



## Kontakt

Gemeinde Rückersdorf  
Hauptstraße 27  
03238 Rückersdorf  
Tel.: 035325 570  
[www.heimatverein-oppelhain.de](http://www.heimatverein-oppelhain.de)

## Unsere Partner

*Agrargenossenschaft Grotewitz eG*  
[www.unsere-bauernscheune.de](http://www.unsere-bauernscheune.de)

*Fleischerei Baehr - Fermerswalde*  
[www.fleischereibaehr.de](http://www.fleischereibaehr.de)

*Gärtnerei Karin Tietze*  
[www.blumentietze.de](http://www.blumentietze.de)

*Gerberei Manfred Oetrich - Doberlug-Kirchhain*  
[www.gerberei-oetrich.de](http://www.gerberei-oetrich.de)

*Gut Kölsa - Falkenberg*  
Tel.: 035365 33305

*IG historisches Feld - Kolochau*  
[www.historisches-feld.vereine-ee.de](http://www.historisches-feld.vereine-ee.de)

*Imker Thomas Hahn*  
Tel.: 0525 502311

*Klostergärtnerei Mühlberg*  
Tel.: 035342 70070

*Kerngehäuse e.V. - Bad Liebenwerda*  
[www.pomologischer-garten.de](http://www.pomologischer-garten.de)

*Landwirtschaftliche Wildtierhaltung - Jagsal*  
[www.pension-zur-mühle.de](http://www.pension-zur-mühle.de)

*Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft*  
[www.naturpark-nlh.de](http://www.naturpark-nlh.de)

*Naturschutzzentrum Kleinrössen*  
[www.kleinroessen.de](http://www.kleinroessen.de)

*Prestewitzer Agrarmarkt e.V.*  
Tel.: 035341 9126

*Schradenfrucht Gröden*  
[www.schradenfrucht.de](http://www.schradenfrucht.de)

*Weinbauverein Schlieben e.V.*  
[www.weinbau-schlieben.de](http://www.weinbau-schlieben.de)



**ERNTZEITEN**  
ERNTZEITEN

Wald- und Heideland e.V.



# Kräutergarten Oppelhain



EUROPAISCHE UNION  
Europäischer Sozialfonds



Produziert im  
Elbe-Elster  
Land



# Kräutergarten Oppelhain



Der Kräutergarten Oppelhain befindet sich im *Naturpark „Niederlausitzer Heidelandschaft“*. Umgeben ist diese von einer waldreichen Gegend mit zahlreichen Seen, welche Besucher und Erholungssuchende der Region schätzen.

Seit der *Eröffnung im August 1996* wird der Kräutergarten gern von Urlaubern und Kindern des Schullandheimes „Täubertsmühle“ in Friedersdorf sowie von Familien, Vereinen und Betrieben aus der Region besucht.

## Das können Sie bei uns sehen:

- zirka 340 - überwiegend einheimische - Wild-, Heil- und Gewürzkräuter wie die Echte Aloe und auch Raritäten wie Papyrus und Titanwurz auf 4000 m<sup>2</sup>



- verschiedene Beetarten (Hochbeete, Kräuterschnecke, Schachbrett, Bauerngarten, Heidegarten)
- zentraler Teich mit Gelbbrandkäfern, Teichfröschen sowie verschiedenen Teich- und Zierfischen
- Insektenhotel

- Vogeluhr mit einheimischen Vogelarten und ihren üblichen Rufzeiten
- vier verschiedene, für die Region typische Mühlenmodelle im Maßstab 1:10.



Der Kräutergarten Oppelhain dient nicht nur einem Selbstzweck, sondern hier wird gezielt Artenerhaltung von Pflanzen betrieben, im Fachjargon als „Erhaltungssorten“ bekannt. Jährlich steigt die Anzahl dieser erfolgreich weitergezüchteten Erhaltungssorten.

## Angebote im Kräutergarten Oppelhain

### Angebote für Erwachsene

- Führungen durch den Kräutergarten
- Kräuterschulungen saisonaler Wild-, Heil- und Gewürzkräuter
- Kurse - Herstellung von Kräuteröl / Herstellung von Kräuteressig
- Teeverkostungen

### Angebote für Kinder

- altersentsprechende Führungen durch den Kräutergarten
- spielerische Vermittlung von naturbezogenem Wissen über Kräuter
- Teeverkostungen



# Reinigende Brennnesselsuppe

(4 Portionen)

- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- Hand voll Brennnesselblätter (nur die zarten Spitzen)
- 1 l Gemüsebrühe
- 3 Kartoffeln (mehlig kochend)
- Salz und Pfeffer

- Zwiebel schälen, würfeln, mit der Butter glasig dünsten
- gewaschene Brennnesselblätter dazugeben
- mit Gemüsebrühe ablöschen
- Kartoffeln schälen und in die Brühe reiben
- ca. 20 Minuten köcheln
- Suppe fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- wirkt entschlackend und blutreinigend



# Gartenkräutersuppe

(4 Portionen)

- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- 200 g Kartoffeln (mehlig kochend)
- 1 l Gemüsebrühe
- 125 ml süße Sahne
- ca. 120 g frische Kräuter (z.B. Schnittlauch, Kerbel, Petersilie)

- Zwiebeln schälen, würfeln, mit Olivenöl andünsten
- Kartoffeln schälen, würfeln und mit den Zwiebeln leicht anbraten
- mit Gemüsebrühe ablöschen, alles weichkochen
- pürieren, gehackte Kräuter und süße Sahne zugeben, erneut pürieren