Erlebnis Wildkräuter

Wildkräuter erkennen, sammeln, verarbeiten und genießen!
Bei einem Rundgang durch den Schulgarten werden die Wildkräuter erkannt, beschrieben und gesammelt.
Anschließend werden die Wildkräuter in der Lehrküche zu köstlichen Gerichten verarbeitet.
Dabei wird Beachtenswertes bei der Zubereitung und Verarbeitung von Wildkräutern angeführt.
Weiters wird erklärt, welches Wildkraut sich für welche Speise eignet und was beim Aufbewahren der Wildkräuter beachtet werden soll.
Folgende Speisen werden gemeinsam zubereitet und genossen: Blütenweckerl, Blütenbutter, Wildkräuteraufstrich, Wildkräutersuppe mit Knödel, in Blüten gewälzter Frischkäse, Kräutermuffins und Wiesenschnitte.
Zum Schluss kann man sich über ein selbstgemachtes Kräutersalz zum Mitnehmen freuen.

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	30,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Natur und Garten

Verfügbare Termine

© 2025 - lfi.at