
Wildkräutergetränke vom Sirup über den Tee bis zum Cocktail

Ein Tag der wilden Getränke

Dieser Kurstag ist ganz den Getränken aus der Natur gewidmet, diese können vielfältiger nicht sein. Erfrischende Durstlöscher, hausgemachte Sirupe zum Aufspritzen, Kräuterlimonaden, Smoothies, Oxymel, Kräuterwein und Wildkräutercocktails, sind nur ein kleiner Einblick in die vielfältige Welt der Wildkräuter Getränke. Mit Wildkräutern kann man sich nicht nur den Genuss, sondern auch wertvolle Vitamine und Mineralstoffe statt künstlicher Zusatzstoffe ins Glas holen. An diesem Praxistag werden Getränke für die Vorratsküche sowie zum sofortigen Genuss hergestellt und verkostet. Das gemeinsam gekochte Mittagessen ist im Kurs inkludiert.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 95,00 € Teilnahmebeitrag

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