

Vereine können derzeit unter folgenden Themen wählen:

-Vorträge:

"Fit durch den Winter mit heimischen Wildkräutern und Wildfrüchten"

- "Zum Wohlssein - Kräuter und Früchte konserviert"

- "Die Frühlingskraft der Wildkräuter"

- "Tausendsassa Senf"

- "Essig - altbewährter Alleskönner"

- "Unser täglich Brot"

Mit einer Powerpoint-Präsentation führe ich durch das Thema.

Selbstverständlich gibt es von den köstlichen Wildkraut- und Wildfruchtprodukten Kostproben, soweit machbar.

- Workshops:

Salben rühren, keine Hexerei

Kräuter bzw. Wildbeeren sammeln und verarbeiten zu kleinen Snacks bzw. Aufstrichen und gemeinsam genießen oder Teemischungen vorbereiten bzw. Tinkturen ansetzen

Wildkrautküche

Holzofenbrot backen