

Kräutererlebnistag

„Backen mit Wildkräutern im Steinofen“



Bei unserem Kräutererlebnistag lernst du, wie Wildkräuter als Zutat Brot und Brötchen einen ganz eigenen Geschmack verleihen können und auch dafür sorgen, dass das Gebäck zu einem echten „Hingucker“ wird.

Zu einem besonderen Geschmackserlebnis kommt es außerdem, weil wir nicht in einem normalen Küchenofen backen werden, sondern den Steinofen, der auf dem Gelände steht, nutzen. Das macht es zu einem ganz eigenen Backerlebnis. Gebacken wird mit herkömmlichen Bio-Mehlen sowie mit alten Getreidesorten. Der Genuss wird abgerundet durch Kräuteraufstriche und alltagstauglichen Tipps zum Sammeln, Lagern und Gebrauch von Wildkräutern.

- Samstag, 08.07.23 9:30 – ca. 15:30 Uhr
- **Quellhaus, Breder Str. 4a,
32108 Bad Salzuflen**
- max. 8 Personen
- Kosten 60,- € all inclusive (Getränke,
Lebensmittelumlage, Handout, Holz für den Ofen)

Anmeldung:

☎ 05222 17754

✉ info@quellhaus.de

Kontaktformular:

www.quellhaus.de

Anmeldeschluss:

Samstag, 01.07.2023

Bankverbindung: Sparkasse Lemgo, IBAN:

DE08 4825 0110 0007 1342 81



*Kathrin Oswald (Kräutererlebnispädagogin i.A.
Ausbilderin HWS)*

„Was mich an essbaren Wildpflanzen begeistert:
Zu jeder Jahreszeit wachsen genau die mit den
Inhaltstoffen, die unser Körper dann am meisten
braucht – und du brauchst einfach nur zugreifen!“