

Wilde Waldküche - essbare Pflanzen entdecken, nutzen und vermitteln

Gemeinsam erkunden die Teilnehmenden, was der Wald und die Wiese für unsere Ernährung bereithalten. Dabei lernen sie Möglichkeiten für die Nutzung verschiedener Pflanzen kennen, u.a. Fichtenspitzen, wilde Kräuter wie Knoblauchsrauke, wilden Schnittlauch sowie weitere essbare Blätter, Nadeln und Blüten. Die gesammelten Pflanzen werden anschließend in der Gartenküche auf dem Kräuterhof Liebstockel zu Wald- und Wiesensnacks sowie Getränken verarbeitet. Ergänzend besprechen wir das Gesundheitspotenzial der Pflanzen, ihre sichere Bestimmung sowie Hinweise zur verantwortungsvollen Nutzung.

Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf der didaktischen Aufbereitung: Ziel ist es, die Teilnehmenden zu befähigen, selbst ein vergleichbares Angebot für Gruppen umzusetzen und Kenntnisse über essbare Wildpflanzen sowie deren Verwendung weiterzugeben. Sie erhalten Impulse für ihre Arbeit, um die Begeisterung für die Natur weiterzugeben und die eigene pädagogische Arbeit attraktiv zu gestalten.

Zielgruppe: Umweltbildungseinrichtungen, Pädagog*innen aus Schulen, Horteinrichtungen und Kindertagesstätten, Jugendhilfeeinrichtungen, Großschutzgebiete, Naturschutzverbände, Forstämter, Tourismusorganisationen, Interessierte

Art: Workshop mit Exkursion

Termin: 19. Mai 2026, 9:30 Uhr bis 15:30 Uhr

Ort: Kräuterhof Liebstockel, OT Koldenhof, Lindenallee 65, 17258 Feldberger Seenlandschaft, <http://liebstockel.info/> mit praktischer Einheit in der Gartenküche

Leitung: Britta Daedelow-Seydl, Erzieherin, Zertifizierte Natur- und Landschaftsführerin mit Kräuterausbildung Th.Vong Schule Neustrelitz

Anmeldung: <https://lfs.lung-mv.de/event/wilde-waldkueche-2026-05-19-114/register>; die Anmeldefrist endet am 5. Mai 2026

Die Teilnahmegebühr beträgt 20,- EUR p.P. (inklusive Speisen und Getränke sowie Handouts), ab dem 6. Mai 2026 erhalten die angemeldeten Teilnehmer*innen eine Rechnung vom Kräuterhof Liebstockel.