

## Frühlingswildkräuter in der Küche

Wild und köstlich sprießt es jeden Frühling auf Wiesen und in den Wäldern. Es stimmt, 'Das Gute liegt so nah!' und meistens vor der Haustür. Grüne Schätze wie Bärlauch, Giersch, Gundermann, Brennnessel, Schafgarbe und viele mehr sollten unsere Wertschätzung genießen und kulinarisch neu entdeckt werden. Seminarbäuerinnen mit der Zusatzausbildung Kräuterpädagogik machen gemeinsam mit den Kursteilnehmenden eine kulinarische Entdeckungsreise quer durch die Welt der Frühlingskräuter. Neben vielen schmackhaften Rezepten und Kostproben für die pikante und süße Küche gibt es wertvolle Tipps für das Sammeln, Verarbeiten und Aufbewahren. Lebensmittelkosten werden bei der Veranstaltung bar kassiert. /gutlebenlernen

Änderungen vorbehalten.

### Information

**Kursdauer:** 3 Einheiten

**Kursbeitrag:** 35,00 €

**Fachbereich:** Gesundheit und Ernährung

**Zielgruppe:** Bäuerinnen und Bauern, Konsumentinnen und Konsumenten

**Mitzubringen:** Behälter für etwaige Kostproben, Schreibzeug, bequeme Schuhe, Schürze

### Verfügbare Termine