



# Kräuterkate

## Wildkräuter schmecken

Mit Kräuter kochen ist eine kleine Kunst – mit Wildkräutern allerdings..... Dazu muss man erst mal sicher wissen, welche genießbar sind – mehrfach und nicht nur einmal. Die Wildkräuter bereichern die Küche mit einer bisher ungekannten Aromenvielfalt! Gehen Sie mit auf Entdeckungsreise.



Schafgarben-Butter auf dunklem Brot, Wildkräuter-Pesto frisch angerührt, grüne Eierkuchen mit mediterranem Gemüse oder einfach nur ein frischer Salat verfeinert mit Wildkräutern..... Holunderblütenquark oder Ebereschen-Apfelmus mit Grießnockerln..... Die Natur lockt mit ihren Geschmäckern....

In einer Wildkräuterführung lernen Sie verschiedene, essbare Wildkräuter und Wildfrüchte kennen und schmecken. Gemeinsam sammeln wir für ein kleines Menü, das gemeinsam in der Katenküche oder im Feuertopf oder als Wiesenpicknick zubereitet und anschließend verzehrt wird. Wir kochen meist vegetarisch, kennen aber auch die leckersten Wildkräuterfleischgerichte – je nach Ihrem Gusto.

Wenn Sie wollen, erhalten Sie die Rezepte, damit Sie daheim alle von der Wildkräuterküche begeistern können!

