Wildkräuterworkshop in 3 Modulen – Wildkräuter für Feinschmecker!

Wildkräuter sind weit mehr als vermeintliches „Unkraut“: Sie eröffnen vielfältige Möglichkeiten für Küche, natürliche Körperpflege, traditionelles Kräuterwissen und kreative Gestaltung. In diesem dreiteiligen Workshop lernen Sie heimische Wildkräuter sicher zu erkennen, verantwortungsvoll zu sammeln und auf vielfältige Weise zu verarbeiten.

Sie entdecken, was sich aus den Schätzen der Natur alles herstellen lässt: von Wildpflanzenessigen und Blütengelees über Tinkturen, Kräuteröle, Salze und aromatische Aufstriche bis hin zu Suppen, Elixieren, Magenbittern, Ansatzschnäpsen und Likören. Auch für die natürliche Schönheitspflege verarbeiten Sie Kräuter – etwa zu Salben, Cremes, Seifen und Badezusätzen.

Darüber hinaus legen Sie ein Herbarium an, gestalten Arrangements aus Naturmaterialien und beschäftigen sich mit Pflanzenbiologie, Inhaltsstoffen und der traditionellen Verwendung von Heilkräutern. An jedem Kurstag verkosten Sie die selbst hergestellten Wildkräuter-Köstlichkeiten und erleben dabei unmittelbar, wie vielseitig und köstlich die Natur schmeckt.

Zusätzlich erhalten Sie ein umfangreiches Skriptum mit detaillierten Beschreibungen essbarer Wildkräuter sowie zahlreichen Rezepten, Tipps und Anregungen für die Verarbeitung zu Hause.

Ein Selbstbehalt von 25 € für Materialien wird zu Kursbeginn direkt von der Referentin eingehoben.

Die weiteren 2 Termine sind 13. März und 17. April 2027, Kurszeiten jeweils von 8.30 bis 13 Uhr.

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut

Kärnten

Information

Kursdauer:	16 Einheiten
Kursbeitrag:	219,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine

20.02.2027 08:30, Klagenfurt am Wörthersee

Ort	Klagenfurt am Wörthersee
Beginn	20.02.2027 08:30
Ende	17.04.2027 13:00
Örtlichkeit	Schloss Krastowitz, Krastowitz 1, 9020 Klagenfurt am Wörthersee
Kursnummer	2-0030918
Trainer:in	MMag. Andrea Maria Müller
Veranstalter	Schloss Krastowitz
Termin 1	20.02.2027, 08:30 - 13:00 Uhr
Termin 2	13.03.2027, 08:30 - 13:00 Uhr
Termin 3	17.04.2027, 08:30 - 13:00 Uhr

© 2026 - lfi.at