

Anmeldung

Melden Sie sich bitte bei dem Veranstalter an, der bei den einzelnen Veranstaltungen angegeben ist. Es gelten die Bedingungen des jeweiligen Veranstalters.

vhs Regensburger Land e. V. **vhs der Stadt Regensburg**
www.vhs-regensburg-land.de www.vhs-regensburg.de
09401/5255-0 0941/507-2433

KEB Regensburg Stadt **vhs Abensberg**
www.keb-regensburg-stadt.de www.vhs-abensberg.de
Familienbildung 09443/9103-77
0941/597-2253

Fotografieren verbindet **der wilde weg**
fotografieren-verbundet.de www.derwildeweg.de
Ulrike Schraml 0175/1557031 0179/5983085
info@derwildeweg.de



Wildpflanzen-Spaziergänge

Auf unserem Weg lernen Sie eine große Vielfalt an essbaren Wildpflanzen kennen, ihre Merkmale und die Unterschiede zu ähnlichen giftigen Pflanzen. Sie erfahren, welche Pflanzenteile Sie essen können und welche Inhaltsstoffe die Pflanzen haben. Ich gebe Ihnen Tipps für das Sammeln und Zubereiten.



Kochkurse

In den Kochkursen lernen Sie die essbaren Wildpflanzen als schmackhafte Bereicherung Ihres Speiseplans kennen. Wir kochen Gerichte, die Sie zu Hause leicht nachkochen können. An den „Wilden Tagen“ sammeln wir vorher gemeinsam.



Wissensseminare

In meinen Wissensseminaren vermittele ich Ihnen anschaulich und verständlich das botanische Rüstzeug für die Pflanzenbestimmung und mache Sie mit unseren häufigsten essbaren Wildpflanzen vertraut.

Intensivgruppen

Einmal monatlich trifft sich jede Gruppe zu einer Wanderung in ihrem Gebiet. Es gibt die Gruppen Süd, Nord und West. Jeder Teilnehmer erhält Zugang zu einer Webseite mit Foto-Protokollen der jeweils besprochenen Pflanzen. Kleine Gruppen. Details zu den Intensivgruppen finden Sie auf derwildeweg.de/Intensivgruppen

Das bieten uns die Wildpflanzen

Essbare Wildpflanzen sind eine hochwertige und schmackhafte Bereicherung unserer täglichen Ernährung. Jede von ihnen zeichnet sich durch ihre eigene perfekte Kombination aus Nährstoffen, Baustoffen und Schutzstoffen aus. Die Menge der Inhaltsstoffe ist dabei oft weit höher als bei unseren Kulturgemüsen. Wildpflanzen wachsen ohne Pestizide und Insektizide, brauchen keinen Kunstdünger und sind frei von Gen-Technik. So ermöglichen sie uns ein Stück Unabhängigkeit von den Produkten der Nahrungsmittelindustrie. Doch auch für die Sinne haben Wildpflanzen viel zu bieten. Schon beim Sammeln überraschen uns Duft und Aroma mancher unscheinbarer Blätter und Blüten. In der Küche, kombiniert mit vertrauten und exotischen Zutaten und Gewürzen, können sie auch die Genießer für sich gewinnen.

Details zu den Veranstaltungen

Alle Details zu den Veranstaltungen, inklusive Karten und GPS-Koordinaten für die Treffpunkte, finden Sie auf meiner Webseite www.derwildeweg.de. Infos und Anmeldemöglichkeit stehen auch auf den Webseiten meiner Veranstaltungs-Partner und in deren gedruckten Programmen.

Essbare Wildpflanzen in Ihrem Garten

Möchten Sie wissen, welche essbaren Wildpflanzen in Ihrem Garten wachsen? Ich komme zu Ihnen.

Newsletter bestellen

Infos über zusätzliche Wanderungen, Kochkurse und freie Plätze. E-Mail an newsletter@derwildeweg.de



Susanne Hansch M.A.

Fachberaterin für Selbstversorgung mit essbaren Wildpflanzen (HfWU)
93053 Regensburg
Hermann-Geib-Straße 6
0941/3967277
0179/5983086
info@derwildeweg.de
www.derwildeweg.de
www.facebook.com/derwildeweg



März bis Juli 2018

der Wilde Weg

Essbare Wildpflanzen

Erkennen · Sammeln · Zubereiten



Spaziergänge



Kochkurse



Wissensseminare

März

3 Sa, 10:00 -18:00 vhs Abensberg Essbare Wildpflanzen sicher erkennen

Botanische Grundlagen und Porträts der wichtigsten Familien und Arten unserer essbaren Wildpflanzen. Über 500 Fotos und ausführliche Unterlagen.

Bad Abbach, Kurhaus Besprechungsraum, je nach TN-Zahl zwischen 59 € und 46 € +15 € für ausführliche Unterlagen

10 Sa 14:00 -16:30 vhs Regensburger Land Das erste wilde Frühjahrsgrün

Wildpflanzen-Spaziergang an den Hängen des Keilsteins.

Tegernheim, Infopunkt Geopfad, 15 €

17 Sa 10:00 -19:00, KEB Essbare Wildpflanzen sicher erkennen

Botanische Grundlagen und Porträts der wichtigsten Familien und Arten unserer essbaren Wildpflanzen. Über 500 Fotos und ausführliche Unterlagen.

Regensburg , Bildungshaus St. Emmeram, Emmeramsplatz 3, 60 € + 15 € für ausführliche Unterlagen

April

18 Mi, 17:30-19:00 KEB

Wilde Stadt. Donauauen am Schwabelweiser Weg

Spaziergang zu den essbaren Wildpflanzen am Donauufer.

Regensburg, Biomarkt Neuhoff, Donau Einkaufszentrum, 10 €

21 Sa, 14:00 -16:30 vhs Regensburg Essbare Wildpflanzen im April

Wildpflanzen-Spaziergang auf dem ehem. Truppenübungsplatz

Oberhinkofen, erster Parkplatz nach dem Ort in Richtung Gebelkofen, 12 €

Mai

5 Sa, 14:00 -17:00 vhs Regensburg Land Essbare Wildpflanzen im Frühling

Wildpflanzen-Spaziergang an den Hängen des Keilsteins.

Tegernheim, Infopunkt Geopfad, 15 €

8 Di, 17:30-19:00 KEB Wilde Stadt. Lazarettspitze am Unteren Wöhrd

Spaziergang zu den essbaren Wildpflanzen am Donauufer.

Regensburg , Einfahrt zum Parkplatz Altes Eisstadion, Wöhrdstraße, 10 €

+ 12 Sa 14:00-20:00 vhs Rgb. Land Wilder Tag im Labertal

Auf einem Spaziergang an der Laber in Beratzhausen lernen Sie zahlreiche essbare Wildpflanzen kennen und können sammeln. Danach bereiten wir gemeinsam schmackhafte Gerichte aus Wildpflanzen zu. Ich wähle Gerichte aus, die Sie zu Hause leicht nachkochen können.

Beratzhausen, Grundschule, 69 € inkl. Zutaten und Rezepten

17 Do, 17:00-19:30 vhs Regensburg Essbare Wildpflanzen im Mai

Wildpflanzen-Wanderung rund ums Prüfeninger Schloß

Regensburg, Gaststätte Prüfeninger Schloßgarten, Prüfeninger Schloßstraße 75, 12 €

+ 26 Sa, 14:00 -20:00 Wilde Pflanzen - Wilde Bilder

Wildpflanzen-Spaziergang und Workshop „Pflanzenfotografie“. Geleitet von Fototrainerin Uli Schwägerl und Susanne Hansch Burgweinting, Gemeinschaftsraum Allmeind, Minervastraße 1 139 € inkl. Skript zur Pflanzenfotografie.

Anmeldung über fotografieren-verbindet.de

Infos auch bei mir: 0179/5983086 oder info@derwildeweg.de.

Juni

2 Sa, 15:00 -18:00 vhs Regensburger Land Essbare Wildpflanzen im Sommer

Wildpflanzen-Spaziergang am Aschacher Graben

Ziegelhütte nahe Lorenzen, Forsthaus, 15 €

+ 9 Sa, 10:30 -19:00 der wilde weg Wilder Tag im Permakulturgarten

Wir sammeln essbare Wildpflanzen im Permakulturgarten „Mienbacher Waldgarten“. Danach kochen und genießen wir gemeinsam leckere Wildpflanzen-Gerichte im schönen Seminarhaus. Ich wähle Gerichte aus, die Sie zu Hause leicht nachkochen können. Genießen Sie eine Auszeit mit den wilden Pflanzen und in der Gesellschaft Gleichgesinnter.

Mienbach/Reisbach nahe Landau a.d. Isar, Mienbacher Waldgarten, 79 € inkl. Zutaten und Rezepten

12 Di, 17:30-19:00 KEB

Wilde Stadt. Donauufer beim Eisernen Steg

Spaziergang zu den essbaren Wildpflanzen am Donauufer.

Regensburg, Eiserner Steg, Weißgerber Graben, 10 €

Juli

5 Do, 17:30 -19:00 KEB

Wilde Stadt. Inselepark Oberer Wöhrd

Spaziergang zu den essbaren Wildpflanzen am Donauufer.

Regensburg, Eingang RT-Bad, Liebstraße 26, 10 €



Spaziergang



Kochkurs



Wissensseminar