

Wildkräuter und Wildobst ab ins Glas! Kochworkshop für Chutneys, Würzsaucen & 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 Wildobstsenf 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. Alle hergestellten Gläser können die Teilnehmer:innen mit nach Hause nehmen.

Information

Verfügbare Termine

Kursdauer: 4 Einheiten

Kursbeitrag: 65,00 € Teilnahmebeitrag

Fachbereich: Natur und Garten

Zielgruppe: Naturvermittler:innen, Seminarbäuer:innen,
Landwirt:innen mit UaB, Kräuterpädagog:innen,
SaB

Anrechnung: 4 Stunde(n) für Schule am Bauernhof