

## Abrufangebot 3

### Grün, grün, grün sind alle meine Kräuter! – Die Kräuter der Grünen Soße



Maultaschen, Obazter, Dippekuche... jede Region und jede Stadt hat ihre eigene kulinarische Spezialität – ihr „Lieblingsgericht“. Die Mainmetropole ist berühmt für ihre „Grie Soß“. Doch was steckt denn eigentlich alles in der leckeren Grünen Soße?

Kerbel, Petersilie, Schnittlauch und Co. ergeben nicht nur eine leckere Mahlzeit, sondern sind auch gesund. An diesem Tag dreht sich daher alles um die köstlichen Zutaten, ihre Zubereitung zu DEM Frankfurter Gericht und um die kostbaren Wirkstoffe dieser Heilkräuter.

<b>Zeitraum:</b>	März bis Oktober, auch bei Regen durchführbar (überdacht)
<b>Dauer:</b>	3,5 Stunden
<b>Kosten:</b>	200,- €
<b>Personen:</b>	maximal 20

#### So könnte Ihr Workshop im Frankfurter Garten aussehen:

##### Dauer: 3,5 Stunden

- Eintreffen der Schulklasse / Vorstellungsrunde
- Führung durch den Garten
- Beginn des Workshops
- Präsentation der Ergebnisse / Feedbackrunde
- Ende des Angebotes (oder siehe Zusatzoptionen)

#### Zusatzoptionen:

- Im Anschluß an den Workshop kann die Gruppe noch im Garten verweilen.
- Nach dem Workshop erfolgt die Betreuung ausschließlich durch Ihr Lehrpersonal!
- Die Gruppe kann ihr eigenes Essen mitbringen und/oder ein Mittagessen für 5,- € pro Person zusätzlich buchen.

Unsere Angebote sind sowohl während der Schulzeit als auch in den Schulferien buchbar.

Weitere Formate, wie z.B. Projektwoche oder Schulpraktikum sind möglich.

Bitte sprechen Sie uns an: [kontakt@frankfurter-garten.de](mailto:kontakt@frankfurter-garten.de)

**Wir freuen uns auf viele junge Besucherinnen und Besucher!**

