
Essig und Öl - mehr als nur Salatdressing

Die vielfältigen kulinarischen Begleiter, wie Essig und Öl, verfeinern nicht nur die unterschiedlichsten Speisen, sie haben auch einen besonders positiven Einfluss auf die Gesundheit des Menschen. Neben wertvollen Informationen über die Wirkung der Kräuter (z.B.: Beinwell, Schafgarbe ...) wird jeweils ein Kräuternessig und Kräuteröl im Kurs hergestellt.

Information

Kursdauer: 3 Einheiten

Kursbeitrag: 25,00 € Teilnahmebeitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: alle Interessierten

Verfügbare Termine