

Wild- und Küchenkräuter - sammeln, verarbeiten und lange genießen

Ob am Feldweg, Straßenrand oder im eigenen Garten – Wildpflanzen und Kräuter begegnen uns überall. Doch wie erkennt man sie sicher? Welche Möglichkeiten bieten sie für Küche und Gesundheit? Und wie gelingt es, ihre Frische und Kraft für die kalte Jahreszeit zu bewahren?

Tauchen Sie mit uns ein in das Wissen der faszinierende Welt der Kräuterkunde. Bei einer gemeinsamen Kräuterführung lernen Sie saisonale Wildpflanzen kennen, die oft unbeachtet am Wegesrand wachsen. Auch klassische Küchenkräuter stehen auf dem Programm. Gemeinsam verarbeiten wir die gesammelten Kräuter zu köstlichem Pesto und aromatischem Kräutersalz – so holen Sie sich den Sommer ins Glas und leisten gleichzeitig einen Beitrag zu nachhaltigem Genuss.

Profitieren Sie von praktischen Tipps zur Ernte, Verarbeitung und Haltbarmachung von Kräutern. Erweitern Sie Ihr Wissen über ökologische Zusammenhänge und die Bedeutung heimischer Pflanzen. Ein Handout mit den wichtigsten Informationen rundet den Kurs ab.

Wildkräuter sind ein wichtiger Bestandteil des Ökosystems, da sie Lebensraum und Nahrung für Insekten und andere Tiere bieten.

Bitte teilen Sie uns bei der Anmeldung eventuelle Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten mit.

max. Teilnehmende: 15

Bitte mitbringen: festes Schuhwerk, dem Wetter angepasste Kleidung.

Kurs-Nr.	53-705 (Semester: 2/25)
Dozentin/Dozent	Anja Schwolow
Daten und Kosten	Freitag, 19.09.2025, 15:00 - 18:00 Uhr
	27,00 Euro Kursgebühr inkl. 12 € Materialkosten.
Veranstaltungsort	Kossehof, Seminarhaus I Vogelpohlstr. 3, 49716 Meppen
	Rollstuhlgerecht
Ansprechpartnerin/ Ansprechpartner	Claudia Wobbe

Alle Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
19.09.2025	15:00 - 18:00 Uhr	Kossehof, Seminarhaus I