

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 Durstlöcher, 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

01.01.2028 00:00, Kronberg

Ort	Kronberg
Beginn	01.01.2028 00:00
Ende	02.01.2028 00:00
Örtlichkeit	Landhaus Kraus, Minister Kraus-Straße 16, 2123 Kronberg
Information	Irene Blasge, Tel 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at
Kursnummer	3-0075021
Trainer:in	Petra Regner-Haindl
Veranstalter	LFI Niederösterreich