

## 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

<b>Kursdauer:</b>	6 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	77,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 154,00 € TN-Beitrag Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung, Natur und Garten, Direktvermarktung, Pflanzenbau
<b>Zielgruppe:</b>	Alle Personen, die sich für das Thema

### 20.05.2026 09:00, Graz

Fermentieren interessieren und wichtige Tipps  
dazu in Theorie und Praxis erhalten möchten

Ort	Graz
Beginn	20.05.2026 09:00
Ende	20.05.2026 15:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
Information	Larissa Parz, larissa.parz@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0021281
Trainer:in	Dipl.-Ing. Wolfgang Zemanek
Veranstalter	LFI Steiermark

### Verfügbare Termine

#### 13.05.2026 09:00, Pöllau

Ort	Pöllau
Beginn	13.05.2026 09:00
Ende	13.05.2026 15:00
Örtlichkeit	12er-Haus, Schulplatz 12, 8225 Pöllau
Information	Larissa Parz, larissa.parz@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0019802
Trainer:in	Dipl.-Ing. Wolfgang Zemanek
Veranstalter	LFI Steiermark