



BRENN.NESSEL

VON WEGEN UNKRAUT

Die Brennnessel ist ein vielseitiges und gesundes Nahrungsmittel. Davon kann man sich diesen Frühling an diversen Orten überzeugen: Frisch steht sie als Pflanze zum Verkauf und ist in nachstehenden Lokalitäten zum Kennenlernen bereit. Auf der Website des Vereins Brennpunkt Brennnessel finden Sie detaillierte Angaben zu den laufenden Veranstaltungen. www.brennpunktbrennnessel.ch

BRENNNESSEL-WOCHE

- BADEN** 1. und 8. April • Frische Brennnesseln auf dem Markt bei Biomeier
- BREMGARTEN** 5. bis 8. April • Restaurant Stadtkeller
- BRUGG** 31. März bis 8. April • *Aktionstag des Vereins Brennpunkt Brennnessel am 31. März mit Stand am Wochenmarkt von 7 bis 11 Uhr, mit Brennnessel-Brot und -Suppe zum Degustieren*
- Wochenmarkt am 31.3 und 7. April: Frische Brennnesseln beim Stand von Biomeier
 - Restaurant Essen'z
 - Suppenbar souperbe
 - Bioladen Buono
- ESSLINGEN** Anfangs April • Brennnessel gratis zum selber schneiden. Biohof Frohberg Familie Kunz, Öffnungszeiten Hofladen
- RAPPERSWIL** 5. bis 8. April • Restaurant Hotel Jakob

STÄFA
3. bis 7. April

OETWIL AM SEE 5. bis 8. April • Bäckerei Scharrenberg

OTTIKON 3. bis 9. April • Restaurant Traube (bei Gossau ZH)

USTER 1. bis 8. April • *Aktionstag des Vereins Brennpunkt Brennnessel am 1. April. Degustation im Reformhaus Öpfelbaum mit Brennnesselsuppe*

- Bioladen Öpfelbaum, frische Brennnesseln und Produkte
- Zum Hut Restaurant & Weinbar
- Bäckerei Sundaram
- Chabis-Chäs
- Buchhandlung Doppelpunkt

WINTERTHUR 27. bis 31. März • Coalmine Café
• Rägeboge Winterthur – Bio.Bistro

ZÜRICH 3. bis 8. April • Restaurant Tüfi
• Restaurant Vier Linden
• Zunfthaus zur Waag