"Naturschätze"
Kräuter &
Heilpflanzen
im Stadtpark



INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort
von Stefanie Franek 3
Brennnessel Brennnessel-Aufstrich 4
Gänseblümchen Gänseblümchen-Tee
Giersch Grüne Brötchen 6
Gundermann Wiesendudler
Holunder Holunder-Anti-Grippe-Trunk 8
Knoblauchrauke. Knoblauchrauken-Öl. 9
Löwenzahn Löwenzahn-Salat
Rotklee Rotklee-Pesto 11
Schafgarbe Schafgarben-Limo 12
Spitzwegerich Käsesalat mit Spitzwegerich 13
Taubnessel Champignons mit Kräuterquarkfüllung 14
Vogelmiere Wildkräuterbratlinge 15

VORWORT



Die Kräuterkundige Teublitzerin Stefanie Franek. (Foto: Christian Bleicher) Stefanie Franek aus Teublitz ist eine Kräuterkundige, hat eine Ausbildung in Phytotherapie (Pflanzenheilkunde), ist Meditationslehrerin, glücklich verheiratet und stolze Mama von zwei Jungs.

"Ich suchte ständig nach Alternativen um gesund zu werden und gesund zu bleiben. Laut volksheilkundlicher Überlieferung ist bestätigt, dass die Menschen sich früher bei Infekten und Zipperlein erfolgreich mit Wildkräutern zu helfen wussten.

Mittlerweile gibt es auch wieder unzählige Bücher, die den Menschen in der heutigen Zeit das "Alte Wissen" zurückbringen möchten. Mit diesem Ratgeber erweitern wir das Angebot dieser Bücher, angepasst an unsere Heimat direkt vor der Haustür."

Steffi's Naturschaktzkiste und Kräuterschule Hans-Böckler-Straße 12, 93158 Teublitz www.steffis-naturschatzkiste-teublitz.de



Brennessel (Urtica dioica)

Pflanzenfamilie: Nesselgewächse

wirkt harntreibend, entgiftend, stoffwechselanregend, stärkend, blutreinigend, blutdrucksenkend, enthält Vitamine, Mineralien, Kieselsäure, Eisen

Rezept-Tipp: *Brennnessel-Aufstrich*

1 kl. Zwiebel

1 Spritzer Zitrone

20 Brennnessel-Spitzen

1 TL Brennnessel-Samen

250 a Butter

1-2 EL Olivenöl

1-2 TL Salz

2 Knoblauchzehen

Butter mit Olivenöl, Salz und Zitrone schaumig rühren. Fein gehackte Zwiebeln und Knoblauchzehen beimengen. Klein geschnittene Brennnesselspitzen unterrühren.



Gänseblümchen (Bellis perennis)

Pflanzenfamilie: Korbblütler

hilft gegen Hautausschläge, unreine Haut, Hautkrankheiten, wirkt blutreinigend



Rezept-Tipp: Gänseblümchen-Tee

Blütenköpfe mit Wasser übergießen und 10 Minuten ziehen lassen. Nach Bedarf mit Honig süßen

2 TL Blütenköpfe 1/4 L Wasser



Giersch (Aegopodium podagraria)

Pflanzenfamilie: Doldenblütler

Zipperleinkraut, Gicht, Rheuma, enthält Vitamin C, wirkt entgiftend, entwässernd, entzündungshemmend

Rezept-Tipp: Grüne Brötchen

300 ml Milch

750 g Mehl

150 g Butter

3-4 Hände voll Giersch,

Brennnesselblätter,

Vogelmiere

1 TL Salz

1/2 TL Honig

40 g Hefe



Kräuter klein hacken und mit etwas Milch pürieren. Die so erhaltene Flüssigkeit mit Milch auf 300 ml auffüllen. Hefe in Kräutermilch auflösen, Salz. Honig und Butter dazu geben und mit Mehl zu einem Teig verkneten. Den Teig abgedeckt und in Ruhe aufgehen lassen, Kleine Brötchen formen und über Kreuz einschneiden. Im Backofen bei 200°C ca. 20 Minuten backen, Bei Umluft reichen 160°C.

Gundermann (Glechoma hederacea)

Pflanzenfamilie: Lippenblütler

hilft bei schlecht heilenden Wunden, wirkt entzündungshemmend, schleimlösend, gegen eitrige Entzündungen, ist lungenwirksam

Rezept-Tipp: Wiesendudler

Kräuterstrauß binden, mit einem Nudelholz anwanken und in den Apfelsaft hängen. Mindestens 3 Stunden ziehen lassen. Strauß herausnehmen, gut ausdrücken. Saft der

herausnehmen, g ausdrücken. Saft Zitrone und das Mineralwasser hinzufügen und gut gekühlt servieren. 1 Kräuterstrauß aus 3 Ranken Gundermann, 20 Blättern Giersch, 1 Stängel Minze und 1 Stängel Schafgarbe

1 L Apfelsaft 500 ml Mineralwasser



Holunder (Sambucus nigra)

Pflanzenfamilie: Moschuskrautgewächse

geeignet für Schwitzkuren bei Erkältung, die Beeren enthalten Vitamin C, wirkt fiebersenkend und hustenlindernd



Rezept-Tipp: Holunder-Anti-Grippe-Trunk

200 ml Holunderbeersaft 600 ml Wasser 2 Gewürznelken

1 Scheibchen Ingwer 1/4 zerstoßene Zimtstange Zusammen erhitzen (nicht kochen!), mit etwas Honig süßen und so heiß wie möglich trinken. 1-5 Tage lang, 3-4x täglich eine Tasse.



Knoblauchrauke (Alliaria petiolata)

Pflanzenfamilie: Kreuzblütler

Senfölglykoside, wirkt wundheilend, schleimlösend und desinfizierend



Rezept-Tipp: Knoblauchrauken-Öl

Kräuter in Glas füllen, mit Öl aufgießen und verschließen.

4 Wochen im Dunklen ziehen lassen. Abfiltern und genießen.

750 ml Olivenöl 2 handvoll klein aeschnittene Knoblauchrauke (Blüte, Blatt, Stängel)



Löwenzahn (Taraxacum officinalis)

Pflanzenfamilie: Korbblütler

gallenflussfördernd, nierenanregend, leberstärkend, stoffwechselanregend, antirheumatisch Kontraindikation: Gallensteine!

Rezept-Tipp: Löwenzahn-Salat

5 handvoll zarte, frische Löwenzahnblätter

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Essig

Sauerrahm (oder Schmand oder Crème fraîche)

2 TL Zucker



Die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein schneiden und etwas Salz darüber streuen. Die Löwenzahnblätter gründlich waschen und eine Weile in lauwarmes Wasser einlegen um ihnen die Bitterkeit zu nehmen Währenddessen die Salatsoße anmischen. Etwas Essig und etwas Sauerrahm mit 2 TI Zucker vermengen, Die Löwenzahnblätter abgießen und in kleine Stücke schneiden, Mit der Salatsoße mischen.

Rotklee (Trifolium pratense)

Pflanzenfamilie: Schmetterlingsblütler

Phytoöstrogene, hilfreich bei Wechseljahrsbeschwerden - insbesondere Östrogenmangel, wirkt krampflösend und harntreibend

Rezept-Tipp: Rotklee-Pesto

Alle Zutaten in den Mixer geben und zu einem feinen Pesto mixen. 50 g Rotkleeblüten und -blätter 1 TL Salz 200 ml Olivenöl 50 g Sonnenblumenkerne



Schafgarbe (Achillea millefolium)

Pflanzenfamilie: Korbblütler

hilft bei Frauenkrankheiten, Krampfadern, wirkt antiseptisch, krampflösend, ist blähungswidrig, menstruationsregulierend und blutstillend

Rezept-Tipp: Schafgarben-Limonade

- 1 Tasse Schafgarbenblüten
- 1 L Wasser
- 2 Limetten
- Zucker oder Honig nach Geschmack

Die Blütenblätter kurz waschen. Die Limetten abwaschen und in dünne Scheiben schneiden. Alle Zutaten in einen Topf geben, einmal aufkochen lassen, im Topf abkühlen lassen. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Am nächsten Tag abseihen und gekühlt genießen.



Spitzwegerich (Plantago lanceolata)

Pflanzenfamilie: Wegerichgewächse

Pflaster der Natur, bei Insektenstichen, frischen Verstauchungen, Brustöl bei Husten, als Tinktur bei Erkältungen, kühlend, hustenlindernd

Rezept-Tipp: Käsesalat mit Spitzwegerich

Gouda in mundgerechte Stücke und Zwiebel in Ringe schneiden.

Ringe schneiden.
Spitzwegerich waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Aus den übrigen Zutaten eine Marinade rühren.

Mit Salz, Zucker, Pfeffer abschmecken.

Alles miteinander vermengen.

500 g Gouda

2 Zwiebeln

4 handvoll

Spitzwegerichblätter

4 EL ÖI

1 EL Weinessig

1 EL Zitronensaft

1 EL Mineralwasser

Salz, Zucker, Pfeffer



Taubnessel (Lamium album)*

Pflanzenfamilie: Lippenblütler

weiße Taubnessel ist am heilkräftigsten, schleimlösend, schmerzlindernd, entzündungshemmend, krampflösend, blutreinigend

Rezept-Tipp: **Champignons mit Füllung**

6 gr. Pilze oder 500 g Champignons 500 g Magerquark 150 g Frischkäse 3-4 EL Milch Salz, Pfeffer, Chilipulver 2 handvoll Taubnessel, Giersch, Gundermann

Die Stiele der Pilze entfernen, in eine Auflaufform mit wenig Wasser geben und ca. 20 Minuten bei 150°C gar backen. Magerguark, Frischkäse. Milch. Salz. Pfeffer, Chili vermischen. Blüten der Kräuter zurücklegen und Kräutermischung pürieren. Kräuter unter den Quark mengen. Die Pilze mit Quark befüllen und mit den Blüten garnieren.



*purpur, gold, weiß

Vogelmiere (Stellaria media)

Pflanzenfamilie: Nelkengewächs

hustenstillend, harntreibend, hat heilende Eigenschaften, schleimlösend, antiviral

Rezept-Tipp: Wildkräuterbratlinge*

250 g Dinkelflocken

250 g Reibekäse

50 g Sonnenblumenkerne

50 g Pinienkerne

2 Zwiebel gewürfelt

2-4 Knoblauchzehen

2 Eier

1/4 Liter Brühe

2 Tassen Vogelmiere, Giersch, Gundermann, Sauerampfer, Kresse, Knoblauchrauke

2 TL Curry 1-2 TL Salz

1 TL Pfeffer

Paniermehl / Semmelbrösel

*ca. 20-25 Stück

Alle Zutaten zu einem
Teig verrühren. Teig
verkneten, ggf Paniermehl dazu geben, damit
eine gut formbare
Konsistenz entsteht.
20 – 25 Bratlinge formen
(wie Frikadellen). In einer
Pfanne mit heißem Fett
braten. Dazu serviert man
z.B. Kartoffeln oder
Kartoffelpüree



"Aus Liebe zur Natur - Mensch und Natur vereint."

Wenn Sie das nächste Mal einen Spaziergang durch den Teublitzer Stadtpark machen, gehen Sie mit Bedacht. Schlendern Sie und entdecken, was dort alles wächst.

Unser Tipp: Haben Sie diesen Ratgeber stets in der Tasche, damit identifizieren Sie mit Leichtigkeit heimische Kräuter wie die Knoblauchrauke, die Taubnessel oder Vogelmiere. Das Beste daran: Ein Rezept-Tipp für ein leckeres und nahrhaftes Menü ist auch inklusive.



Stadt Teublitz Platz der Freiheit 7 93158 Teublitz **E-Mail**: info@teublitz.de **Tel.**: 09471 / 99 22 0 **Fax**: 09471 / 97 85 2

Redaktion / Layout: Thomas Stegerer, Stadt Teublitz

Bildnachweis Titel: Werner Artmann Bildnachweis Innenteil: Stefanie Franek Bildnachweis Rückseite: Thomas Stegerer

1. Auflage 2022: 200 Exemplare