



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
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Alle Direktvermarkter, die die eigene Ernte sinnvoll
	verwerten wollen und Anregungen für neue
	Produkte und Sortimentserweiterungen erhalten
	möchten.

Verfügbare Termine

23.06.2026 09:00, Eisenstadt

	,
Ort	Eisenstadt
Beginn	23.06.2026 09:00
Ende	23.06.2026 15:00
Örtlichkeit	LK Seminarküche, Esterhazystraße 15, 7000
	Eisenstadt
Information	Bernadette Putz, Tel 02682/702- 703,
	bernadette.putz@lk-bgld.at, Die TeilnehmerInnen
	erhalten eine umfassende Zusammenfassung
	zum Nachschlagen für einen nachhaltigen
	Kurserfolg.
Kursnummer	1-0013272
Trainer:in	DI Wolfgang Zemanek
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 02.12.2025