Wildkräuterworkshop in 3 Modulen

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. 25 Euro Selbstbehalt werden für diverse Materialien von der Referentin zu Kursbeginn einkassiert. Die weiteren 2 Termine sind 5 . und 26. April 2025, Kurszeiten jeweils von 8.30 bis 13 Uhr.

Information

Kursdauer:	16 Einheiten
Kursbeitrag:	199,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine