
Aktuelle Kurse

Wie setze ich meine Lebensmittel gekonnt in Szene?

Genusswerkstatt Bauernhof - Foodstylingkurs mit CookingCatrin

Wie fotografiere ich ein einfaches Lebensmittel so, dass es richtig zum Blickfang wird? Wie setze ich es mit einfachen Mitteln gekonnt in Szene? Wie kann ich meine Fotos auf Social Media vermarkten?

Die vielfach ausgezeichnete Food-Bloggerin Catrin Ferrari, bekannt als CookingCatrin, zeigt Ihnen wie es geht.

[> zum Kurs](#)

Trinkfertigmachen und Filtration von Destillaten

Nach der Destillation müssen die Brände noch auf Trinkstärke eingestellt werden, da das unverdünnte Destillat meist einen Alkoholgehalt von 60 vol.% oder mehr hat und somit noch zu stark ist. Das Herabsetzen von hochprozentigem Destillat erfolgt durch Verdünnung mit Wasser. Von der Wahl des richtigen Wassers über die Filtration bis hin zur Lagerung u.a.m. wird in diesem Abendkurs berichtet.

[> zum Kurs](#)

Obst und Gemüse haltbar machen

Um die Schätze aus dem Garten auch im Winter genießen zu können lernen Sie in diesem Kurs, wie man Gemüse, Obst, Beeren und Kräuter haltbar macht. Josef Wesenauer zeigt Ihnen Rezepte, Tipps und Tricks zum Einwecken, Einlegen, Marmelade einkochen, für Kompott, Sauerkraut, Kräutersalz und noch vieles mehr.

[> zum Kurs](#)

Gärtnern auf kleinstem Raum

In diesem Kurs erhalten Sie Einblicke in die Grundlagen des Anbaus von Kräutern und Gemüse auf kleinstem Raum. Martin Signitzer wird auf die relevanten Faktoren und Bedürfnisse verschiedener Pflanzen und saisonale Einflüsse eingehen. Der Kurs wird mit einer Besichtigung verschiedener Umsetzungsbeispiele abgerundet.

[> zum Kurs](#)

[> zum Praxis-Kurs](#)

Holzofenbrot backen mit Kräuterwanderung

In diesem Kurs erfahren Sie viel Interessantes über die Geschichte des Brotbackens, die verschiedenen Brotteigarten (vom Vorteig bis zum Sauerteig) und unterschiedliche Brotzutaten. Neben der Zubereitung eines Roggen-Mischbrottes ohne Hefe erleben Sie wie ein Natursauerteig zubereitet, gefüttert und geführt wird. Bei einer kurzen Kräuterwanderung lernen sie verschiedene Wildkräuter kennen und sammeln verschiedene Kräuter für einen Brotaufstrich.

[> zum Kurs](#)

Schnapsbrennkurs

Der Einsteigerteil befasst sich mit der Thematik der Maischebereitung und Destillation sowie den Fehlermöglichkeiten in diesen Bereichen. Der nachfolgende Profiteil baut auf diesem Wissen auf und behandelt spezielle Themen in der Brennerei. So zum Beispiel die Vermeidung von Ethylcarbonat und Methanol sowie perfekte Vor- und Nachlaufabtrennung in Steinobstbränden.

[> zum Kurs](#)

Die Kraft der Wurzeln - Wertvolles aus der Erde

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.

[> zum Kurs](#)

Milderung von Hitzestress im Rinderstall

Natürliche Lüftung, Ventilator oder Wasser - was denn jetzt?

Dieser Kurs gibt einen Überblick über verschiedene Möglichkeiten, wie Kühe durch solche Hitzeperioden gebracht werden können, um so das Mastitisrisiko, Leistungseinbußen und Probleme in der Trockenstehzeit zu verringern. Neben einem theoretischen Teil wird auch ein Praxisteil im Stall abgehalten.

[> zum Kurs](#)

Wald erleben

An diesem Kurstag entdecken wir den Lebensraum Wald mit allen Sinnen. Wir besprechen, worauf wir achten müssen, welche Gefahren und Grenzen es im Wald gibt, welche Waldgeschichten und Waldmärchen wir erzählen können und wie wir Groß und Klein den Wald näher bringen können, wie wir vermitteln können, wie wichtig der Wald für unser Leben und Wohlbefinden ist und welche Vielfalt sich in unseren Wäldern verbirgt.

[> zum Kurs](#)

Kunterbunter Naturkosmetik Workshop für Klein & Groß

In diesem Workshop zeigt die Referentin Ihnen und Ihren Kindern wieviel Spaß es macht aus zarten Kräutern und duftenden Blumen pflegende Naturkosmetik für Klein & Groß zu zaubern, wie etwa süß-fruchtige Lippenpflege oder sprudelnde Blüten-Badepralinen. Die selbst hergestellten Produkte nehmen Sie, neben einem Skriptum mit Rezepten und einem kleinen Kräutergeschenk, gerne mit nach Hause.

[> zum Kurs](#)

Wildkräuterwanderung und Hausmittel herstellen

Im Herbst ist die Zeit um Früchte, Beeren und Wurzeln zu sammeln. Wir gehen gemeinsam eine Runde durch Wald und Wiese, sammeln verschiedene Kräuter und Früchte und graben nach heilenden Wurzeln. Aus den Schätzen der Natur bereiten wir einen Kräuterschnaps für die üppige Weihnachtszeit und eine Salbe für unsere Gesundheit und unser Wohlbefinden. Zur Stärkung gibt es eine Kräuterjause.

[> zum Kurs](#)

Fermentieren - Wilde Fermente, Basis Workshop

Wir sprechen über die Bedeutung fermentierter Lebensmittel für unser Wohlbefinden und wie wir mit Hilfe von nützlichen Mikroorganismen unsere Darmgesundheit verbessern können. Zudem werden verschiedene Techniken und Möglichkeiten der Fermentation vorgestellt. Im Praxisteil stellen wir fermentiertes Gemüse, kombiniert mit Wildkräutern, her. Außerdem werden diverse fermentierte Getränke wie Kombucha, Wasserkefir und Ingwerbier angesetzt und natürlich verkostet.

[> zum Kurs](#)