

# „Wild & Wildkräuter - aus der Kulturlandschaft auf den Teller“



25. April bis Oktober 2015

Ausstellung im Haus der Kräuter, Kemnather Str. 3, Nagel

*Eine Ausstellung von Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Referat Oberste Jagdbehörde und der Landesanstalt für Landwirtschaft in Zusammenarbeit mit den Nagler Kräuterführerinnen, dem Forstbetrieb Fichtelberg und der BJV-Landesjagdschule Wunsiedel.*

## Mai 2015

**Montag, 4. Mai, 16.00 - 18.30 Uhr**

**Naturstudien Pflanzen - Zeichenkurs**

Treffpunkt: Haus der Kräuter, 25 Euro

Neben grundlegenden Kenntnissen über das Zeichnen, erfahren Sie auch Wissenswertes über die Pflanze selbst. Je nach Blütezeit und Wachstumsstand werden zu den jeweiligen Terminen bestimmte Pflanzen ausgewählt.

Bitte bringen Sie Bleistifte, Radiergummi und Spitzer mit. Falls vorhanden auch Farbstifte.

Bei schönem Wetter können wir draußen, vor Ort bei der Pflanze, zeichnen.

Dazu bitte einen Klappstuhl mitbringen, eventuell auch eine Decke.

Leitung und Anmeldung:

Annette Hähnlein, Dipl. Bildhauerin, Tel. 09232 880781, [annettehaehnlein@gmx.de](mailto:annettehaehnlein@gmx.de)

**Samstag, 9. Mai, 19 Uhr**

**Wunderwelt Fichtelgebirge - die wundervolle Welt der Fauna und Flora**

Dia-Schau von Josef Pöllmann im Gemeindezentrum Nagel, Wunsiedler Str. 25, 3 Euro

**Freitag, 22. Mai, 16 - 19 Uhr**

**Frühlingserwachen in Wiese und Wald**

Treffpunkt: Haus der Kräuter, 12 Euro + Material

Löwenzahn und Fichtenspitzen werden zu Sirup und anderen Köstlichkeiten verarbeitet.

Bitte mitbringen: 2 Schraubgläser je ca. 200 ml

Leitung und Anmeldung: Helga Söllner, Tel. 09236 968735, [helga-soellner@t-online.de](mailto:helga-soellner@t-online.de)

und Sonja Brunner-Rosner, Tel. 09236 448, [Sonja.Brunner-Rosner@web.de](mailto:Sonja.Brunner-Rosner@web.de), Kräuterführerinnen

**Samstag, 30. Mai, 15 - 18 Uhr**

**Dekoratives aus Wald und Flur**

Kleine „Hingucker“ für Haus und Garten.

Ort: Haus der Kräuter, 12 Euro

Bitte mitbringen: Gartenschere und Bindedraht

Leitung und Anmeldung: Renate Simon, Kräuterführerin, Tel. 09236 1846, [simon.renate1@web.de](mailto:simon.renate1@web.de)

## Juni 2015

**Samstag, 6. Juni, 15 Uhr**

**Wiesen-Knöterich lecker zubereitet**

Treffpunkt: Haus der Kräuter, 7 Euro (die Teilnehmergebühren kommen dem Haus der Kräuter zugute)

Bei einer kurzen Wanderung sammeln wir Wiesen-Knöterich-Blätter (auch als Kehl bekannt), die wir anschließend im Haus der Kräuter zu schmackhaften Gerichten verarbeiten.

Bitte festes Schuhwerk mitbringen.

Leitung: Erika Bauer, Ilona Schultheiß, Kräuterführerinnen

Anmeldung: Gemeinde Nagel, Tel. 09236 98110, [willkommen@erholungsort-nagel.de](mailto:willkommen@erholungsort-nagel.de)

**Samstag, 6 Juni, 9.00 - 16.00 Uhr**

**Wild und Wildkräuter, eine ideale Kombination**

Referentin: Dipl.-Des. Beate Roth, Köchin und zertifizierte Wildkräuterköchin, 60 Euro incl. Rezeptmappe

Nach einer Kräuterwanderung rund um die Landesjagdschule (Katharinenberg in Wunsiedel) erhalten Sie praktische Tipps, wie Sie Wildbret (Feder- und Haarwild) küchenfertig zubereiten und mit den gefundenen Pflanzen verfeinern können. Die verschiedensten Zubereitungsvarianten werden gemeinsam erkocht und anschließend verkostet.

Anmeldung: BJV-Landesjagdschule Wunsiedel, Katharinenberg 1, 09232 880460, [wunsiedel@jagd-bayern.de](mailto:wunsiedel@jagd-bayern.de)

**Montag, 15. Juni, 16.00 - 18.30 Uhr**  
**Naturstudien Pflanzen - Zeichenkurs**  
Beschreibung siehe 4. Mai

**Samstag, 27. Juni, 9.00 - 17.00 Uhr**  
**Grillen mit Wild**

Referent: Hubert Witt (1. Vors. Bund Bayer. Jagdaufseher)  
160 Euro incl. Verzehr der Wildprodukte

Der gelernte Metzger Hubert Witt zeigt Ihnen welche Stücke des zerwirkten Wildes für Grillschmankerl geeignet sind, die Vorbereitung und die unterschiedlichen Arten des Marinierens. Verschiedene Steaks, Bratwürste, Wildburger werden hergestellt und im Rahmen des Seminars gegrillt.

Anmeldung: BJV-Landesjagdschule Wunsiedel, Katharinenberg 1, 09232 880460,  
wunsiedel@jagd-bayern.de

## Juli 2015

**Samstag, 4. Juli, 14 - 22 Uhr**  
**Was kreucht und fleucht denn da?**

Ort: Haus der Kräuter und Außengelände, 5 Euro

Info und Anmeldung: Naturpark Fichtelgebirge, Tel. 09232 80533

Nach Kurzreferaten zu Tier- und Pflanzenarten, unternehmen wir in Kleingruppen Exkursionen ins Gelände. Nach einem Abendessen um 18 Uhr folgt ein einführendes Referat zu Fledermäusen.

In der Dämmerung beobachten wir die Tiere bei ihren Jagdflügen am Nageler See.

Referenten: Martina Gorny (Pflanzen), Helmut Schlumprecht (Tagfalter) Stefan Schürmann (Fledermäuse)

**Dienstag, 7. Juli, 13.00 - 15.30 Uhr**  
**Artenreiche Kulturlandschaft –  
Kulturlandschaftsprogramm (KULAP), Wild und Wildkräuter**

Ort: Haus der Kräuter, Exkursion ins Gelände, 10 Euro  
(die Teilnehmergebühren kommen dem Haus der Kräuter zugute)

**Teilnehmerkreis:** Landwirtinnen und Landwirte sowie Interessierte an artenreichem Grünland und der Kulturlandschaft, maximal 30 Teilnehmer/innen

**Referentinnen:** Dr. Sabine Heinz, Jutta Kotzi, Landesanstalt für Landwirtschaft, Freising  
[www.lfl.bayern.de/iab/kulturlandschaft](http://www.lfl.bayern.de/iab/kulturlandschaft)

Artenreiches Grünland ist wichtiger Bestandteil einer artenreichen Kulturlandschaft. Diese ist wiederum Lebensraum unserer Wildarten. Begleitend zur Ausstellung "Wild und Wildkräuter - aus der Kulturlandschaft auf den Teller" findet ein Vortrag zum Kulturlandschaftsprogramm "Erhalt artenreicher Grünlandbestände, B40" mit Führung durch die Ausstellung "Wild und Wildkräuter" statt. Anschließend gehen wir ins Dorf nahe Gelände zum Bestimmen der Kennarten bzw. Kennen lernen essbarer Wildkräuter am Wegesrand.

**Wichtig:** Festes, wasserdichtes Schuhwerk, Sonnen- bzw. Regenschutz!

**Anmeldung:** Gemeinde Nagel, Tel. 09236 98110, [willkommen@erholungsort-nagel.de](mailto:willkommen@erholungsort-nagel.de)

**Sonntag, 12. Juli, 19 Uhr**  
**Schmetterlinge - flatternde Diven**

Dia-Schau von Josef Pöllmann im Gemeindezentrum Nagel, 3 Euro

**Donnerstag, 16. Juli, 18 Uhr**  
**Kräuterwanderung zum Damwildgehege**

Treffpunkt: Haus der Kräuter, Dauer ca. 1 ½ Std., 5 Euro

Auf dem kurzen Fußweg zum Gehege gibt es allerlei Wildkräuter zu entdecken. Von Kräuterführerin Erika Bauer erfahren Sie Wissenswertes über Wildkräuter sowie Verwendungsmöglichkeiten. Beim Gehege angekommen können Sie das Damwild füttern und erfahren Interessantes dazu.

Leitung und Anmeldung: Kerstin Küffner, Tel. 09236 1224, [K.u.St.Kueffner@t-online.de](mailto:K.u.St.Kueffner@t-online.de)

**Samstag, 25. Juli, 16 Uhr**  
**Wildbret und Wildkräuter treffen sich auf dem Teller**

Treffpunkt: Haus der Kräuter, Dauer 4 - 5 Stunden, 18 Euro + Lebensmittel

Sie erhalten Einblicke in Vielfalt und Zubereitung heimischer Wildarten und saisonaler Wildkräuter.

Bei schönem Wetter sammeln wir auf Nageler Wiesen essbare Wildkräuter. Aus diesen zaubern wir zusammen mit feinem Wildbret gemeinsam ein leckeres 3-Gänge-Menü.

Leitung und Anmeldung (bis spätestens 22.07.): Karin Schröter, Kräuterführerin, Tel. 09236 6210,  
[karin593@gmx.de](mailto:karin593@gmx.de)

## August 2015

### **Samstag, 1. August, 13 Uhr**

#### **Wildbret und Wildkräuter**

Treffpunkt: Haus der Kräuter, 6 - 7 Stunden, 24 Euro + Lebensmittel

Ein Nachmittag mit Förster Martin Hertel und Kräuterführerin Karin Schröter.

Sie erhalten Einblicke in Vielfalt und Zubereitung heimischer Wildarten und saisonaler Wildkräuter.

Regionale Wildbret-Vermarktung sowie das fachgerechte Zerlegen wird Ihnen im Forstbetrieb Fichtelberg erläutert und gezeigt (gemeinsame Fahrt nach Fichtelberg und wieder zurück ins Haus der Kräuter).

Bei schönem Wetter sammeln wir anschließend Wildkräuter, die wir mit feinem Wildbret zu einem leckeren 3-Gänge-Menü gemeinsam verarbeiten.

Leitung und Anmeldung (bis spätestens 28.07.): Karin Schröter, Tel. 09236 6210, karin593@gmx.de

### **Samstag, 8. August, 10.00 - 12.30 Uhr**

#### **Naturstudien Pflanzen - Zeichenkurs**

Beschreibung siehe 4. Mai

### **Samstag, 22. August, 15 - 18 Uhr**

#### **Köstliches mit Bärwurz**

Treffpunkt: Haus der Kräuter, 12 Euro + Kochgeld

Bei einer Kräuterwanderung sammeln wir Bärwurz. Daraus kochen wir eine Suppe, Bärwurzlachsrollchen im Pfannkuchenmantel und dazu einen Dip.

Leitung und Anmeldung: Gabriele Greger, Tel. 09236 1747, GabiGreger@gmx.de oder Angela Zaus, 09236 1806, haus.angela@gmx.de, Kräuterführerinnen

### **Samstag, 29. August, 15 - 18 Uhr**

#### **Die Vogelbeere**

Treffpunkt: Haus der Kräuter, 12 Euro + Kochgeld

Nach einer Kräuterwanderung und Theorie über die Vogelbeere bereiten wir gemeinsam eine Vogelbeer-Marmelade mit Birne oder Apfel sowie ein Chutney mit Vogelbeeren zu.

Leitung und Anmeldung: Gabriele Greger, Kräuterführerin, Tel. 09236 1747, GabiGreger@gmx.de

## September 2015

### **Donnerstag, 3. September, 18 Uhr**

#### **Kräuterwanderung zum Damwildgehege**

Beschreibung siehe 16.07.

### **4. September oder 13. November von 9.00 - 20.00 Uhr**

#### **Wilde Verlockung**

Ort: Teschner's Restaurant, 110 Euro ohne Mittagessen und Getränke

Severin Wejborja zeigt Ihnen, wie Sie zerwirktes Schalenwild entbeinen, gerupftes Federwild sauber auslösen und zum Kochen vorbereiten. Mit Christoph Teschner werden Sie ein 4-Gänge-Wildmenü zubereiten.

Anmeldung: BJV-Landesjagdschule Wunsiedel, Katharinenberg 1, 09232 880460, wunsiedel@jagd-bayern.de

### **Freitag, 11. September, 15 - 18 Uhr**

#### **Auf den Spuren der Pilze**

Treffpunkt: Parkplatz am See, 7 Euro

Abholung der Kinder im Haus der Kräuter

Lasst euch entführen in die geheimnisvolle, spannende Welt der Pilze.

Wir machen einen Streifzug durch den Wald, gehen auf Schatzsuche und werden uns kreativ mit Pilzen beschäftigen.

Das Angebot richtet sich an Kinder von 6-14 Jahre.

Bitte festes Schuhwerk sowie wetterfeste Kleidung, kleinen Korb und kleines Messer mitbringen.

Leitung und Anmeldung: Kristina Schröter (09253 9543991) oder Karin Schröter (09236 6210)

### **Sonntag, 13. September, 19 Uhr**

#### **Wunder der Natur - Schönheiten der Tier- und Pflanzenwelt**

Dia-Schau von Josef Pöllmann im Gemeindezentrum Nagel, Wunsiedler Str. 25, 3 Euro

**Freitag, 18. September, 15 - 17 Uhr**

**Farbenfroher Herbstschmuck**

Treffpunkt: 15 Uhr im Haus der Kräuter, 14 Euro

Aus vielfältigen Naturmaterialien wird kreative Dekoration hergestellt.

Bitte Gartenschere, Bindedraht und (falls vorhanden) Heißklebepistole mitbringen.

Leitung und Anmeldung: Renate Simon, Tel. 09236 1846, simon.renate1@web.de  
und Helga Söllner, Tel. 09236 968735, helga-soellner@t-online.de, Kräuterführerinnen

**Dienstag, 22. September, 19 - 21 Uhr**

**Großmutter's Salben aus Wald und Wiese**

Ort: Haus der Kräuter, 18 Euro, inkl. Material und Skript

An diesem Abend stellen wir aus verschiedenen Ansatzölen Salben her.

Ohne Konservierung und trotzdem ein Jahr haltbar.

Bitte mitbringen: Cremetiegel

Leitung und Anmeldung (bis 01.09.): Josefine Greger, Kräuterführerin, Tel. 09236 1803,  
josefine.greger@erholungsort-nagel.de

**Samstag, 26. September, 10.00 - 12.30 Uhr**

**Naturstudien Pflanzen - Zeichenkurs**

Beschreibung siehe 4. Mai

**Oktober 2015**

**Samstag, 3. Oktober, 10 - 15 Uhr**

**Landart-Workshop – kreativ gestalten in und mit der Natur**

Treffpunkt: Haus der Kräuter, 8 Euro

Bitte mitbringen: geeignete „Outdoorkleidung“, Verpflegung für Unterwegs, evtl. Handschuhe,  
Taschenmesser, ...

Anmeldung (bis 01.10.) und Info bei Stefan Bayerl, Tel. 09236 6374, stefan.bayerl@t-online.de

**Freitag, 9. Oktober, 17.00-18.30 Uhr**

**Badesäckchen mit Heu**

Treffpunkt: Haus der Kräuter, 5 Euro

Einen besonders wohltuenden Badezusatz können Sie sich selbst in ein Baumwollsäckchen einfüllen.

Das Heu kommt von einer Nageler Kräuterwiese.

Leitung und Anmeldung: Kerstin Küffner, Tel. 09236 1224, K.u.St.Kueffner@t-online.de

**Samstag, 10. Oktober, 16 Uhr**

**Wildbret und Wildkräuter treffen sich auf dem Teller**

Treffpunkt: Haus der Kräuter, Dauer 4 - 5 Stunden, 18 Euro + Lebensmittel

Sie erhalten Einblicke in Vielfalt und Zubereitung heimischer Wildarten und saisonaler Wildkräuter.

Bei schönem Wetter sammeln wir auf Nageler Wiesen essbare Wildkräuter. Aus diesen zaubern wir  
zusammen mit feinem Wildbret gemeinsam ein leckeres 3-Gänge-Menü.

Leitung und Anmeldung (bis spätestens 07.10.): Karin Schröter, Kräuterführerin, Tel. 09236 6210,  
karin593@gmx.de

**30. Oktober (oder 04. Dezember) von 9.00 - 16.30 Uhr**

**Wildbret wursten und räuchern**

Referent: Hubert Witt (1. Vors. Bund Bayer. Jagdaufseher)

60 Euro incl. Brotzeit und Getränke zu Mittag

Der gelernte Metzger Hubert Witt wird Ihnen zeigen, wie mit einfachen Hilfsmitteln Wurst, Schinken und  
Griebenschmalz aus Wildfleisch hergestellt wird, bzw. wie das Wildbret zur Veredelung vorbereitet werden  
muss. Neben der Einweisung in die Thematik Räuchern und Handhabung von Wurstbefüller und  
Fleischwolf, werden wertvolle Tipps zur Preiskalkulation und Vermarktung gegeben.

Anmeldung: BJV-Landesjagdschule Wunsiedel, Katharinenberg 1, 09232 880460,  
wunsiedel@jagd-bayern.de