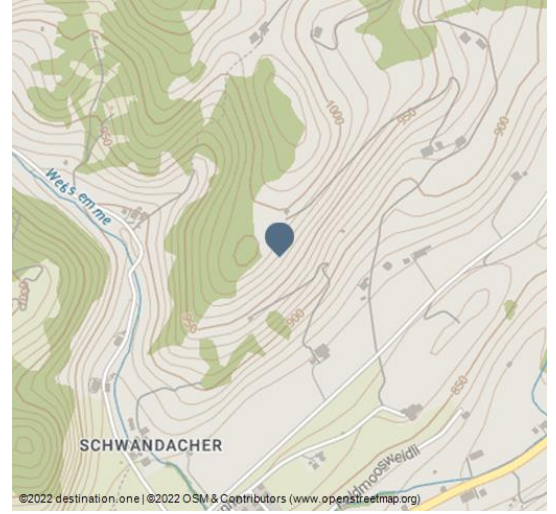




2024 Kurs In der Salbenküche | 06.09.24



© UNESCO Biosphäre Entlebuch / Adobe Stock - © GuidleProxy



Sie verarbeiten Pflanzenessenzen zu Salben, Cremes und Gels und produzieren Schritt für Schritt Ihre eigenen Produkte - aus biologischen Zutaten, frei von Parabenen und künstlichen Zusatzstoffen.

Anforderungen:

Freude am Werken mit Essenzen in der Salbenküche. Geeignet für Erwachsene ab 16 Jahren.

Ziele/Inhalte:

Die Teilnehmenden:

- lernen die Zutaten der Salbenherstellung kennen
- lernen Salben-Grundrezepte kennen
- erlernen, wie sie selber Salben, Gels und Cremes herstellen können

Leitung:

Steven Wolf, Pflanzenfachmann und -dozent

Anmeldung:

www.biosphaere.ch/salbe

Durchführung:

www.biosphaere.ch/salbe

Versicherung/Annullation:

More information: www.luzern.com | shop.luzern.com


Veranstaltungsort:

UNESCO Biosphäre Entlebuch
6182 Escholzmatt

 www.biosphaere.ch/

Ansprechpartner:

UNESCO Biosphäre Entlebuch -
Biosphärenzentrum
Chlosterbüel 28
6170 Schüpfheim

 +41 (0)41 485 42 50

 zentrum@biosphaere.ch



QR-Code scannen und diese Seite offline speichern, mit Freunden teilen und mehr.

<https://s.et4.de/tgScf>

www.biosphaere.ch/agb

UNESCO Biosphäre Entlebuch - Biosphärenzentrum, Klosterbüel 28,
6170 Schüpfheim, +41 (0)41 485 42 50, zentrum@biosphaere.ch, <http://www.biosphaere.ch>

Buchungsanbieter:



<https://s.et4.de/ZfScf>

Preisinformationen:

CHF 200.00 inkl. Verpflegung sowie einer Salbe, einer Creme und eines Gels.

Termine:

Freitag, 06.09.2024, 09:30 - 17:00 Uhr

Buchungsanbieter:

(<https://angebote.paerke.ch/de/subscription/subscriber/48248>)