

# Wiesengeheimnisse

»Vergessene Schätze unserer Wiesen!«

Eine Wiese bietet so allerlei und wer weiß schon, dass der **Spitzwegerich** unser **Wiesenspflaster** ist, und was der **Löwenzahn** so alles kann...



Habichtskraut



Bibernelle

Wunderbar, stand er da im Silberhaar  
Aber eine Dame, Annette war ihr Name,  
machte ihre Backen dick, machte Ihre Lippen spitz  
blies einmal, blies mit Macht,  
blies ihm fort die ganze Pracht.  
Und er blieb am Platze, zurück mit einer Glatze.

Der Löwenzahn von Josef Guggenmos



Löwenzahn



Kornblume



Schafgarbe

# Wildkraut – Zauber

»Wildkräuter mit allen Sinnen erleben!«

## Neugierig geworden?

»Dann setzen sie sich mit mir in Verbindung!«



**Martina Bitzer**  
staatl. zertifizierte Kräuterpädagogin  
Pharmazeutisch technische Assistentin  
[www.wildkraut-zauber.de](http://www.wildkraut-zauber.de)

Galgenbergstr. 1  
72202 Nagold  
Telefon 0 74 52 – 69 69 6  
[martina\\_bitzer@web.de](mailto:martina_bitzer@web.de)

»Unkraut nennt man Pflanzen,  
deren Vorzüge noch nicht  
erkannt worden sind.«

Ralph Waldo Emerson

# Unkräuter

»Begleiten uns auf Schritt und Tritt.«

Jeder sieht sie! Doch, wer kennt sie?  
Nur wenige wissen, dass man sie essen kann.



Storchenschnabel



roter Wiesenklie



Borretsch



kleiner Wiesenknopf



Kanadische Goldrute

Mit meinem Angebot, möchte ich Sie in die  
Geheimnisse der Natur, mit ihrem Reichtum und  
ihrer Vielfalt entführen!

### Haben Sie Lust auf für Sie noch unbekannte Unkräuter?

Ich zeige Ihnen, wo Sie die Wildkräuter und  
Wildfrüchte finden, erkennen und daraus leckere  
Delikatessen zubereiten können.

### Schafgarben Butter

250 g Bio-Butter  
Eine Handvoll Schafgarben- Blätter  
Nach Geschmack Salz  
Eine Prise Pfeffer

Weiche Butter mit feingeschnittenen Schafgarben-  
Blätter mischen und anschließend mit Salz und  
Pfeffer abschmecken.  
Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.



Ränseblümchen



# Kräuter – Veranstaltungen

»entdecken, begreifen und genießen!«

- Ein bis mehrstündige **Wildkräuter – Entdeckungstouren**  
mit oder ohne Picknick (Verkostigung)
- **Kochen mit Wildkräutern** und Wiesenfingerfood
- **Erlebnisführungen** für Schulen, Kindergärten,  
Vereine, Familien und Firmen
- **Vorträge und Seminare**
- **Kindergeburtstage**

# Wiesenwerkstatt

»ausprobieren, herstellen und genießen!«

### Workshops

- Wildkräuter – **Liköre**
- Wildkräuter – **Salze**
- Wildkräuter – **Essige/ Öle**
- Wildkräuter – **Seifen/ Badeszusätze**
- Wildkräuter – **Salben/ Cremes/ Pflegeöle**

(Aktuelle Termine finden Sie im Einlegeblatt!)

Natur mit...

allen Sinnen...

erleben!