

TourNatur Rückblick 2018

„Die frühen Wilden“ – Frühblüher & Wildkräuter im Aumatal – 15. April



Die Umgebung der Aumühle entlang der Auma war unser Sammelgebiet. Auch hier sind artenreiche Wiesen eher eine Seltenheit. So mussten wir uns mit intensiv bewirtschaftetem Grünland mit überschaubarer Auswahl an Pflanzen begnügen. Zu dieser Jahreszeit kann man auch Essbares und Heilsames entlang von Wegrändern sowie im noch unbelaubten Wald und in den uferbegleitenden Gebüschchen finden. So reichte unser Sammelgut dennoch für unsere anschließenden grünen Kostproben in der Aumühle. In gemütlicher Runde wurden

Erfahrungen, Rezepte und Tipps ausgetauscht. Wir danken dem Aumühlenwirt Herrn Helmut Wohlmuth, dass wir diese idyllisch gelegene Örtlichkeit für die Kräuterveranstaltung nutzen durften. Wir melden uns für das nächste Jahr bereits wieder an.

Entlang der Auma



Fotos: J. Kalus (1), A. Geithner

Lackschwarz und Zitronengelb -Im Tal der Feuersalamander bei Endschütz – 03. Juni

So ein Pech wie in diesem Jahr hatten wir noch nie. War das sehr trockene Wetter eine Ursache, dass uns nur ein Feuersalamander über den Weg lief? So mussten wir uns mit anderen Tieren und Pflanzen im Gebiet „begnügen“. Die Teilnehmer erfuhren Interessantes über Arten und wurden angeregt, sich die Natur einmal etwas genauer anzuschauen. So zum Beispiel die Männchen und Weibchen der Lichtnelke, Farben, Formen, Strukturen von Blättern, Blüten. Beim genauen Hinsehen wurde so mancher tierische Pflanzenbewohner entdeckt. Anschließend konnte man sich in den Räumlichkeiten des Rittergutes umsehen.



Frau Susann Schmidt beantwortete Fragen zur Geschichte und zu Restaurierungsarbeiten des Anwesens. Es gab die Möglichkeit, einen Kaffee im romantischen Ambiente zu genießen. Die Exkursion war mit der zuständigen Naturschutzbehörde abgestimmt.

Impressionen um´s Rittergut



Fotos: A. Geithner

„Löwenzähne beißen nicht“ –Kräuter für Küche und Gesundheit – 17. Juni

Die Tour führte diesmal in den ökologisch bewirtschafteten Garten direkt am Biohof Petruschke. Zwischen den Beeten und entlang der Wege fanden sich eine Vielzahl von essbaren Wildkräutern. Auch durfte von den angebauten Kulturen (lecker Erdbeeren!) genascht werden. Traditionell trafen wir uns wieder zu „natürlichen“ Verkostungen, wozu frittierte Schafgarbenblätter im Käsemantel, Low-Carb-Brot, Löwenzahnsirup und ein bunter Wildkräutersalat zählten. Es wurde ein Ölauszug aus Kamillenblüten angesetzt, den die Teilnehmer zur weiteren „Pflege“ mit nach Hause nahmen. Holger Petruschke beantwortete Fragen zur Imkerei und zur ökologischen Landwirtschaft. Vielen Dank für die Vorbereitung der Veranstaltung.



Grüne Küche



Fotos: J. Kalus (1), A. Geithner