

# Schlemmereien im Frühling

## Kräuterkurs mit kulinarischen Köstlichkeiten



**10. & 25. April 2021**

10 Uhr – ca.17.30 Uhr

Umgebung Domleschg

Kosten **Fr. 90.—**

**Pro Kurs**

inkl. vegetarischem Essen

### Kursinhalt

- ❖ Kennenlernen und bestimmen der wichtigsten Frühlings-Kräuter
- ❖ Worauf achte ich beim Sammeln
- ❖ Welche Möglichkeiten gibt es, die Kräuter kulinarisch zu verarbeiten
- ❖ Was haben die Kräuter für Eigenschaften und wofür kann ich diese einsetzen
- ❖ Welche Methoden eignen sich für das Konservieren und wie konserviert man

Das Domleschg ist ein Talstreifen des Kantons Graubünden. Es ist die mediterranste Ecke im Kanton. Die Natur ist vielerorts urban, manchmal sogar etwas wild. Lassen Sie sich überraschen. Zusammen durchwandern und entdecken wir diese Natur, lassen uns bezaubern auf dem Weg.

Wir verarbeiten die Kräuter zu einem feinen 4-Gang Menue. Damit wir die Rezepte auch nachkochen können und das Wichtigste wieder nachlesen können, erhalten Sie ein ausführliches Skript.

Ich freue mich auf einen erlebnisreichen und inspirierenden Kurstag



**Annemarie Lieberherr, Kräuterfrau**

Wegbegleiterin

HUNA Beraterin und Ho'oponopono Trainerin

Klangtherapeutin

Anmelden und Infos unter

[www.urlaub-für-die-seele.com](http://www.urlaub-für-die-seele.com)

Telefon +41 79 192 98 51