

Oxymel und andere Kräuterauszüge

Essig und Honig sind die Basis für den Auszug von Wirkstoffen aus Kräutern, Wurzeln, Blüten, Früchten und Gewürzen. Diese Oxymele bilden eine gute Alternative zu alkoholischen Pflanzenextrakten. In diesem Seminar erfahren Sie neben den verschiedenen Extraktionsverfahren die vielfältigen Wirkungen und Anwendungen der Oxymele kennen und haben anschließend die Möglichkeit, 3 verschiedene Sauerhonige herzustellen und mit nach Hause zu nehmen.

/gutelebenlernen

Änderungen vorbehalten.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 48,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert); € 95,00 (Teilnehmerbeitrag ohne Förderung) gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Umwelt und Biolandbau
Zielgruppe:	Bäuerinnen und Bauern, Gesundheitsbewusste, Imker, Interessierte, Kräuterpädagoginnen und -pädagogen, Natur- und Landschaftsvermittler/-innen, Naturinteressierte
Anrechnung:	8 Stunde(n) für Schule am Bauernhof,

25.04.2020 09:00, St. Florian

Ort	St. Florian
Beginn	25.04.2020 09:00
Ende	25.04.2020 17:00
Örtlichkeit	Kräuterparadies Benischek, Hohenbrunn 14, 4490 St. Florian
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	8677/3
Termin 1	25.04.2020, 09:00 - 13:00 Uhr
Termin 2	25.04.2020, 09:00 - 13:00 Uhr
Termin 3	25.04.2020, 13:00 - 17:00 Uhr und 1 mehr