



2023  
ein wildes Jahr







# Wald- und Naturliebe 2023













**Material:**

- Vogelfutter
- Mehlwürmer, Rosinen
- Nüsse, Cranberries
- Pflanzenfett
- Naturkordel
- Silikonförmchen oder ein Muffinblech
- Kleine Stöckchen für das Loch zum Aufhängen



**Bastelanleitung Futterherz:**

1. Schmelzt das Pflanzenfett und lässt es abkühlen
2. Gebt alle Zutaten hinzu und rührt die Masse tüchtig um.
3. Die Vogelfuttermasse in Förmchen drücken und kalt stellen bis sie fest ist.
4. Mit dem Stöckchen ein Loch bohren, eine Kordel hindurchfädeln und aufhängen. Fertig sind die Futterherzen.











Januar

## Wir bauen einen Douglasien-Schneemann im Wald

Material: Ein Nadelbaum eurer Wahl (z. B. die Douglasie, Fichte, Kiefer)  
 Baumrinde  
 Äste und Zweige (für den Hut haben wir Abwurfstangen vom Rehbock verwendet)  
 Zapfen  
 1 Karotte  
 Backpflaumen oder Steine für die Augen

Im Frühling bildet die Douglasie kleine Triebspitzen, diese sind hellgrün und besonders weich. Aus diesen Trieben könnt ihr zum Beispiel einen Tee zubereiten. Dafür gebt ihr einen kleinen Zweig für fünf Minuten in heißes Wasser, so erhaltet ihr einen fruchtig nach Zitrone schmeckenden Douglasien Tee.

























**Zutaten**  
**„Wildschweingulasch“:**

1,5 kg Wildschweinfleisch  
 (aus Keule, Nacken oder Schutter,  
 erhältlich beim Jäger oder über  
[www.wild-auf-wild.de](http://www.wild-auf-wild.de))

300 g Kartoffeln  
 300 g Steckrüben  
 4 Karotten  
 1 Stange Lauch  
 8 EL Tomatenmark  
 600 ml Gemüsebrühe  
 Salz und Pfeffer  
 Gulaschgewürz  
 4 große Zwiebeln  
 4 Zehen Knoblauch  
 Öl zum Anbraten  
 glatte Petersilie



**Zubereitung Wildschweingulasch:**

1. Schneiden das Wildschweinfleisch in kleine Würfel.
2. Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln, Steckrüben und Karotten ebenfalls würfeln, Lauch in Ringe schneiden.
3. In dem Dulch-Öfen das Öl erhitzen, Fleisch hinzugeben und anbraten bis es Farbe angenommen hat.
5. Die Brühe ergießen und reduzieren.
6. Gemütee hinzugeben und ca. 1 Stunde köcheln lassen.
7. Kräftig mit Salz, Pfeffer und dem Gulaschgewürz würzen.

Reichlich Petersilie auf die Suppe streuen und mit Brot servieren.































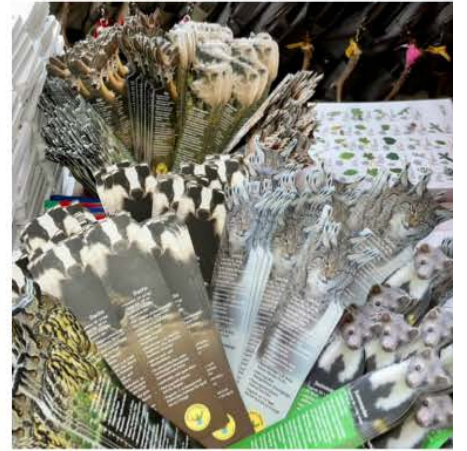








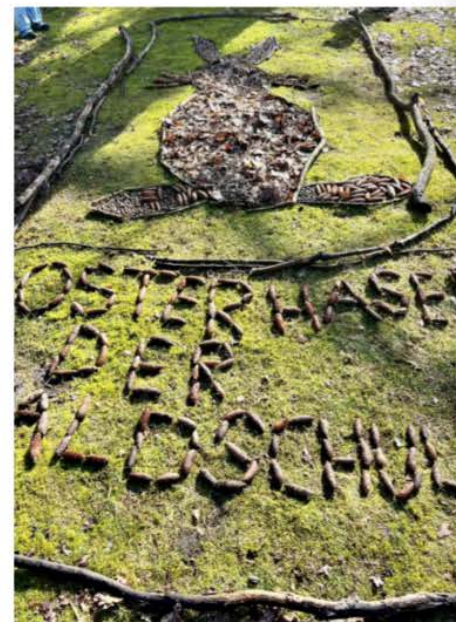






























**Füllmaterial:**  
Fichtenzapfen  
Kiefernzapfen  
Lärchenzapfen  
Stroh  
Baumrinde  
Angebohrte Baumscheiben  
Äste, die innen hohl sind,  
wie z. B. Holunder  
Getrocknete Blätter  
Draht, Hammer, Nägel



























































































































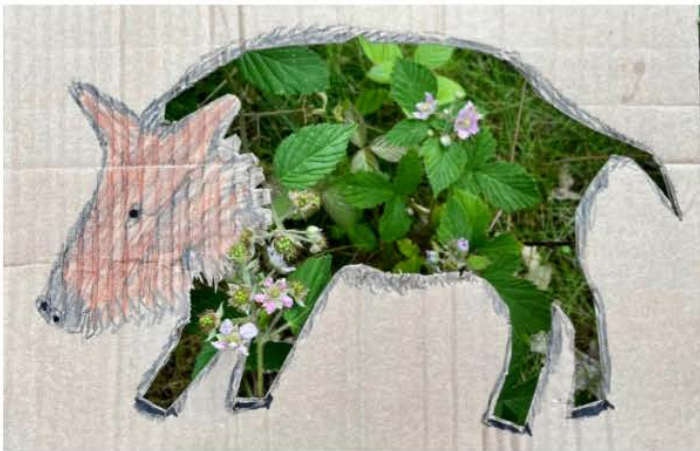




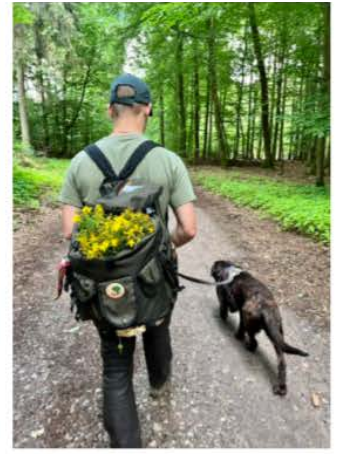
























**WEIß- KLEE**

**Sammelgut** Blätter, Knospen, Blüten  
**Sammelzeit** Frühling-Herbst  
**Pflanzenfamilie** Schmetterlingsblütengewächse  
**Botanischer Name** *Trifolium repens*

**Erkennungsmerkmale** Circa 5-20 cm groß  
**Wuchs** Kriechend, aufrecht wachsende Stängel  
**Blüte** Weiß-gelblich, rund, einzeln auf Stängel  
**Blätter** Typische Dreiergruppe, meist elliptisch, fein gezähnt, häufig mit heller Musterung  
**Geschmack** Erbsenartig, mild

**Kräuterküche** Zusatz in Blütenlikör, Salat, Suppe, Süßspeisen, Kräuterwein oder frisch aufs Brot  
**Naturheilkunde** Kann bei hormonellen Beschwerden helfen und die Verdauung anregen  
**Hausapotheke** Tee, Oxymel, Tinktur, Heilwein

**Hinweis** Blätter können leicht mit anderen Kleearten verwechselt werden.

























