

Essbare Wildpflanzen für Einsteiger:innen

Tauche ein in die Natur und lerne, wie du essbare Wildpflanzen erkennst, sammelst und in köstliche Gerichte verwandelst.



Diana Soldo

Datum: Freitag, 3. Mai 2024
Ort: Uitikon Waldegg (Zürich)
Guide: Diana Soldo, Biologin und Umweltnaturwissenschaftlerin
Telefon Kurstag: 079 6979529

Kursbeschreibung

Dina Soldo führt euch am Fusse des Uetlibergs in die Faszinationen der Wildpflanzen ein. Viele Wildpflanzen sind sehr gesund und versorgen uns mit wichtigen Nährstoffen, wie Vitaminen, Proteinen und Mineralstoffen, und lassen sich zu schmackhaften Gerichten zubereiten. Dieser Kurs bietet nicht nur eine spannende Suche nach Nahrung in der Natur, sondern auch praktische Rezepte, um deine Funde zu Hause in kulinarische Meisterwerke zu verwandeln. Sei dabei und entdecke neue Geschmackswelten. Die Teilnehmenden erhalten Rezepte, mit welchen sich die gefunden Wildpflanzen zu Hause zu tollen Gerichten verarbeiten lassen können.

Kursinformationen

Kursleitung:	Diana Soldo (Website)
Treffpunkt:	17:50 Bahnhof Uitikon Waldegg
Anreise mit dem ÖV:	Zürich ab: 17:35 Bern ab: 16:31 Luzern ab: 16:35
Kursende:	ungefähr 20:00 Bahnhof Uitikon Waldegg ab 20:13
Rückreise mit dem ÖV:	Zürich an: 20:27 Bern an: 21:58 Luzern an: 21:25
Anforderungen:	Kein Vorwissen notwendig. Wir begeben uns auf einen Waldspaziergang. Trittsicherheit im einfachen Gelände ist vorausgesetzt.
Ausrüstung:	Angenehme Schuhe und der Witterung entsprechende Kleidung.
Verpflegung:	Etwas zum Trinken und bei Bedarf ein kleiner Snack mitnehmen.
Kurssprache:	Deutsch
Kosten:	NF-Mitglieder Fr. 40.-; Nicht- Mitglieder Fr. 80.-
Versicherung:	Eine ausreichende Versicherung ist Sache der Teilnehmenden.
Anmeldeschluss:	23. April 2024
Anzahl Teilnehmende:	min. 5; max 13
Kursdurchführung:	Bei Sturm oder Gewitter wird der Kurs abgesagt oder verschoben.