

---

## Küchenkräuter des Sommers

Die vielseitige Verwendung von Sommerkräutern ermöglicht es, ihre köstlichen Aromen, gesundheitlichen Vorteile und ästhetischen Eigenschaften in verschiedenen Bereichen des täglichen Lebens zu genießen.

Diese aromatischen Sommerkräuter bieten nicht nur kulinarischen Genuss, sondern haben auch positive Wirkungen auf Körper und Geist. Ihre Verarbeitungsmöglichkeiten reichen von Getränken und Gewürzen bis hin zu aromatischen Zugaben in verschiedenen Gerichten.

Was erwartet Sie in diesem Seminar. Sie werden die beliebtesten Sommerkräuter kennenlernen indem Sie Eigenschaften, Inhaltsstoffe und Erkennungsmerkmale durchbesprechen und in der Verarbeitung sehen Sie was sie alles zu bieten haben. Wir werden die Kräuter vor Ort bestimmen und zu Kräutersalz, Blütenzucker/Salz und Ringelblumensalbe verarbeiten. Auch kulinarisch werden wir sie verkostet mit Aufstrichen oder Eistee zur Erfrischung im Sommer. Im Seminar hergestellte Produkte können mit nachhause genommen werden.

---

### Information

**Kursdauer:** 7 Einheiten

**Kursbeitrag:** 168,00 € TN-Beitrag  
84,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20  
Bildungsförderung LE 14-20

**Fachbereich:** Natur und Garten

**Zielgruppe:** Interessierte Personen

### Verfügbare Termine