



Wilde Kräuterküche

Gerade im Frühling sprießen Wildkräuter mit enormer Heilkraft aus dem Boden und bieten die erste Möglichkeit unseren Organismus nach der kalten Jahreszeit in Schwung zu bringen. Grund genug die frischen Wildkräuter zu gesunden und köstlichen Speisen zu verarbeiten. Bei einem Spaziergang werden die wichtigsten Wildkräuter für die Küche kennengelernt sowie Wirkungen und Anwendungsmöglichkeiten besprochen. Im Anschluss werden die frisch gesammelten Wildkräuter zu einem 3-Gänge-Menü verarbeitet und im gemütlichen Beisammensein verkostet!

Information		Verfügbare Termine
Kursdauer:	5 Einheiten	_
Kursbeitrag:	65,00 € inkl. 3-Gänge Menü und Unterlagen	
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung	

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 07.11.2025