Pilze und Kräuter

die Reservisten der RK Naila und wegerich, Löwenzahn, Brennschaften im Fichtelgebirge un- ren heimischen Gewächsen. serer Heimat". Unter der fach- Wasseraufbereitung und Was-Floravielfalt, bevor es daranging, von unsauberem Wasser ausgedie neu gewonnenen, oder auf- hen blieben nicht unerwähnt. mussten die Kameraden fleißig zwölf Kilometern zurückzulegen. Pilzen war recht überschaubar, erworbenen Erkenntnisse diskuaber Kräuter und weitere Pflan- tiert, bevor einer nach dem An-

Vom 24. bis 25. September waren schmackhaften Salat aus Spitzumliegenden Kamerad- nessel, Giersch und vielen weite-

terwegs. Das Thema hieß "Leben An der Saalequelle erfolgte zuim Felde – Pilze und Kräuter un- sätzlich eine Ausbildung in der kundigen Leitung von Stabsun- sergewinnung aus der Natur. teroffizier Uwe Thiem (RK Naila) Möglichkeiten der Filterung von begann der Samstag mit einer Wasser wurden angesprochen Unterweisung in die heimische und auch die Gefahren, welche gefrischten Kenntnisse in der Na- Von der Quelle ging es über die tur umzusetzen. Während eines "Schüssel" zurück zum Biwak. Marsches rund um den Waldstein Insgesamt war eine Strecke von sammeln, da die Küche am Abend Bei hervorragendem Wetter eine ansonsten spärlich ausfallen gelungene Veranstaltung. Am würde. Die Ausbeute an essbaren Abend wurde noch lange über die zen wurden gefunden und erga- deren bei sternklarem Himmel in ben am Ende einen recht seinen Schlafsack verschwand.

Quelle: WIR, 07.10.2016