

## Wilde Küche - Kräutersalze

Erfahren Sie Wissenswertes rund um das Thema Wildkräutersalz. Nach einer Vorstellung der verschiedenen 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

<b>Kursdauer:</b>	4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	55,00 € Teilnahmebeitrag
<b>Fachbereich:</b>	Natur und Garten
<b>Zielgruppe:</b>	NaturvermittlerInnen, SeminarbäuerInnen, LandwirInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB
<b>Anrechnung:</b>	4 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

### Verfügbare Termine