Fermentieren von verschiedenen Gemüsesorten für Direktvermarkter

Eine alte Konservierungsmethode neu entdeckt!

In diesem Seminar lernen die Teilnehmer die wichtigsten Methoden zum Fermentieren von verschiedenen Gemüsesorten. Fermentation 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 Lebensmittelsicherheit gelegt. Es werden die einzelnen Arbeitsschritte genau erklärt und Tipps, Erfahrungsberichte sowie Rezepte weitergegeben. Eine alte Konservierungs methode wird dabei neu entdeckt und bietet Anregungen für die Produktion gesunder und nachhaltiger Lebensmittel.

Termin: Do, 04. Mai 2023
Uhrzeit: 09:00 - 15:00 Uhr

Ort: landw. Bezirksreferat Oberwart (Prinz-Eugen Straße 7, 7400 Oberwart)

Referent: DI Wolfgang Zemanek
(Bio Kräuterhof Zemanek, www.bio-zemanek.com)

Kursbeitrag gefördert: € 50,--
Kursbeitrag nicht gefördert: € 105,--
Anmeldung/Auskunft

landw. Bezirksreferat Oberwart
Tel: 03352/32308-10
Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

Anmeldung bis spätestens: Mi, 26. April 2023