

## Kräuter- und Blütenverarbeitung - Frische KochSchule Feldbach

Im Frühling und Sommer haben wir Kräuter und Blüten im Überfluss. Sie nicht zu ernten oder gar wegzuwerfen – eine Sünde.

Darum erlernen wir in diesen Workshop, wie man schnell und einfach, Kräuter und Blüten in Schätze für unseren Vorratsschrank verwandeln kann.

Sirup, Saft, Marmelade, Chutneys und das ein oder andere

Gewürz werden wir zaubern, um es später zu Hause nicht nur genießen, sondern auch selbst herzustellen.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	56,00 € TN-Beitrag
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Zielgruppe:</b>	interessierte Personen
<b>Mitzubringen:</b>	Kochschürze, Leerbehälter

### Verfügbare Termine

#### 24.06.2026 17:00, Feldbach

Ort	Feldbach
Beginn	24.06.2026 17:00
Ende	24.06.2026 21:00
Örtlichkeit	Frische KochSchule Feldbach, Franz-Josef-Straße 4, 8330 Feldbach
Information	Magda Siegl, Tel +43 3152 2766 4328, magdalena.siegl@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0020352
Trainer:in	Petra Wippel
Veranstalter	LFI Steiermark