



## 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!

Information	
Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	65,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
	130,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert
	Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Natur und Garten
Zielgruppe:	Naturvermittler:innen, Seminarbäuer:innen,
	Landwirt:innen mit UaB, Kräuterpädagog:innen,
	SaB,

## Verfügbare Termine

## 01.01.2028 00:00,

Beginn 01.01.2028 00:00

Ende 02.01.2028 00:00

Örtlichkeit VA-Ort noch offen,
Information Irene Blasge, Tel 05 0259 26108,
irene.blasge@lk-noe.at

Kursnummer 3-0078086

Trainer:in DI Dr. Michael Machatschek

Veranstalter LFI Niederösterreich

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 16.11.2025