Ländliches Fortbildungs Institut

Niederösterreich

Wildkräuterküche

Frühlingskräuter sind nicht nur gesund, sie schmecken auch hervorragend!

Erfahre welche Frühlingskräuter sich für die Verarbeitung in der Küche eignen und was du dabei beachten musst.

Gemeinsam bereiten wir ein umfangreiches, nahrhaftes und schmackhaftes Wildkräutermenü mit frischen Kräutern zu. Du kannst verschiedenen Kräuter verkosten und erhältst zahlreiche Rezeptideen für Vorspeisen, Aufstriche, Suppe, Hauptgerichte, Saucen, Pesto, Fingerfood und Desserts.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	85,00 € Teilnahmebeitrag
Fachbereich:	Natur und Garten
Zielgruppe:	Interessierte, Naturvermittler:innen, Seminarbäuer:innen, Kräuterpädagog:innen

Verfügbare Termine

14.05.2027 15:00, St. Pölten

Ort	St. Pölten
Beginn	14.05.2027 15:00
Ende	14.05.2027 19:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
Information	Irene Blasge, Tel 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at
Kursnummer	3-0097675
Trainer:in	Angela Heher
Veranstalter	LFI Niederösterreich

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	3-0097665
Trainer:in	Angela Heher
Veranstalter	LFI Niederösterreich

© 2026 - lfi.at