



KURSE MIT WALTER MAURER IM HERBST/WINTER 2019/2020

MEINE THEMENKÜCHE

Zuschauen - geniessen - erleben und entspannen, jeweils von 10 - 16 Uhr

- **Samstag, 19. Oktober 2019: Pilzgenuss mit Pilzen aus dem Berner Oberland.** Lernen Sie einzigartige Pilzcreationen kennen. Preis pro Person CHF 120.00, inkl. Essen, Getränken und wertvollen Kursunterlagen
- **Samstag, 2. November 2019: Kürbis-Festival.** Die etwas anderen Kürbis-Variationen. Preis pro Person CHF 85.00, inkl. Essen, Getränken und wertvollen Kursunterlagen
- **Samstag, 7. Dezember 2019: Wärmende Suppen für kalte Tage.** Preis pro Person CHF 65.00, inkl. Essen, Getränken und wertvollen Kursunterlagen
- **Samstag, 8. Februar 2020: Knusprige Kraftprotze, herrliche Brote zum Selberbacken.** Preis pro Person CHF 65.00, inkl. Essen, Getränken und wertvollen Kursunterlagen
- **Samstag, 25. April 2020: Bärlauch und Spargeln, einzigartige Frühlingscreationen.** Preis pro Person CHF 85.00, inkl. Essen, Getränken und wertvollen Kursunterlagen



WILDPFLANZENKURS - WUNDERBARER WACHOLDER

- **Samstag, 11. Januar 2020: Wunderbarer Wacholder.** Preis pro Person CHF 85.00, inkl. Essen, Getränken, Ihre Schätze für die Hausapotheke und wertvollen Kursunterlagen

SALBEN AUS WILDPFLANZEN UND WILDKRÄUTERN

- **Samstag, 14. März 2020: Einzigartige Salben für Ihre Hausapotheke.** Preis pro Person CHF 60.00, inkl. kleiner Imbiss, Getränken, Ihre Salben für Ihre Hausapotheke und wertvollen Kursunterlagen

Kursdetails

Kursleiter: Walter Maurer, Veredler von Wildpflanzen, Wildfrüchten und Pilzen, ehemaliger Spitzenkoche ausgezeichnet mit 14 GaultMillau-Punkten

Treffpunkt: Parkplatz Gasthof Rothbad, 3755 Horboden

Kursort: Chalet Chützli, 3755 Horboden

Teilnehmer: max. 6 Personen



ANMELDUNG:

KURSE MIT WALTER MAURER IM HERBST/WINTER 2019/2020

Gewünschter Kurs	
Name	
Vorname	
Geburtsdatum	
Adresse	
PLZ und Ort	
Telefonnummer	
E-Mail	
Gewünschtes Datum	
Nachricht	