

Kochen mit fermentierten Lebensmitteln

Wir zaubern gemeinsam köstliche und gesunde Gerichte mit fermentiertem Gemüse und Kräutern – von würzigen Aufstrichen über wärmende Suppen und herzhafte Eintöpfe bis hin zu süßen Überraschungen. Der Kreativität sind mit fermentierten Produkten keine Grenzen gesetzt: Es entstehen vielfältige, aromatische Speisen, die begeistern, inspirieren und Gesundheit und Wohlbefinden fördern.

Dieser Workshop baut auf dem Spezialworkshop „Fermentieren“ auf – Grundkenntnisse sind also von Vorteil – aber auch Anfänger*innen sind herzlich willkommen und werden behutsam eingeführt. Lass dich auf neue Geschmackswelten ein und entdecke, wie spannend und vielseitig gesunde Küche sein kann!

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	126,00 € TN-Beitrag 63,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	interessierte Personen

Verfügbare Termine

20.05.2026 09:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	20.05.2026 09:00
Ende	20.05.2026 13:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
Information	Larissa Parz, larissa.parz@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0020191
Trainer:in	Dipl.-Ing. Wolfgang Zemanek
Veranstalter	LFI Steiermark