



Slow Food® Karlsruhe

Kräuter – SPICKZETTEL

für die Teilnehmer/innen der Kräuterwanderung am 20.04.2013 am Ettlinger Wattkopf

Wer die Rezepte mitgenommen hat und nun probieren will, sich aber mit den Kräutern noch nicht so sicher ist, hier ein schneller Kräuter-Spickzettel.

Aktuelle Fotos der verwendeten Kräuter.

Dazu ein paar Fotos von den Kräutern, die besser nicht probiert werden sollten

Der ausführliche Bericht folgt in Kürze

Appetitlich angerichtet lasst uns grasen gehen!



**Slow Food
Karlsruhe**

Conviviumsleitung
Jens Herion
Yorckstr. 23
76185 Karlsruhe

fon 0721 856047

karlsruhe@slowfood.de
www.slowfood.de

Ein Convivium von Slow
Food Deutschland e.V.

Vereinsregister
Münster VR 4429



Slow Food® Karlsruhe



Gundermann, auch genannt Gundelrebe





Slow Food® Karlsruhe



Löwenzahn

Ärgert Euch nicht über "Unkraut" im Garten – esst es einfach auf!



Slow Food® Karlsruhe



Scharbockskraut



Slow Food® Karlsruhe



Knoblauchrauke





Slow Food® Karlsruhe



Giersch





Slow Food® Karlsruhe



Vogelmiere, auch genannt Vögelesgras, Hühnerdarm





Slow Food® Karlsruhe



Brennnessel





Slow Food® Karlsruhe



Wiesen-Labkraut





Slow Food® Karlsruhe



Klett-Labkraut

Eng verwandt: Waldmeister, dieser ist ebenfalls ein Labkraut, auch wenn der deutsche Name dies nicht verrät.



Slow Food® Karlsruhe



Sauerampfer (mit Wiesen-Labkraut)

Achtung! Auch Aronstab-Blätter haben "Zipfel", sind aber weicher
Zum Vergleich bitte Fotos von Aronstab ansehen!



Slow Food® Karlsruhe



Sauerampfer ... hat nicht immer "Zipfel"

Sauerampfer schmeckt immer sauer. Andere Ampfer schmecken bitter.



Slow Food® Karlsruhe



Bärlauch – einzeln und als Teppich mit Taubnesseln und gelben Anemonen





Slow Food® Karlsruhe

Achtung Verwechslungsgefahr!

Bärlauch lässt sich mit folgenden Pflanzen verwechseln:

- Aronstab
- Maiglöckchen
- Herbstzeitlose

Knoblauchgeruch ist kein eindeutiges Erkennungsmerkmal, denn wenn man Bärlauch sammelt, riechen die Finger und damit alles andere schnell ebenfalls nach Knoblauch.

Wirklich hilfreich ist es, immer nur einzelne Blätter zu pflücken und aufmerksam zu sein.

- Bärlauch hat pro Stiel 1 Blatt.
- Maiglöckchen hat pro Stiel 2 Blätter
- Aronstabblätter haben meist "Zipfel" und verzweigte Blatt-Adern. Bärlauch hat nie "Zipfel" und die Zeichnung der Blätter ist immer längs.
- Herbstzeitlosen haben keinen Stiel

Das nachfolgende Foto zeigt Bärlauch, der durcheinander wächst mit Aronstab!

Dies ist kein seltener Anblick! Die beiden Pflanzen wachsen am gleichen Standort.





Slow Food® Karlsruhe



Maiglöckchen – 2 Blätter!



Slow Food® Karlsruhe



Maiglöckchen-Bestand





Slow Food® Karlsruhe



Maiglöckchen-Wald. Das Erscheinungsbild ist ähnlich wie ein Wald mit jungem Bärlauch.

Text und Fotos
Claudia Börsting-Flister
im April 2013