



Unkraut - ein Genuss

Jäten ein Graus? ... Nein, denn Unkraut - ein Genuss!

Wenn Wildkräuter im Gartenbeet wachsen, werden sie meist Unkraut genannt - zu Unrecht - enthalten sie doch viel mehr Vitalstoffe als ihre gezüchteten Artgenossen - sind farbenfrohe, schmackhafte Zutaten für die kreative Küche. Sie sind herzlich eingeladen, mit uns die stärkende Frühlingskraft auf den Teller zu zaubern.

Inhalte:

- Kennen lernen essbarer und heilkräftiger Garten-Un(Bei-)kräuter
- Verarbeitungsmöglichkeiten kennen lernen und welche Kräuter roh oder gekocht verwendet werden
- Gemeinsames jäten - oder anders gesagt - ernten
- Aus der Ernte gemeinsam ein leckeres Mittagessen kreieren ...
- und gemeinsam geniessen!

Organisation:

- Kursleitung: Hans Peter und Prisca Müller-Zuber (MüZu), Berufsbildner, Heil- und Wildkräuterkundige, Hersteller Naturprodukte
- Kursort: Garten der Natur Schule See Land
- Treffpunkt: Paul Robert-Weg 5, Biel
- Datum: **Sonntag 26. April 2020**
- Dauer: **10-14 Uhr**
- Anmeldung obligatorisch unter info@natur-schule-see-land.ch oder Tel 032 322 37 08
Abmeldung bis spätestens 24h vor der Veranstaltung, ansonsten wird eine Gebühr in Rechnung gestellt

Kosten:

Erwachsene CHF 50.— inklusive Material
Kinder CHF 25.— inklusive Material
Mitglieder der NSSL erhalten CHF 10.- Ermässigung
Die Gebühr ist vor Ort in bar zu begleichen

Bemerkungen:

Für Erwachsene und Kinder ab 5 Jahren
Findet bei jeder Witterung statt

Mitnehmen: witterungs- und gartengerechte Kleidung, **Getränk !**
Versicherung ist Sache der Teilnehmenden