



Wildkräuter-Erlebnisse am Bodensee

Wildkräuter-Erlebnisse am Bodensee und Hermannsdorfers feine Küche, Lindenweg 9, 88709 Meersburg
Meersburg im Oktober 2025



Algen, bald auch bei uns auf jedem Teller?

Algenworkshop mit Einführung in die Algenkunde und Kochkurs

Algen und Meeresgemüse, schmecken nicht nach Fisch oder salzig, sondern erstaunlich „Umami“- lecker, sind gesund und nachhaltig

- Apero: Fitness-Smoothie „grüne Spirulina-Basenkraft“
- Versucherle von Feinkost-Produkten der Algenküche
- Impulsvortrag der Algenbiologie, Inhaltsstoffe und Wirkung
- Wir kochen mit Thomas und Elke Hermannsdorfer einfache und kreative Algen-Gerichte von Vorspeise bis Dessert
- Gemeinsames Essen der zubereiteten Algenspeisen
- Möglichkeit zum Einkauf, bzw. Bestellung der außergewöhnlichen Algenprodukte aus Kiel und der Bretagne
- Jeder Teilnehmer bekommt einen Skript mit Rezepten

Termin: Samstag 22.11.2025, 14:30 Uhr

Ort: Wein- und Kulturzentrum Winzerverein Meersburg, Kronenstr. 19, 88709 Meersburg

Dauer: ca. 3 - 4 Stunden, Teilnehmer: max. 15 Teilnehmer

Preis: € 70,00 pro Person inkl. Kochzutaten

Anmeldung: bis zum 15.11.2025, info@wildkraeuter-erlebnisse.de, Handy: 017696720558

Elke Hermannsdorfer: Kräuterpädagogin BNE (Bildung nachhaltiger Entwicklung) und hochschulzertifizierte Fachberaterin für essbare Wildpflanzen und Wildfrüchte, Slowfood-Mitglied
Thomas Hermannsdorfer „Hermannsdorfers feine Küche“: selbständiger Gastronom und Koch (bis 1 Michelinsterne), Mitglied Slow Food Chef Alliance (Grundsätze der Slow Food Bewegung, nachhaltig, tierfreundlich und Artenvielfalt bewahrend, regional, ohne (oder wenig zugelassene) Zusatzstoffe, wenig verarbeitet, gesundheitsbewusst) und Bretagnekenner

Beide geben das Wissen und die Zubereitung von Algen weiter, das sie bei Workshops, Exkursionen und Kursen z. B. in Kiel bei einem Start-up Algenunternehmen, einer französischen Spirulina-Algenbäuerin im Doubstal und ausführlich bei der Algenkultivateurin Scarlette le Corre im bretonischen Finistere gelernt haben.



HERMANNSDORFERS

FEINE KÜCHE