
Fermentieren von versch. Gemüsesorten

In diesem Seminar lernen die TeilnehmerInnen die wichtigsten Methoden zum Fermentieren von versch. Gemüsesorten. Fermentieren ist eine Vergärung durch Milchsäurebakterien um Lebensmittel haltbar zu machen. Im Kurs wird besonders 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: 50,00 € Kursgebühr gefördert

105,00 € 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