

Braukunst mit Wildkräutern: Von alten Rezepten zum neuen Genuss

Traditionelle Getränke wie Bier und Met selbst herzustellen, ist einfacher als gedacht. In diesem Workshop steht die Herstellung dieser Klassiker im Mittelpunkt – mit einem besonderen Fokus auf heimische Wildkräuter.

Die verwendeten 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.

Neben der praktischen Umsetzung erhalten Sie Einblicke in kulturelle Hintergründe sowie in die Verwendung ausgewählter Wildkräuter. Ob herb-würziges Bier mit wilden Aromapflanzen oder fein abgestimmter Honigwein – die Vielfalt der Kräuter eröffnet zahlreiche geschmackliche Möglichkeiten.

So erkunden Sie erkunden, wie sich mit einfachen Mitteln und natürlichen Zutaten charaktvolle Getränke herstellen lassen.

Hinweis: Materialkosten von 15 € sind direkt an die Kursleiterin zu bezahlen.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	95,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine

12.09.2026 09:00, Klagenfurt am Wörthersee

Ort	Klagenfurt am Wörthersee
Beginn	12.09.2026 09:00
Ende	12.09.2026 17:00
Örtlichkeit	Bildungshaus Schloss Krastowitz, Krastowitz 1, 9020 Klagenfurt am Wörthersee
Kursnummer	2-0030363
Trainer:in	Brigitte Killingseder
Veranstalter	Schloss Krastowitz