Speisekammer aus der Natur

Die Natur bietet ein reichhaltiges Angebot an bevorratbarem Wildgemüse, Wildobst und Nüssen. Viele Möglichkeiten nahrhafte Sprossen, Wildspargel, Kräuter- oder Gehölzknospen, Stängeln, Blüten und Fruchtstände in würzigen Marinaden oder Öl einzulegen stehen uns offen. Aber auch die Verarbeitung zu Pasten, Chutneys, Wildobstsoßen oder Fruchtkäse-Naschereien ist möglich. Spezielle Wildpflanzen und heilkräftige Trockenkräuter zum Würzen zu verwenden, ist noch weitgehend unbekannt. Das Seminar soll dahingehend Anleitung geben, die "essbare Fülle der Natur" für Speisen des Winters haltbar zu machen. Besonderheit: Alle TeilnehmerInnen bekommen das Buch "Speisekammer aus der Natur" als Kursunterlage gratis dazu!

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	60,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 120,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Natur und Garten
Zielgruppe:	Naturvermittler:innen, Seminarbäuer:innen, Landwirt:innen mit UaB, Kräuterpädagog:innen, SaB,

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	3-0078086
Trainer:in	DI Dr. Michael Machatschek
Veranstalter	LFI Niederösterreich

© 2024 - lfi.at