



Alpiner 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 über die prächtige, gerade erblühende Bergflora staunen!
Wir sammeln die aromatischen Wildkräuter im Hochtal Avers und kochen damit ein köstliches, farben-frohes und mehrgängiges Mahl !

21. Juni	10 - 12 Uhr	Alpenblumen Spaziergang
	13.30 - 17.30 Uhr	Wildkräuter kennenlernen, sammeln
	18.30 Uhr	Abendessen im Hotel Bergalga
22. Juni	10.15 - 15.45 Uhr	Kochen/Festschmaus in der Schulküche Cresta
Kurskosten	Fr. 280.- (inkl. Unterlagen, Kurs, Essen mit Getränken am Sonntag)	
Uebernachtung	inkl. Abendessen und Frühstück Fr. 110.- pro Pers. im Doppelzimmer, Einzelzimmerzuschlag Fr. 35.-	
Kontakt	Hotel Bergalga - hotel@bergalga.ch - 081 667 11 68	

Kursleitung Marianna Buser Feldbotanik/Köchin info@mariannabuser.ch 078 860 46 99

