

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 ungefordert
Bildungsförderung LE 23-27

Fachbereich: Natur und Garten

Zielgruppe: Naturvermittler:innen, Seminarbauer:innen,
Landwirt:innen mit UaB, Kräuterpädagog:innen,
SaB,

Anrechnung: 8 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

Verfügbare Termine