
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