

Wildkräutervorratsküche - 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:	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

Verfügbare Termine

02.09.2025 16:00, Kronberg

Ort	Kronberg
Beginn	02.09.2025 16:00
Ende	02.09.2025 20:00
Örtlichkeit	Landhaus Kraus, Minister Kraus-Straße 16, 2123 Kronberg
Information	Irene Blasge, Tel 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at
Kursnummer	3-0088316
Trainer:in	Petra Regner-Haindl
Veranstalter	LFI Niederösterreich

01.01.2028 00:00, Kronberg

Ort	Kronberg
Beginn	01.01.2028 00:00
Ende	02.01.2028 00:00
Örtlichkeit	Landhaus Kraus, Minister Kraus-Straße 16, 2123 Kronberg
Information	Irene Blasge, Tel 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at
Kursnummer	3-0088315
Trainer:in	Petra Regner-Haindl
Veranstalter	LFI Niederösterreich