

Wildkräuterworkshop

Workshop in 3 Modulen

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.

Eckdaten:

- **1. Modul:** Samstag, 28. Februar 2026, 8:30 - 13:00 Uhr
- **2. Modul:** Samstag, 21. März 2026, 8:30 - 13:00 Uhr
- **3. Modul:** Samstag, 25. April 2026, 8:30 - 13:00 Uhr
- **Ort:** Bildungshaus Schloss Krastowitz, Krastowitz 1, 9020 Klagenfurt
- **Referentin:** MMag. Andrea Müller
- **Kosten:** € 209,- pro Person

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: [**Wildkräuterworkshop in 3 Modulen**](#)