

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

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

Verfügbare Termine