

## Feldbotanik/Kulinarik Kursprogramm ST.GALLEN 2025

Mittwoch 12. Februar  
Kurs 1 18.00 - 22.00 Uhr  
Fr. 130.-

**Kichernde Erbsen, pikante Linsen & feine Bohnen**  
Hülsenfrucht Kurs von pikant bis feurig: die Hülsenfrüchte sind eine „runde Sache“ von Apéro bis Dessert

Mittwoch 26. Februar  
Kurs 2 18 - 22 Uhr  
Fr. 130.-

**Brot & Brötchen backen !**  
Backen mit Sauer- und Hefeteig, Knäckebrot, Backpulver Brötchen und einen Sauerteigansatz für Dich zum Weiterbacken !

Samstag 13. September  
Kurs 3 10 - 18 Uhr  
Fr. 180.-

**Wildfrüchte für die Winterapotheke**  
Kennenlernen, erkennen und sammeln von Wildfrüchten  
Verarbeiten zu wertvollen Produkten!

Die Kochkurse finden im Gallusschulhaus St. Gallen, Wildfrüchte sammeln/verarbeiten am Freudenberg/Steingrübli St. Gallen statt.

Anmeldung:

marianna buser, köchin/kurse [info@mariannabuser.ch](mailto:info@mariannabuser.ch) 078 860 46 99

**Gemeinsame Zeit schenken! Kochkurs Gutscheine, ein schönes Weihnachtsgeschenk!**