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

© 2026 - lfi.at