

## Wilde Pflanzen auf der Alm - Fermentieren

Anfang Juli finden wir auf der Alm frische Kräuter, aus denen würzige Fermente hergestellt werden können. Als Basis dienen herkömmliche Gemüsearten, welche mit den Almkräutern eine zusätzliche Aufwertung erfahren. So werden für den Winter zusätzliche Aspekte der Vorratswirtschaft gelernt. Das bekannteste Beispiel dafür stellt das seinerzeit hergestellte Alpenampfer-Sauerkraut dar, welches früher im Alpenraum üblich war. Für unser fröhliches Fermentarium verwenden wir Gläser, essbare Pflanzen, etwas Salz, Wasser, einige Gewürze und kühle Lagerräume. Vor allem gehaltvolle Almpflanzen eröffnen uns ein Tor zu neuen Aromen. Sie steigern die Möglichkeiten der Geschmacksvielfalt und erhöhen die Nutzung natürlicher und gesundheitsfördernder Nahrungsmittel. Neben mitgebrachten Kostproben und einem Sammelrundgang stellen wir uns am Nachmittag in die Hotelküche und dringen in diese archaische Nahrungswelt der "Sauermeister" ein.

### Verfügbare Termine

#### Information

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	€ 55,00 (pro Person gefördert), € 90,00 (pro Person ungefördert) - gefördert von Bund, Land und EU
<b>Fachbereich:</b>	Natur und Garten
<b>Zielgruppe:</b>	NaturvermittlerInnen, SeminarbäuerInnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB,
<b>Mitzubringen:</b>	Einfache Haushaltsgeräte und Gemüse - wird aber noch genau bekanntgegeben
<b>Anrechnung:</b>	8 Stunde(n) für Schule am Bauernhof,

#### 01.07.2021 09:00, Göstling an der Ybbs

Ort	Göstling an der Ybbs
Beginn	01.07.2021 09:00
Ende	01.07.2021 17:00
Örtlichkeit	Hochkarhof - Fam. Kronsteiner, Lassing 50, 3345 Göstling an der Ybbs
Information	Dipl.-Päd.Ing. Irene Blasge, Tel +43 5 0259 26108
Kursnummer	61-21012-132
Trainer/in	Michael Machatschek