

Almkräuter entdecken, sammeln und verarbeiten

Im Seminar lernen Sie die Verwendung von wildwachsenden Bergkräutern und Gewürzpflanzen kennen. Die Pflanzen werden gemeinsam in der Natur gesammelt und zu bekömmlichen und köstlichen Kräutersuppen und Kräuteraufstrichen verarbeitet. Beim gemeinsamen Verkosten darf der Mühe Lohn dann genussvoll verzehrt werden.

Änderungen vorbehalten.

Information

| | |
|----------------------|---|
| Kursdauer: | 8 Einheiten |
| Kursbeitrag: | 92,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 40,00 € Kursbeitrag gefördert |
| Fachbereich: | Almwirtschaft |
| Zielgruppe: | Almbäuerin und Almbauer, Almbewirtschafter:in, Almpersonal, Interessierte |
| Mitzubringen: | ein kleiner Unkostenbeitrag für Lebensmittel wird eingehoben, evt. Kochschürze, wetterfeste Kleidung, Treffpunkt beim letzten Parkplatz |
| Anrechnung: | 4 Stunde(n) für Agrarpädagogik |

Verfügbare Termine

11.06.2025 09:00, Bad Ischl

| | |
|-------------|--|
| Ort | Bad Ischl |
| Beginn | 11.06.2025 09:00 |
| Ende | 11.06.2025 17:00 |
| Örtlichkeit | Rettenbachalm (Treffpunkt Parkplatz), 4820 Bad Ischl |
| Information | Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at |
| Kursnummer | 8709/26 |
| Trainer:in | NN Erika Kerbl |
| Termin 1 | 11.06.2025, 09:00 - 13:00 Uhr |
| Termin 2 | 11.06.2025, 13:00 - 17:00 Uhr |