

Braukunst mit Wildkräutern

Von alten Rezepten zum neuen Genuss

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!

Eckdaten:

Termin: Samstag, 20. September 2025, 9:00 bis 17:00 Uhr

Referentin: Brigitte Killingseder

Preis: € 95,-

Kursnummer: 2-0028515

Anmeldung: 0463/5850-2100

Anmeldung und Information:

bei Mag. Robert Madrian

Bildungshaus Schloss Krastowitz

Tel.: 0463/5850-2100

E-Mail: robert.madrian@lk-kaernten.at

oder direkt online über folgenden Link: [Braukunst mit Wildkräutern](#)