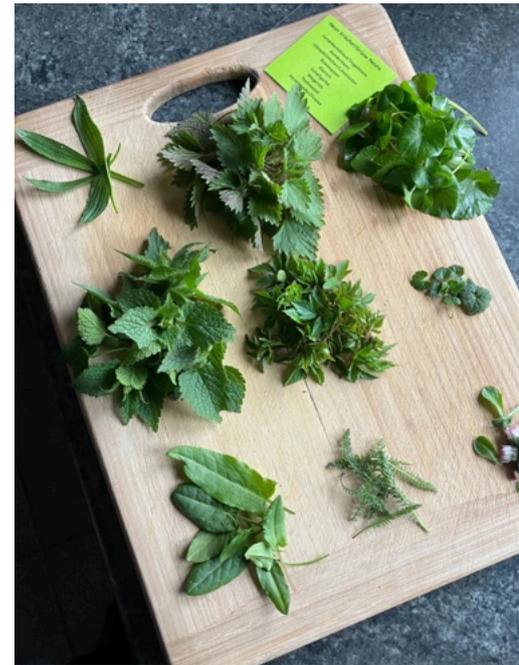


# Blick ins Grüne



## Verhaltener Start ins Jahr

### SAMMELZEIT FRÜHLING XXL

Zu trocken und gefühlt zu kalt, obwohl die Wetteraufzeichnungen vom wärmsten März aller (dokumentierten) Zeiten sprechen ... und dennoch! Und dennoch sammeln Kräuterkundige jetzt mit großer Dankbarkeit, was die Natur bietet: Bärlauch, Scharbockskraut, Brennnesselspitzen, Blüten der Gänseblümchen und nicht zuletzt die Gundelrebe, die alte Zauberin des Pflanzenreichs. Macht es wie die Natur - lasst euch nicht unterkriegen!

Du magst jemanden den Newsletter empfehlen? Info an [wilde@hagazussa.online](mailto:wilde@hagazussa.online). Hier kannst du den Newsletter auch ganz einfach wieder abbestellen.

## Inhalt:

Frühling 2025 • S. 1

Gegen Stiche: Salbe aus Spitzwegerich • S. 2

Dr. Markus Strauß im Podcast • S. 2

Angebote: Zwei Kräuter-Events in der WaldFarm, Mit der Brennnessel durchs Jahr • als Anhang

# Spitzwegerich-Salbe

GEGEN STICHE, SCHNITTE ...

Wie grüne Sonnenstrahlen ragen die schmal zulaufenden Blätter des Spitzwegerichs aus den noch kurzen Wiesen. Gerade im Frühjahr kann man sich perfekt wappnen, bevor die Stichsaison von Schnake, Wespe & Co. beginnt. Man nehme: eine Handvoll Spitzwegerich-Blätter, grob geschnitten, und wärme sie zwei Stunden lang bei 70 Grad in 100 Milliliter Öl (Raps, Sonnenblume, Olive) durch. Dann seihe man die Blätter ab, gebe zum Öl 15 Gramm Bienenwachs und wärme beides, bis sich das Bienenwachs vollständig auflöst. In Tiegel gießen und erkalten lassen. Wichtig: Den Deckel nicht schließen, bis die Masse ganz erstarrt ist, sonst kann Kondenswasser die Haltbarkeit beeinträchtigen.



## Hör-Tipp: Wilde Speisekammer

MIT DR. MARKUS STRAUSS

In Folge Nr. 150 des Podcasts "Hauptsache raus" spreche ich mit Dr. Markus Strauß über seine Lieblingspflanzen im Frühjahr. Die übrigens auch einsteigertauglich sind. Zur Person: Der Geograph, Geologe und Biologe Dr. Markus Strauß bildet Fachberater für die Selbstversorgung mit Wildpflanzen aus und unterstützt bei der Einrichtung von Essbaren Wildpflanzenparks, kurz: Ewilpa. Infos: [dr-strauss.net](http://dr-strauss.net), [www.ewilpa.net](http://www.ewilpa.net), bei Insta: @wiressenwild. Direkt zur Folge: [outdoor.podigee.io/150-wilde-speisekammer](https://outdoor.podigee.io/150-wilde-speisekammer)



*Halt den Sommer in der Hand, schenk Sommer ins Glas ... Löwenzahnwein, Löwenzahnwein, Löwenzahnwein.*

RAY BRADBURY, "LÖWENZAHNWEIN"

DIREKT VOR DER NASE

# Wilde Kräuter

ENTDECKEN



*Auf ins Wiesen-Abenteuer!*

**Für alle Grundschul Kinder**

Am Freitag, 25.04.2025 beginnt in der WaldFarm deine große Kräuter-Expedition: Du lernst richtig leckere Pflanzen von der Wiese kennen, belegst dir mit ihnen dein Butterbrot und bringst Blätter und Blüten mit nach Hause, die du selbst mit Schokolade überzogen hast.

Treffpunkt WaldFarm: 9 Uhr; Ende: 12 Uhr

Kosten pro Kind: 5 Euro

Bitte bei der Anmeldung Allergien etc. angeben

und: Trinken für das Pflanzenabenteuer nicht vergessen!



ein Angebot von

und WaldFarm



[www.hagazussa.online](http://www.hagazussa.online)



Im Mönchswasen 6  
75382 Althengstett  
(bei Sektkellerei  
Schnauer)

Anmeldung bis 23.04.2025 über [waldfarm@althengstett.de](mailto:waldfarm@althengstett.de)

SUPERFOOD UND WUNDERPFLANZE:

# Brennnessel

KENNEN LERNEN



ab 14 Uhr WaldFarm-Café!  
Kaffee & Kuchen für schmales Geld

Am Sonntag, 27.04.2025 bietet die WaldFarm einen Workshop rund um die Brennnessel für Erwachsene.

- ↳ die wichtigsten Basics
- ↳ Brennnessel als Nutzpflanze
- ↳ was die Volksheilkunde sagt

Und zum krönenden Abschluss stellt jeder sein Brennnessel-Salz her. Bitte dafür ein Gläschen oder Döschen mitbringen.

Treffpunkt WaldFarm: 11 Uhr; Ende: 14 Uhr

Kosten pro Teilnehmer: 10 Euro

ein Angebot von

und WaldFarm

 **Hagazussa**  
Wildkräuterey & Wollmanufaktur  
[www.hagazussa.online](http://www.hagazussa.online)

  
**WALDFARM**  
ALTHENGSTETT

Im Mönchswasen 6  
75382 Althengstett  
(bei Sektkellerei  
Schnauer)

Anmeldung bis 23.04.2025 über [waldfarm@althengstett.de](mailto:waldfarm@althengstett.de)

MIT DER  
**Brennnessel**

DURCHS JAHR



Superfood, Medizinkraut, Nutzpflanze - an vier Abenden lernst du im "Grünling" die Brennnessel kennen, genießt Snacks mit Blättern und Samen und stellst Produkte von Salbe bis Papier her. Details: [www.hagazussa.online](http://www.hagazussa.online)

präsentiert von



WILDPFLANZENPÄDAGOGEN  
KRÄUTERPÄDAGOGEN  
BADEN-WÜRTTEMBERG E.V.



und Grünling  
Hauptstraße 27,  
Althengstett



# Termine & Themen



19.03.2025, 17 Uhr

Alles zur Brennnessel - Basics

Porträt der Pflanze. 9-Kräuter-Suppe.  
Selbst produziertes Brennnessel-Salz.  
Jahreskreisfest Ostara.

18.06.2025, 17 Uhr

Bodenverbesserer, Färbepflanze ...

Fokus Nutzpflanze. Brennnessel-Pfannkuchen  
mit Kräuterquark. Kordeldrehen leicht  
gemacht. Jahreskreisfest Mittsommer.

17.09.2025, 17 Uhr

Brennnessel in der Volksheilkunde

Alte Medizinpflanze. Käse-Brennnessel-  
samen-Cracker. Salbe selber rühren.  
Mabon/Tag-und-Nacht-Gleiche.

17.12.2025, 17 Uhr

Fasern für Wolle und Papier

Wertvolle Materialien aus Brennnessel.  
Brennnessel-Knödel. Gemeinsam Papier  
schöpfen. Wintersonnenwende.



Alle Abende sind einzeln buchbar und finden im Grünling statt:  
Dorfmitte Althengstett, Hauptstr. 27. (Alkoholfreie) Getränke beim  
Workshop gerne im Grünling bestellen! ;- ) Kosten pro Abend und  
Person: 20 Euro zzgl. Umlage fürs Essen und Materialkosten. Die  
Plätze sind begrenzt - bitte verbindlich anmelden! Kontaktformular  
über [www.hagazussa.online](http://www.hagazussa.online) oder [wild@hagazussa.online](mailto:wild@hagazussa.online)