

Wildkräutererlebnistag

Die jungen Wilden: Bärlauch und Co



Wildkräutererlebnistag bedeutet: Kennenlernen der Kräuter, wo sie wachsen, wie man sie sammelt, wofür sie gut sind, wie sie verarbeitet und gelagert werden können. Und natürlich gehst Du dann auch raus in die Natur zum Sammeln. Heute wirst Du einiges über Bärlauch, Löwenzahn, Giersch, Gundermann, Günsel, Scharbockskraut und Brennnessel erfahren. Im Anschluss wird gekocht, Sirup, Salz oder Paste hergestellt, getrocknet, je nachdem, was alles gefunden wird. Beim gemeinsamen Essen kommen auch Blüten von z.B. Gänseblümchen oder Veilchen zum Einsatz. Das sieht nicht nur toll aus, sondern tut auch unserem Körper gut. Infomaterial und kleine Proben kannst Du dann auch mit nach Hause nehmen zum Nachlesen oder Nachkochen.

 **Quellhaus** e.V.

Coaching - Glaube - Natur

Samstag, 06.04.2024 9:30 – ca. 15:30 Uhr
Quellhaus, Breder Str. 4a 32108 Bad Salzuflen
Teilnehmer: mind. 5, max. 8 Personen
Kosten: 59,- € (inkl. Getränke, Lebensmittel, Fahrtkosten, Hand-Out mit Rezepten und Infos zu den Kräutern)

Anmeldung: ☎ 05222 17754
✉ info@quellhaus.de

Kontaktformular: www.quellhaus.de
Anmeldeschluss: Montag, 01.04.2024

Bankverbindung: Sparkasse Lemgo
IBAN DE08 4825 0110 0007 1342 81



Seminarleitung: Kathrin Oswald
Kräutererlebnispädagogin und hausw. Betriebsleiterin

„Was mich an essbaren Wildpflanzen begeistert:
Zu jeder Jahreszeit wachsen genau die mit den
Inhaltsstoffen, die unser Körper dann am
meisten braucht - und Du brauchst einfach nur
zuzugreifen!“