

Kochen mit fermentierten Schätzen

Wir zaubern köstliche und gesunde Gerichte mit fermentiertem Gemüse und Kräutern. Aufstriche, Suppen, Eintöpfe und süße Köstlichkeiten. Der Kreativität in der Küche sind mit fermentierten Produkten keine Grenzen gesetzt und ganz neue Geschmackswelten werden entdeckt! Dieser Workshop baut auf dem Spezialworkshop „Fermentieren“ auf, allerdings sind „Anfänger“ auch herzlich willkommen.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	63,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Für alle interessierte Personen

Verfügbare Termine

26.09.2025 14:00, Semriach

Ort	Semriach
Beginn	26.09.2025 14:00
Ende	26.09.2025 18:00
Örtlichkeit	MS Semriach, Schulstraße 25, 8102 Semriach
Information	Sophie Stangl, Tel +43 3332 62623 4615, sophie.stangl@lk-stmk.at, Anmeldung bei Dr. Michaela Ziegler 0664/2209180
Kursnummer	6-0020441
Trainer:in	Dipl.-Ing. Wolfgang Zemanek
Veranstalter	Regional-LFI Südweststeiermark