



Bergfrühling: Wildkräuter Sammeln und Kochen im Avers

Die Vielfalt der saftigen, essbaren Wildkräuter auf Matten, an Hecken und am Flusslauf kennenlernen! Wir sammeln die aromatischen Wildkräuter im Hochtal Avers und kochen daraus ein köstliches, farbenfrohes und mehrgängiges Mahl !

Datum: 22. und 23. Juni 2019

22. Juni: 13.30 – 18 Uhr Sammeln in der Natur
 18.00 – 20 Uhr auf Wunsch Viergang-Menü mit Wildkräuter im Hotel Bergalga
 20.00 - 21.30 Uhr Repetition/Theorie im Hotel Bergalga
23. Juni: 10.30 – 16 Uhr Kochen und Festschmaus in der Schulküche Cresta

Kursleitung: Marianna Buser, Köchin und Feldbotanikerin www.mariannabuser.ch

Kurskosten: Fr. 200.- (die Anzahl der Teilnehmenden ist beschränkt)

Uebernachtung/Halbpension Hotel Bergalga:

Fr. 125.- (Einzelzimmerzuschlag Fr. 15.-) oder Gruppenzimmer Fr. 81.-

Für Externe Samstagabend: 4 Gang Wildpflanzen Menü Fr. 38.-