
Ausgegraben

Wurzel- und Knollenraritäten sind Bodenschätze der besonderen Art. Sie stehen mittlerweile vor allem im Bioanbau in großer Vielfalt zur Verfügung.

Reich an wertvollen Inhaltsstoffen wie Vitaminen, Mineralstoffen und vor allem sekundären Pflanzeninhaltsstoffen unterstützen sie Wohlbefinden und Immunsystem. In diesem Kochseminar stellen wir Ihnen Raritäten wie Süßkartoffel, Topinambur, Yacon, Knollenziest, Oca u.v.m. vor und bereiten daraus kulinarische Köstlichkeiten zu. Ob Suppe, Salat, Eintopf oder Gratin – diese Schätze sind wahre Allrounder und schmecken auch als Basis für Brote, Mehlspeisen, Aufstriche oder Marmeladen. Auch ihr Einsatz in der Volksmedizin ist Teil des Seminars.

Information

Kursdauer: 4 Einheiten

Kursbeitrag: 63,00 € TN-Beitrag Bildungsförderung LE 14-20

Fachbereich: Biologische Wirtschaftsweise

Zielgruppe: interessierte Landwirt:innen

Verfügbare Termine