

## 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](mailto:markus.herndl@raumberg-gumpenstein.at) anzumelden.

Bilder: © HBLFA Raumberg-Gumpenstein und Pixabay

