

---

## 2. Wildkräuterworkshop

Wildkräuter für Feinschmecker! Ein unübersehbarer Trend ist das Sammeln und Verarbeiten von gesundem Wildgemüse und von "Unkräutern" aus der Natur. Erfahren Sie in diesem 3-tägigen Wildkräuterworkshop mehr über die Erkennung, Verwendung und Konservierung von Wildkräutern. An jedem Kurstag genießen Sie ein Wildkräuteressen und sammeln und verarbeiten Kostbarkeiten aus der Natur in vielfältiger Weise. 20 Euro Selbstbehalt werden für Materialien von der Referentin zu Kursbeginn einkassiert.

---

### Information

|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>Kursdauer:</b>    | 18 Einheiten  |
| <b>Kursbeitrag:</b>  | 180,00 € Teilnehmerbeitrag  |
| <b>Fachbereich:</b>  | Gesundheit und Ernährung  |
| <b>Mitzubringen:</b> | 20 Euro Selbstbehalt werden für diverse<br>Materialien von der Referentin zu Kursbeginn<br>einkassiert. |

### Verfügbare Termine