
Wilde Küche - Kräutersalze

Erfahren Sie Wissenswertes rund um das Thema Wildkräutersalz. Nach einer Vorstellung der verschiedensten Salzarten und der div. Zubereitungsarbeiten sowie Verwendungsmöglichkeiten, werden verschiedenste Wildkräuter im Jahreskreis vorgestellt, welche sich ideal für die Kräutersalzherstellung eignen.

Im anschließenden Praxisteil werden einige Salzmischungen, welche mit nach Hause genommen werden können, hergestellt.

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