

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