
Gewürze in ihrer Vielfalt erleben

Tauche ein in die Welt der Aromen: Gewürzseminar für Feinschmecker!

Entdecke die faszinierende Welt der Gewürze und ihre Rolle als wichtige Geschmacksträger für unvergessliche Mahlzeiten. Unser Tagesseminar bietet eine tiefgehende Auseinandersetzung mit den verschiedenen Aspekten von Gewürzen:

Theorieteil: Erfahre alles Wissenswerte über Sortenwahl, Anbau, Ernte, Lagerung, Konservierung und die wirkungsvolle Anwendung von Gewürzen. Deine Fragen finden hier ihre fundierten Antworten.

Praxisteil: Erlebe die kunstvolle Herstellung von pikanten und süßen Gewürzmischungen. Von selbstgemachtem Senf und aromatischem Ketchup bis hin zu verlockenden Blütenzuckercreationen, Kräuteressigen und exquisitem Kräutersalz – hier entfalten sich die Aromen in ihrer vollen Pracht. Tauche ein in die Welt der kulinarischen Kreativität und lerne, wie du mit Gewürzen den Gaumen verzaubern kannst.

Bereichere deine kulinarischen Fähigkeiten und entfessele die Magie der Gewürze bei unserem inspirierenden Tagesseminar!

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	228,00 € TN-Beitrag 114,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20 Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Natur und Garten
Zielgruppe:	Landwirt:innen, interessierte Personen

Verfügbare Termine