

Wilde Pflanzen auf der Alm - Fermentieren

Anfang Juli finden wir auf der Alm frische Kräuter, aus denen würzige Fermente hergestellt werden können. Als Basis dienen herkömmliche Gemüsearten, welche mit den Almkräutern eine zusätzliche Aufwertung erfahren. So werden für den Winter zusätzliche Aspekte der Vorratswirtschaft gelernt. Das bekannteste Beispiel dafür stellt das seinerzeit hergestellte Alpenampfer-Sauerkraut dar, welches früher im Alpenraum üblich war. Für unser fröhliches Fermentarium verwenden wir Gläser, essbare Pflanzen, etwas Salz, Wasser, einige Gewürze und kühle Lagerräume. Vor allem gehaltvolle Almpflanzen eröffnen uns ein Tor zu neuen Aromen. Sie steigern die Möglichkeiten der Geschmacksvielfalt und erhöhen die Nutzung natürlicher und gesundheitsfördernder Nahrungsmittel. Neben mitgebrachten Kostproben und einem Sammelrundgang stellen wir uns am Nachmittag in die Hotelküche und dringen in diese archaische Nahrungswelt der "Sauermeister" ein.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 90,00 (pro Person ungefordert); € 55,00 (pro Person gefördert) gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Umwelt und Biolandbau
Zielgruppe:	NaturvermittlerInnen, SeminarbäuerInnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB,
Mitzubringen:	Einfache Haushaltsgeräte und Gemüse - wird aber noch genau bekanntgegeben
Anrechnung:	8 Stunde(n) für Schule am Bauernhof,

02.07.2020 09:00, Göstling an der Ybbs

Ort	Göstling an der Ybbs
Beginn	02.07.2020 09:00
Ende	02.07.2020 17:00
Örtlichkeit	Hochkarhof - Fam. Kronsteiner, Lassing 50, 3345 Göstling an der Ybbs
Information	Dipl.-Päd.Ing. Irene Blasge, Tel +43 5 0259 26108
Kursnummer	61-20062-16