

Streifzüge
 Exkursionen
 Rückeroberungen
 Pilze, Pflanzen,
 Wurzeln
 Kraut und Unkraut
 am Wegrand
 und
 im Garten
 lernen, staunen,
 erfahren, sammeln,
 Überlieferungen
 Legenden
 Anekdoten
 Expertise
 Kompetenz
 Rezepte
 Aromen
 Texturen
 Olfaktorische
 Sensationen
 Herzbitter
 Gundermann
 Mädesüß
 Bärenklau
 Schwämme
 Ritterlinge
 Bovisten
 Flure
 Matten
 Wälder
 Wegrand-Exkursionen
 MAMO
 Wald & Wiesen Weib
 Zurück zum Busen
 der Natur
 mit
 Margrith Montalta

MARGRITH MONTALTA

„Die Pilz- und Kräuterekursionen von Margrith Montalta aus Küttigen bei Aarau geben auf lebhaft Weise Aufschluss über die Vielfalt und Bedeutung der Wildpflanzen und Pilze in unseren Wäldern und Wiesen. Man lernt, wie Pflanzen und Pilze als zentrale Glieder der Nahrungskette und wichtige Katalysatoren biologischer Prozesse einen unschätzbaren Wert für das Funktionieren des Ökosystems darstellen. Ihre höchst lehrreichen und unterhaltsamen Exkursionen, Sammel- und Zubereitungskurse, die



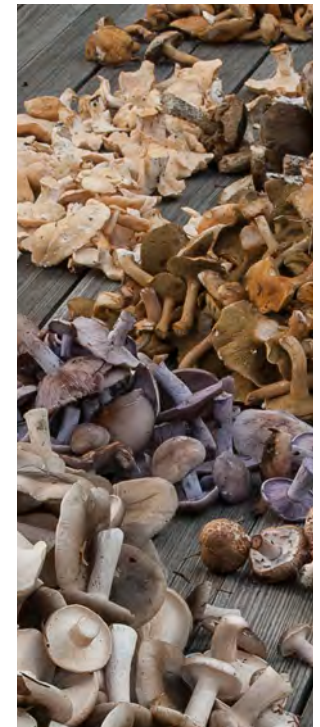
sie aufgrund jahrzehntelanger Erfahrung und fundierter , Sach- und Fachkompetenz anekdotenreich und mit viel Herzblut publikumsgerecht für Kindergärten, Schulen, Firmen, Vereine, Teams und private Gruppen offeriert, bieten faszinierende Erlebnisse und nachhaltige Erkenntnisse, die man nicht so schnell vergisst.“
Reisezeitschrift „via“ September 2011

Margrith Montalta hat schon als kleines Mädchen tapfer und gelehrtig in den Fusstapfen ihres verehrten Grossvaters weder Sumpf noch Dreck scheuend und munter seinem Fundus an Überlieferungen horchend ihre Liebe zur Natur entdeckt. Diesen Fusstapfen ist sie auch als Berufsfrau, zweifache Mutter und international geprüfte Pilzexpertin treu geblieben. Wald, Wiesen und Wegränder waren schon immer ihre Spielwiese, in der sie auch heute noch ihre Wurzeln findet und immer wieder wiederfindet.

Man darf sich zum Bücken nicht zu schade sein, wenn man mit ihr die Schätze heben will, die Wald, Wiese und Wegrand in faszinierender Fülle zu bieten haben, aber sie wollen wahrgenommen, betrachtet, benannt und eingeschätzt werden, bevor man sie pflückt, die Sprossen und Schwämme. Und man muss wissen, wo man findet.

Simon B. Bühler

IMPRESSIONEN



MÄRZ – JUNI

KRÄUTER I

Exkursionen mit 20 – 30 Personen
(ohne Sammeln)

- Vermittlung von Faustregeln
- Einführung ins kleine 1x1 und ABC des Kräuterwissens
- Tipps für die Küche

KRÄUTER II

Exkursionen mit maximal 8 Personen
(mit Sammeln)

- Vermittlung von Faustregeln
- Einführung ins kleine 1x1 und ABC des Kräuterwissens
- Gemeinsames Ernten im Dialog



KRÄUTER III

Exkursionen mit maximal 8 Personen
(mit Sammeln und Tavolata)

- Vermittlung von Faustregeln
- Einführung ins kleine 1x1 und ABC des Kräuterwissens
- Gemeinsames Ernten im Dialog
- Apero in der Kräuterküche
- Putzen und Rüsten
- Zubereiten und Kochen
- Tavolata

JUNI – NOVEMBER



PILZE I

Exkursionen mit 20 – 30 Personen
(ohne Sammeln)

- Vermittlung von Faustregeln
- Bedeutung der Pilze im Kontext des Ökosystems
- Wie & wo sucht man Pilze
- Verhalten bei Verdacht auf Pilzvergiftung

PILZE II

Exkursionen mit maximal 8 Personen
(mit Sammeln)

- Grundregeln und Verwechslungsgefahren
- Einführung ins kleine 1x1 und ABC des Pilzwissens
- Wie sammelt man richtig
- Gemeinsames Suchen und Ernten im Dialog

PILZE III

Exkursionen mit maximal 8 Personen
(mit Sammeln und Tavolata)

- Grundregeln und Verwechslungsgefahren
- Einführung ins kleine 1x1 und ABC des Pilzwissens
- Wie sammelt man richtig
- Gemeinsames Suchen und Ernten im Dialog
- Apero mit Amuse-Bouche in der Kräuterküche
- Putzen und Rüsten
- Zubereiten und Kochen
- Tavolata

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

MITBRINGEN

(gilt für Kräuter II und Pilze II und III)

- Körbchen
- Messer
- Bleistift
- Papier

GEOGRAFISCHER RADIUS

- Speisepilze: Aarau & Umgebung
- Exkursionen: überall möglich
- Seminare: nach Absprache

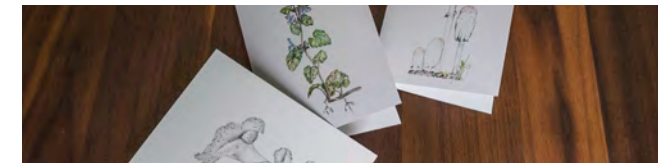
ZIELPUBLIKUM

- Amateure und Geniesser
- Fortgeschrittene
- Firmen und Vereine
- Schulen

DATEN UND PREISE AUF ANFRAGE

PRODUKTE, DELIKATESSEN UND SPEZIALITÄTEN

- Frische Pilze saisonal, getrocknete Pilze
- Gewürzsalze mit Wildkräutern
- Öl & Essig mit wilden Aromen
- Confits



GESCHENK-GUTSCHEINE FÜR ALLE EXKURSIONEN ERHÄLTICH

KONTAKT

Margrith Montalta
Burghalde 22
5024 Küttigen
Telefon: 062 827 00 19
Handy: 079 945 37 29
E-Mail: mamo@yetnet.ch
www.atelier-montalta.ch