

Wildkräuter - Fingerfood und wilde Häppchen - kreative Ideen mit Wildkräutern

Fingerfood, das sind kleine, appetitliche und vielseitige Köstlichkeiten. Sowohl die Geschmackssinne als auch das Auge freuen sich über diesen handlichen Genuss im Miniformat vor allem wenn man heimische Wildkräuter und Blüten mit innovativen Rezepten kombiniert.

Der Kreativität sind scheinbar keine Grenzen gesetzt, wenn es um die unkomplizierten, mundgerechten Mahlzeiten geht. Erfahren Sie Tipps und Tricks rund um die Planung und Vorbereitung von Festen und wie sie mit Fingerfood Ihrer Party eine besondere Note geben können!

Im Seminar werden die verwendeten Wildkräuter kurz besprochen und gemeinsam setzen wir die Rezepte in die Tat um und genießen das „Wildes Häppchenbuffet“ gleich im Anschluss. Nebenbei kommt der Wissensaustausch nicht zu kurz.

Information

Kursdauer: 4 Einheiten

Kursbeitrag: 65,00 € Teilnehmerbeitrag

Fachbereich: Natur und Garten

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

Anrechnung: 4 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

Verfügbare Termine