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

© 2026 - lfi.at