



## Vegan & saisonal & regional

Lassen Sie sich verzaubern von der kulinarischen Vielfalt der heimischen Natur und entdecken sie die Welt der rein pflanzlichen Küche. Erfahren sie, wie man schmackhafte und gesunde Gerichte aus Gemüse, Obst, Vollkornprodukten, Hülsenfrüchten gepaart mit raffinierten Wildkräutern zubereiten kann.

Die Wildkräuter werden gemeinsam unter Anleitung zu einem köstlichen und vollwertigen, veganen Menü verarbeitet. Ob Bodenständiges oder Exotisches, Fantasievolles oder Backen ohne Ei, es erwartet Sie ein weites Spektrum rein pflanzlicher Genüsse – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Erleben Sie wie mit Delikatessen aus Wiese und Wald veganen Kreationen zu unerwarteten neuen Geschmackserlebnissen führen.

Information	
Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	65,00 € Teilnehmerbeitrag
Fachbereich:	Natur und Garten
Zielgruppe:	Naturvermittler:innen, Seminarbäuer:innen,
	Landwirt:innen mit UaB, Kräuterpädagog:innen,
	SaB
Anrechnung:	4 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

## Verfügbare Termine

## 01.01.2027 00:00,

Beginn	01.01.2027 00:00
Ende	02.01.2027 00:00
Information	Irene Blasge, Tel 05 0259 26108,
	irene.blasge@lk-noe.at
Kursnummer	3-0083170
Trainer:in	Petra Regner-Haindl
Veranstalter	LFI Niederösterreich

© 2024 - Ifi.at Ausdruck vom 17.05.2024