

Natur- und Genusswoche

mit Wildkräutern und Pilzen in Ligurien

vom 11. - 16. Juni 2017

Kräuter- und Pilzexkursionen, Verarbeitung zu schmackhaften und gesunden Köstlichkeiten im Kochkurs, Backen im Holzbackofen und Verkostung regionaler Spezialitäten



Sie kochen gerne, interessieren sich für Naturkräuter & Pilze, lieben Italien und das gute Essen? Dann ist dieser Kurs genau das Richtige für Sie!

Gemeinsam werden wir die zauberhafte Landschaft Liguriens entdecken – die Berge und das Meer mit wilder Küste, die unendlichen Wälder und die liebenswerten Städtchen.

Unser Kurs wird eine wunderbare Mischung aus Entdecken, Kochen, Ruhe und Genießen. An einem Tag wollen wir den Frühsommer an der Küste mit einer herrlichen Mischung aus salziger Luft und duftender Küstenvegetation genießen. Die übrige Zeit verbringen wir abseits vom Massentourismus im ruhigen und idyllischen Vara-Tal.

Unter der Leitung von **Petra Müller**, Kräuterpädagogin, werden Sie die wilde Welt der Kräuter entdecken – riechen, fühlen, schmecken und gemeinsam verarbeiten ist das „Motto“.

Peter Karasch wiederum wird Sie mit der Welt der Pilze vertraut machen. Kaum ein anderer kennt sich so gut aus und weiß die Geschichten rund um dieses Reich so wunderbar zu erzählen.

In dieser Zeit werden der Genuss und die Ruhe auf keinen Fall zu kurz kommen.

Übernachtungen im Vara-Tal bei Varese Ligure

Gästezimmer (DZ und Mehrbettzimmer mit Dusche / WC) in liebevoll restauriertem alten Rustico (Natursteinhaus) mit herrlichem Ausblick auf die wilde Landschaft des ligurischen Apennin.



Im Bio-Kochkurs - mit Liebe gemacht, das schmeckt man



Beim Kochkurs werden wir in die Geheimnisse der deutschen und italienischen Küche schnuppern und die selbst gesammelten Schätze & Biogemüse aus dem Hausgarten zusammen verarbeiten. Selbstgemachte italienische Pasta (Nudeln, Gnocci), verschiedene Brotvarianten frisch aus dem Holz-Backofen und ein passender Wein - was braucht man sonst noch um uns ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern?

Verkostung ligurischer Spezialitäten

An einem Abend lassen wir uns in einem Agriturismo mit ligurischen Köstlichkeiten verwöhnen.

Eine Weinprobe lädt uns ein, Essen und Wein auf wunderbare Art zu vereinen.



Wildkräuter- und Pilzexkursionen

Rundwanderungen sowie Exkursionen führen uns in schöne Edelkastanien-Mischwälder und auf artenreiche, bunte Bergwiesen. Im Juni ist dort auch Hochsaison für viele wilde Blütenpflanzen. Bei passender Witterung wachsen dann die Georgsritterlinge und mit etwas Glück die ersten Täublinge und Röhrlinge. An den Nachmittagen finden nach Absprache individuelle Kräuter- und Pilzbesprechungen und Bestimmungsübungen statt.

Pilzfachberatung: Peter Karasch beschäftigt sich seit seiner Jugendzeit mit Pilzen. 2007 hat er seine Leidenschaft zum Beruf gemacht und ist als freiberuflicher mykologischer Sachverständiger tätig, u.a. bei Forschungsprojekten im Nationalpark Bayerischer Wald. Ligurien und das Varatal hat er zusammen mit seiner Frau Annemarie vor fast 20 Jahren kennen gelernt. Die artenreiche, "wilde Kulturlandschaft" fasziniert die beiden bis heute.



Wildkräuter- und Kochkursleitung:

Petra M. Müller, Kräuterpädagogin und Volksheilkunde. Ihre Liebe gilt der Natur- und dem Kochen! Ihre Überzeugung „alles was man kennt, schützt man auch“ begleitet Sie auf allen Wegen.

Mehr Bilder und Infos jetzt auch auf www.wildekraeuterwerkstatt.de



Reisekosten / Anreise:

Reisekosten: 590,- € pro Person.

Der Reisepreis beinhaltet 5 Übernachtungen mit Halbpension.

Teilnahme an allen Wanderungen und Ausflügen, Kursen und Wein-Degustation.

Max. 10 Teilnehmer. Anreise individuell (PKW, Bahn, Flugzeug)

Anreisetag: Sonntag, 11. Juni

Abreisetag: Freitag 16. Juni (individuelle Verlängerung An-/Abreise möglich)

Weitere Infos und Anmeldung:

Peter Karasch, Tel. 08558 – 9749525 oder mobil 0171 - 91 88 587

e-Mail: karasch@pilzteam-bayern.de

Petra Müller, Tel. 08281 – 3831, e-Mail: petra-m-mueller@hotmail.de

