

Wilde Küche - Kräutervorratsküche - Wildkräutergewürz, Chutneys & Co

Im Laufe eines Jahres bringt die Natur viel Schönes und Geschmackvolles hervor. Durch unterschiedliche Verfahren kann die Ernte haltbar gemacht und auch zu anderen Jahreszeiten genossen werden.

Erfahren Sie mehr über das Haltbarmachen von Wildkräutern und Wildobst. Es werden die div. Haltbarkeitsmethoden vorgestellt. In der Küche liegt der Schwerpunkt vor allem auf Wildkräuterwürzsaucen. Neben Pesto kann man Wildkräuter auch im Relish, Pistou, Confit, Chutney & Co verwenden. Schon einmal Schafgarbenketchup und Wildkräutersenf probiert?

Bei diesem Kochseminar ist Gelegenheit dazu.

Im praktischen Teil werden die besten Rezepte gleich in die Tat umsetzen. Nach dem gemeinsamen Kochen werden die Ergebnisse verkostet bzw. in Gläser gefüllt. Inklusive Material und umfangreiche Seminarunterlagen. Außerdem können Sie Ihr Eingemachtes mit nach Hause nehmen.

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