
Wildkräuter-Praxisseminar „Das erste Grün für Suppe und Salat“

Am **Samstag, 10. April, 14 bis 18:30 Uhr**, bietet die Kräutergärtnerei Salvialea in Kooperation mit dem Naturpark Saar-Hunsrück ein Praxisseminar „Wildkräuter – Das erste Grün für Suppe und Salat“ an. Die Kräuterexpertin Martina Zipf zeigt, wie die wilden Kräuter als gesunde Beigabe oder als ursprüngliches Gemüse entdeckt und wieder geschätzt werden können. Schwerpunkt des Seminars sind die Herstellung eines Pestos, die Verkostung der Pflanzen und der Austausch einfacher Rezepte. Treffpunkt ist die Kräutergärtnerei Salvialea, An der Hub 10 in Leisel. Die Teilnahmegebühr beträgt 35 Euro pro Person (inklusive Kräuterimbiss, Getränke und Material). Eine frühzeitige Anmeldung bei der Kräutergärtnerei ist erforderlich unter Telefon 06787/970654.

Naturpark-Bettsäächertage starten in neue Saison

Bis **Freitag, 30. April** bieten die Naturpark-Eichenlaubwirte und Gastronomiebetriebe der Naturpark-Gemeinden/Städte die moselfränkischen „Bettsäächertage“, Löwenzahnwochen, Gerichte rund um den Löwenzahn an. Kuhblume, Eierbusch, Goldblom, Seichkraut, Pissblume oder Piss en lit, die Namengebung ist unterschiedlich, aber als Heilmittel und Delikatesse ist der Löwenzahn seit Jahrhunderten bestens bekannt. Delikate und schmackhafte Gerichte wie Bettsäächer-Salate mit Schinken, Spinat, gebratenen Champignons oder Camembert, mit Forellenfilet, Lachs, Zander, Spiegelei und Bratkartoffeln, mit Schweine- oder Rindersteak, mit Geflügel werden serviert. Kennen Sie schon Bettsäächer-Pesto oder den lauwarmer Bettsäächersalat? Jedes Jahr überraschen die teilnehmenden Gastronomen die Gäste auch mit neuen unverwechselbaren Kreationen.

Informationen zu den teilnehmenden Gastronomiebetrieben und ihren kulinarischen Bettsäächer-/Löwenzahn-Offerten: Tourist-Information Birkenfeld, Friedrich-August-Str. 17, 55765 Birkenfeld, Tel: 06782- 9834570, info@birkenfelder-land.de, www.birkenfelder-land.de oder www.naturpark.org .