

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!

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 60,00 (pro Person gefördert), € 95,00 (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,

04.03.2021 09:00, Laab im Walde

Ort	Laab im Walde
Beginn	04.03.2021 09:00
Ende	04.03.2021 17:00
Örtlichkeit	Kloster Laab im Walde, Klostersgasse 7-9, 2381 Laab im Walde
Information	Dipl.-Päd.Ing. Irene Blasge, Tel +43 5 0259 26108
Kursnummer	61-21063-132
Trainer/in	Michael Machatschek

06.03.2021 09:00, Kematen an der Ybbs

Ort	Kematen an der Ybbs
Beginn	06.03.2021 09:00
Ende	06.03.2021 17:00
Örtlichkeit	Biohof Linden, Linden 1, 3331 Kematen an der Ybbs
Information	Dipl.-Päd.Ing. Irene Blasge, Tel +43 5 0259 26108
Kursnummer	61-21064-132
Trainer/in	Michael Machatschek