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 Personen

Verfügbare Termine

16.09.2025 18:00, Markt Hartmannsdorf

Ort	Markt Hartmannsdorf
Beginn	16.09.2025 18:00
Ende	16.09.2025 22:00
Örtlichkeit	Am Gmoarieglhof, Oed 60, 8311 Markt Hartmannsdorf
Information	Sophie Stangl, Tel +43 3332 62623 4615, sophie.stangl@lk-stmk.at, ANMELDUNG bei:GB Lisa-Marie Gollowitsch, Tel. 0664/4466188
Kursnummer	6-0020030
Trainer:in	Romana Fuik
Veranstalter	Regional-LFI Oststeiermark

© 2025 - lfi.at