

Wildobst-Verwertung

Worum geht's?

Bei Herbstspaziergängen im Weinviertel gibt es allerlei Wildobst (Dirndl, Schlehen, Ebereschen, Hagebutten, Holunder, Nüsse etc.) zu entdecken. Mit Hintergrundinformation zu den Pflanzen und Knowhow zur Verarbeitung lassen sich aus den Pflanzen des Wegesrands kulinarische Köstlichkeiten, alkoholische Verführungen und neue geschmackliche Erlebnisse erzeugen.

Wie läuft's ab?

kleine Wildobst- und Verarbeitungskunde, Tipps zum Sammeln und Lagern
Vorstellung der Basismaterialien und Geräten zur Herstellung von Likören, Ansätzen, Säften, Gelees, Dörrobst und Marmeladen
Praktische Herstellung von diversen Wildobst-Produkten

Was erhalte ich?

Theoretische Einführung und Praxisteil
Schriftliche Unterlagen

Bereitstellung der Grundzutaten (hochwertige Bio-Pflanzenprodukte)

Die im Kurs hergestellten Produkte (Wildfruchtarmelade, -likör, -schnaps, gelee, -saft) können mit nach Hause genommen werden

Kursbestätigung, gültig als Praxisnachweis für die Ausbildung zum Kräutermeister der Weinviertler Kräuterakademie.

TeilnehmerInnen-Anzahl:

mindestens: 8

maximal: 16

Preis: € 40.-

Mitglieder der WV-KA: € 35.--

Kursdauer: 3 Stunden

Kursort: je nach Vereinbarung

Termine: siehe Kalender

Veranstalterinnen:

atharina Klaus und Veronika Goller

Anmeldung:

Katharina Klaus

krauterfreude@gmx.at

