

Hydrolate durch Wasserdampfdestillation selbst herstellen

Destillieren ist einfach. In diesem Praxis-Seminar werden die Grundlagen dafür vermittelt.

Wie funktioniert die Destille, was ist zu beachten? Was zeichnet Hydrolate aus, welche wilden und kultivierten Pflanzen eignen sich im Verlauf der Jahreszeiten und wieviel Pflanze ist im Produkt?

Einsatzmöglichkeiten und Besonderheiten einzelner Pflanzenwässer, Verarbeitung zu hautpflegenden, gesundheitsunterstützenden und kulinarischen Spezialitäten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	55,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 140,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Natur und Garten
Zielgruppe:	Naturvermittler:innen, Seminarbauer:innen, Landwirt:innen mit UaB, Kräuterpädagog:innen, SaB,

Verfügbare Termine

22.06.2026 09:00, Ruprechtshofen

Ort	Ruprechtshofen
Beginn	22.06.2026 09:00
Ende	22.06.2026 17:00
Örtlichkeit	Hohentann 6, 3244 Ruprechtshofen
Information	Irene Blasge, Tel 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at
Kursnummer	3-0095608
Trainer:in	Petra Paszkiewicz
Veranstalter	LFI Niederösterreich

23.06.2026 09:00, Marbach an der Donau

Ort	Marbach an der Donau
Beginn	23.06.2026 09:00
Ende	23.06.2026 17:00
Örtlichkeit	Ötscherblickstraße 22/2/5, 3671 Marbach an der Donau
Information	Irene Blasge, Tel 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at
Kursnummer	3-0095610
Trainer:in	Petra Paszkiewicz
Veranstalter	LFI Niederösterreich

01.01.2029 00:00,

Beginn	01.01.2029 00:00
Ende	02.01.2029 00:00
Örtlichkeit	VA-Ort noch offen,
Information	Irene Blasge, Tel 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at
Kursnummer	3-0074724
Trainer:in	Petra Paszkiewicz
Veranstalter	LFI Niederösterreich