

Gemüse natürlich konservieren

Fermentieren ist eine traditionelle und natürliche Methode, Gemüse und Kräuter haltbar zu machen. Dabei bleiben wertvolle Inhaltsstoffe weitgehend erhalten und es entstehen Milchsäurebakterien, die eine ausgewogene Darmflora unterstützen können. Die Methode ist einfach, kostengünstig und nachhaltig – und heute wieder besonders beliebt. Lernen Sie die Grundlagen kennen, probieren Sie es selbst aus und nehmen Sie Ihre selbst fermentierten Köstlichkeiten mit nach Hause.

Information

Kursdauer:	3,5 Einheiten
Kursbeitrag:	41,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine

28.09.2026 19:00, Stallhofen

Ort	Stallhofen
Beginn	28.09.2026 19:00
Ende	28.09.2026 22:30
Örtlichkeit	MS Stallhofen, Stallhofen 2, 8152 Stallhofen
Information	Melanie Prandstätter, melanie.prandstaetter@lk-stmk.at, Anmeldung bei der Gemeindebäuerin Margit Hausegger0676/7445422
Kursnummer	6-0022164
Trainer:in	Doris Wartbichler
Veranstalter	Regional-LFI Südweststeiermark

29.09.2026 19:00, Stallhofen

Ort	Stallhofen
Beginn	29.09.2026 19:00
Ende	29.09.2026 22:30
Örtlichkeit	MS Stallhofen, Stallhofen 2, 8152 Stallhofen
Information	Melanie Prandstätter, melanie.prandstaetter@lk-stmk.at, Anmeldung bei der Gemeindebäuerin Margit Hausegger 0676/7445422
Kursnummer	6-0022165
Trainer:in	Doris Wartbichler
Veranstalter	Regional-LFI Südweststeiermark