

# Kräuterseminar Reiners Rosine

## **Riechen - Schmecken - Sehen - Fühlen - Genießen!**

Unter diesem Motto entdecken die Teilnehmer gemeinsam die "Kräuterwelt" in Feld und Flur sowie im eigenen Kräutergarten des Restaurants Reiners Rosine.

Auf einer Führung durch Garten, Feld und Wald zeigt Ihnen der Küchenchef und Kräuterexperte die wichtigsten Kräuter der Saison und wie Sie diese ohne Hilfe sicher bestimmen, erkennen und richtig sammeln. Sie erfahren vieles über die Verwendung von Kräutern in der Küche oder auch in der Medizin als Heilpflanzen für Gesundheit, Wohlbefinden und auch Schönheit. Wir freuen uns, Sie in das Geheimnis der Kräuterkunde einzuweisen und werden Sie mit viel Wissen und kleinen Geschichten begeistern.

Aus dem fachkundig geprüften Sammelgut zaubern Sie nun mit dem Küchenchef Gerd Reiner ein köstliches 3 Gänge - Menü. Der Kochkurs mit den gesammelten Kräutern, ein Kräutercocktail zum Aperitif und ein 3-gängiges Kräutermenü wird die Eigenarten, den Geschmack und die Aromen der Natur zu einem harmonischen Ganzen führen.

## **Erforderliche körperliche Konstitution und Alter**

Interesse an der Natur

## **Dauer des Erlebnisses**

- 6 Stunden
- Beginn: 10:30 Uhr
- Verabschiedung: 16:30 Uhr



## **Wetter**

Regenwetter ist bei entsprechender Kleidung kein Hindernis.

Wenn es schneit, wird der Termin verschoben

## **Ausrüstung und Kleidung**

- Robuste, den Wetterverhältnissen angepasste Bekleidung

## **Teilnehmer und Zuschauer**

Das Erlebnis findet in Gruppen statt, Zuschauer sind nicht erlaubt



Juli11

## Leistung

- ✓ Kräuterführung unter Anleitung von Küchenchef Gerd Reiner
- ✓ Bestimmung und Sammeln vieler heimischer Kräuterarten
- ✓ Informationen zu Inhaltsstoffen, Dosierung und Wirkung der gesammelten Kräuter
- ✓ Das Arbeitsmaterial wird gestellt (Schürzen und Körbe, Werkzeug)
- ✓ Kochkurs mit den gesammelten Kräutern unter Anleitung des Küchenchefs
- ✓ Verkostung des selbstgekochten 3 Gang Menüs
- ✓ Alle Getränke sind inklusive
- ✓ Menükarte des 3-Gänge-Menüs
- ✓ Infomappe über Kräuter
- ✓ Rezeptmappe des 3-Gang Menüs
- ✓ Abschiedsgeschenk



## Preis

99,- EUR pro Person

## Teilnehmerzahl

Minimum: 10 Pax

Maximum: 20 Pax