Fortbildung

24.04.2026 09:00 Uhr - 13:30 Uhr
Natürlich lecker!

Kochen mit heimischen Wildkräutern

Allgemeine Beschreibung des Angebots:

"Wenn die Menschen das "Unkraut" nicht nur ausreißen,

sondern einfach aufessen würden,

wären sie es nicht nur los, sondern würden auch noch gesund."

(Johann Künzle; Schweizer Pfarrer)

Dieser Erfahrung, dass in den heimischen Wildkräutern eine wohltuende und auch leckere "Kraft der Schöpfung" steckt, wollen wir an diesem Vormittag näherkommen.

Angelika Romer, die sich als Wildkräuterguide bestens mit Wildkräutern auskennt, wird uns anleiten und interessante Einblicke in die Wildkräuter-Küche geben.

Gemeinsam kochen wir, an diesem sicherlich wohltuenden Vormittag, aus verschiedenen saisonalen Wild- und Küchenkräutern ein tolles Menü, welches wir zur Mittagszeit dann natürlich auch zusammen genießen werden.

Und wer weiß, vielleicht steckt gerade auch darin die Erkenntnis des Franz von Assisi: "Herr, sei gelobt, durch unsere Schwester Mutter Erde, die uns ernährt, erhält und vielerlei Kräuter und Früchte trägt…"

Du wolltest schon immer wissen, was man mit heimischen Wildkräutern alles in der Küche zaubern kann? Dann lass Dich überraschen!

Dieses Angebot findet in Kooperation mit refugium, dem Auszeitprogramm der Seelsorge der St. Elisabeth-Stiftung, statt.

Zielgruppe:

Termin:
24.04.2026 09:00 Uhr - 13:30 Uhr

Kosten:
60,00 € (Kursgebühr, inkl. Mittagsmenü)

Veranstaltungsort:
Schule St. Franziskus in Ingerkingen
Oberstadioner Str. 14
88433 Schemmerhofen

Referent(inn)en:
Angelika Romer (Wildkräuterguide)
Katrin Zeh (Referentin)

Ansprechpartner:
Iris Bieg (bieg.i@caritas-dicvrs.de, +49 (711) 2633-1291)

Veranstalter:
Tabor Zentrum für karitativ-diakonische Spiritualität
Refugium - St. Elisabeth-Stiftung