Workshop "Fermentieren von Gemüse und Kräutern"

Fermentieren ist eine alte und sehr bewährte Methode, Gemüse und Kräuter zu konservieren. Vitamine, Mineralstoffe und Enzyme bleiben erhalten. Zudem ist der Geschmack von Sauergemüse einzigartig intensiv und höchst aromatisch. Diese traditionelle Konservierungsmethode ist kostengünstig, sehr nachhaltig und liegt voll im Trend. Nach einem kurzen theoretischen Überblick geht es auch schon ins Eingemachte. Gemeinsam werden Gemüse und Kräuter fermentiert. Die eigenhändig erstellten Kostproben können mit nach Hause genommen werden.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	75,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20 150,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Alle Personen, die sich für das Thema Fermentieren interessieren und wichtige Tipps dazu in Theorie und Praxis erhalten möchten
Mitzubringen:	Schürze

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at