

Sprossen + Keime

Rosa Radieschen-, nussige Sonnenblumen-, würzige Zwiebel- oder scharfe Senfkeimlinge, die Sprossenküche hat mehr zu bieten als Sojasprossen! Koste dich durch die kleinen Vitalstoffpakete und erfahre dabei, wie simpel die „Anzucht“ in der eigenen Küche gelingt.

Lerne Speisenkombinationen und Verarbeitungstipps kennen. Erfahre von Geschmacks- und Inhaltsstoffen, und warum sie wertvoll sind. Nimm einen schönen Tag und ein Starter-Packerl mit Keimsaaten mit nach Hause

Keime + Sprossen sind...

... frisches Gemüse

... billiger + nachhaltiger als Treibhaus- oder Importgemüse

... perfekt für die Vorratswirtschaft

... mit einfachsten Mitteln zu ziehen

... aktive Gesundheitsunterstützung

... eine kulinarische Bereicherung

... eine Entdeckung wert!

Information

Kursdauer: 7 Einheiten

Kursbeitrag: 45,00 € Kursgebühr gefördert

90,00 € Kursgebühr nicht gefördert

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: Interessenten, bewusst lebende Personen,

Direktvermarkter, Landwirte

Verfügbare Termine