

Herbstferien: Kräuterverarbeitung mit Kindern ab 8 Jahren

Ein spannendes und schmackhaftes Erlebnis für alle, die spielerisch die Welt der Kräuter und des Backens kennenlernen möchten! Zusammen werden wir aromatische Kräuter sammeln und verarbeiten. Dabei darf gefühlt, gerochen und probiert werden. Wir lernen die verschiedenen Garten- und Küchenkräuter kennen und verwandeln sie in leckere Aufstriche. Auch backen wir frische Brötchen, die perfekt dazu schmecken. Nach der Zubereitung verkosten wir die selbstgemachten Kräuteraufstriche mit Brötchen und nehmen die Welt der Kräuter mit nach Hause.

Bitte teilt uns bei der Anmeldung eventuelle Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten mit.

max. Teilnehmende: 10

Bitte mitbringen: Küchenschürze, festes Schuhwerk, dem Wetter angepasste Kleidung, sowie ausreichend Getränke.

Kurs-Nr.	53-724 (Semester: 2/25)
Dozentin/Dozent	Anja Schwolow
Daten und Kosten	Mittwoch, 15.10.2025, 10:00 - 13:00 Uhr
	22,00 Euro Kursgebühr inkl. 8 € Materialkosten.
Veranstaltungsort	Kossehof, Seminarhaus I Vogelpohlstr. 3, 49716 Meppen
	Rollstuhlgerecht
Ansprechpartnerin/ Ansprechpartner	Claudia Wobbe

Alle Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
15.10.2025	10:00 - 13:00 Uhr	Kossehof, Seminarhaus I