

Keine Angst vor Giersch! Gesundheit trifft Geschmack!



Der Giersch ist der Schrecken aller Gärtner, da er kaum zu zähmen ist und sich - überall wo er einmal sesshaft geworden ist - hartnäckig ausbreitet.

In früheren Zeiten wurde Giersch aber auch als köstliches Wildgemüse in der Küche verwendet und als Heilpflanze sehr geschätzt. Nicht umsonst trägt er den Beinamen "Zipperleinskraut".

Wir sammeln bei der Wildkräuterführung am 15. September den Giersch direkt in der Natur und bereiten mit diesem verschiedene Brotaufstriche und andere Köstlichkeiten zu. Neben den gesunden Inhaltsstoffen bieten sich dabei für den Gaumen außergewöhnliche Geschmackserlebnisse.

Und für die kleinen Giersch-Sammler besteht die Möglichkeit, ihr eigenes Giersch-Salz herzustellen.