

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, Seminarbauer:innen, Landwirt:innen mit UaB, Kräuterpädagog:innen, SaB
Anrechnung:	4 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

Verfügbare Termine

19.05.2025 15:00, Kronberg

Ort	Kronberg
Beginn	19.05.2025 15:00
Ende	19.05.2025 19:00
Örtlichkeit	Landhaus Kraus, Minister Kraus-Straße 16, 2123 Kronberg
Information	Irene Blasge, Tel 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at
Kursnummer	3-0088314
Trainer:in	Petra Regner-Haindl
Veranstalter	LFI Niederösterreich

01.01.2028 00:00,

Beginn	01.01.2028 00:00
Ende	02.01.2028 00:00
Örtlichkeit	VA-Ort noch offen,
Information	Irene Blasge, Tel 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at
Kursnummer	3-0083172
Trainer:in	Petra Regner-Haindl
Veranstalter	LFI Niederösterreich