



## Einladung

# Natur im Glas: Kräuter & Wildpflanzen fermentieren

### Alte Vorratshaltung neu entdeckt

Freitag, 6. Juni 2025

Durch das gestiegene Gesundheitsbewusstsein gewinnt das Fermentieren von Gemüse wieder große Attraktivität. Im Sommer üppig anfallende Kräuter können für den Winter wunderbar bevorratet werden. Die Nutzungsmöglichkeiten an Sprossen, Knospen, Blättern, Stängeln, Samen, Früchten und Wurzeln durch Fermentation sind beinahe unendlich: prickelnde, völlig neue Aromen belohnen und bereichern den Gaumen des Genießers.

Wer das Besondere liebt, fermentiert z. B. Teeblätter vor der Trocknung, Pfefferminze, Brennnessel, Erdbeer-, Brombeer-, Himbeerblätter – aus jedem Kraut kann durch Fermentation der Geschmack intensiviert und der Genuss vervielfacht werden.

In diesem Seminar erfahren Sie, wie Sie aus gewöhnlichen Tee-, Würz- und Wildkräutern außergewöhnliche Produkte herstellen. Im Praxisteil können Sie vieles eigenhändig ausprobieren und anschließend mit nach Hause nehmen.

### Termin

**Freitag, 6. Juni 2025**

**Beginn:** 08:30 Uhr

**Ende:** 17:15 Uhr

**Ort:** Klausnerhaus | 5731 Hollersbach

**Teilnahmegebühr:**

EUR 30,00 (exkl. Verpflegung/Materialien)

50% Ermäßigung für Schüler:innen,

Student:innen und Senior:innen



# Kräuter & Wildpflanzen fermentieren

## Alte Vorratshaltung neu entdeckt

### Programm

Freitag, 06. Juni 2025

- 08:30 Uhr** Anmeldung
- 08:45 Uhr** Begrüßung und Organisatorisches
- 09:00 Uhr** **Grundlagen der Fermentation von Wildkräutern**  
Natürliche Konservierung,  
Nährstoffverbesserung  
Welche Vorteile bietet die Fermentation von Wildkräutern?  
Welche geeigneten Wildkräuter finden wir dafür im Nationalpark Hohe Tauern?
- 12:00 Uhr** Gemeinsame Mittagspause
- 13:00 Uhr** **Vertiefendes Wissen und gesundheitliche Aspekte**
- 14:00 Uhr** **Workshop in der Küche des Klausnerhauses**  
Rezepte ausprobieren, Tipps, damit Fermentation gelingt, häufige Fehler vermeiden, Lagerung, Dauer, Geschmacksvariationen, Kostproben zum Mitnehmen
- 17:15 Uhr** Ende des Seminares

### Vortragender

Michael MACHATSCHEK | Forschungsstelle für Landschafts- & Vegetationskunde, Eibiswald

### Ökologisch & entspannt anreisen

**Bitte bilden Sie Fahrgemeinschaften oder benutzen Sie öffentliche Verkehrsmittel**

Beginn und Ende der Veranstaltungen der Nationalpark Akademie wurden so gut wie möglich mit den Fahrplänen der öffentlichen Verkehrsmittel abgestimmt. Um Ihre individuelle An- und Abreise zu planen, sind die Apps „VT“ in Tirol, „Salzburg Verkehr“ oder der Österreichischen Bundesbahnen, „ÖBB Scotty“ hilfreich.

### Zielhaltestelle

#### Hollersbach Ortsmitte

Zum Beispiel Abfahrt von Zell am See um 07:18 Uhr, Ankunft um 08:05 Uhr in Hollersbach Ortsmitte, anschließend 2 Minuten Fußweg zum Klausnerhaus.  
Retour um 17:29 Uhr von Hollersbach Ortsmitte, Ankunft um 18:19 Uhr in Zell am See Bahnhof.

### Nächtigung

Unterkunftsanfragen können mit dem Hinweis auf die Teilnahme am Seminar über die Tourismusinformation Mittersill PLUS vorgenommen werden:  
Tel. +43 (0) 6562 4292, welcome@mittersill.info

### Hinweise

Für Grundmaterialien wie Einmachgläser, etc. werden geringfügige Materialkosten direkt vor Ort eingehoben.

### Datenschutz

Sie erhalten diese Einladung, da Sie sich für unsere Programmangebote registriert haben. Wir erheben die notwendigen Daten (Namen, Adresse, Telefonnummer, Mail) ausschließlich für die Abwicklung von Akademieveranstaltungen. Sollten Sie keine Nachrichten mehr wünschen, können Sie sich gerne von unserem Dienst abmelden und Ihre Daten diesbezüglich löschen lassen.

Tel.: +43 (0)4875 5112 oder nationalparkakademie@hohetauern.at

