

LÄDT EIN

# Superfood im Pfaffenwinkel

## *Koch-Workshop mit heimischen Wildkräutern*

Wir sammeln Brennnessel, Giersch und Co. und bereiten mit den super-gesunden Kräutern ein köstliches 3-Gänge-Menü zu, das wir gemeinsam genießen. „Superfood“ oder „Kräuterkraftpakete“ so könnte man unsere heimischen Wildkräuter auch nennen. Und sie sind nicht nur super-gesund, sondern auch schmackhaft! Das können die TeilnehmerInnen des etwa 5-stündigen Workshops selbst erfahren. Gemeinsamen sammeln wir die Kräuter in der Umgebung und bereiten damit ein köstliches Menü mit drei Gängen zu, das wir natürlich anschließend genussvoll verzehren. Geleitet wird der Workshop von Elisabeth Doll, Hauswirtschaftsmeisterin, Kräuterpädagogin und Gartenbäuerin. Seit vielen Jahren gibt sie Kochkurse in ihrer Seminarküche am Wieshof bei Weilheim [www.naturkueche-wieshof.de](http://www.naturkueche-wieshof.de). 2021 wurde Sie mit dem Umweltpreis der Stadt Weilheim ausgezeichnet. Initiator des Workshops ist Heiner Putzier, Leiter von SlowFood Pfaffenwinkel und Gründer des Weilheimer AGENDA Arbeitskreises „Lebensmittel und essen“. Fragen zum Workshop per Mail an [pfaffenwinkel@slowfood.de](mailto:pfaffenwinkel@slowfood.de).

### Teilnahmemodalitäten:

Zeit	Sonntag, 22. Mai 2022. 15 bis ca. 20 Uhr
Ort	Wieshof in Marnbach bei Weilheim
Kursleitung	Elisabeth Doll
Teilnehmerzahl	maximal 15, mindestens 8 Personen
Anmeldung	bis spätestens 2.5.22 bei <a href="mailto:pfaffenwinkel@slowfood.de">pfaffenwinkel@slowfood.de</a>
Leistung	Kochzutaten, praktische Anleitung, Abendessen (Getränke nach Absprache)
Teilnahmegebühr	30 € pro Person
Mitbringen	Schürze, wetterfeste Bekleidung
Veranstalter	SlowFood Pfaffenwinkel / AGENDA AK Lebensmittel & essen