
„Han(f) im Glück“ – kochen und backen mit Hanf

Hanf ist eine der ältesten und wertvollsten Nutzpflanzen der Menschheit. Weil er nicht nur als Nahrungsmittel und Heilpflanze, zur Herstellung von Textilien und Dämmmaterial, sondern auch als Rauschmittel Verwendung fand, ist er in den letzten Jahrzehnten von den Speisetischen verschwunden. In diesem Seminar wollen wir Ihnen aber zeigen, wie diese wertvolle Pflanze es ganz legal wieder auf unsere Teller schaffen kann. Die im Anbau anspruchslose Pflanze ist zur Gänze kulinarisch verwertbar – Blätter, Blüten, Samen-Nüsse, Hanfmehl und Hanföl. Neben einer optimalen Fettsäurezusammensetzung, einem sehr hohen und hochwertigen Proteingehalt überzeugt Hanf mit einem feinen nussigen Geschmack. Gemeinsam wird ein Menü mit Hanf aus dem steirischen Anbau zubereitet. Infos zur Verwendung als Pflegeöl, Verarbeitung zu Textilien, Dämmmaterial, Dünger und als Mulchmaterial runden das Seminar ab. Entdecken Sie die wertvolle Vielfalt, die die Hanfpflanze bietet. Ein Kurs für experimentierfreudige Genussmenschen.

Information

Kursdauer: 4 Einheiten

Kursbeitrag: 59,00 € TN-Beitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: Interessierte Personen

Mitzubringen: Kochschürze

Verfügbare Termine