

Buchen-Butterbrot

Und im letzten Frühjahr habe ich sogar ein Butterbrot mit frisch entrollten Buchenblättern probiert. Das schmeckt genauso gut wie Petersilie. Solltest du auch probieren! Du schneidest die frischen Blätter einfach in kleinen Streifen und legst sie aufs Butterbrot. Natürlich kann man die Blätter auch klein hacken und in den Salat oder Quark tun.



Buchen dürfen Sie essen

Die Blätter der Buche enthalten keine Giftstoffe. Die Früchte, die Bucheckern, sind allerdings leicht giftig. Zum Essen müssen sie vorher geröstet werden. Dann wird das Gift abgebaut und die Nüsschen lassen sich in der Küche verwenden.

Buchenblätter enthalten keine Giftstoffe. Die jungen Blätter, die nach dem Austrieb wachsen, lassen sich als Frühlingsalat essen.

Junge Buchentriebe wurden früher Kühen zum Fressen gegeben. Dadurch sollte sich die Milchleistung erhöhen. Auch als Streu im Winter war Buchenlaub sehr begehrt.