



Wildkräuterkurs im Avers 21.- 22. Juni 25

Bergfrühling - Essbare Wildkräuter - kennenlernen und geniessen

Die Vielfalt der saftigen, essbaren Wildkräuter auf Matten, an den Hängen und am Flusslauf kennenlernen! Und als Zugabe die prächtige, gerade erblühende Bergflora bestaunen! Wir sammeln die aromatischen Wildkräuter im Hochtal Avers und kochen daraus ein köstliches, farben-frohes und mehrgängiges Mahl !

- 21. Juni** 13.00 - 17.30 Uhr Sammeln in der Natur, Treffpunkt Rufana
 18.00 - 20 Uhr Dreigang Saison Schmaus im Hotel Bergalga
 20.00 - 21.30 Uhr Abendlicher Bergblumen Spaziergang
- 22. Juni** 10.15 – 15.45 Uhr Kochen/Festschmaus in der Schulküche Cresta
- Kurskosten: Fr. 260.- (inkl. Unterlagen, Kurs, Essen mit Getränken am Sonntag)
- Uebernachtung Fr. 110.- (inkl. Frühstück und Abendessen am 15. Juni pro Pers. Im Doppelzimmer, Einzelzimmerzuschlag Fr. 35.-)
- Kontakt Hotel Bergalga – hotel@bergalga.ch – 081 667 11 68
- Kursleitung Marianna Buser Feldbotanik/Kulinarik info@mariannabuser.ch
 078 860 46 99 Neue Version!

