



Wildpflanzen am Wegrand

Mit Margreta Krummenacher

März bis Oktober

Infos & Anmeldung: www.culinarium-alpinum.ch/kurse


**CULINARIUM
ALPINUM**



Wildpflanzen am Wegrand

Die aus Stans stammende Margreta Krummenacher entdeckte vor 30 Jahren ihre Leidenschaft für Wildpflanzen. Als erfahrene Heilpflanzenfachfrau kennt sie zu jedem „Kraut“ spannende Geschichten und wertvolles Wissen. Dieses gibt sie heute in ihren Kursen weiter, in denen essbare Wildpflanzen im Mittelpunkt stehen. Ihr Wissen vertieft sie kontinuierlich in den Bereichen Naturzusammenhänge, Ernährung und die Kräfte der Natur – für eine gesunde, genussvolle und naturnahe Ernährung.

Donnerstag bis Samstag

Entdecken, sammeln, geniessen: Rund um das Culinarium Alpinum lernen Sie essbare Wildpflanzen kennen und sammeln. Gemeinsam mit dem Küchenteam entstehen daraus kreative Vorspeisen für ein genussvolles 3-Gang-Menü.

Sonntag

Starten Sie mit einem regionalen Klosterzermorge in den Tag und entdecken Sie essbare Wildpflanzen bei einer geführten Entdeckungsreise. Sie sammeln die Pflanzen, lernen ihre kulinarische Verwendung kennen und verwandeln diese in Häppchen und ein Mitbringsel für zu Hause.

Daten 2026

Donnerstag, 19. März
Samstag, 25. April – WWF
Sonntag, 10. Mai – Muttertags-Special
Freitag, 29. Mai
Freitag, 26. Juni
Freitag, 17. Juli
Samstag, 18. Juli
Samstag, 8. August – WWF
Samstag, 29. August
Samstag, 12. September
Sonntag, 13. September
Samstag, 10. Oktober
Sonntag, 11. Oktober

Preis

CHF 95, inkl. Klosterzermorge oder
3-Gang Mittag- oder Abendessen

Anmeldung

www.culinarium-alpinum.ch/kurse



**CULINARIUM
ALPINUM**