

Kräuter einmachen und veredeln

Frühlingskräuter und -gemüse verarbeiten und das ganze Jahr über genießen: Erfahren Sie, wie Sie Salze, Pesto und Wildkräutersirup selbst herstellen und haltbar machen können. Verarbeitet werden dabei saisonale Schätze wie Giersch, Bärlauch und weitere Kräuter, die die Natur zu diesem Zeitpunkt bereit hält. Ein weiteres Highlight: Sie erfahren, wie Sie Brot im Glas haltbar machen können.

Claudia Kepp von Pfändergold gibt ihre langjährige Erfahrung weiter und zeigt, wie Sie den Frühling im Glas einfangen können.

Themen & Rezepte:

- Salze
- Pesto
- Wildkräutersirup
- · Brot im Glas

Ihr Vorteile:

- · Praxiskurs in einer Kleingruppe
- Kostenproben für zuhause (bitte Gläser mitbringen)
- Kursbeitrag inklusive Materialkosten

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 25.11.2025





Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	115,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.)
	192,00 € Kursgebühr
	Land Vorarlberg
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung
Fachbereich: Zielgruppe:	Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung alle interessierten Personen, Kräuterinteressierte,
	<u> </u>

Verfügbare Termine

15.04.2026 18:00, Hittisau

Hittisau Ort 15.04.2026 18:00 Beginn 15.04.2026 22:00 Ende Örtlichkeit Pfändergold, Kirchenbühl 565, 6952 Hittisau Information LFI Vorarlberg, Tel 05574/400-191, lfi@lk-vbg.at 8-0004980 Kursnummer Trainer:in Claudia Kepp Veranstalter LFI Vorarlberg

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 25.11.2025