Alles Bärlauch

In diesem Seminar dreht sich alles um den Bärlauch, das kraftvolle, aromatische Gemüse des Frühlings. Das Wichtigste zuerst: Sie erlernen die exakte Bestimmung der Pflanze und sichere Abgrenzung zu giftigen Doppelgängern. Danach geht es an die Zubereitung von pikanten bis hin zu süßen Gerichten. Auch die Verwendung von Bärlauch in der Volksmedizin ist Teil des Programmes. Außerdem erhalten Sie zahlreiche Tipps und Anregungen wie sie das intensive Aroma und die wertvollen Inhaltsstoffe auch für die Vorratskammer einfangen können.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	64,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at