Frühlingswildkräuter in der Küche

Wild und köstlich sprießt es jeden Frühling auf Wiesen und in Wäldern. Das Gute liegt so nah und meist direkt vor der Haustür. Grüne Schätze wie Bärlauch, Giersch, Gundermann, Brennnessel, Schafgarbe und viele mehr sollen unsere Wertschätzung erfahren und kulinarisch neu entdeckt werden. Seminarbäuerinnen mit der Zusatzausbildung Kräuterpädagogik begeben sich gemeinsam mit den KursteilnehmerInnen auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch die Welt der Frühlingskräuter. Neben vielen schmackhaften Rezepten und Kostproben für die pikante und süße Küche gibt es wertvolle Tipps zum Sammeln, Verarbeiten und Aufbewahren.
Lebensmittelkosten werden bei der Veranstaltung bar kassiert.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	35,00 €
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Bäuerinnen und Bauern, Konsumentinnen und Konsumenten
Mitzubringen:	Behälter für etwaige Kostproben, Schreibzeug, bequeme Schuhe, Schürze

Verfügbare Termine

10.06.2024 18:30, Ungenach

Ort	Ungenach
Beginn	10.06.2024 18:30
Ende	10.06.2024 21:30
Örtlichkeit	Betrieb Maringer Adelheid, Ungenach 18, 4841 Ungenach
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3328/120
Trainer:in	Christina Huber
Termin 1	10.06.2024, 18:30 - 21:30 Uhr