
Einmachkurs für Wald-, Wiesen- und Gartenspezialitäten

Wild und köstlich sprießt es jeden Frühling auf Wiesen. In den Wäldern und Gärten können schon die ersten Gemüsesorten und Kräuter geerntet werden. Es stimmt, "Das Gute liegt so nah!" und meistens direkt vor der Haustür. Einkochexpertin Claudia Kepp (Pfändergold) kocht und konserviert zusammen mit Ihnen den Geschmack des Frühlings. Sie erhalten wertvolle Tipps für das Verarbeiten und Aufbewahren der Frühlingsköstlichkeiten wie Holunder, Erdbeeren, Rhabarber und vielem mehr. Anschließend können leckere Kostproben mit nach Hause genommen werden.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 79,00 pro Person (gefördert) gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Alle interessierten Personen
Mitzubringen:	Schürze, Geschirrtücher, eigenes scharfes Messer und Schneidbrett, Behälter für Speisen
Anrechnung:	7 Stunde(n) für SaB,