Projektplanung

Oktober

Juli

Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag Samstag Sonntag

Woche

Montag

Dienstag

Mittwoch

Freitag

Samstag

Sonntag

Woche

Donnerstag

Januar

Woche Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag Samstag Sonntag

April

Woche Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag Samstag Sonntag

November

August

Februar

Mai

Dezember

September

März

Juni

Juli

Projektplaner

2023-2024

Juli	August	September	Oktober	November	Dezember	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag



Echtes Mädesüss Filipendula ulmaria

Für keltische Druiden gehörte Mädesüss zu den heiligen Pflanzen und wurde vor allem wegen seines Duftes, welcher Lebensfreude vermittelt, geschätzt.

Es wurde an die Giebel von Haus und Hof gehängt, in Kränze geflochten und als "Parfüm" am Kleid getragen.

Anwendungsbereiche

Die entzündungshemmenden, harn- und schweisstreibenden Eigenschaften werden seit langem bei Kopfschmerzen, Gicht, Rheuma, Magengeschwüren, Sodbrennen und grippalen Infekten geschätzt.

In der Homöopathie wird Mädesüss in erster Linie gegen Gelenkrheumatismus verabreicht.

Zum Einreiben schmerzender Gelenke, bei Rheuma, Gicht und Cellulite eignet sich eine Tinktur aus Mädesüss-Blüten. Dafür wird ein Schraubglas mit den Blüten gefüllt und mit 40-prozentigem Alkohol aufgefüllt, so dass alle Blüten bedeckt sind. Das Glas verschließen und für vier Wochen an einem warmen Ort ziehen lassen, abseihen und in einer dunklen Flasche verwahren.

Für einen Heiltee das Kraut zur Blütezeit ernten, 1-2 Teelöffel 10 Minuten ausziehen und bei Bedarf trinken.

Verwendungszweck

Die Blüten und Früchte werden zum Aromatisieren von Süssspeisen, Getränken, Likören und Spirituosen verwendet – früher auch als Bierwürze. Sie eignen sich auch für Sirup.

Junge Blätter und Triebe bereichern roh oder gegart als Würze, Salate und Wildgemüsegerichte. Die Wurzeln können in Suppen gegeben oder als Kochgemüse zubereitet werden.

Übermässiger Verzehr kann zu Kopfschmerzen und Übelkeit führen.

Man kann die getrockneten Blüten sehr gut an Duftpotpourris und in Duftkissen füllen.

Verräuchert fördert Mädesüss die Intuition, Traumbewusstsein und Neuanfänge.

Bei unreiner Haut hilft ein Dampfbad oder Gesichtswasser mit Mädesüss.

Mädesüss Gesichtswasser

Für ein Gesichtswasser lässt du Mädesüssblüten für zwölf Stunden in destilliertem Wasser ziehen. Danach abseihen. Für eine längere Haltbarkeit, etwas Alkohol hinzufügen.

Woche	26	27	28	29	30	31	
Montag		3	10	17	24	31	
Dienstag		4	11	18	25		
Mittwoch		5	12	19	26		
Donnerstag)	6	13	20	27		
Freitag		7	14	21	28		
Samstag	1	8	15	22	29		
Sonntag	2	9	16	23	30		



Gewöhnlicher Hohlzahn Galeopsis tetrahit

Der gemeine Hohlzahn ist ein einjähriges, Samenunkraut der Familie der Lippenblütler (Lamiaceae).

Aus den Blüten entwickeln sich bis in den späten Herbst die Samen als 4 kleine ölhaltige Nüßchen.

Er kommt vor allem auf durchlüfteten, humosen, stickstoffreichen Böden vor.

Anwendungsbereiche

Wichtige Inhaltsstoffe dieser Heilpflanze sind: Kieselsäure, Gerbstoff und Saponine Die Pflanze wirkt Schleim lösend und hilft bei Husten, Bronchitis und Heiserkeit.

Sie kann zudem als Blutreinigungsmittel und zur allgemeinen Stärkung genutzt werden.

Frisch zerquetschte Blätter eigenen sich äußerlich als Kompresse bei Schwellungen.

Verwendungszweck

Die hübschen Blüten sind eine essbare Dekoration. Die jungen Blätter können roh oder gegart an verschiedene Gerichte gegeben werden. Aus den Samen kann man zudem ein etwas herbes Speiseöl pressen. Dieses wird auch als Politur für Leder verwendet.

Die Samen werden frisch oder getrocknet als Gewürz verwendet. Sie lassen sich auch als Sprossen ziehen.

Aus den Stielen wird eine Faser gewonnen, die zur Herstellung von Kordeln verwendet wird.

"Hohlzahn Tee"

2 Teelöffel Kraut mit 250 ml kochendem Wasser übergießen, abgedeckt 15 Minuten ziehen lassen und abseihen.

Der Tee kann mit Honig oder Zucker gesüsst werden. Hilft gegen Husten und Heiserkeit.

Ein Umschlag mit Tee hilft gegen Hautkrankheiten.

		9		
31	32	33	34	35
	7	14	21	28
	,	17	21	20
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	31
4	11	18	25	
5	12	19	26	
6	13	20	27	
	1 2 3 4 5	7 1 8 2 9 3 10 4 11 5 12	31 32 33 7 14 1 8 15 2 9 16 3 10 17 4 11 18 5 12 19	31 32 33 34 7 14 21 1 8 15 22 2 9 16 23 3 10 17 24 4 11 18 25 5 12 19 26



Blutweiderich Lythrum salicaria

Der Blutweiderich ist an Ufern, in Sümpfen, auf feuchten Wiesen oder in Gräben anzutreffen. Er gilt als wasserreinigend uns ist daher optimal für Schwimmteiche und andere Gewässer.

Früher hat man mit dem Saft des Blutweiderichs Leder gegerbt und Holz und Seile zur besseren Haltbarkeit imprägniert.

Der rote Farbstoff diente zum Färben von Zucker und Spirituosen.

Anwendungsbereiche

Aufgrund seines Gerbstoffgehalts wird der Blutweiderich in der Volksmedizin gegen Durchfall, Magen-Darm-Probleme und zur Wundbehandlung eingesetzt.

Früher hat man ihn, so ähnlich wie heute Aktivkohle, auch bei Lebensmittelvergiftungen und darüber hinaus bei Ruhr und Typhus verabreicht.

Äusserlich kann er in Form von Umschlägen und Bädern auch gegen Ödeme, Nasenbluten, Hämorrhoiden und Hautunreinheiten eingesetzt werden.

Verwendungszweck

Die Blütenblätter geben aus dem Kelch gezupft, einen dekorativen Farbklecks auf verschiedenste Speisen. Solange sie noch nicht zu herb schmecken, können die jungen Triebe und Blätter roh oder gegart auch an Salate und Wildgemüsegerichte gemischt werden.

Früher hat man ihn als Haarspülung verwendet, um dem Haar einen besonderen Glanz zu verleihen.

"Blutweiderich-Likör"

15 bis 20 voll erblühte Stängel nehmen und die Blüten sowie Blätter abzupfen. Diese in ein grosses Gefäss geben und mit 11 Branntwein, Korn oder Wodka übergiessen. Das Ganze 5 bis 6 Tage ziehen lassen und dann abseihen. (Je länger der Sud zieht, umso herber wird der Likör durch die Gerbstoffe, die im Blutweiderich enthalten sind.)

Nun wird mit 1/2l Rotwein (leicht herb bis lieblich) und 250g braunem Kandiszucker eine Lösung gekocht. Diese abkühlen lassen und zu dem Alkoholansatz in das Gefäss geben. Einen Schuss Zitrone sowie eine Vanillestange dazugeben. Das Ganze 3 bis 4 Wochen ziehen lassen, die Vanillestange entfernen und in Likörflaschen abfüllen.

Woche	35	36	37	38	39
Montag		4	11	18	25
Dienstag		5	12	19	26
Mittwoch		6	13	20	27
Donnerstag		7	14	21	28
Freitag	1	8	15)	22	29
Samstag	2	9	16	23	30
Sonntag	3	10	17	24	



Rainfarn Tanacetum vulgare

Seinen Namen erhielt er wahrscheinlich, weil er häufig an Wegrainen zu finden ist und seine Blätter den Farnen ähneln. Trotz seiner giftigen Inhaltsstoffe ist der Rainfarn eine starke Heilpflanze. Bereits vor mehreren Jahrhunderten wurde er gegen Wurmerkrankungen und Ungeziefer eingesetzt. Heutzutage findet er allerdings häufiger Anwendung als Zierpflanze in Gärten und Parks.

Für die Pflanzenfärberei liefern die Blütenstände eine gelbe Farbe.

Anwendungsbereiche

Rainfarn ist ein sehr effektives Heilkraut, eine falsche Dosierung kann allerdings sehr schnell zu Vergiftungen führen. Das ÖL in den Blättern ist giftig und kann schon bei 10ml. einen Erwachsenen töten. In der Pflanzenheilkunde war Rainfarn ein wirksames Mittel gegen eine Vielzahl von Ungeziefer wie Läusen, Flöhen und Würmern. Eine innerliche Anwendung gegen Wurmerkrankungen wird wegen der Vergiftungsgefahr heutzutage nicht mehr praktiziert.

Verwendungszweck

Der kampferartige Geruch des Rainfarn vertreibt effektiv Ungeziefer wie Flöhe oder Motten. Bereits im Mittelalter wurde das Kraut an den Häusern aufgehängt, um Insekten und Fliegen fern zu halten.

Als Bestandteil von Kräutermischungen zum Räuchern hilft Rainfarn beim Vertreiben von Mücken.

"Rainfarn Pflanzenschutzmittel"

Um einen Reinfarnsud zum Pflanzenschutz herzustellen, werden 100 Gramm Blätter und Blüten (frisch oder getrocknet) mit einem Liter kochendem Wasser übergossen und nach einer Stunde Ziehzeit abgeseiht.

Bei schwachem Befall wird der Sud im Verhältnis 1:10 auf die betroffenen Pflanzen gesprüht, bei starkem Befall im Verhältnis 1:5. Gegebenenfalls muss der Vorgang nach einigen Tagen wiederholt werden.

Im Winter kann er gegen überwinternde Schädlinge und Eier eingesetzt werden.

Woche 39	40	41	42	43	44	
Montag	2	9	16	23	30	
Dienstag	3	10	17	24	31	
Mittwoch	4	11	18	25		
Donnerstag	5	12	19	26		
Freitag	6	13	20	27		
Samstag	7	14)	21	28		
Sonntag 1	8	15	22	29		



Gewöhnliche Berberitze berberis vulgaris

Die Berberitzenfrüchte waren bei unseren Vorfahren, als "Zitrone des Nordens" bekannt.

Anwendungsbereiche

Die Berberitzenfrüchte wirken kräftigend und können bei Zahnfleischentzündungen helfen. Hierzu wird der Saft getrunken oder auf entzündete Stellen getupft.

Für therapeutische Anwendungen wird die Rinde der Wurzel genutzt. Bis auf die Beeren sind alle Teile der Pflanze schwach giftig. Deshalb wird von einer Selbstherstellung abgeraten. Ausserdem ist die Wurzel schwer zu ernten und es braucht einiges Fachwissen, um den Strauch durch die Wurzelernte nicht zu beschädigen.

Verwendungszweck

Erst, wenn sie dunkelrot und weich sind, sollten Berberitzenbeeren geerntet werden.

Im reifen Zustand sind sie pur ein leckerer Snack. Der Kern ist jedoch bitter und wird nicht mitgegessen. Die Beeren können getrocknet werden und finden in persischen Reisgerichten, Salaten oder auch Fleischgerichten Verwendung.

Einige Beeren zusammen mit Schwarztee, Kräuteroder Früchtetee schmecken köstlich.

Ebenso gut lassen sich die Früchte einfrieren.

Aus den Beeren lässt sich ein Saft pressen, hierfür wird am besten ein Dampfentsafter genutzt.

Der ungesüsste Saft wird wie Zitronensaft genutzt.

Mit dem Saft kann man rot färben. Früher verwendete man den Farbstoff zur Einfärbung von Tinte.

"Berberitzen Essig"

Aus dem frischen Saft kann Essig hergestellt werden. Dazu wird er für eine Woche offen (mit Fliegenschutz) stehen gelassen.

Anschliessend in Flaschen füllen und kühl lagern.

Woche	44	45	46	47	48
Montag		6	13	20	27
Dienstag		7	14	21	28
Mittwoch	1	8	15	22	29
Donnerstag	2	9	16	23	30
Freitag	3	10	17	24	
Samstag	4	11	18	25	
Sonntag	5	12	19	26	



Blutroter Hartriegel cornus sanguinea

Der Blutrote Hartriegel ist ein beliebtes Ziergehölz.

Mit seinen roten Blättern und Zweigen sorgt er im Herbst und Winter für Farbakzente in der Natur.

Die Blätter sind besonders, da sich alle Blattnerven wie eine Flamme in einer geschwungenen Linie zur Blattspitze hin bewegen.

Anwendungsbereiche

Die Rinde ist adstringierend und wird verwendet, um Fieber zu behandeln.

Der Verzehr größerer Mengen an Blättern, Wurzeln oder Rinde kann zu Unwohlsein mit Übelkeit und Erbrechen führen.

Verwendungszweck

Gekochte Früchte können zu Marmelade oder Fruchtsaft verarbeitet werden, haben allerdings einen bitteren Geschmack.

Aus den Früchten erhält man einen grünlich-blauen Farbstoff.

Die Samen enthalten 45% Öl.

Das Holz ist hart und wird zur Herstellung kleiner Gegenstände wie Werkzeuggriffe, Dreharbeiten usw. verwendet.

Eine gute Holzkohle wird aus dem Holz gewonnen, es ist ein hervorragender Brennstoff

Die Zweige des Roten Hartriegels eignen sich aufgrund ihrer attraktiven Färbung und ihrer Biegsamkeit gut für dekorative Kränze, Gestecke und in der Korbmacherei.

Woche	48	49	50	51	52
Montag		4	11	18	25
Dienstag		5	12	19	26
Mittwoch		6	(13)	20	27
Donnerstag		7	14	21	28
Freitag	1	8	15	22	29
Samstag	2	9	16	23	30
Sonntag	3	10	17	24	31



Gewöhnliche Waldrebe clematis vitalba

Die Gewöhnliche Waldrebe, die zu den Lianen gezählt wird, besitzt verholzende, kletternde Sprossenachsen die einen Durchmesser von bis zu 6 cm erreichen können. Die Pflanze ist links windend und klettert an Bäumen bis in eine Höhe zwischen einem und zehn Metern empor.

Die Früchte bleiben über Winter stehen, denn sie können überwiegend erst bei den starken Winden im Frühjahr fortgeweht werden. Die langlebigen Samen sind Kältekeimer.

Im deutschsprachigen Volksmund werden viele Namen für die Gewöhnliche Waldrebe gebraucht. So beispielsweise "Waldstrick", "Herrgottsbart", "Petersbart", "Frauenhaar", "Teufels- oder Hexenzwirn".

Anwendungsbereiche

Alle Pflanzenteile sind giftig. Der toxische Stoff wird durch Hitze oder durch Trocknen jedoch abgebaut.

Der Pflanzensaft reizt die Haut und führt zur Blasenbildung. Im Mittelalter entstellten sich Bettler ihre Haut mit dem Pflanzensaft, um durch ihr Aussehen Mitleid zu erregen und die Spendenfreudigkeit der Bürger zu erwecken.

Verwendungszweck

Im Schweizerdeutschen ist die Bezeichnung "Niele" geläufig.

Alte trockene Stängel werden gerne von Kindern angezündet und geraucht. In der Schweiz ist das Verhalten auch als "Niele rauche" bekannt. Wegen des Toxingehaltes ist dies jedoch eine schlechte Idee.

Die zähen, strickähnlichen Stengel der Waldrebe kann man zu mancherlei Bindezwecken und als Befestigungsmaterial verwenden. Auch Flechtwerke wie Körbe, werden aus dieser Waldpflanze hergestellt, wobei bei den Floristen die Nielen als Basismaterial von Kränzen geschätzt sind. Die Stiele werden zur Korbmacherei verwendet.

Woche	01	02	03	04	05	
Montag	1	8	15	22	29	
Dienstag	2	9	16	23	30	
Mittwoch	3	10	17	24	31	
Donnerstag	4	11)	18	25		
Freitag	5	12	19	26		
Samstag	6	13	20	27		
Sonntag	7	14	21	28		



Gewöhnliches Schneeglöckchen Galanthus nivalis

Das gewöhnliche Schneeglöckchen (Galanthus nivalis) ist ein Zwiebelgewächs aus der Familie der Amaryllisgewächse (Amaryllidaceae). Es ist eine typische Frühjahrspflanze, bei der sogar die Blüten frosthart sind.

Die Pflanze schafft es, durch eigene Wärmeproduktion den Schnee in unmittelbarer Nähe zu schmelzen und versorgt sich dadurch unter anderem mit Wasser.

Die weisse Blütenfarbe entsteht durch Lufteinschluss zwischen den Zellen. Wegen ihrer starken UV-Reflexion heben sich die Blüten auch bei Schnee für die Besucher deutlich vom Hintergrund ab.

Die inneren Blütenhüllblätter duften stärker als die äusseren und dienen so der Orientierung der Bestäuber.

Die Pollen rieseln auf die sich anklammernden Insekten herab. Bestäuber sind vor allem Honigbienen, die besonders am Pollen interessiert sind. Bienen werden erst bei einer Aussentemperatur von 10°C aktiv und finden im Frühjahr häufig Schneeglöckchen als erste Nektarlieferanten vor.

Vor dem Verblühen erfolgt die Selbstbestäubung. Die Samen besitzen ein gekrümmtes Anhängsel (Elaiosom), welches der Ausbreitung durch Ameisen dient (Myrmekochorie). Als spezielle Anpassung an diese Form der Ausbreitung sinken die erschlaffenden Fruchtstandsschäfte zu Boden.

Verwendungszweck

Das Kleine Schneeglöckchen ist in allen Teilen giftig.

Das Schneeglöckchen wird als Zierpflanze in Gärten und Parks genutzt. Die wildwachsenden Exemplare stehen unter Naturschutz.

Die Zwiebelblumen steckt man im August bis spätestens Ende Oktober in die Erde. Die Blumenzwiebeln setzt man doppelt so tief, wie sie hoch sind. Die Schneeglöckchen bieten den Hummeln, Bienen und Schmetterlingen erste Nahrung im Jahr.

Woche	05	06	07	08	09	
Montag		5	12	19	26	
Dienstag		6	13	20	27	
Mittwoch		7	14	21	28	
Donnerstag	1	8	15	22	29	
Freitag	2	9	16	23		
Samstag	3	10	17	24		
Sonntag	4	11	18	25		



Duftveilchen viola odorata

Das Duftveilchen wird auch Märzveilchen genannt. Seit der Antike wird es sowohl im religiösen Ritus als auch in der Heilkunde kultiviert.

Das Duftveilchen ist vor allem wegen seines süssen Dufts bekannt.

Die Früchte werden von Ameisen verbreitet (Myrmekochorie), so dass das Duftveilchen, einmal angesiedelt, überall im Garten auftauchen kann.

Anwendungsbereiche

Moderne Forschungen konnten für Extrakte aus Viola odorata eine blutfettsenkende und vasodilatative Wirkung feststellen.

Aufgrund seiner schleimlösenden Wirkung ist das Duftveilchen ein ideales Hustenmittel. Es hilft aber auch bei Bronchitis, Kopfschmerzen und Entzündungen der Haut. Das Veilchen wirkt innerlich als Tee und äusserlich, als Kompresse angewendet, heilend auf den menschlichen Körper.

Verwendungszweck

Aus den Blättern des Veilchens, wird ein so genannter "grüner" Duft extrahiert.

Die Blüten des Veilchens lassen sich zur Herstellung von aromatisiertem Sirup, Essig oder Veilcheneis sowie zum Dekorieren von Salaten und Desserts verwenden.

"Violettes de Toulouse"

Die "Violettes de Toulouse" sind in Frankreich eine bekannte Süssigkeit.

Die kandierten Veilchen verwendet man als Dekoration von Torten und Desserts.

Dafür werden die Veilchenblüten mit halbsteif geschlagenem Eiweiss bestrichen und mit feinem Zucker dünn bestreut. Anschliessend lässt man sie auf einem feinen Gitter etwa zwei Tage trocknen.

Woche	09	10	11	12	13	
Montag		4	11	18	25	
Dienstag		5	12	19	26	
Mittwoch		6	13	20	27	
Donnerstag		7	14	21	28	
Freitag	1	8	15	22	29	
Samstag	2	9	16	23	30	
Sonntag	3	10	17	24	31	



Waldsauerklee oxalis acetosella

Waldsauerklee wächst in Laub- und Nadelwäldern auf eher feuchtem und sauren Boden.

Er gedeiht auch auf morschen Baumstümpfen.

Sauerklee wird auch Kuckuckssalat genannt.

Anwendungsbereiche

Sauerklee kann man für eine reinigende Frühjahrskur nutzen. Volksmedizinisch wird Tee aus Waldsauerklee zur Linderung von krampfartigen Menstruationsbeschwerden, Nieren- und Leberproblemen, Blähungen, Gelbsucht und Fieber eingesetzt. Seine blutreinigenden Eigenschaften werden auch bei Hautkrankheiten angewendet, um diese von innen zu heilen. Früher wurde er als Gegenmittel bei einer Arsen- und Quecksilbervergiftung eingesetzt.

Auf unsere Seele wirkt er zentrierend und stärkt die Lebenskräfte.

Verwendungszweck

Die Blüten geben eine hübsche Dekoration ab. Beim Sammeln werden häufig Wurzeln und Stiele mitgeerntet. Sie können in Suppen und Gemüsegerichten verarbeitet werden.

Die Blätter des Waldsauerklees schmecken zitronenartig sauer. Sie können Essig und Zitrone im Salatdressing ersetzen.

"Sauerklee Tee"

Waldsauerklee ist erfrischend, kühlend und durstlöschend.

Zwei Teelöffel Waldsauerklee mit 250 ml heissem, nicht mehr kochendem Wasser übergiessen und zehn Minuten ziehen lassen.

Nicht mehr als zwei Tassen am Tag trinken.

Woche	14	15	16	17	18
Montag	1	8	15	22	29
Dienstag	2	9	16	23	30
Mittwoch	3	10	17	24	
Donnerstag	4	11	18	25	
Freitag	5	12	19	26	
Samstag	6	13	20	27	
Sonntag	7	14	21	28	



Gewöhnliche Knoblauchsrauke Alliaria petiolata

5000 Jahre alte Funde von Kochstätten haben gezeigt, dass Knoblauchsrauke schon damals als Gewürz- und wahrscheinlich auch als Heilkraut verwendet wurde. Noch bis in die Neuzeit hinein war sie, vor allem bei der armen Bevölkerung, eine angesehene Gewürzpflanze.

Für viele Insekten, darunter auch Schmetterlingsraupen und Bienen, ist Knoblauchsrauke eine wichtige Futterquelle.

Anwendungsbereiche

Als Heilpflanze wird Knoblauchsrauke heute kaum mehr genutzt, was daran liegen mag, dass andere Wildpflanzen heilkräftiger sind.

Das frische Kraut wirkt blutreinigend und harntreibend. Ebenso ist es schleimlösend und hat einen positiven Einfluss bei Asthma, Husten und Bronchitis.

Volksmedizinisch wurde es zur Entgiftung eingesetzt.

Gequetschte Knoblauchsraukenblätter auf eitrigen Wunden und Insektenstichen wirken entzündungshemmend und desinfizierend.

Verwendungszweck

Knoblauchsrauke ist ein guter Knoblauch- oder Bärlauchersatz.

Für Salate, Suppen, Saucen und Smoothies werden Blätter und Triebe verwendet.
Die Blüten dienen als essbare Dekoration.
Grüne, unreife Samenhülsen werden frisch als scharfes Gewürz gemischt. Aus den ausgereiften schwarzen Samen kann eine Art Senf hergestellt werden.
Die Wurzel erinnert an Meerrettich. Sie wird von der einjährigen Pflanze geerntet.

Zur Haltbarmachung eignet sich Einfrieren oder das Herstellen von Senf oder Pesto.

"Knoblauchsraukenessig als Frühjahreskur"

Dazu wird die ganze Pflanze kurz vor dem Blühen samt Wurzel geerntet und gut gesäubert. Die gesamte Pflanze in ein Glas geben und mit Bio-Apfelessig übergiessen. Zwei Wochen ziehen lassen und dann abseihen. Als Kur kann der Essig dreimal täglich vier Teelöffel in einem Glas Wasser eingenommen werden.

Woche	18	19	20	21	22
Montag		6	13	20	27
Dienstag		7	14	21	28
Mittwoch	1	8	15	22	29
Donnerstag	2	9	16	23	30
Freitag	3	10	17	24	31
Samstag	4	11	18	25	
Sonntag	5	12	19	26	



Gamander-Ehrenpreis Veronica chamaedrys

Der Gamander-Ehrenpreis, der auch Männertreu, Katzenäuglein oder wildes Vergissmeinnicht genannt wird, bevorzugt einen sonnigen Standort und wird von Wildbienen besucht. Männertreu bezieht sich auf seine kurzlebigen Blüten.

Sein Volksname Allerweltsheil deutet auf seine Vielseitigkeit in der Volksheilkunde hin.

Anwendungsbereiche

Der Gamander-Ehrenpreis ist eine alte Heilpflanze, die bereits die antiken griechischen Ärzte verwendeten und die in den mittelalterlichen Kräuterbüchern ausführliche Beachtung findet. Sie hat eine antibakterielle, entzündungshemmende und reizlindernde Wirkung.

In der Tiermedizin wurden Haustiere bei Blasen- und Nierenleiden mit Ehrenpreis behandelt.

Ehrenpreis gilt als allgemeines Stärkungsmittel, gegen Appetitlosigkeit und Müdigkeit sowie zur Unterstützung von Blase, Niere und Leber.

Die frisch zerriebenen Ehrenpreisblüten kann man unterwegs bei einem Insektenstich einsetzen.

Verwendungszweck

Der bittere Geschmack des Ehrenpreis ist eine aromatische Ergänzung in milden Salaten und Gemüsegerichten.

Ebenso passt Ehrenpreis in würziges Kräutersalz. Die Blüten eignen sich als essbare Dekoration.

Ehrenpreis kann getrocknet einem Tee hinzugemischt werden.

Ein starker Absud kann bei Verletzungen und Entzündungen aufgelegt werden, die innerliche Einnahme verstärkt die Wirkung. Genauso hilft hier die Tinktur, die sowohl innerlich als auch äusserlich verwendet werden kann.

"Ehrenpreis Tinktur"

Etwa 10 g Ehrenpreis mit 100 ml Alkohol (ca. 40 Vol%) ansetzen. Die Ziehzeit beträgt etwa 10 Tage, dabei gelegentlich schütteln. Danach abfiltern und dunkel lagern.

Woche	22	23	24	25	26	
Montag		3	10	17	24	
Dienstag		4	11	18	25	
Mittwoch		5	12	19	26	
Donnerstag	J	6	13	20	27	
Freitag		7	14	21	28	
Samstag	1	8	15	22	29	
Sonntag	2	9	16	23	30	



Giersch Aegopodium podagraria

Giersch steht vom März bis September zur Verfügung und sicherte während der Weltkriege vielen Menschen die Vitaminzufuhr.

Giersch lässt sich wegen seiner unterirdischen Triebe nur schwer kontrollieren. Durch Ernten treiben immer wieder junge Blätter nach.

"Aegopodium" bezieht sich auf das Aussehen der Blätter, welche einem Ziegenhuf ähneln, daher wird Giersch auch Geisskraut oder Geissfuss genannt.

Anwendungsbereiche

Schon im Mittelalter wurde Giersch bei Herzgefässbeschwerden, Gicht, Rheuma und Ischiasschmerzen angewendet. Für eine lindernde Wirkung wird ein Absud dem Badewasser zugegeben. Hierzu 500g Giersch mit genügend Wasser aufkochen, etwa 15 Minuten stehen lassen und dann dem Badewasser zugeben.

Gierschtee hilft auch bei Blasenentzündung und Schnupfen. Er kann schädliche Stoffe aus dem Körper schwemmen. Bei Sonnenbrand, können frisch zerriebene Gierschblätter auf die betroffenen Hautstellen aufgelegt Linderung verschaffen.

Verwendungszweck

Giersch ist eine schmackhafte Gemüse- und Würzpflanze. Sie enthält viele Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Sie besitzt bis zu dreizehnmal mehr Mineralstoffe als der Grünkohl. Der Vitamin-C-Gehalt ist viermal höher als in Zitronen!

Das oberirdische Kraut eignet sich für die Zubereitung verschiedenster Speisen. Die jungen Blätter werden z.B. als Spinat-Ersatz verwendet.

Zur Dekoration eignen sich die kleinen, weißen Blüten. Die Samen werden frisch oder getrocknet als Gewürz verwendet.

"Giersch Limonade"

Eine Handvoll frischen Giersch mit einem Nudelholz oder einer Flasche leicht anquetschen. In ein weithalsiges Gefäss geben und mit 1l Apfelsaft auffüllen. Eine Zitrone in Scheiben schneiden, leicht andrücken und dazugeben. Einige Stunden ziehen lassen. Eventuell mit Mineralwasser auffüllen. (Nach Belieben einige Blätter Zitronenmelisse, Gundelrebe oder andere Wildkräuter für noch mehr Geschmack beifügen.)

Woche	27	27	28	29	30	
Montag	1	8	15	22	29	
Dienstag	2	9	16	23	30	
Mittwoch	3	10	17	24	31	
Donnerstag	4	11	18	25		
Freitag	5	12	19	26		
Samstag	6	13	20	27		
Sonntag	7	14	21	28		



















































































































