

Vegane Küche trifft auf Wildkräuter

Bist du an veganer Küche und an essbaren Wildkräutern interessiert? Willst du wissen wie veganes Kochen funktioniert und wie Wildkräuter in der Küche verarbeitet werden können?



WILDKRÄUTER FÜHRUNG MIT ANSCHLIESSENDEM KOCHEN.

LERNE ESSBARE WILDKRÄUTER UND DEREN ERKENNUNGSMERKMALE KENNEN.

ERFAHRE WIE AUF EINFACHE WEISE VEGAN GEKOCHT WIRD.

ENTDECKE WIE WILDKRÄUTER IN DEINER KÜCHE INTEGRIERT WERDEN.

Rohkost Akademie

Datum: 12.5.2023 und 8.9.2023

Zeit: 16.30 - ca. 21.00

Ort: Konradshalde 4, 8832 Freienbach

**Preis: CHF 130.- pro Person und für ein Datum
(inkl. viel Fachwissen zu Wildpflanzen und veganes Kochen, Nachtessen)**

Kontakt und Anmeldung

**Renate Wicker: www.rohkost-akademie.ch
info@rohkost-akademie.ch / 078 621 11 09**

**Jasmin Ursprung: www.naturspruenglich.ch
info@naturspruenglich.ch / 079 785 05 44**

