

Sammelkalender Engelberg



Wildkräuter und Bäume	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November bis Februar
Bärlauch									Winterruhe
Brennnessel									
Feld-Thymian									
Fichte									
Frauenmantel									
Gänseblümchen									
Giersch									
Haselnuss									
Knoblauchsrauke									
Löwenzahn									
Rotbuche									
Rotklee, Wiesenklee									
Sauerampfer									
Schafgarbe									
Spitzahorn									
Spitzwegerich									
Taubnessel & Goldnessel									
Waldmeister									
Wald-Sauerklee									
Wildes Stiefmütterchen									
Wiesen-Labkraut									
Wiesen-Margerite									
Wiesenschaumkraut									
Wilder Majoran (Dost)									

Blatt ■
 Blüten ■
 Frucht ■
 Samen ■

Sammel-Regeln: Keine Kulturwiesen betreten, im Mass sammeln, keine Pflanzen ausreissen, vorzugsweise nicht an Strassen- und Hundestrecken sammeln, in den Pflanzenschutzgebieten Bruni und Fürenalp gilt Sammelverbot.

Sammelkalender Engelberg

Beeren und Pilze	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November bis Februar
Brombeere		Blatt	Blatt			Frucht	Frucht		Winterruhe
Himbeere		Blatt	Blatt			Frucht	Frucht		
Heidelbeere, Blaubeere						Frucht			
Hundsrose, Hagebutte	Blatt	Blatt		Blüten	Blüten		Frucht	Frucht	
Bovist				Frucht	Frucht	Frucht	Frucht		
Eierschwämme (Pfifferling)				Frucht	Frucht	Frucht	Frucht		
Morcheln	Frucht	Frucht	Frucht						
Steinpilz						Frucht	Frucht	Frucht	

Blatt  Blüten  Frucht  Samen 

Sammel-Regeln: Vom 1.-7. des Monats gilt im Kanton OW Pilz-Sammelverbot (Schontage), in den Jagdbanngeländen gilt allgemeines Sammelverbot, pro Person und Tag dürfen maximal 2 kg Pilze (Morcheln 500 Gramm) gesammelt werden und nur bei Tageslicht



Fundorte Wildkräuter Engelberg

Wildkräuter, Bäume, Beeren und Pilze	Fundorte
Bärlauch	Feuchte Laub- und Auwälder
Brennnessel	an Weg- und Waldrändern sowie an Ufern und Gewässern
Feld-Thymian	warme Böschungen, magere Wiesen, bis 2000 auf 2000 Meter
Fichte	Nadel- und Mischwälder
Frauenmantel	auf feuchten lehmigen Wiesen, an Waldwegen, bis auf 2000 Meter
Gänseblümchen	überall, Wiesen, Weiden und Parkanlagen
Giersch (Geissfuss)	unter Bäumen, Hecken und Büschen, Weg- und Waldränder
Haselnuss	Laubwälder, Waldränder, Hecken und Gebüsche
Knoblauchsrauke	halbschattige Standorte, an Wald- und Wegrändern, bei Hecken und Gebüsch
Löwenzahn	nährstoffreiche Standorte, auf Wiesen und Weiden
Rotbuche	Laub- und Mischwälder
Rotklee, Wiesenklee	Auf Wiesen, bis 2000 Meter
Sauerampfer	nährstoffreiche Wiesen, Weiden und grasige Wegränder
Schafgarbe	weit verbreitet bis auf 2000 Meter, auf Wiesen und Wegrändern
Spitzahorn	Laub- und Mischwälder
Spitzwegerich	häufig an Wegrändern und auf Wiesen
Taubnessel & Goldnessel	auf nährstoffreichen Böden, an Weg- und Waldrändern
Waldmeister	in krautreichen Buchen- und Laubmischwäldern bis auf 1400 Meter
Wald-Sauerklee	in Mischwäldern auf sauren Lehmböden bis in eine Höhe von etwa 2000 Meter
Wildes Stiefmütterchen	auf leicht sauren Sand- und Lehmböden am Wegesrand oder auf Böschungen
Wiesen-Labkraut	häufig auf Fettwiesen, an grasigen Weg- und Waldrändern
Wiesen-Margerite	an trockenen und nährstoffarmen Standorten auf Wiesen und Weiden
Wiesenschaumkraut	feuchte Wiesen und Gewässerufer
Wilder Majoran (Dost)	Trockene sonnige Standorte, an Böschungen, Hängen und Wegrändern
Brombeere	Waldlichtungen, an Wegen und Böschungen
Himbeere	Waldlichtungen, an Wegen und Böschungen
Heidelbeere, Blaubeere	Bodensaure Standorte, Vorwiegend im Nadelwald, bis auf etwa 1500 Meter
Hundsrose, Hagebutte	an Waldrändern, in Hecke und lichten Wäldern
Bovist	im Laubwald, auf Magerwiesen, Wald- und Wegränder, im Gebirge
Eierschwämme (Pfifferling)	meist unter Kiefern und Fichten
Morcheln	auf feuchten Böden in Mischwäldern, bis 1600 Meter
Steinpilz	Nadelwälder, überwiegend unter Fichten und Kiefern

Wildkräuter und Bäume	Gewürz	eingelegt in Essig oder Öl	Suppen & Saucen	Füllungen für Strudel, Ravioli	Salat, Dippsaucen und Smoothie	Risotto	Spinat	Pesto	Pasta und Pizza (-Teig)	getrocknet mit Salz	Tee	Honig Gelee Sirup Konfi	Blüten als Dekoration oder für Blütenzucker
Wildes Stiefmütterchen													
Wiesen-Labkraut													
Wiesen-Margerite													
Wiesenschaumkraut													
Wilder Majoran (Dost)													

Bei Blättern vorwiegend junge Pflanzen benutzen, da ältere bitter und zäh schmecken können.

Essbare Blüten eignen sich vor allem als Dekoration, in Dippsaucen, getrocknet (mit Zucker) als Blütenzucker oder als Tee.

Beeren	Smoothie	Tee	Crèmen	Gelee, Sirup, Konfi	zum Rohverzehr
Brombeere					
Himbeere					
Heidelbeere, Blaubeere					
Hundsrose, Hagebutte					

Pilze	trocknen, einfrieren	für Füllungen von Ravioli ect.	Risotto	braten, backen	in Saucen
Bovist					
Eierschwämme					
Morcheln					
Steinpilz					

© Paula Krummenacher - Engelberg



Blatt



Frucht



Blüten



Samen

