

Braukunst mit Wildkräutern

Traditionelle Kräutergetränke wie Bier & Met ganz einfach in der eigenen Küche brauen.

In diesem Kurs steht die traditionelle Herstellung von Getränken wie Bier und Met im Mittelpunkt – mit einem besonderen Fokus auf die Verwendung heimischer Wildkräuter. Die Rezepte basieren auf historischen Vorlagen, wurden jedoch für die heutige Anwendung vereinfacht und neu interpretiert. So lassen sich Bier und Met ohne großen technischen Aufwand direkt in der eigenen Küche herstellen. Ergänzend werden sowohl praktische Kenntnisse als auch kulturelle und pflanzenkundliche Zusammenhänge vermittelt. Ob herb-würziges Bier aus wilden Aromakräutern oder ein fein abgestimmter Honigwein mit Wildkräutern – die Vielfalt der Kräuter eröffnet zahlreiche geschmackliche Möglichkeiten. Gemeinsam wird erkundet, wie sich mit einfachen Mitteln und natürlichen Zutaten Getränke von besonderem Charakter schaffen lassen.

Achtung: für Material sind 15 Euro pro Person an die Kursleiterin zu bezahlen!

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 95,00 € Kursgebühr

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine