

Wildpflanzen im Herbst

Exkursion mit Lucretia Wyss

Samstag 27. September 2025, 9:00 Uhr - ca. 13:00 Uhr
Treffpunkt: Bruderholzhof, Oberwil



Kann man das essen? Roh oder gekocht? (Foto NVO)

Wir suchen und kochen mit Lucretia Wyss feine Wildpflanzen und Früchte. Dabei geht es um weit mehr als Kulinarik: Wer Wildpflanzen sammeln und essen möchte, muss deren Zubereitung kennen und Pflanzen sicher und eindeutig bestimmen können, um Verwechslungen mit giftigen «Doppelgängern» auszuschliessen. Gross ist diese Gefahr bei den Doldenblütlern: Die meisten blühen weiss, in Form eines «Schirms» und haben gefiederte Blätter. Ein Beispiel ist die hochgiftige Hundspetersilie (*Aethusa cynapium*). Um Verwechslungen mit der wilden, essbaren Petersilie (*Petroselinum crispum*) vorzubeugen, züchtete man letztere mit gekrausten statt glatten Blättern. Doch die Wildform hat immer noch glatte Blätter...

Wir freuen uns auf Deine Wissbegier und hoffen, Du verlässt die Exkursion mit gesichertem Wissen, welche Wildpflanzen Du essen darfst und welche Du besser stehen lässt.

À propos stehen lassen: Es ist sehr wichtig, dass Du der Natur den grösseren Teil des Bestandes überlässt! Es dient dem sicheren Erhalt des Bestandes. Zweitens erlauben gerade Beeren (im Bild der Holunder) mit ihren Kohlehydraten etlichen Tieren das Anfressen von Fettreserven, ohne die sie den Winter oder, bei Zugvögeln, den Flug in den Süden nicht überleben.

Anmeldung mit Personenzahl erbeten. Nimm bitte Essgeschirr mit, um Abfall zu vermeiden.

Auskunft Tel. 078 631 95 89
roland.steiner@nvoberwil.ch
www.nvoberwil.ch

Natur- und Vogelschutzverein Oberwil, Monika Fiechter