

Die Sonne am Teller - Kräuter- und Blütenverarbeitung, Frische KochSchule Feldbach

Im Frühling und Sommer haben wir Kräuter und Blüten im Überfluss. Sie nicht zu ernten oder gar wegzuerwerfen – eine Sünde.

Darum erlernen wir in diesen Workshop, wie man schnell und einfach, Kräuter und Blüten in Schätze für unseren Vorratsschrank verwandeln kann.

Sirup, Saft, Marmelade, Chutneys und das ein oder andere

Gewürz werden wir zaubern, um es später zu Hause nicht nur genießen, sondern auch selbst herzustellen.

Information

| | |
|----------------------|--|
| Kursdauer: | 4 Einheiten |
| Kursbeitrag: | 53,00 € TN-Beitrag |
| Fachbereich: | Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen |
| Zielgruppe: | interessierte Personen |
| Mitzubringen: | Kochschürze |

Verfügbare Termine

25.06.2025 17:00, Feldbach

| | |
|--------------|---|
| Ort | Feldbach |
| Beginn | 25.06.2025 17:00 |
| Ende | 25.06.2025 21:00 |
| Örtlichkeit | Frische KochSchule Südoststeiermark, Franz-Josef-Straße 4, 8330 Feldbach |
| Information | Magda Siegl, Tel +43 3152 2766 4328, magdalena.siegl@lk-stmk.at |
| Kursnummer | 6-0019157 |
| Trainer:in | Petra Wippel |
| Veranstalter | Regional-LFI Oststeiermark |
| Termin 1 | 25.06.2025, 17:00 - 21:00 Uhr |