
Wildkräuterworkshop in 3 Modulen – Wildkräuter für Feinschmecker!

Das Sammeln und Verarbeiten von Wildgemüse und vermeintlichen „Unkräutern“ liegt im Trend – und bereichert nicht nur die Küche, sondern auch Gesundheit, Wohlbefinden und Kreativität. In diesem Wildkräuterworkshop lernen Sie, heimische Kräuter sicher zu erkennen, verantwortungsvoll zu sammeln und auf vielfältige Weise zu verarbeiten.

Gemeinsam entdecken wir, wie aus den Schätzen der Natur wahre Köstlichkeiten entstehen: Von Wildpflanzenessigen und Blütengelees über Tinkturen, Kräuteröle, Salze und aromatische Aufstriche bis hin zu wärmenden Suppen, wohltuenden Elixieren, Magenbittern, Ansatzschnäpsen und Likören. Auch für die Schönheitspflege ist gesorgt, denn wir stellen Salben, Cremes, mit Kräutern verfeinerte Seifen und Badezusätze her. Ergänzend dazu legen wir ein Herbarium an, gestalten Arrangements aus Naturmaterialien und vertiefen unser Wissen rund um Pflanzenbiologie, Inhaltsstoffe und die traditionelle Heilkräuterkunde.

An jedem Kurstag genießen wir die selbst hergestellten Wildkräuter-Köstlichkeiten und erfahren dabei unmittelbar, wie vielseitig und köstlich die Natur schmeckt.

Zusätzlich erhalten Sie ein umfangreiches Skriptum mit detaillierten Beschreibungen essbarer Kräuter sowie zahlreichen Tipps, Rezepten und Anregungen für die Wildkräuterverarbeitung zuhause.

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

Die weiteren 2 Termine sind 21. März und 25. April 2026, Kurszeiten jeweils von 8.30 bis 13 Uhr.

Information

Kursdauer:	16 Einheiten
Kursbeitrag:	209,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine

28.02.2026 08:30, Klagenfurt am Wörthersee

Ort	Klagenfurt am Wörthersee
Beginn	28.02.2026 08:30
Ende	25.04.2026 13:00
Örtlichkeit	Bildungshaus Schloss Krastowitz, Krastowitz 1, 9020 Klagenfurt am Wörthersee
Kursnummer	2-0029045
Trainer:in	MMag. Andrea Maria Müller
Veranstalter	Schloss Krastowitz
Termin 1	28.02.2026, 08:30 - 13:00 Uhr
Termin 2	21.03.2026, 08:30 - 13:00 Uhr
Termin 3	25.04.2026, 08:30 - 13:00 Uhr