

---

## Fermentation von Gemüse

Die Milchsäurevergärung ist eine altbewährte Technik der Haltbarmachung von Lebensmitteln. In diesem Seminar erfahren Sie die Grundlagen der Fermentation und stellen selbst fermentiertes Gemüse her, welches mitgenommen werden kann. Sie lernen zudem diverse Anwendungsmöglichkeiten und die gesundheitlichen Vorteile fermentierter Produkte für die tägliche Ernährung kennen. Abgerundet wird das Seminar durch die Verkostung verschiedener, fermentierter Gemüsearten.

---

### Information

<b>Kursdauer:</b>	4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	55,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert 110,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	DirektvermarkterInnen
<b>Mitzubringen:</b>	Weißer Arbeitskittel

### Verfügbare Termine