Gewürze in ihrer ganzen Vielfalt erleben

Die vielfältigen Aromastoffe in Gewürzen sind wichtige Geschmacksträger bzw. Geschmacksverstärker für Speisen aller Art, steigern deren Bekömmlichkeit. Im theoretischen Teil dieses Seminars werden Fragen zu den Themen Sortenwahl, Anbau, Ernte, Lagerung und Konservierung sowie zur Wirksamkeit der Gewürze beantwortet. Im praktischen Teil wird die Herstellung von Grillrauchkräutern und klassischer Gewürzmischungen wie Kräuter der Provence, Curry oder Garam Masala gezeigt. Die Produktion von Salatkräutersalz, die Herstellung von Senf, Ketchup und Suppenwürze wie auch von Kräuteressigen sind ebenfalls Bestandteil des Seminars. Die Mischung aus pikanten Brot- und Pastetengewürzen auf der einen Seite und Süßspeisengewürzen, wie Blütenzucker oder Vanillemazerat auf der anderen Seite, runden das Programm ab.

Vollgepackt mit Wissen und Produkten treten Sie Ihren Weg nach Hause an, um das Gelernte sofort umzusetzen.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	218,00 € TN-Beitrag 109,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20 Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Umwelt und Naturschutz
Zielgruppe:	Landwirt:innen, interessierte Personen

Verfügbare Termine