

261L01714

## Wildkräuter - gemeinsam sammeln und kochen

Beginn	Sonntag, 12.04.2026, 10:00 - 14:00 Uhr
Kursgebühr	43,50 €
Dauer	1 Termine
Kursleitung	Anja Schue
Informationen	Bitte mitbringen: Sammelkorb, Stoffbeutel, Messer, Schneidbrett, Geschirrhandtuch, wetterangepasste Kleidung und Trinkflasche
Kursort	Lehrküche, , 69254 Malsch

Tauchen Sie ein in die Welt der essbaren Wildpflanzen und erleben Sie, wie wertvoll altes Wissen heute noch ist. Bei einem gemeinsamen Streifzug durch Wiesen und Hecken entdecken wir die Schätze der Natur und erfahren, woran man sie sicher erkennt.

Aus den gesammelten Kräutern bereiten wir anschließend einfache, köstliche Gerichte zu – inspiriert von traditioneller Wildkräuterküche, aber alltagstauglich umgesetzt.

Brennnessel, Löwenzahn, Giersch und Gänseblümchen schenken uns nicht nur ursprünglichen Geschmack, sondern auch Vitalstoffe und Bitterstoffe, die Körper und Seele nähren.

Ein Sonntag zum Entschleunigen, Genießen und Wiederentdecken uralten Pflanzenwissens.

### Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
12.04.2026	10:00 - 14:00 Uhr	Malsch, Grundschule, Lehrküche, Schulstr. 4

### [Kurs-Details online ansehen](#)

vhs Südliche Bergstraße e.V.  
Ringstr. 1  
69168 Wiesloch

Telefon: 06222 / 9296-0  
E-Mail: [info@vhs-sb.de](mailto:info@vhs-sb.de)  
Internet: [www.vhs-sb.de](http://www.vhs-sb.de)

Impressum: [www.vhs-sb.de/impressum](http://www.vhs-sb.de/impressum)  
Datenschutz: [www.vhs-sb.de/datenschutz](http://www.vhs-sb.de/datenschutz)  
AGB: [www.vhs-sb.de/agb](http://www.vhs-sb.de/agb)