Konservieren von Kräutern

Du möchtest auch im Winter die Kraft der Kräuter nutzen. In diesem Kurs lernst du wie du Kräuter konservieren kannst.
Wir werden Kräutersalz, Essig, Suppenwürze, Tinktur und Oxymel herstellen.
Die im Kurs hergestellten Produkte können mit nach Hause genommen werden.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	25,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at