

Natürlich lecker!

Kochen mit Wildkräutern

Wer Wildkräuter in der Küche einsetzt, lebt gesünder und genießt intensiver. Denn Wildpflanzen enthalten mehr Vitalstoffe und Aromen als Kulturpflanzen. Das Beste – jeder kann leckere Gerichte mit heimischen Wildkräutern zaubern.



In diesem Kochkurs werden Sie wilde Kräuter mit allen Sinnen kennenlernen. Außer den Wildpflanzen verwenden wir vorwiegend regionale Produkte in Bio-Qualität. Im Preis enthalten sind die Vorstellung der verwendeten Kräuter, gemeinsames Kochen, das Mehr-Gänge-Menü, diverse Getränke, Rezepte zum Mitnehmen und Leihschürzen.

Unsere Angebote im Frühjahr 2019:

Frühlingserwachen – Gesunder Start ins Jahr

Die Natur erblüht und ebenso viele zarte Frühlingspflanzen. Lernen Sie mit uns einige Wildkräuter kennen, die im Frühling besonders angenehm und lecker schmecken und unserem Körper gut tun. Aus Blüten und Blättern bereiten wir ein mehrgängiges vegetarisches Menü, welches wir anschließend in gemütlicher Runde genießen.

Freitag, 26.04.2019	16:00 - 20:00 Uhr	max.10 Teilnehmer	Preis: 49,- €
Samstag, 27.04.2019	16:00 - 20:00 Uhr	max.10 Teilnehmer	Preis: 49,- €

Leitung und Anmeldung:

Karin Schmidt und Judith Schneider (beide Zertifizierte Wildkräuterpädagoginnen BNE)
k.schmidt73@t-online.de oder judith.schneider72@gmx.de oder Tel. 0178-8348977

Veranstaltungsort:



Klimawelten
HILCHENBACH

Kirchweg 17, 57271 Hilchenbach