

Wildkräuterworkshop

Wildkräuter für Feinschmecker! Ein unübersehbarer Trend ist das Sammeln und Verarbeiten von gesundem Wildgemüse und von "Unkräutern" aus der Natur. Erfahren Sie in diesem Wildkräuterworkshop mehr über die Erkennung, Verwendung und Konservierung von Wildkräutern. An jedem Kurstag genießen wir ein Wildkräuteressen. Sie sammeln und verarbeiten die Kostbarkeiten aus der Natur in vielfältiger Weise: Wildpflanzenessig, Blütengelees, Tinkturen, Kräuteröle, Gewürzsalz, Kräuterpaste- und aufstriche, Wildkräutersuppe und köstliche Elixiere, Magenbitter, Ansatzschnäpse und Liköre werden hergestellt. Auch für die Schönheitspflege findet sich auf Wiesen und am Wegesrand so manches Kraut, das wir für die Herstellung von Salben, Cremes, mit Kräutern verfeinerten Seifen oder Badezusätzen verwenden. Weiters soll ein Herbarium angelegt werden und wir schaffen Arrangements aus Naturmaterialien. Wissenswertes über Pflanzenbiologie, traditionelle Heilkräuterkunde und Pflanzeninhaltsstoffe ergänzen die praktischen Erfahrungen in der Natur. Zusätzlich erhalten Sie ein umfangreiches Skriptum mit Beschreibungen essbarer Kräuter sowie vielen nützlichen Tipps und Ideen zur Wildkräuterverarbeitung. Die hergestellten Produkte können gegen einen Unkostenbeitrag für die verwendeten Materialien und Zutaten mitgenommen werden. Die weiteren 2 Termine sind 9. April und 28. Mai 2021.

20 Euro Selbstbehalt werden für diverse Materialien von der Referentin zu Kursbeginn einkassiert.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	18 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 180,00
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Korb, Schere, Sackerl oder Dosen zum Sammeln, wetterfeste Kleidung und gutes Schuhwerk.

05.03.2021 14:00, Klagenfurt

Ort	Klagenfurt
Beginn	05.03.2021 14:00
Ende	28.05.2021 19:00
Örtlichkeit	Bildungshaus Schloss Krastowitz, Gottscheerstraße 1, 9020 Klagenfurt
Information	Bildungshaus Schloss Krastowitz, Tel +43 46358502100
Kursnummer	KR-21-21886
Termin 1	05.03.2021, 14:00 - 19:00 Uhr
Termin 2	09.04.2021, 14:00 - 19:00 Uhr
Termin 3	28.05.2021, 14:00 - 19:00 Uhr