

Wilde Pflanzen- Fermentieren

Durch das gestiegene Gesundheitsbewußtsein gewinnt das Fermentieren von Gemüse in den Küchen wieder große Bedeutung. Dabei werden im Sommer anfallende Ernten für den Wintervorrat haltbargemacht. Das bekannteste Beispiel dafür stellt das Sauerkraut dar. Fermentierte Erzeugnisse sind einfach herzustellen. Für diese alte Konservierungsmethode benötigt man lediglich ein Glas, essbare Vegetabilien, etwas Salz und kühle Lagerräume. Die Welt zur Konservierung von Wildpflanzen mit vielen Innovationen für die Küche und Gesundheit zu entdecken, erfordert Mut, Experimentierfreude und Geduld bei der Herstellung.

Auch die prickelnden, völlig neuen Aromen der Wildpflanzen-Fermentation steigert die Möglichkeiten der Geschmacksvielfalt. Die Nutzungsmöglichkeiten an Sprossen, Knospen, Blättern, Stängeln, Samen, Früchten und Wurzeln kennen dabei keine Grenzen und sind gut mit Kulturgemüse kombinierbar. Beim Seminar sollen heilsame Wildpflanzen-Fermente in die Gläser und das saure, aromatische Gaumenvergnügen auf die Teller gebracht werden. Ein Seminar für angehende "Sauermeister".

Als Goodie und Skriptum gibt es das Buch: "Fermentieren von Wildpflanzen", zum Kurs.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 60,00 (pro Person gefördert), € 95,00 (pro Person ungefördert) - gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Natur und Garten
Zielgruppe:	NaturvermittlerInnen, SeminarbäuerInnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB,
Mitzubringen:	Einfache Haushaltsgeräte und eventuell Gläser, wird noch genauer bekannt gegeben.
Anrechnung:	8 Stunde(n) für Schule am Bauernhof,

04.05.2021 09:00, Kematen an der Ybbs

Ort	Kematen an der Ybbs
Beginn	04.05.2021 09:00
Ende	04.05.2021 17:00
Örtlichkeit	Biohof Linden, Linden 1, 3331 Kematen an der Ybbs
Information	Dipl.-Päd.Ing. Irene Blasge, Tel +43 5 0259 26108
Kursnummer	61-21065-132
Trainer/in	Michael Machatschek

06.05.2021 09:00, Aspang-Markt

Ort	Aspang-Markt
Beginn	06.05.2021 09:00
Ende	06.05.2021 17:00
Örtlichkeit	ehem. BBK Aspang, Hauptplatz 5, 2870 Aspang-Markt
Information	Dipl.-Päd.Ing. Irene Blasge, Tel +43 5 0259 26108
Kursnummer	61-21066-132
Trainer/in	Michael Machatschek

08.05.2021 09:00, Wien

Ort	Wien
Beginn	08.05.2021 09:00
Ende	08.05.2021 17:00
Örtlichkeit	Nawiak Seminarraum, Schüttaustraße 72-78, 1220 Wien
Information	Dipl.-Päd.Ing. Irene Blasge, Tel +43 5 0259 26108
Kursnummer	61-21067-132
Trainer/in	Michael Machatschek