

Wilde Pflanzen - Hydrolate durch Wasserdampfdestillation

Destillieren ist einfach. In diesem Praxis-Seminar werden die Grundlagen dafür vermittelt.

Kennenlernen und selber machen:

Wie funktioniert die Destille, was ist zu beachten? Was zeichnet Hydrolate aus, welche wilden und gezähmten Pflanzen eignen sich im Verlauf der Jahreszeiten und wieviel Pflanze ist im Produkt?

Einsatzmöglichkeiten und Besonderheiten einzelner Pflanzenwässer, Verarbeitung zu hautpflegenden, gesundheitsunterstützenden und kulinarischen Spezialitäten.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 55,00 (pro Person gefördert), € 90,00 (pro Person ungefördert) - gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Natur und Garten
Zielgruppe:	NaturvermittlerInnen, SeminarbäuerInnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB,
Anrechnung:	8 Stunde(n) für Schule am Bauernhof,

22.06.2021 09:00, Amstetten

Ort	Amstetten
Beginn	22.06.2021 09:00
Ende	22.06.2021 17:00
Örtlichkeit	BBK Amstetten, Kaspar-Brunner-Straße 18, 3300 Amstetten
Information	Dipl.-Päd.Ing. Irene Blasge, Tel +43 5 0259 26108
Kursnummer	61-21124-132
Trainer/in	Petra Paszkiewicz

24.06.2021 09:00, St. Pölten

Ort	St. Pölten
Beginn	24.06.2021 09:00
Ende	24.06.2021 17:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
Information	Dipl.-Päd.Ing. Irene Blasge, Tel +43 5 0259 26108
Kursnummer	61-21123-132
Trainer/in	Petra Paszkiewicz