Kräuter am (Bio-) Bauernhof - Sachgerechte Verarbeitung von (Bio-) Kräutern

Dieser Tag im Hollersbacher Kräutergarten ist voll und ganz der Verarbeitung der Kräuter gewidmet. Sie lernen unterschiedliche Methoden kennen um Kräuter haltbar zu machen. Wie funktioniert das Ganze praxistauglich und mit einfachen Hilfsmitteln? Welche hygienischen Erfordernisse gibt es? Was ist in rechtlicher Hinsicht zu beachten? Diese Fragen werden Ihnen von der Kräuterexpertin Andrea Rieder und Rosemarie Rotschopf, der Expertin im Bereich Direktvermarktung, erklärt und vermittelt.
Einfach und natürlich begeben Sie sich auf den Weg in die Kräuterwelt, sammeln Kräuter, erwecken altes Wissen zu neuem Leben und verarbeiten bewusst die Fülle der Natur. Sie sammeln im Kräutergarten, setzen Tinkturen an, ziehen Kräuter aus, rühren, hydrolieren und philosophieren...

Inhalt:
- Kräuteröle ansetzen, Kaltauszüge, Warmauszüge
- Salben rühren
- Tinkturen ansetzen
- Hydrolate
- hygienische und rechtliche Erfordernisse
- Etikettierung
- Produktkennzeichnung
- Praxistipps

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	101,00 € gefördert 197,00 € ungefördert
Fachbereich:	Umwelt und Naturschutz
Zielgruppe:	Bio Bäuerinnen und Bauern, (zukünftige) Kräutergartenbesitzer/innen, Interessierte
Mitzubringen:	Schreibmaterial, festes Schuhwerk, witterungsfeste Kleidung Materialkosten € 8,00 - 12,00
Anrechnung:	7 Stunde(n) für Bio-Anr. h

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at