

Spaziergänge und Wanderungen

Auf unserem Weg lernen Sie die essbaren Wildpflanzen zu allen Jahreszeiten kennen, ihre Merkmale und ihre Unterschiede zu ähnlichen giftigen Pflanzen. Sie bekommen Tipps für das Ernten, Aufbewahren und Zubereiten.

Kochkurse

In meinen Kochkursen lernen Sie die Grundlagen für die Zubereitung der wilden Pflanzen. Wir kochen Gerichte aus aller Welt, die Sie zu Hause leicht nachkochen können.

Natürlich kochen wir auch Gerichte aus meinem Bestseller-Kochbuch „Der Giersch muss weg!“

Botanikseminare

In meinen Botanikseminaren vermittele ich Ihnen anschaulich und verständlich das botanische Rüstzeug für die Pflanzenbestimmung und mache Sie mit unseren häufigsten essbaren Wildpflanzen vertraut. Viele Fotos, ausführliche Unterlagen.



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

Mein Wildkräuter-Kochbuch SPIEGEL WISSEN Bestseller Platz 3



Susanne Hansch/Elke Schwarzer

Der Giersch muss weg!

28 Unkräuter bekämpfen oder einfach aufessen.

Mit Tipps zum giftfreien Loswerden des Unkrautes aus dem Garten und über 50 alltagstauglichen Wildkräuter-Rezepten aus aller Welt, von traditionell bis vegan.

Ulmer Verlag, 16, 95 €, 128 Seiten

Blick ins Buch bei www.ulmer.de

Deutscher Gartenbuchpreis Platz 1

Kategorie Gartenkochbücher, März 2019

Spiegel Wissen Bestseller Platz 3

Ratgeber Natur & Garten, Juni 2019

Herbst Winter 2019/20

der Wilde Weg

Essbare Wildpflanzen

Erkennen · Sammeln · Zubereiten



Spaziergänge



Kochkurse



Botanikseminare

September



7 Sa, 14:00 -17:00 vhs Regensburger Land

Die Vielfalt der essbaren Wildpflanzen im Spätsommer

Wildpflanzen-Wanderung an der Laaber

Beratzhausen, Ende des Hammerbruckweges, 15 €



14 Sa, 13:30 -20:00 vhs Regensburg Land

Wildkräuterküche im Spätsommer.

Wir machen einen kleinen Sammel-Spaziergang an der Laaber und kochen dann einfache Wildpflanzengerichte aus der ganzen Welt von traditionell bis vegan und „verwilderte“ Klassiker aus unserer vertrauten Alltagsküche.

Beratzhausen, Grundschule, Schulweg 8

60 € inkl. Zutaten und Rezepten.



Oktober



12 Sa, 14:00 -19:30 der wilde weg

Wildkräuterküche im Oktober

Wir kochen einfache Wildpflanzengerichte aus der ganzen Welt von traditionell bis vegan und „verwilderte“ Klassiker aus unserer vertrauten Alltagsküche.

Seminarhaus Schulerloch, Oberau bei Essing,

69 € inkl. Zutaten und Rezepten.



13 So 14:00 -16:30 vhs Regensburg

Wilde Kräuter, Früchte und Wurzeln im Herbst

Wildpflanzen-Wanderung im Flora-Fauna-Habitat Oberhinkofen.

Hauptstraße Oberhinkofen, erster Parkplatz südlich vom Sportplatz Richtung Wolkering/Gebelkofen, 15 €



26 Sa, 10:00 - 11:30 SoLaWiR

Gemüseacker- und Wildkräuterführung auf dem Acker der Solidarischen Landwirtschaft (SoLaWiR)

Zusammen mit Matthias Wenger, Gärtner u. Gartenbauingenieur Kareth, Feldweg Ecke Keltenstraße/Am Tunnel Kostenfrei

Anmeldung: info@solawir.de

Oktober November



26.10 Sa, 14:00 -16:30 KEB

Wilde Kräuter, Früchte und Wurzeln im Herbst

Wildpflanzen-Wanderung am Aubach in Burgweinting

Burgweinting, Minervastrasse, Bushaltestelle, 15 €



10.11 So, 10:00 -12:30 vhs Regensbg. Land

Wilde Kräuter, Früchte und Wurzeln im Herbst

Wildpflanzen-Wanderung am Aschacher Graben

Ziegelhütte nahe Lorenzen, Beim Forsthaus, 15 €

Januar Februar



19.1 So, 10:00 -12:30 vhs Regensburg

Essbare Wildpflanzen im Winter

Wildpflanzen-Wanderung im Flora-Fauna-Habitat Oberhinkofen.

Hauptstraße Oberhinkofen, erster Parkplatz südlich vom Sportplatz Richtung Wolkering/Gebelkofen, 15 €



1.2 + 8.2 Sa, 15:00 -20:00, vhs R. Land

Essbare Wildpflanzen sicher erkennen

Botanische Grundlagen Porträts der wichtigsten essbaren Wildpflanzen im Vergleich zu ähnlichen giftigen. 500 Fotos.

Neutraubling, VHS-Zentrum im Klosterbau,

65 € + 15 € für ausführliche Unterlagen



15.2 Sa, 10:00 -12:00 der wilde weg

Essbare Wildpflanzen im Winter

Wildpflanzen-Wanderung rund um das Prüfeninger Schloß

Prüfeninger Schlossgaststätte, Prüfeninger Schloßstr. 75, 15 €



Spaziergang



Kochseminar



Botanikseminar

Anmeldung



Details zu den Veranstaltungen

Alle Details zu den Veranstaltungen mit Karten für die Treffpunkte, finden Sie in den Programmen der Veranstalter und auf meiner Webseite www.derwildeweg.de.

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

09401/5255-0

www.vhs-regensburg.de

0941/507-2433

KEB Regensburg Stadt

www.keb-regensburg-stadt.de

Familienbildung

0941/597-2253

der wilde Weg

www.derwildeweg.de

info@derwildeweg.de

0179-5983086

Intensivgruppen

Für alle, die sich intensiv und zu allen Jahreszeiten mit den essbaren Wildpflanzen beschäftigen möchten, gibt es die Intensivgruppen mit maximal 10 Teilnehmern.

Für jede Gruppe gibt es monatlich eine geführte Wildpflanzenwanderung. Die Treffpunkte sind in und um Regensburg im Gebiet zwischen Sinzing, Bad Abbach, Tegernheim und Lorenzen. Es können gerne Vorschläge gemacht werden. Zum Wiederholen und Lernen erhalten alle Zugang zu einer Webseite, auf der ich Fotos der jeweils besprochenen Pflanzen online stelle.

Intensivgruppe 1: Freitags 15:00 oder 16:00, im Winter samstags 14:00

Intensivgruppe 2: Sonntags 10:00

Kosten: 125 € für 5 Wanderungen. Sie buchen 5 Wanderungen und melden sich verbindlich zu den von Ihnen gewünschten Terminen an, dabei können sie jederzeit die Gruppe wechseln. Absage bis 3 Tage vorher möglich. Anmeldung unter info@derwildeweg.de.

Details und Termine:

www.derwildeweg.de/intensivgruppen.

