

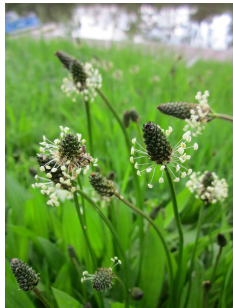
# Wildes im Mai

Der Mai ist wirklich ein Wonnemonat am Wegesrand: Alles blüht und sprießt und eine Fülle an saftigen, vitalstoffreiche Wildpflanzen können geerntet werden. Die Auswahl an frischen Grün, Kräutern und essbaren Blüten ist groß – einzusetzen in Smoothies, Salaten, Wildkräutersuppen oder für Tees. Herr Schuler wird uns dazu einiges erklären und Tipps dazu geben.

Ein paar Informationen schon mal vorab



Der **Dost** (*Origanum*) oder **Orant** ist eine Pflanzengattung in der Familie der Lippenblütler. Zu dieser Gattung gehören zwei wichtige Gewürzpflanzen, Echter Dost (Oregano) und Majoran.



**Spitzwegerich** wird als Tee oder Spitzwegerich Sirup zur Stärkung des Lungengewebes bei Asthma, Lungenentzündung, zur Behandlung von Husten, Magenschwäche und zur Blutreinigung ist Spitzwegerich bestens geeignet. Außerdem gehört er zu den Erste-Hilfe-Pflanzen bei Verletzungen. Junge Spitzwegerich-Blätter



schmecken auch im Salat und werden als Gemüse oder als Spitzwegerichsuppe gekocht. Die Blütenstände besitzen ein feines Pilzaroma und werden am besten roh geknabbert.

Im Mai zeigen sich unserer Wiesen in voller **Blütenpracht** und verleihen der Landschaft eine farbenfrohe Vielfalt.



**Kriechender Hahnenfuß**



**Gewöhnlicher Hornklee**



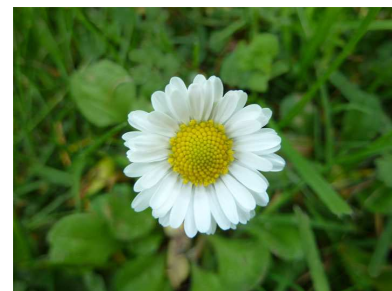
**Breitblättriges Knabenkraut**



**Frühlings-Adonisröschen**



**Ehrenpreis**



**Gänseblümchen**