

# WILDES KOCHEN



## GERICHTE MIT WILDKRÄUTERN ZUBEREITEN

Sind Gänseblümchen  
essbar? Schmecken  
Brennnesseln im Salat? Sind  
Schlehen giftig?  
Infos rund um Blätter,  
Stängel, Früchte, Wurzeln  
und Samen von essbaren  
heimischen Wildpflanzen  
gibt es zu folgenden  
Terminen freitags von 17.00-  
20.00Uhr.

24.01.2025  
21.02.2025  
28.03.2025  
25.04.2025  
23.05.2025  
27.05.2025



26.01.2025  
23.02.2025  
30.03.2025  
27.04.2025  
25.05.2025  
29.06.2026

Lust auf sammeln,  
schnippeln, kochen? Und  
dabei heimische essbare  
Wildpflanzen kennenlernen  
und verarbeiten?  
Sonntags von 10.00-14.30Uhr



Anmeldung:  
[anmeldung-os@leb.de](mailto:anmeldung-os@leb.de)  
Veranstaltungsort:  
Ins Freie e.V.  
Schachselstr.3a  
49492 Westerkappeln

kostenfrei