

Braukunst mit Wildkräutern: Von alten Rezepten zum neuen Genuss

Traditionelle Kräutergetränke einfach in der eigenen Küche herstellen

Traditionelle Getränke wie Bier und Met selbst herzustellen, ist einfacher als gedacht. In diesem Workshop steht die Herstellung dieser Klassiker im Mittelpunkt – mit einem besonderen Fokus auf heimische Wildkräuter.

Die verwendeten Rezepte basieren auf historischen Vorlagen, wurden jedoch für die heutige Anwendung vereinfacht und neu interpretiert. So lassen sich Bier und Met ohne großen technischen Aufwand direkt in der eigenen Küche herstellen.

Neben der praktischen Umsetzung erhalten Sie Einblicke in kulturelle Hintergründe sowie in die Verwendung ausgewählter Wildkräuter. Ob herb-würziges Bier mit wilden Aromapflanzen oder fein abgestimmter Honigwein – die Vielfalt der Kräuter eröffnet zahlreiche geschmackliche Möglichkeiten.

Sie erkunden, wie sich mit einfachen Mitteln und natürlichen Zutaten charaktervolle Getränke herstellen lassen.

Eckdaten:

Termin: Sa., 12. September 2026, 9:00–17:00 Uhr

Ort: Bildungshaus Schloss Krastowitz, Krastowitz 1, 9020 Klagenfurt

Referentin: Brigitte Killingseder

Preis: € 95,–

Anmeldung und Information:

bei Mag. Robert Madrian

Bildungshaus Schloss Krastowitz

Tel.: 0463/5850-2100

E-Mail: robert.madrian@lk-kaernten.at

oder direkt online über folgenden Link: [Braukunst mit Wildkräutern: Von alten Rezepten zum neuen Genuss](#)