

## Wir gehen ans Eingemachte – Die Glashausküche, mehr als ein Konzept

Die Familie Herret hat sich ganz dem Paradeiser verschrieben. Es werden reihenweise geschmacksintensive Midi- und Cherry-Rispenparadeiser geerntet. Die einen werden sortiert und verpackt, die anderen werden in Glashausküche weiterverarbeitet – alleine oder mit ihren Kund\*innen. Ein ganz besonderes Konzept und ein gesunder nachhaltiger Lebensstil fließen zusammen.

In der Glashausküche lernen Sie nicht nur den Betrieb der Familie Herret kennen, sondern werden bei einem kleinen Kochworkshop in der Glashausküche gleich aktiv. Nehmen Sie neue Ideen für Ihr Angebot am „Stadtlandwirtschaftsbetrieb“ mit.

Sind Sie ein „Schule am Bauernhof–Betrieb“ und vermitteln Sie regelmäßig Wissen an Kinder und Jugendliche? Tauschen Sie jetzt die Rollen und schlüpfen Sie in die Rolle der Teilnehmer\*innen und holen sich Anregungen und neue Impulse.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	55,00 € Kursgebühr ungefördert 30,00 € Kursgebühr gefördert
<b>Fachbereich:</b>	Dienstleistungen, Unternehmensführung
<b>Zielgruppe:</b>	Schule am Bauernhof Anbieter*innen, Betriebe der Stadtlandwirtschaft, Direktvermarkter*innen, Buschenschenker*innen, Mitglieder der Landjugend Wien
<b>Anrechnung:</b>	4 Stunde(n) für SAB

### Verfügbare Termine