

# Essbarer Garten Kladow

*Natur erleben und genießen*

Liebe Interessierte und Freunde des Essbaren Garten Kladow,

So langsam aber sicher geht das Kräutersammeln wieder leicht, denn vieles ist schon gut gewachsen. Z.B. der Löwenzahn sieht jetzt extrem appetitlich aus. Ab dem kommenden Sonntag gibt es wieder Veranstaltungen im Essbaren Garten Kladow.



Ganz hoch im Kurs steht bei vielen der Bärlauch. Aber immer wieder wird man unsicher gemacht. Kann man den leicht verwechseln? Läuft man Gefahr etwas giftiges zu pflücken? Was ist eigentlich der Berliner Bärlauch? Diesen Fragen werden wir uns am Sonntag und auch am folgenden Wochenende widmen. Wir probieren und vergleichen auch den Geschmack der verschiedenen Bärlaucharten. Dies ist natürlich nur ein kleiner Teil, dessen, was jetzt schon wieder alles gewachsen ist. Es verspricht interessant zu werden.

Auf der Seite [Aktuelles](#) mehr dazu.



Die Gartenlaube wird gerade gestrichen, grün, wie auch sonst. Die Messer sind vom Schleifen zurück und das eine oder andere Küchenutensil ist hinzugekommen oder ausgetauscht worden. So werden auch die Workshops sehr angenehm ablaufen können. Es wird in Kürze einen Minibackofen geben, so dass wir künftig auch so spannende Sachen wie beispielsweise einen süßen Brennesselkuchen zubereiten können.

Weil jetzt noch alles so schön zart und lecker ist, hat der erste Workshop in diesem Jahr, am 2.4. das Thema "Wild und roh". Im [Terminkalender](#) des Essbaren Garten Kladow sind schon viele weitere Veranstaltungen im Garten und an der Volkshochschule zu finden.



Zu guter Letzt darf natürlich auch ein Rezept nicht fehlen. An vielen Stellen und sehr üppig wächst jetzt das Scharbockskraut. Es bildet regelrechte Teppich unter Büschen oder an Waldrändern. Meine Schülerinnen in der Volkshochschule schwärzten letzte Woche vom Rezept im letzten Frühjahr: Scharbockskraut-Butter. Deshalb auch [hier](#) für alle in der Rezeptesammlung.

Viel Spaß beim Ausprobieren.

Ich wünsche allen schöne Frühlingstage mit ersten Blüten, viel Vogelzwitscher, Bienensummen und Sonnenschein.

Herzliche Grüße aus dem Essbaren Garten Kladow  
Katja Gurkasch