



**Veranstaltungstermin:**

**Mo, 29.04.2024**

**19:00 - 21:30 Uhr**

3 Unterrichtseinheiten

(1 Unterrichtseinheit = 50 Min.)

**Veranstaltungsort:**

**Gemeindesaal**

6462 Karres, Karres 91

**Zielgruppe:**

Gesundheitsbewusste und naturverbundene Menschen

**Anmeldung:**

Ortsbäuerin Karin Lechner, T 0650/4511925

Anmeldung bis: Do, 25.04.

**Teilnahmebeitrag:**

€ 27,- Teilnahmebeitrag

(plus € 7,50 Material für 2 Produkte incl Gläser)

**Mitzubringen:**

Sämtliche Materialien bringt die Trainerin mit.

**Teilnehmer\*innenzahl:**

Minimal: 12 | Maximal: 20

**Trainer\*innen:**

Judith Schuchter

(Dipl.-Kräuterpädagogin)

**Veranstaltungsnummer:**

7-1002049

**Veranstalter:**

LFI Tirol | Bezirk Imst

tirol.lfi.at | ZVR-Zahl: 590200170

**LFI Tirol**

## Kräuter haltbar machen, aufbewahren und verarbeiten

Welche Möglichkeiten habe ich, die gesammelten Garten- und Wildkräuter haltbar zu machen?

- Trocknen oder frisch verarbeiten?
- Auszüge machen?
- Oder doch besser einfrieren?

Dieser Kurs zeigt dir die **Vielfältigkeit der Haltbarmachung von Kräutern** auf. Du wirst sehen, dass es einfach sein kann, das ganze Jahr über sich und der Familie Kräuter zur Erhaltung der Gesundheit auf den Tisch zu bringen.

**Im praktischen Teil werden 2 Produkte je nach Jahreszeit hergestellt.**

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Karin Lechner  
Ortsbäuerin

Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber  
LFI Bezirksverantwortliche

Wir fertigen bei der Veranstaltung Fotos / Videoaufnahmen an. Die Fotos / Videoaufnahmen werden zur Darstellung unserer Aktivitäten auf der Website und auch in Sozialen-Medien-Kanälen und Internetportalen sowie in Printmedien veröffentlicht. Weitere Informationen finden Sie unter <https://tirol.lfi.at/datenschutz>.

Bitte die allgemeinen Geschäfts- und Stornobedingungen des LFI Tirol unter [tirol.lfi.at](https://tirol.lfi.at) beachten.