



Wildkräuterkurs im Avers 15.-16 Juni 24

Bergfrühling - Essbare Wildkräuter - kennenlernen und geniessen

Die Vielfalt der saftigen, essbaren Wildkräuter auf Matten, an den Hängen und am Flusslauf kennenlernen! Und als Zugabe die prächtige, gerade erblühende Bergflora bestaunen! Wir sammeln die aromatischen Wildkräuter im Hochtal Avers und kochen daraus ein köstliches, farben-frohes und mehrgängiges Mahl !

- | | |
|---------------|--|
| 15. Juni | 13.00 - 17.30 Uhr Sammeln in der Natur, Treffpunkt Haltestelle Rufana |
| | 18.00 - 20 Uhr Dreigang Wildkräuter Schmaus im Hotel Bergalga |
| | 20.00 - 21.30 Uhr Abendlicher Bergblumen Spaziergang |
| 16. Juni | 10.15 – 15.45 Uhr Kochen/Festschmaus in der Schulküche Cresta |
| Kurskosten: | Fr. 250.- (inkl. Unterlagen, Kurs, Essen mit Getränken am Sonntag) |
| Uebernachtung | Fr. 105.- (inkl. Frühstück und Abendessen am 15. Juni pro Pers. Im Doppelzimmer, Einzelzimmerzuschlag Fr. 35.- |
| Kontakt | Hotel Bergalga – melanie holdener@bergalga.ch – 081 667 11 68 |
| Kursleitung | Marianna Buser Feldbotanik/Köchin www.mariannabuser.ch |

