

## 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

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

### Verfügbare Termine

#### 26.03.2025 17:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	26.03.2025 17:00
Ende	26.03.2025 21:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
Information	Elisabeth Pucher-Lanz, Tel +43 316 8050 1420, elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0019225
Trainer:in	Mag. Anita Winkler
Veranstalter	LFI Steiermark