

# Wilde grüne Brotaufstriche

Auf dem Lärchenhof in Möhlin



Bei einem Ausflug in die Natur lernen wir die ersten, zarten Wildkräuter kennen. Sammeln sie und verarbeiten sie zu schmackhaften, kreativen Brotaufstrichen. Unter fachkundiger Leitung von Verena Kaufmann stellen wir unser eigenes Bauernbrot her, das uns als wunderbare Grundlage für unsere Aufstriche dient. Beim anschliessenden gemeinsamen geniessen der wilden Köstlichkeiten bleibt noch genug Zeit für Austausch und Fragen.

**Datum :** Samstag 30. März 2019 10:00 -14:00 Uhr  
**Ort:** Lärchenhof 4313 Möhlin (Anfahrtsplan unter [www.natura-amata.ch](http://www.natura-amata.ch))

**Leitung:** Beatrice Falcone Heilpflanzenfachfrau/Naturpädagogin  
Verena Kaufmann Bäuerin/Landfrau

**Kosten:** 75.- Fr. inkl. Material, Verpflegung und Skript

**Mitbringen:** Schürze, Schneidebrett, Messer, Küchentuch  
**Ausrüstung:** Dem Wetter angepasste Kleidung

**Anmeldung an:** Beatrice Falcone Hofackerstrasse 23, 4313 Möhlin  
Tel. 076 597 49 53 Mail: [info@natura-amata.ch](mailto:info@natura-amata.ch)

## WILDE GRÜNE BROTAUFSTRICHE 2019

NAME:..... .VORNAME:.....

STRASSE PLZ: ORT: .....

EMAIL:..... TEL-NR: .....

DATUM: .....UNTERSCHRIFT:.....

**UNFALL- UND HAFTPFLICHTVERSICHERUNG IST SACHE DER TEILNEHMER**

*natura amata*

[www.natura-amata.ch](http://www.natura-amata.ch)  
[info@natura-amata.ch](mailto:info@natura-amata.ch)

