Kreative Knospenküche und kostbare Knospenheilkunde

Nie sind sie so wertvoll wie jetzt: Knospen und Kätzchen, von Linde, Hasel, Walnuss und anderen Gehölzen. Wer sie kennt, kann seine Küche würzig aufwerten sowie sein Immunsystem damit stärken und manche Krankheiten lindern.

Inhalt:

- Knospen und Kätzchen sicher erkennen
- Knospenaufbau und Inhaltsstoffe
- Knospen ernten, vorbereiten, lagern
- Knospen und Kätzchen als würzende Zutaten
- Knospen und Kätzchen für Getränke
- Kochen mit Knospen und Kätzchen, von Vorspeise bis Dessert
- Heilkundliche Zubereitungen mit Knospen und Kätzchen, von Tinktur bis Salbe

Information

Kursdauer:	7,2 Einheiten
Kursbeitrag:	144,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Natur und Garten
Zielgruppe:	KräuterpädagogInnen, WanderführerInnen, Natur- und LandschaftsbegleiterInnen, Alm- und Gartenbäuerinnen, Seminarbäuerinnen, ...

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at