

# Pressemitteilung

Nr.: 2019/105

Weißenburg i. Bay., den 09.05.2019

Auskunft erteilt: Lena Kagerer  
Telefon: 09141 902-390  
Telefax: 09141 902-7390  
E-Mail: lena.kagerer@landkreis-wug.de  
Presseverteiler: Presseverteiler regional

---

## Wildkräuter mit allen Sinnen erleben

**Am Montag, 13. Mai 2019, hält Kräuterpädagogin Anna-Maria Rupp von der Kohlmühle (Treuchtlingen) um 19 Uhr im Foyer des Landratsamtes einen Vortrag über die Verwendung von Wildpflanzen in der Küche. Im Anschluss gibt es eine kleine Verköstigung.**

Essbare Wildkräuter sind Pflanzen ohne nennenswerte Hege und Pflege, die sich ihrem Lebensraum anpassen. Sie sind in der Natur um uns herum seit vielen Jahren gewachsen und haben Blüten und Samen entwickelt, um dann im nächsten Jahr wieder zu wachsen.

Kräuterpädagogin Anna-Maria Rupp erklärt in ihrem Vortrag welche Wildkräuter essbar sind und von welchen man lieber die Finger lassen sollte. Generell gilt: Nur die Wildkräuter sammeln, die man kennt.

Nach der Vorstellung der Wildkräuterarten werden verschiedene Verwendungsmöglichkeiten in der Küche aufgezeigt. Vor allem die bekannten Wildpflanzen wie Giersch, Brennessel, Löwenzahn oder Gänseblümchen sind eine einfache und vitaminreiche Ergänzung zu den normalen Lebensmitteln.

Die Untere Naturschutzbehörde lädt gemeinsam mit der Bund Naturschutz Ortsgruppe Weißenburg zum Vortrag ein. Beginn ist um 19 Uhr im Foyer des Landratsamtes, Bahnhofstraße 2, in Weißenburg. Der Eintritt ist frei, eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Parallel zum Vortrag kann die Ausstellung „Wilde Pflanzen vor der Tür“ besichtigt werden.





Bildunterschrift: Giersch, Brennessel und Löwenzahn sind vitaminreich und eignen sich hervorragend als Ergänzung in der Küche. Kräuterpädagogin Anna-Maria Rupp erklärt in einem Vortrag wie man die Wildkräuter erkennt und wie sie in der Küche eingesetzt werden können.

Bildnachweis: Anna-Maria Rupp