
Die angewandte Feld-, Wald- und Wiesenküche

Unsere Natur bietet einen großen Schatz an wertvollen essbaren Pflanzen und Wildgemüsen. Im Rahmen einer vormittäglichen Wanderung durch Wiesen und Wälder lernen Sie über 30 essbare Wildpflanzen und deren besonderen Geschmack und Inhaltsstoffe kennen und sammeln diese. Dabei wird auch auf wichtige botanische Merkmale, Verwechslungsmöglichkeiten und die Verwendung der Wildpflanzen in der Küche eingegangen. Mit einer kurzen theoretischen Nachbesprechung starten Sie in den Nachmittag. Den Höhepunkt dieses Seminars bildet das gemeinsame Verkochen der gesammelten Wildpflanzen und Wildgemüse am offenen Feuer zu einem schmackhaften mehrgängigen Menü. Das Verkosten der Gerichte rundet das Seminar ab. Reiche Abwechslung und viel Natur sind garantiert!

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 74,00 (gefördert), € 148,00 (ungefördert) - gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Umwelt und Naturschutz
Zielgruppe:	AbsolventInnen ZLG Kräuterpädagogik
