

Die Natur hilft uns, Abstand vom Alltag zu bekommen und schenkt uns Lebensfreude. Auf diesem Spaziergang in der Streuobstwiese lernen Sie essbare Wildpflanzen kennen – mit allen Sinnen. Wir genießen eine Kostprobe aus der wilden Küche und starten entspannt ins Wochenende.

Treffpunkt: Haus des Gastes, Mingolsheim

Fr. 11. April – 17-18:30 Uhr

Kulinarisches aus dem Wald

Der Wald bietet neben Bärlauch und Waldmeister viele kulinarische Überraschungen. Haben Sie schon mal junge Baumblätter, Blüten vom Spitzahorn oder Taubnesseln probiert? Sie lernen auf diesem Spaziergang Leckeres und Gesundes aus dem Wald kennen und genießen eine Kostprobe aus der wilden Küche.

Treffpunkt: Altes Wachhaus, Mingolsheim

Sa. 8. November – 15-16:30 Uhr

Essbares wildes Grün im Winter

Essbare Wildpflanzen im Winter? Ja, unbedingt – gerade dann braucht unser Körper Vitalstoffe. Auf diesem Spaziergang lernen Sie, welche Wildpflanzen wir im Winter ernten können, bekommen Tipps zum Sammeln und Verarbeiten. Zum Abschluss genießen wir eine Kostprobe aus der wilden Küche.

Treffpunkt: Grillplatz Goldknöpfe, Langenbrücken

Spaziergänge: Dauer 1,5 Stunden

Zum Mitnehmen: gesammelte Kräuter
Bitte mitbringen: Becher, Messer, Sammelkörbchen, Trinkflasche mit Wasser

Teilnahme: 18 €/16 € mit Gästekarte