

Die Brennnessel in der Küche - unendliche Möglichkeiten und vielseitige Wirkungen!

Eine auf der Welt weit verbreitete und bekannte Wildpflanze ist die Brennnessel. Sie wächst auf fetten (stickstoffreichen) Böden zu prächtigen Exemplaren heran, unbeachtet und oft unerwünscht. Für die meisten Menschen ist die Brennnessel ein lästiges Unkraut, dabei hätte sie so viele positive Eigenschaften, ein großes Wirkungsspektrum und unglaubliche Möglichkeiten im kulinarischen Bereich. Lassen Sie sich von der Brennnessel verzaubern und freuen sie sich auf überraschende Erkenntnisse rund um Urtica dioica!

Information

| | |
|---------------------|--|
| Kursdauer: | 4 Einheiten |
| Kursbeitrag: | 65,00 € Teilnahmebeitrag |
| Fachbereich: | Natur und Garten |
| Zielgruppe: | Landwirt:innen, Naturvermittler:innen, Kräuterpädagog:innen, Waldpädagog:innen, UaB, SaB |
| Anrechnung: | 4 Stunde(n) für Schule am Bauernhof |

Verfügbare Termine

01.01.2029 00:00, St. Pölten

| | |
|--------------|--|
| Ort | St. Pölten |
| Beginn | 01.01.2029 00:00 |
| Ende | 02.01.2029 00:00 |
| Örtlichkeit | Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten |
| Information | Irene Blasge, Tel 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at |
| Kursnummer | 3-0066094 |
| Trainer:in | Petra Regner-Haindl |
| Veranstalter | LFI Niederösterreich |