
Köstliche Kräuterwelt in der Natur - Wildkräuter entdecken, verstehen und verarbeiten

Die Wildkräuterküche leistet durch ihre hohe Wertschätzung an der Artenvielfalt und Verarbeitung unserer wichtigen Kulturbegleiter in einer vielfältigen Kultur- und Naturlandschaft einen wichtigen Beitrag zum Naturschutz. Zugleich ist das Wissen um die Verwendbarkeit von Wildkräutern gefragter denn je. Die Wildkräuter werden gemeinsam gesammelt und ihre Inhaltsstoffe, botanischen und mythologischen Hintergründe und die Verwendung in der Vorratskammer und in der Küche erläutert. Am Nachmittag zaubern die Teilnehmenden gemeinsam aus den "Unkräutern" ein mehrgängiges Menü und erhalten Tipps und Anregungen.

/gutlebenlernen

Änderungen vorbehalten.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 44,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert); € 88,00 (Teilnehmerbeitrag ohne Förderung) gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Umwelt und Biolandbau
Zielgruppe:	Bäuerinnen und Bauern, Interessierte, Konsumentinnen und Konsumenten, Lehrerinnen und Lehrer
Mitzubringen:	festes Schuhwerk, wetterfeste Kleidung, Kochschürze, Schreibzeug, evt. Sammelkorb
Anrechnung:	8 Stunde(n) für Schule am Bauernhof,
