

# Naturaromen

*Riechen – Schmecken – Genießen*



## Jahreskurs 2025

Bärlauch • **Frühlingsaromen** • Löwenzahn • Rosenduft • Ätherische Öle • Hydrolat • Rosmarin • **Sommerdüfte** • Cumarine • Räuchern • Steinklee • Destillat  
Senf • Pilzkunde • Schmecken • Morcheln • **Wurzelkraft** • Bärwurz • Herbstaromen • Sanddorn • Kräutermenü • **Genießen** • Nadeln • Oxymel • Harze • Wu

Ein Kurs voller spannender Sinneserfahrungen  
und vor allem: mit viel Genuss!

## Naturaromen-Kurs 2025 in St. Ulrich

Jede Jahreszeit und jede Landschaft haben ihre unverwechselbaren Aromen. Gemeinsam begeben wir uns auf die Spur der Gerüche und Geschmäcker unserer Wiesen, Hecken und Wälder. Wir schulen unsere Sinne und fangen die Naturaromen in zahlreichen kulinarischen und/oder gesundheitsfördernden Zubereitungen ein (u.a. Destillieren, Kochen, Räuchern...).

Als Abschluss kochen wir gemeinsam mit Spitzenkoch H.-P. Rombach (Sonne, St. Peter) ein Dreigängemenü – Geschmacksexplosionen garantiert! Ein Kurs voller spannender Sinneserfahrungen und vor allem: mit viel Genuss!

### Termine

- 2. – 3. April 2025
- 2. – 3. Juli 2025
- 15. – 16. Oktober 2025
- 3. – 4. Dezember 2025

### Kosten

€ 930 (DZ), € 980 (EZ)  
Seminargebühr inkl.  
Unterkunft, Verpflegung,  
Seminarunterlagen und  
Materialkosten

Bauerngarten- und  
Wildkräuterland Baden e.V.



**kraeuter-regio.de**



**Bildungshaus  
Kloster St. Ulrich**  
Landvolkshochschule

### Infos, Termine & Kontakt

[www.bildungshaus-kloster-st-ulrich.de](http://www.bildungshaus-kloster-st-ulrich.de)  
[www.kraeuter-regio.de](http://www.kraeuter-regio.de)

Tel.: 07602/9101-0 | Fax: 07602/9101-90  
E-Mail: [info@bksu.de](mailto:info@bksu.de)