



© Johanna Wirthbauer

**Seminartermin:**

**17.04.18, 14:00 - 17:00**

3 Unterrichtseinheiten

**Seminarort:**

**FS Mistelbach  
Schlossweg 1  
4613 Mistelbach**

**Anmeldung:**

bis spätestens 07.04.2018

**LFI-Kursnummer:** 3328/20E

beim LFI Kundenservice:

Telefon: 050/6902-1500

Fax: 050/6902-91500

E-Mail: [info@lfi-ooe.at](mailto:info@lfi-ooe.at)

Internet: [ooe.lfi.at](http://ooe.lfi.at)

**Kursbeitrag:**

€ 18,- (exkl. Lebensmittelkosten)

**Trainer/-in:**

**Erika Kerbl**

Seminarbäuerin und Kräuterpädagogin.

**LFI Eferding**

# Frühlingswildkräuter in der Küche

## Giersch, Vogelmiere & Co kulinarisch auf der Spur

**Di. 17.04.2018, 14:00 - 17:00**

**Mistelbach, FS Mistelbach**

Wild und köstlich sprießt es jeden Frühling auf Wiesen und in den Wäldern. Es stimmt, 'Das Gute liegt so nah!' und meistens vor der Haustür. Grüne Schätze wie Bärlauch, Giersch, Gundermann, Brennnessel, Schafgarbe und viele mehr sollten unsere Wertschätzung genießen und kulinarisch neu entdeckt werden. Seminarbäuerinnen mit der Zusatzausbildung Kräuterpädagogik machen gemeinsam mit den Kursteilnehmenden eine kulinarische Entdeckungsreise quer durch die Welt der Frühlingskräuter. Neben vielen schmackhaften Rezepten und Kostproben für die pikante und süße Küche gibt es wertvolle Tipps für das Sammeln, Verarbeiten und Aufbewahren.