

## Wildkräuter - Delikatessen am Wegesrand



Katharina Haller

Workshop:  
Samstag, 05. Mai 2018  
13:00 - ca. 17:00 Uhr  
Garten „Rosen und Reben“  
72516 Scheer, An der Rübhalde 5  
Kosten: 25,- €

Katharina Haller  
Kräuterpädagogin &  
Streuobstpädagogik



Katharina Haller

Damit jede/r TeilnehmerIn individuell betreut werden kann, ist die Teilnehmerzahl begrenzt. Sind alle Plätze belegt, wird eine Warteliste geführt.

### **Anmeldung:**

durch Überweisung auf unser Konto:  
OGV Scheer + Heudorf 1995 e.V.  
DE30 6509 3020 0023 0150 04  
bei der Volksbank Scheer

## Wildkräuter - Delikatessen am Wegesrand

So manch „Unkraut“ im eigenen Garten oder am Wegesrand ist nicht nur geschmackvoll, sondern hat auch gesundheitliche Wirkung. Bei einem Spaziergang lernen wir die „Unkräuter“ mit allen Sinnen kennen und genießen und werden überrascht sein, von den altbekannten und vergessenen Geschmacksrichtungen. Wild und lecker!



Maria Lanznaster / pixelio.de

- Wir starten um 13:00 Uhr mit einem Spaziergang durch den wilden Garten. Was wir hier nicht finden, gibt es bestimmt in unmittelbarer Nähe.
- Kräuterpädagogin **Katharina Haller** aus Balingen wird die Wildkräuter mit uns bestimmen und uns Geschmack und Wirkung erklären.
- Frisch von der Wiese geht das gerade Gepflückte in die Verarbeitung. Wir werden kochen, backen und Salat bereiten. Dazu kommen auch andere Lebensmittel (z.B. Quark) zum Einsatz.
- Der Workshop endet um ca. 17:00 Uhr mit einer üppigen Mahlzeit aus wilden Köstlichkeiten zu der wir unsere Partner einladen.
- Der Workshop findet im Freien und in einer überdachten Grillstelle statt. Bitte auf entsprechende Kleidung achten.
- Alle Rezepte gibt es zum mitnehmen!