















































Kräuter-Sammelkalender

Name	Jänner	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
<p>Brennessel</p> <p>Die Brennessel gibt dir Kraft in allen Lebenslagen und schmeckt hervorragend als Spinat. Wusstest du, dass man aus ihren Stängeln früher Seile herstellte?</p>												
<p>Dost</p> <p>Verrühre den frischen Dost mit Butter und schmiere das unter deine Nase, wenn du verschnupft bist. Der Dost schmeckt auch hervorragend als Gewürz auf deiner Pizza.</p>												
<p>Gänseblümchen</p> <p>Wenn du traurig bist, dir der Schuh drückt oder der Mut fehlt, dann koch dir einen Glückstee aus Gänseblümchenblüten.</p>												
<p>Quendel</p> <p>... wird auch Wilder Thymian genannt. Er soll die Nerven stärken und Krämpfe lösen.</p>												
<p>Königskerze</p> <p>Wusstest du, dass der Stängel der Königskerze früher auch als Gehstock verwendet wurde? Hustentee: Blüten ins heiße Wasser geben und 5 bis 10 min ziehen lassen.</p>								 				
<p>Löwenzahn</p> <p>Die Pustelblume kennst du bestimmt. Sie ist sehr beliebt als süßer Sirup, der Husten, Heiserkeit und Halsweh vertreiben soll.</p>					 							
<p>Sauerampfer</p> <p>... ein wunderbarer Snack auf der Frühlingswiese, der das Gesicht von dir und deinen Freunden lustig aussehen lässt: „Sauer macht lustig!“ Aber Vorsicht: Nicht in großen Mengen roh verzehren!</p>												
<p>Salbei</p> <p>Wirkt desinfizierend, hilft bei Entzündungen im Mund und Rachenraum.</p>												
<p>Spitzwegerich</p> <p>Wenn du von einer Biene oder Wespe gestochen wirst, knete den Spitzwegerich und lege ihn auf den Stich, dies wirkt kühlend.</p>												
<p>Zitronmelisse</p> <p>Himmlisch duftend, beruhigt sie Nerven und Magen. „Ist dein Nervenkleid zerschlissen, ruh dich aus und schlürf Melissen!“</p>												



Diese Bilder zeigen dir, welche Teile der Pflanzen gesammelt werden:



Wichtig beim Sammeln von Kräutern

- Nimm nur Pflanzen, **die du gut kennst**, oder lasse dich ein paar Mal von jemandem begleiten, der sich gut mit Kräutern auskennt!
- Sammle nicht in der Nähe von **Straßen oder auf Hundespazierwegen!**
- Gesammelt wird bei **schönem Wetter**, wenn die Kräuter trocken sind!
- Pflücke nur **so viel, wie du selbst brauchst**, und lass immer ein paar Kräuter stehen, sonst findest du im nächsten Jahr nichts mehr an diesem Ort!
- Pflücke die Kräuter **mit der Hand** (*Handschuhe brauchst du nur für Brennnesseln*) und trage sie in einem **Korb oder Papiersack** nach Hause!