
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

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	115,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.) 192,00 € Kursgebühr Land Vorarlberg
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung
Zielgruppe:	alle interessierten Personen, Kräuterinteressierte, Kochinteressierte
Mitzubringen:	Gläser für Kostproben

Verfügbare Termine

15.04.2026 18:00, Hittisau

Ort	Hittisau
Beginn	15.04.2026 18:00
Ende	15.04.2026 22:00
Örtlichkeit	Pfändergold, Kirchenbühl 565, 6952 Hittisau
Information	Ländliches Fortbildungsinstitut Vorarlberg, Tel 05574/400-191, lfi@lk-vbg.at, Bitte bis 1 Woche vorher anmelden
Kursnummer	8-0004980
Trainer:in	Claudia Kepp
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Vorarlberg