

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 Sommer und Herbst 2019:

Sonnenkräuter – ein Fest für die Sinne

Hochzeit der Wildpflanzen – es grünt und blüht im Überfluss. Genießen Sie mit uns die herben und süßen Schätze der Natur in einem mehrgängigen vegetarischen Menü. Genuss pur!

Freitag, 19.07.2019	16:00 - 20:00 Uhr	max.10 Teilnehmer	Preis: 49,- €
Samstag, 20.07.2019	16:00 - 20:00 Uhr	max.10 Teilnehmer	Preis: 49,- €

So schmeckt der Herbst - Bunte Kräutergerichte mit Früchten und Samen

Lernen Sie mit uns Wildpflanzen kennen, die im Herbst ihren besonderen Reiz entfalten. Aus Kräutern, Früchten und Samen werden wir ein mehrgängiges vegetarisches Menü zaubern, welches wir anschließend in gemütlicher Runde genießen.

Freitag, 25.10.2019	16:00 - 20:00 Uhr	max.10 Teilnehmer	Preis: 49,- €
Samstag, 26.10.2019	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

Veranstaltungsort:



Klimawelten
HILCHENBACH

Kirchweg 17, 57271 Hilchenbach