

Botanicals – heimische Wildpflanzen für Getränke

Aufgrund der Tatsache, dass es keine gute Übersetzung für den Begriff „Botanicals“ gibt, wird dieser meist in Zusammenhang mit Gin auch im Deutschen benutzt. Botanicals sind Pflanzen, die Alkohol oder auch Speisen einen besonderen Geschmack verleihen. Verwendet Kräuter & Blätter, Samen & Früchte sowie Wurzeln & Rinden.

In diesem Workshop werden die wichtigsten heimischen Pflanzen zum aromatisieren von Getränken vorgestellt und können verkostet werden. Es werden die verschiedenste Extraktionsformen erklärt. Die im Kurs erstellen Kräuterauszüge können mit nach Hause genommen werden.

Information

| | |
|---------------------|--|
| Kursdauer: | 4 Einheiten |
| Kursbeitrag: | 55,00 € Teilnahmebeitrag |
| Fachbereich: | Natur und Garten |
| Zielgruppe: | NaturvermittlerInnen, SeminarbäuerInnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB |
| Anrechnung: | 4 Stunde(n) für Schule am Bauernhof |

Verfügbare Termine