

WILDES KOCHEN



GERICHTE MIT WILDKRÄUTERN ZUBEREITEN

Sind Gänseblümchen essbar? Schmecken Brennnesseln im Salat? Sind Schlehen giftig? Infos rund um Blätter, Stängel, Früchte, Wurzeln und Samen von essbaren heimischen Wildpflanzen gibt es zu folgenden Terminen freitags von 17.00-20.00Uhr.

25.07.2025
29.08.2025
26.09.2025
24.10.2025
28.11.2025
12.12.2025



27.07.2025
31.08.2025
28.09.2025
26.10.2025
30.11.2025
14.12.2025

Lust auf sammeln, schnippeln, kochen? Und dabei heimische essbare Wildpflanzen kennenlernen und verarbeiten? Sonntags von 10.00-14.30Uhr



Anmeldung:
anmeldung-os@leb.de
Veranstaltungsort:
Ins Freie e.V.
Schachselstr.3a
49492 Westerkappeln

kostenfrei