

Wildkräuter und Bäume - unsere Superfoods vor der Haustür

Workshop mit wilder Verkostung

Freuen Sie sich auf spannende Infos zu essbaren Wildkräutern und Bäumen - von der Knospe über Blatt und Blüte bis zur Wurzel. Die wilden Grünen enthalten ein vielfaches, manchmal sogar zigfaches an Vitalstoffen im Vergleich zu unserem Kulturgemüse.

Erleben und verkosten Sie u.a. die heimische Vitalstoffkönigin, staunen Sie über aromatischen Wurzelgeschmack aus dem Wald, lernen Sie den Liebling von Johann Wolfgang von Goethe kennen und erfreuen Sie sich an weiteren wilden grünen Überraschungen.



Damit das Erlebte sowie die Erkennungs- und Sammeltipps nachgelesen werden können, stellt die Kursleiterin online-Unterlagen mit Pflanzenfotos und den Rezepten der Verkostung zur Verfügung.

Wir halten uns im Sellawie-Seminarraum auf. Empfehlung: Schon früher da sein und das schöne Sellawie genießen oder anschließend noch bleiben.

Freitag, 7. Februar 2025, 15.00 - 17.30 Uhr, bitte beachten: Termin ist noch nicht bestätigt

Ort: Cafe Sellawie, www.sellawie.de, Hambrücker Str. 36, 76694 Forst

Preis: Euro 38,00 (28,00 Workshop sowie 10,00 für wilde Verkostung sowie Online-Unterlagen)

Anmeldung: Wilde Karde Naturschule, Daniela Schneider, Tel. 07243 949444. info@wildekarde-naturschule.de, www.wildekarde-naturschule.de

