Kräuter News

**Hymne auf die Brennnessel im Spreewald!**

Dieser Frage geht von

März bis Oktober der Unkrautladen im

Spreewälder Kräuter Hotel in Werben nach beim

Spreewälder Brennnesseltag

Jeden Montag von 10.00 bis 16.00 Uhr

Tasting & Verkostung

**Eine Veranstaltung der Unkraut Akademie aus der Reihe – Gesundheit die man Essen kann – Essen von Wildkräutern als Therapie – Beste Spreewälder Wildkräuter für Ihre Gesundheit und Wohlbefinden!**

*Sie können auch Brennnesseln vorbei bringen . Wir sind – Anlaufpunkt und das I – Tüpfelchen in Sachen Brennnessel und laden dazu ein.*

**Erleben Sie Spreewälder Brennnesseln - Zaubermittel, Medizin und Küchenwunder!**

**Gesundheit die man finden und schmecken kann** .

* Ich kenne sie seit meiner Kindheit aber aus leidvoller Erfahrung – wer hat sie nicht gemacht?
* Das Brennen auf der Haut wird verursacht, das die in den glasartig spröden Haaren enthaltene Flüssigkeit in die Haut eindringt. Die Spitze der Brennhaare bricht bei Berührung ab, der untere Teil wirkt wie eine Injektionsnadel.
* Die Brennnessel kommt im gesamten Spreewald vor.
* Das die Brennnessel beim Essen brennt – kann ich nicht bestätigen – ob ich sie mit heißen Wasserüberbrühe oder in Öl lege oder für meine Kräuterbutter oder Kräuterquark verwende .
* Am besten schmecken mir die Brennnesseln im Frühjahr, die ersten Triebe, später nutze ich die obersten Blätter und Triebspitzen.
* Zum Sammeln verwende ich Handschuhe.
* Brennnesseln werden in meinem Umfeld regelmäßig geschnitten – so das ich bis in den Herbst hinein immer junge Pflanzen für meine Wildkräuterküche zur Verfügung habe.
* Brennnesseln koche ich kurz in wenig Salzwasser auf, abseihen, etwas Pfeffer und mit brauner Butter übergießen….
* Brennnesseln trockne ich auch – für Teezubereitung – ihm wird die beste blutreinigende Wirkung nachgesagt
* Brennnessel reinigt den gesamten Körper

Der Spreewälder Unkrautladen wird Ihnen die Brennnessel näher bringen. Wir stellen vor Brennnesel Tee / Brennnessel Bad / Brennnesselbutter / Brennnesselquark und vieles andere selbst hergestelltes. Die verwendete

Brennnessel kommen von Ihnen oder aus dem Spreewald

**Info und Rezepte unter:**

[**www.hotel-stern-werben.de**](http://www.hotel-stern-werben.de)

Kontakt: Peter Franke, 0160 – 97 31 52 86, spreewaldwirt-peter-franke@web.de