

WILDKRÄUTERKURS IM CULINARIUM ALPINUM SAMSTAG, 5. OKTOBER 2024



Margreta Krummenacher (rechts im Bild) erklärt und zeigt essbare Wildkräuter im Culinarium-Garten.



Anschließend werden Wildpflanzen von den Kursteilnehmenden sortenweise gesammelt und studiert.



In der Culinarium-Kursküche wird das Verarbeiten gezeigt.



Mit fachkundiger Unterstützung durch Christoph Koller, Stellvertretender Küchenchef im Culinarium Alpinum, werden die Pflanzen und Wurzeln zu vollwertigen Speisen zubereitet.



Voller Stolz und Freude auf das bevorstehende Essen präsentiert die Gruppe ihre Vorspeisen-Variationen.



Im Kurs inbegriffen sind anschliessend auch Suppe, Hauptgang und die Getränke. Danke dem Culinarium Team, für den wertvollen Anlass.