
Konservierung von Kräutern

Machen Sie die Schätze des Sommers haltbar und genießen Sie die Aromen der Kräuter auch in den kalten Wintermonaten. In diesem Kurs lernen Sie die Konservierung von Kräutern kennen und entdecken ihre vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten (Essig, Kräutersalz, Tinktur, Oxymel,...)

Information

Kursdauer: 4 Einheiten

Kursbeitrag: 33,00 € TN-Beitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: für alle Interessierten

Verfügbare Termine