

Workshop

Weiterverarbeitung und Konservierung von essbaren Wildkräutern aus dem Grünland

08. Mai 2024

Veranstaltungsort:
HBLFA Raumberg-Gumpenstein

Mittwoch, 08. Mai 2024

08.30 **Registrierung**

09.00 **Begrüßung**
Bernhard Krautzer



09.10 **Möglichkeiten, um Wildkräuter haltbar zu machen**
Markus Herndl

10.00 **Vorstellung von einfachen Methoden**
Markus Herndl

10.30 **Praktische Umsetzung ausgewählter Verfahren**
Markus Herndl, Team

12.00 **Verkostung von konservierten Wildkräutern**
Markus Herndl, Team

12.30 **Ende des Workshops**



Seminarziele

- Vorstellung der gängigsten Methoden, wie man Wildkräuter schonend weiterverarbeiten und haltbar machen kann,
- Praktische Durchführung von einzelnen Verfahren der Haltbarmachung
- Vorstellung und Umsetzung einfacher Rezepte mit Verkostung

Zielgruppe

- Selbstversorger:innen, Lehrer:innen, Naturinteressierte Bäuer:innen



Veranstalter und Organisationsteam

Dr. Markus Herndl

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt Raumberg-Gumpenstein (HBLFA)
A-8952 Irdning-Donnersbachtal, Tel.: 03682 224 51-340 | Fax: 03682 224 51-210
E-Mail: markus.herndl@raumberg-gumpenstein.at

Eine Veranstaltung in Kooperation mit der Hochschule für Agrar- und Umwelt-
pädagogik Wien

Die Teilnahmegebühr für den Workshop beträgt € 30,- (begrenzte Teilnehmerzahl).

Anmeldung:

Wir bitten Sie, sich bis spätestens **29. April 2024** mit Angabe der vollständigen Postadresse unter markus.herndl@raumberg-gumpenstein.at anzumelden.

Bilder: © HBLFA Raumberg-Gumpenstein und Pixabay

