Fingerfood und Snacks aus heimischen Wildkräutern

Mit Fingern wurde schon immer gegessen, egal ob Würstel, Pommes oder Käsebrot. Doch wie schaut es mit unseren essbaren, heimischen Wildkräutern und Wildfrüchten aus? Schon mal Piroggen mit Klettenlabkraut und Speck probiert? Oder Kapuzinerkresseblüten gefüllt mit gerösteten Brennesselsamen? Wie wäre es mit Blütenschillingen und Gierschdipp oder Weißdornpesto auf Toastbrot? Es muss nicht gleich ein Stehempfang sein. Fingerfood eignet sich auch zur Begrüßung von Gästen oder einfach für ein kleines Wildkräuterfest im Einklang mit der heimischen Natur. Während des Seminartages entdecken wir neue und spannende heimische Wildkräuter, sammeln gemeinsam und bereiten ein kulinarisches Erlebnisbuffet vor. Nebenbei vertiefen wir natürlich kräuterpädagogisches Wissen.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 110,00 € Teilnehmerbeitrag ohne Förderung
55,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert

Fachbereich: Umwelt und Naturschutz

Zielgruppe: Kräuterpädagoginnen und -pädagogen

Mitzubringen: evt. Sammelkorb, festes Schuhwerk, Wetterfeste
Kleidung, ein kleiner Unkostenbeitrag wird vor Ort
eingehoben

Verfügbare Termine