

Giftig oder essbar? in Zürich

Du lernst heimische Wildkräuter näher kennen und erfährst, welche essbar sind und von welchen du die Finger lassen solltest. Wie erkennt man die essbaren Arten? Und wie unterscheidet man geniessbare Arten von giftigen? Wusstest du, dass sehr viele einheimische Pflanzen essbar sind? Darunter befinden sich viele, welche du wahrscheinlich als Unkraut benennen würdest. Wir entdecken essbaren Wildkräuter in der Umgebung von Zürich und schauen uns dabei auch die giftigen Doppelgänger an. Am Vormittag durchstreifen wir den Irchelpark und entdecken am Nachmittag die essbaren Kräuter im Wald. Rezepte und Kostproben bereichern den Anlass.



Samstag 25. April

09:00 Uhr Start, Zürich Milchbuck

15:00 Uhr Ende, Zürich Universität Irchel

CHF 120.-

inkl. Übersichtsschema, Rezepte, Lupe zur Ausleihe

exkl. Anfahrt, Mittagsspicknick

Voraussetzungen für eine Teilnahme: Vorwissen wird nicht vorausgesetzt.

Ausrüstung/Mitnehmen: Feldtaugliche Kleidung und Schuhe, Regen- und Sonnenschutz, Tagesrucksack, Mittagsspicknick und Zwischenverpflegung, Notizheft (empfohlen) und Lupe mit 10x Vergrößerung (kann ausgeliehen werden).

Die Exkursionsroute ist max. 6 km lang mit ca. 180m Auf- und Abstieg.

Anzahl Teilnehmende: 5 bis max. 10

Leitung

Sonja Hassold, Biologin

Dr. sc. ETH Zürich

Kontakt und Anmeldung

bis 12.4.2020

www.botanikexkursionen.ch

