**Wildkräuter erleben & genießen in Loschberg**

Am 7. Mai fand in Loschberg der vom Verein **Waldviertler Kernland** organisierte Workshop **„Essbares aus der Natur“** unter der fachkundigen Leitung von **Sonja Tiefenbacher** statt und war ein voller Erfolg! Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus mehreren Gemeinden, machten sich mit Körbchen und Sammellisten auf den Weg, um heimische Wildkräuter zu finden. Dabei kam eine bunte Vielfalt zusammen: von Brennnessel bis Gänseblümchen war alles dabei.

Gemeinsam wurden anschließend köstliche Gerichte zubereitet. Darunter eine klassische **9-Kräutersuppe**, ein würziges **Brennnessel-Pesto** und eine feine **Wildkräuter-Quiche mit Dip**. Beim Kochen und Genießen wurde viel gelacht, geredet und Wissen über die Heilkräfte und den Geschmack der Natur ausgetauscht.

Einige Aha-Momente des Tages:

* **Löwenzahn** lässt sich zu Honig, Salat oder "falschen Kapern" verarbeiten.
* **Spitzwegerich** schmeckt frisch fast wie Champignons.
* **Giersch** erkennt man mit der 3x3x3-Regel – und er schmeckt hervorragend als Spinat-Ersatz.
* **Schafgarbe**, **Vogelmiere** & Co. rundeten die Kräuterküche perfekt ab.

Ein herzliches Dankeschön an Frau Tiefenbacher für den inspirierenden Workshop und die liebevoll gestaltete Broschüre zum Mitnehmen.