

Die Kraft der Wurzeln

Beinwell und Blutwurz, Nelkenwurz und Meisterwurz, Giersch und Ampfer, all diese Kräuter haben wohltuende Wurzeln. Andrea Rieder erklärt, wie sie am besten geerntet und verarbeitet werden und welche besonders gut schmecken. Schritt für Schritt werden aus den Wurzeln Tinkturen oder Ölauszüge hergestellt.

Diese Veranstaltung wird mit sechs Bio-Austria Weiterbildungsstunden angerechnet. Eine Weiterbildungsveranstaltung kann nur einmal pro Betrieb angerechnet werden.

Inhalt:

- Die wichtigsten Pflanzen besprechen
- Das richtige Ausgraben lernen
- Verarbeitung zu Tinkturen, Pulverisieren, uvm.
- Wurzelgemüse zum Essen, Chips herstellen
- Rechtliche Grundlagen zur Wurzelverarbeitung und Kennzeichnung

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	168,00 € 86,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Umwelt und Naturschutz
Mitzubringen:	festes Schuhwerk, witterungsfeste Kleidung, Schürze
Anrechnung:	6 Stunde(n) für Bio Austria

Verfügbare Termine