

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

Zielgruppe: interessierte Personen

Mitzubringen: Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine

11.07.2025 17:00, Feldbach

Ort	Feldbach
Beginn	11.07.2025 17:00
Ende	11.07.2025 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	6-0019887
Trainer:in	Petra Wippel
Veranstalter	Regional-LFI Oststeiermark
Termin 1	11.07.2025, 17:00 - 21:00 Uhr