

Wilde Pflanzen - Hydrolate durch Wasserdampfdestillation

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

Kennenlernen und selber machen:

Wie funktioniert die Destille, was ist zu beachten? Was zeichnet Hydrolate aus, welche wilden und gezähmten 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
95,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert
Bildungsförderung LE 14-20

Fachbereich: Natur und Garten

Zielgruppe: Alle am Thema interessierten Frauen im ländlichen Raum und Mitglieder

Anrechnung: 8 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

Verfügbare Termine

07.06.2027 09:00, Enzersdorf bei Staatz

Ort	Enzersdorf bei Staatz
Beginn	07.06.2027 09:00
Ende	07.06.2027 17:00
Örtlichkeit	Schmid Aloisia, Oberort 1/1, 2134 Enzersdorf bei Staatz
Information	Aloisia Schmid, aloisia.schmid@gmail.com, 0664/3239201
Kursnummer	3-0097632
Trainer:in	Petra Paszkiewicz
Veranstalter	LFI Niederösterreich