



## Alpiner Wildkräuterkurs im Avers 24. - 26. Juni 22

### Bergfrühling - Essbare Wildkräuter - kennenlernen und geniessen

Die Vielfalt der saftigen, essbaren Wildkräuter auf Matten, an den Hängen und am Flusslauf kennenlernen! Und als Zugabe die prächtige, gerade erblühende Bergflora bestaunen!

Wir sammeln die aromatischen Wildkräuter im Hochtal Avers und kochen daraus ein köstliches, farben-frohes und mehrgängiges Mahl !

24. Juni: 13.30 – 17.30 Uhr Bergflora Spaziergang, bestaunen und kennenlernen

25. Juni 13.30 - 17.30 Uhr Sammeln in der Natur, Treffpunkt Haltestelle Rufana

26. Juni: 10.15 - 16 Uhr Kochen und Festschmaus in der Schulküche Cresta

Kurskosten: Fr. 280.- (inkl. Unterlagen, Kurs, Essen mit Getränken am Sonntag)

Kurs nur mit Alpinen Wildkräuter (Samstag/Sonntag 25.-26.6. Fr. 240.-)

25. Juni 19 Uhr 5 Gang Wildkräuter Menu im Hotel Avers Fr. 75.- (für nicht Hotelgäste)

Kursleitung/Anmeldung: Marianna Buser, Köchin/Feldbotanikerin, phone 078 860 46 99  
info@mariannabuser.ch

Unterkunft/Essen: [www.hotel-avers.com](http://www.hotel-avers.com), [www.bergalga.ch](http://www.bergalga.ch), [www.gasthaus-alpenrose-juf.com](http://www.gasthaus-alpenrose-juf.com)

