

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 ans Eingemachte: Gemeinsam werden Gemüse und Kräuter fermentiert. Die eigenhändig erstellten Kostproben können mit nach Hause genommen werden.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	227,00 € TN-Beitrag 77,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Natur und Garten, Direktvermarktung, Pflanzenbau
Zielgruppe:	Alle Personen, die sich für das Thema Fermentieren interessieren und wichtige Tipps dazu in Theorie und Praxis erhalten möchten

30.04.2025 09:00, Pöllau

Ort	Pöllau
Beginn	30.04.2025 09:00
Ende	30.04.2025 16:00
Örtlichkeit	Design ab Hof, Schönau 64, 8225 Pöllau
Information	Larissa Parz, larissa.parz@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0018954
Trainer:in	Dipl.-Ing. Wolfgang Zemanek
Veranstalter	LFI Steiermark

Verfügbare Termine

09.04.2025 09:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	09.04.2025 09:00
Ende	09.04.2025 16:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
Information	Larissa Parz, larissa.parz@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0018746
Trainer:in	Dipl.-Ing. Wolfgang Zemanek
Veranstalter	LFI Steiermark