Fermentieren von versch. Gemüsesorten

In diesem Seminar lernen die TeilnehmerInnen die wichtigsten Methoden zum Fermentieren von verschiedenen Gemüsesorten. Fermentieren ist eine Vergärung durch Milchsäurebakterien um Lebensmittel haltbar zu machen. Im Kurs wird besonderen Wert auf die richtige Anwendung der Methode sowie die notwendige Hygiene und somit Lebensmittelsicherheit gelegt. Es werden die einzelnen Arbeitsschritte genau erklärt und Tipps, Erfahrungsberichte sowie Rezepte weitergegeben. Eine alte Konservierungsmethode wird dabei neu entdeckt und bietet Anregungen für die Produktion gesunder und nachhaltiger Lebensmittel.

Information

Kursdauer:	5 Einheiten
Kursbeitrag:	55,00 € Kursgebühr gefördert 150,00 € Kursgebühr nicht gefördert Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan Österreich 23-27
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Alle Direktvermarkter, die die eigene Ernte sinnvoll verwerten wollen und Anregungen für neue Produkte und Sortimentserweiterungen erhalten möchten.

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at